



Vartotojo vadovas

Saugos patarimai

Atidžiai perskaitykite toliau pateiktus nurodymus. Naudotojo vadovą, surinkimo instrukcijas ir prietaiso duomenų lapą laikykite saugioje vietoje, kad galėtumėte jais naudotis ateityje.

Išpakavę apžiūrėkite kaitlentę. Jei prietaisas turi kokių nors pažeidimų požymių, NEGALIMA jo jungti. Kreipkitės į techninį skyrių, aprašydami klaidą ir, jei įmanoma, pridėkite atitinkamas nuotraukas. Atkreipkite dėmesį, kad priešingu atveju bet koks reikalavimas dėl kompensacijos ir (arba) garantijos gali būti atmestas. Skundą siųskite adresu info@invisacook-eu.com.

Kaitlentę reikia montuoti pagal surinkimo instrukcijas.

Kaitlentė skirta naudoti tik namų ūkyje. Kaitlentė NEGALI būti naudojama su išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo pulteliu. Naudojimo metu nepalikite kaitlentės be priežiūros. Būkite atsargūs, ypač kai netoliese yra vaikai.

Pastaba: kaitlentės negali naudoti jaunesni nei 8 metų vaikai arba asmenys su fizine ar motorine negalia, neturintys išankstinių žinių. Ją galima naudoti tik prižiūrint už saugą atsakingam asmeniui arba gavus išankstinius nurodymus ir saugos instruktažą.

Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Įprastinio valymo neturėtų atlikti jaunesni nei 8 metų vaikai, o jį visada reikia atlikti prižiūrint suaugusiems.

Laikykite jaunesnius nei 8 metų vaikus atokiau nuo prietaiso ir maitinimo kištuko. "Invisacook" tinka montuoti tik po visais stalviršiais, pagamintais iš 12 mm storio porceliano medžiagos.

Kvarco, Corian, Hi-Mac ir laminuotos dangos stalviršiai yra aiškiai nerekomenduojami ir netinkami naudoti su "Invisacook". Dėl tokio naudojimo bus panaikinta garantija. Asmenims, turintiems širdies stimuliatorių, rekomenduojama būti atsargiems šalia indukcinių kaitlenčių, ir jie turėtų vengti stovėti per arti kaitlentės naudojimo metu. Pasitarkite su gydytoju arba prietaiso gamintoju ir pasiteiraukite apie taikomus standartus ir galimą nesuderinamumą.

Gaisro žalos pavojus: atsargiai elkitės su karštu aliejumi ir riebalais, nes jie yra labai degūs. Kilus riebalų ar alyvos gaisrui, NIEKADA nebandykite jo gesinti vandeniu. Išjunkite prietaisą ir užgesinkite liepsną priešgaisrinio pledu ar pan.

Nudegimų rizika: Dėl ilgesnio kaitlentės naudojimo gali įkaisti visas maisto ruošimo plotas. Taip pat gali labai įkaisti aplinkinis stalviršis, puodai ir keptuvės, maisto gaminimo įrankiai ir kiti daiktai. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte galimų nudegimų.

Bendrovė "Invisacook LLC" ir visos pavaldžiosios bendrovės neprisima jokios atsakomybės už bet kokius nelaimingus atsitikimus ar nudegimus, kurie gali kilti naudojant "Invisacook" prietaisą, nepriklausomai nuo to, ar jis naudojamas tinkamai, ar netinkamai.

Nelieskite kaitlentės ar aplink esančio stalviršio ploto!

Kaitlentės paviršius ir aplink esantis stalviršio plotas gali labai įkaisti ir nudegti, net jei atrodo tamsios spalvos.

Nelieskite maisto ruošimo zonos tiesiogiai jos naudojimo metu ar po jo ir nedėkite ant jos jokių degių daiktų (puodų, laikiklių, virtuvės prijuostės, kulinarinės knygos ir pan.), kol darbo zona pakankamai atvės. Į maisto ruošimo zoną įeina ne tik kaitlentės, bet ir aplinkinis stalviršio plotas. NIEKADA nepalikite kaitlentės be priežiūros, kai kaitvietė įkaitusi. Verdantys puodai gali sukelti dūmus, o perpildytas karštas aliejus gali sukelti gaisrą.

Elektros smūgio pavojus: netinkamas remontas yra pavojingas. Sugedusius maitinimo kabelius taisyti ar keisti gali tik pardavėjo įgaliotas ir tinkamai apmokytas personalas. Sugedus prietaisui, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo arba atjunkite maitinimo šaltinį. Sugedęs prietaisas gali sukelti elektros smūgį. Niekada neprijunkite sugedusio prietaiso. Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Praneškite techninei klientų aptarnavimo tarnybai. Nelaukite, kol kaitlentė išsijungs automatiškai.

Perkaitimo pavojus: Viryklės turi ventiliatorių, esantį apatinėje prietaiso dalyje. Po prietaisu esančiuose stalčiuose negalima laikyti smulkių daiktų ar popierių, nes jie gali pažeisti arba užstoti ventiliatorių. Tarp ventiliatoriaus ir stalčių turinio visada turi būti maždaug 2 cm tarpas.

Susižalojimo rizika: Jei kaitlentės paviršius drėgnas ar šlapias, puodas ar keptuvė gali staiga "pasislinkti". Todėl visada įsitikinkite, kad puodo dugnas ir kaitlentė yra sausi ir švarūs.

Išvengti žalos:

- NIEKADA nenaudokite puodų ir keptuvių be "Invisamat" kilimėlio!
- Niekada nestatykite karštų puodų ant valdymo skydelio arba funkcijų ekrano, nes tai gali juos sugadinti.
- Neleiskite kietiems ar aštriems daiktams kristi ant kaitlentės, nes tai gali ją sugadinti.
- Niekada nekaitinkite tuščių puodų ar keptuvių, nes tai gali pakenkti.

Supratimas apie indukcinį maisto ruošimą ir instrukcijas, kaip tinkamai ruošti maistą:

Indukcinis maisto ruošimas skiriasi nuo standartinių dujinių ir elektrinių maisto ruošimo būdų. Puodas ir (arba) keptuvė įkaista labai greitai, net ir esant mažiausiam galios nustatymui. Kitame puslapyje esančioje lentelėje rasite galios lygius, kad apsaugotumėte indus nuo perkaitimo. Gamindami maistą visada laikykitės toliau išvardytų 5 taisyklių, kad nebūtų pažeista garantija.

5 garantijos apsaugos taisyklės:

1. Gaminant maistą visada reikia naudoti "InvisaMat", jokių išimčių!
2. Visada naudokite tinkamus indus (žr. 4 psl.).
3. Įjungus prietaisą, puodas niekada neturi būti tuščias. Jei indas tuščias, jis labai greitai įkaista ir gali sugadinti stalviršį ir "Invisacook".
4. (P) "Power Boost" galima naudoti TIK verdant vandenį. Saugumo sumetimais "Power Boost" automatiškai išsijungia po 10 minučių.
5. Gaminti maistą su aliejumi arba kepti galima TIK naudojant 6 galios lygį; priešingu atveju stalviršiui nebus taikoma garantija.

Priežiūra ir valymas

Toliau pateikiami patarimai ir įspėjimai yra tinkamo "InvisaCook" stalviršio valymo ir priežiūros gairės.

Valymas:

Po kiekvieno naudojimo valykite kepimo paviršių. Leiskite kepimo paviršiui atvėsti ir niekada nevalykite karšto paviršiaus! Naudokite stalviršiui tinkamą valymo priemonę. Patikrinkite valymo priemonės suderinamumą su stalviršiu arba naudokite vandenį ir muilą. Valymui naudokite indų šluostes arba kempinėles, užtikrindami, kad jos nekeistų spalvos.

Trikčių šalinimas:

Gedimai paprastai atsiranda dėl smulkių detalių. Prieš kreipdamiesi į techninės pagalbos tarnybą, patikrinkite toliau pateiktus patarimus ir rekomendacijas. Jei problema išlieka, kreipkitės į mūsų techninę pagalbą. NIEKADA nedėkite karštų indų ant valdymo skydelio!

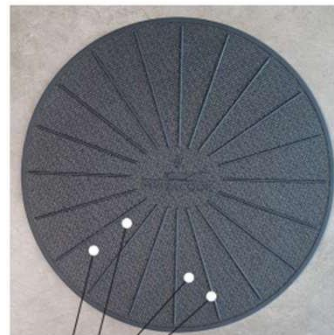
Ekrano indikacija	Rodoma klaida	Sprendimas
E7/E8	Nenormali maitinimo šaltinio įtampa arba trūksta kištuko / sistemos laidų.	Patikrinkite, ar teisingai prijungtas prie lizdo ir kištuko. Jei laidas prijungtas kietuoju laidu, įsitikinkite, kad tai buvo padaryta, kaip nurodyta montavimo vadove.
U	Kaitlentė nebuvo tinkamai prijungta.	Patikrinkite prijungimą pagal montavimo vadovą.
E3/E4	Elektroninės sistemos klaida.	Išdžiovinkite valdymo bloką.
Mirksi indikatorių lemputės.	Valdymo blokas sudrėko arba ant kaitlentės yra koks nors daiktas.	Išdžiovinkite valdymo bloką arba pašalinkite objektą.
Mirksi kepimo zonos indikatoriai.		

Maisto gaminimo stalas

Indai	Galios lygis	
Crepes	6-7	
Žuvis	4-5	su dangčiu
Krevetės ir krabai	6-7	
Kepta žuvis		
Daržovės		
Nuluptos bulvės		
Guliašas		
Mėsos kepsnys		
Burgeriai		Reguliariai kreipkitės
Koldūnai su dangčiu		su dangčiu
Ryžių pudingas		
Duoniuota filė		
Makaronai		su dangčiu
Ryžiai		
Lengvi padažai		
Šnicelis		Reguliariai kreipkitės
Kepti kiaušiniai		
Kepsnys		
Užšaldyti produktai		
Šaldytos daržovės		

INVISAMAT

Indukcinis ir neslystantis kilimėlis



Šilumos laidumas

Silikono briaunos prailgina darbo paviršiaus tarnavimo laiką dėl šilumos laidumo.

Saugus maisto gaminimas

Kilimėlis apsaugo indus nuo slydimo gaminant maistą.

Lankstus ir patvarus

Silikono ir stiklo pluošto mišinys apsaugo indus ir darbo paviršių nuo įbrėžimų ir subraižymų.

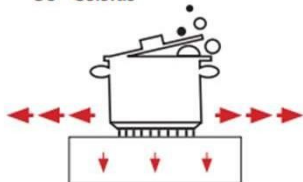
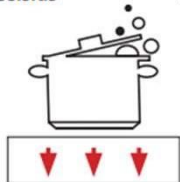
Lengvesnis valymas

Šiurkštus paviršius sulaiko išsiliejusius skysčius ir taip apsaugo darbo paviršių.

Be "InvisaMat
96° Celsius

VS

Su "InvisaMat
38° Celsius



Be "InvisaMat" kilimėlio indai atspindi šilumą atgal į darbinį paviršių ir be reikalo jį įkaitina. Dėl to sutrumpėja darbo paviršiaus tarnavimo laikas.

Silikono briaunos pailgina indukcinį kaitlenčių tarnavimo laiką, nes nuo indų atsispindinčią šilumą nukreipia nuo indukcinio lauko.

Sąlyga - 500 ml vandens, 5 minutės, P9 (1800 W) Vertės gali skirtis priklausomai nuo darbinio paviršiaus ir indų.
Kad apsaugotumėte darbo paviršių, gamindami maistą visada naudokite "InvisaMat" kilimėlį.

Šilumą sugeriantis kepimo kilimėlis

Patentuota ir FDA patvirtinta medžiaga, pagaminta iš 100 % silikono ir stiklo pluošto, kuri apsaugo darbo paviršių nuo karščio, įbrėžimų ir įbrėžimų. Visiškai neslidus pagrindas taip pat tinka naudoti orkaitėje ir mikrobangų krosnelėje; galima naudoti orkaitėje ir indaplovėje iki 260 °C temperatūros.

Įspėjimas

NIEKADA nenaudokite ant įprastinių elektrinių ar keraminių viryklių. Laidi šiluma išlydytų kilimėlį. Tinka tik indukcinėms viryklėms. Naudokite tik tada, kai kaitlentė reguliuojama pagal galingumą (pvz., 1-10 lygiai). Jei jūsų virtuvės indai turi tik ploną su indukcija suderinamą sluoksnį, įrenginys gali jo neatpažinti.

Produkto priežiūra - "InvisaMat" kilimėlio priežiūros ir naudojimo instrukcijos Naudokite tik su indukciniais puodais - Nedėkite ant viršaus tuščių indų! - Kilimėlį valykite pagal poreikį (galima plauti indaplovėje)

Jūsų darbo paviršiui tinkantys indai

Jūsų darbo paviršiui tinkantys indai

Norėdami užtikrinti geriausią veikimą, rekomenduojame keptuves ir puodus pagaminti iš nerūdijančio plieno. Jei magnetas gerai prilimpa prie dugno ir išorinės sienelės, indukcinė šiluma išsiskiria optimaliai. Todėl "Invisacook" rekomenduoja kartu su "InvisaMat" naudoti pilnavidurius nerūdijančio plieno arba trisluoksnius indus.

Nesuderinami indai

Indai, pagaminti iš aliuminio, vario ar stiklo keramikos, gali neveikti, jei jų dugnas neturi magnetinės medžiagos šerdies. Daugelis gamintojų į puodų ir keptuvių dugną yra integravę ploną magnetinį sluoksnį, kuris leidžia naudoti indukciją, tačiau yra labai neefektyvus. "Invisacook" pataria nenaudoti tokių indų!

Nenaudokite šių variantų

Ketaus indai iš esmės tinka indukciniam virimui, tačiau jie skleidžia labai daug šilumos. Dėl to pernelyg įkaista darbo paviršius ir prarandama daug šilumos.

Indukcinės adapterio plokštelės (dar vadinamos indukciniais diskais arba indukciniais konverterio diskais) taip pat eikvoja daug energijos ir greitai įkaitina darbinį paviršių.

Vaikams saugi sistema

"Invisacook" turi užraktą nuo vaikų, kad prietaisas nebūtų per klaidą įjungtas arba išjungtas. Vaiko užraktą rasite valdymo skydelyje. Miego režimu vaikų užraktas įjungiamas automatiškai.

Įjungimas ir išjungimas

Nenaudojamą "Invisacook" prietaisą visada reikia išjungti. Norėdami įjungti ir išjungti prietaisą, 2-3 sekundes paspauskite pradžios mygtuką (viduryje). Jei nieko neatsitinka, pakelkite pirštą ir pakartokite procesą.

Įprasti darbiniai triukšmai

Indukcinės kaitlentės, kurios užtikrina, kad šiluma būtų generuojama tiesiai į indus. Priklausomai nuo jo sudėties, gali atsirasti toliau išvardyti garsai arba "vibracijos":

Gilus dūzgimas, panašus į transformatoriaus dūzgimą

Šis triukšmas atsiranda, kai gaminama dideliu greičiu. Dėl didelio energijos kiekio, perduodamo iš kepimo plokštės į indus, atsiranda gilus ūžesys. Sumažinus virimo lygį, triukšmas išnyksta.

Silpnas švilpimas

Šis triukšmas atsiranda, kai įjungtame lauke yra tuščias indas. Jis išnyksta, kai indas pripildomas. Niekada nedėkite tuščių virtuvės indų ant lėkščių, kai įjungtas kaitinimo laukas.

Spragsintis garsas

Šis triukšmas gali kilti naudojant iš skirtingų medžiagų sluoksnių sudarytus indus. Jį sukelia skirtingos vidinės medžiagų vibracijos. Triukšmo stiprumas priklauso nuo maisto gaminimo būdo.

Garsus švilpimas

Šis triukšmas dažniausiai kyla, kai kaitlentės sudarytos iš skirtingų medžiagų sluoksnių ir vienu metu dedamos į dvi kepimo zonas didžiausiu lygiu. Sumažinus galios lygį, triukšmas išnyksta arba sumažėja.

Ventiliatoriaus keliamas triukšmas

"Invisacook" įrenginys veikia kontroliuojamoje temperatūroje, kad būtų užtikrintas tinkamas elektros sistemos veikimas ir patikimumas. Todėl prietaise įrengtas ventiliatorius, kuris automatiškai įsijungia ir išsijungia priklausomai nuo temperatūros. Ventiliatorius gali įsijungti ir veikti ir išjungus prietaisą dėl didelio liekamojo karščio.

Aplinkos apsauga

Energijos taupymo patarimai

- Visada naudokite tinkamą indų dangtį.
- Naudokite "InvisaMat" ir užtikrinkite švarų, lygų indų dugną - taip sutaupysite energijos.
- Kaitlentės ir kaitlentės skersmuo turi būti vienodas. Indukcinių indų gamintojai dažnai nurodo didesnę skersmenį, nei iš tikrųjų yra dugno skersmuo.
- Suderinkite indus su ruošiamu maistu. Per didelės keptuvės ar puodai be reikalo naudoja daug energijos.
- Gamindami maistą nenaudokite daugiau vandens nei reikia. Taip sutaupysite energijos ir išsaugosite daržovėse esančius vitaminus ir mineralus.
- Kepant per aukštame lygyje eikvojama energija.



Valdymo bloko jutiklinis ekranas / naudojimas + funkcijos

"INVISACOOK" valdymo blokas yra savarankiška sistema, valdoma jutikliniu ekranu.

- Išskleidžiamas stalčius arba spintelė po siena
- Paslėptas stalčiuje
- Montuojamas ant jungiamosios sienos
- Medžiagos - priklausomai nuo pageidavimų, tai taikoma tik valdymo bloko montavimui!

Funkcijos

- Lengvai atpažįstamas jutiklinis ekranas
- Raudona šviesa juodame fone
- "Power Boost" parinktis greitesniam kaitinimui

Įrenginio veikimas

Padėkite indukcinį indą į kepinimo zonos vidurį. Kol prietaisas tikrins ryšį, valdymo skydelyje esantis šviesos diodas mirksės raudonai. Kai ryšys bus užmegztas, valdymo skydelyje užsidegs šviesos diodo numeris. Jei indai yra per toli nuo indukcinės ritės, šviesos diodas mirksės raudonai ir pasigirs garsinis signalas (tai reiškia, kad ryšys sugedęs).

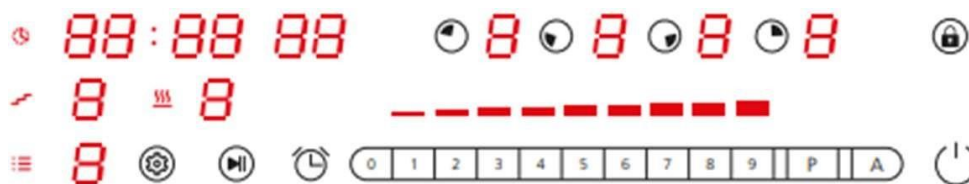
Norint iš naujo nustatyti prietaisą, jį reikia 10 sekundžių atjungti nuo maitinimo šaltinio.

Statusas	Ekranas
Išjungta	Išjungta/neaktyvi
Įjungtas maitinimas	Valdymo skydelyje užsidega šviesos diodas
Prijungta	Valdymo skydelyje užsidega šviesos diodų skaičius
Nėra ryšio LED mirksi IC raudona spalva	Šviesos diodas mirksi IC raudona spalva
Pyptelėjimas	nėra ryšio
Klaidingas ryšys	raidė, po kurios eina skaičius (pvz., H-8)

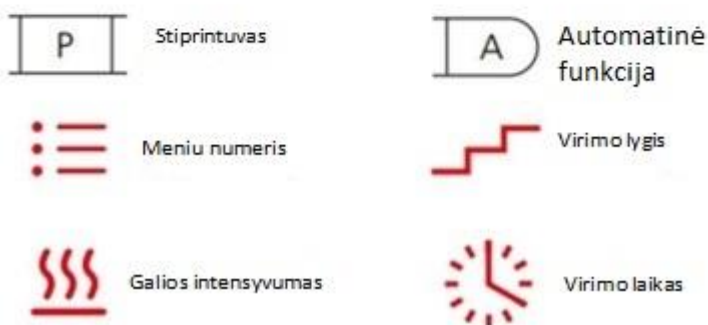
Užsienio objektų aptikimas

INVISACOOK - Valdymo blokas - Įrenginys turi mechanizmą, kuris aptinka pašalinius objektus. Jei taip atsitinka, įrenginys iš karto išsijungia - apie tai praneša mirksintis valdymo bloko šviesos diodas ir garsinis signalas.

Vartotojo sąsaja



Mygtukai ir išdėstymas Jutiklinis ekranas



Vartotojo sąsaja

Jjungtas maitinimas

Jjungus maitinimą, visi šviesos diodai šviečia 1 sek. + pyptelėjimas, tada pyptelėjimas baigiasi. Jei paviršiaus temperatūra viršija 60 °C, valdymo pulto pasirinktos kepimo vietos ekrane pasirodo "H", reiškiantis "Hot" (karšta). Tuomet visi kiti mygtukai negalioja, išskyrus įjungimo / išjungimo ir užrakto nuo vaikų mygtuką.

Ijungta / išjungta

Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką - budėjimo režimas, visi šviesos diodai trumpam užsidega, pasigirsta garsinis signalas. Jei paviršiaus temperatūra viršija 60 °C, pasirinktos kepimo vietos ekrane ant valdymo bloko pasirodo "H", reiškiantis Hot (karšta); jei ne, pasirodo šviesos diodas "-", o laikmačio šviesos diodas rodo "--".

Rankinis maisto ruošimo pasirinkimas

Ijungę prietaisą, pasirinkite norimą kepimo tašką, tada kepimo lygį naudodami 1-9 lygius arba "Power Boost" (B).

Vaiko užraktas

Kad išvengtumėte netinkamo naudojimo ir užtikrintumėte savo vaikų saugumą, 3 s paspauskite mygtuką "Užrakinti" ir įjunkite šią funkciją. Ekranas įsižiebia, visi mygtukai, išskyrus vaikų užraktą ir maitinimo mygtuką, išjungiami.

"Power Boost" (greitesnis kaitinimas)

Power Boost įjungimas = pasirinkite norimą kepimo zoną, tada pasirinkite norimą kepimo lygį ir paspauskite "B". "Power Boost" išjungimas = dar kartą paspauskite "B", kad baigtumėte "Power Boost"; tada prietaisas grįš prie anksčiau pasirinkto gaminimo lygio.

Galios pasidalijimas ir skaitiniai ekvivalentai

"Invisacook" įrenginys yra įrenginys su bendru maitinimo šaltiniu. Padalijant elektros energijos poreikį įvairiems degikliams, "Invisacook" įrenginys išlieka labai efektyvus ir reikalauja mažiau nei 25 amperų, kai vienu metu įjungti visi maisto ruošimo taškai. Įrenginys "Invisacook" veikia su toliau nurodytais pasirinktais galios parametrais:

Įjungę "Power Boost" kairėje arba dešinėje prietaiso pusėje, galite naudoti 2-ąją kepimo zoną aktyvuotoje pusėje, kai maksimalus nustatymas yra (8). Maksimalius 8 (aštuonių) ir 6 (šešių) galios lygius be "Power Boost" galima pasiekti nepriklausomai kiekvienoje pusėje, todėl vienu metu galima naudoti visus keturis degiklius. Kai vienu metu naudojami visi keturi degikliai, prietaisas automatiškai prisitaiko prie atitinkamų galios lygių.

Laikmatis

Paspauskite mygtuką "Laikrodis", kad įjungtumėte laikmatį (ne daugiau kaip 99 minutės), tai veikia tik tada, kai jau yra pasirinkta maisto ruošimo zona, tada pasirinkite nuo 0 iki 9, kad nustatytumėte laikmatį.

Išmaniosios funkcijos

"Įrašymas" Įjungę gaminimo tašką (2.3), paspauskite ir palaikykite nustatymo rankenėlę  tada "Invisacook" įrašys gaminimo

laiką ir gaminimo lygį. Kiekvieną kartą, kai pasirenkate naują gaminimo lygį, prietaisas inicijuoja naują įrašymą, bet ne daugiau kaip 4 kartus.

Paspauskite  norėdami baigti įrašymą; jei buvo panaudoti 4 įrašai, prietaisas automatiškai baigs įrašymą. Norėdami išsaugoti gaminimo lygius, paspauskite meniu laikmačio mygtuką (neįsijungia šviesos diodas), dabar pasirinkite gaminimo lygį nuo 0 iki 9, tada paspauskite ir palaikykite nustatymo mygtuką , kad išsaugotumėte.

Išsaugotos maisto gaminimo programos

Budėjimo režime paspauskite ir ilgai palaikykite nustatymo mygtuką , kad sukurtumėte arba pakeistumėte maisto gaminimo meniu, tada skaičių šviesos diodas  raudonai. Paspauskite 1-9, kad pasirinktumėte gaminimo meniu, paspauskite  / , kad patvirtintumėte gaminimo meniu  / . Tada maisto gaminimo lygio mygtukas mirksi raudonai . Dar kartą trumpai paspauskite  /  tada nustatykite galią  ir gaminimo laiką  (M:S), gaminimo ciklas gali atrodyti taip: Nuo  iki  iki  iki  ir t. t.

Virimo etapas: visi 4 etapai, virimo galia gali būti nuo 1 iki 9, virimo trukmė: ne ilgesnė kaip 99 s: 99s. Kai baigsite, paspauskite nustatymo mygtuką .

Automatinis režimas

a) Automatinis gaminimas (iš anksto nustatytas):

Budėjimo režime paspauskite , kad įjungtumėte automatinį režimą; dabar įsižiebs kepimo plokščių šviesos diodas ir rodys "A", o meniu numeris mirksės (jei atlikote ankstesnį veiksmą).

Paspauskite 1-9, kad pasirinktumėte gaminimo meniu, paspauskite , kad paleistumėte gaminimo meniu, dar kartą paspaudę mygtuką sustabdysite pasirinktą meniu. Apatiniame dešiniajame kampe matysite, ant kurio kepimo paviršiaus yra išsaugotas meniu.

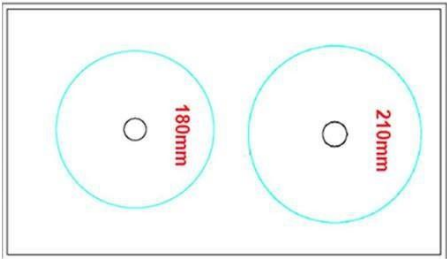
b) Meniu išankstinis nustatymas:

Automatiniu režimu pasirinkę gaminimo numerį, paspauskite , kad jį išsaugotumėte. Dabar mygtukas  mirksi. Paspauskite 0-9, kad pasirinktumėte pageidaujamą gaminimo laiką, daugiausia 99m:99s.

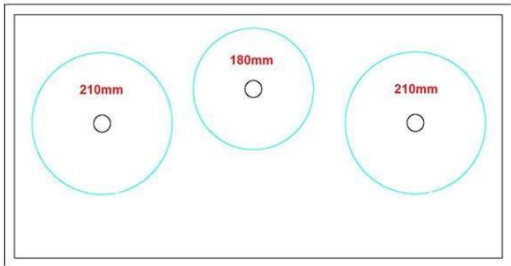
Paspauskite , kad pasirinktumėte išanksto nustatytą meniu; pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas išsijungs.

Indukcija per 12 mm keramiką

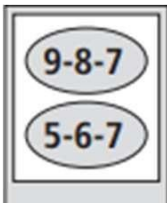
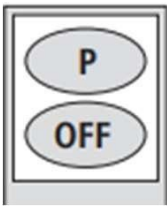
2 degiklių įrenginys:



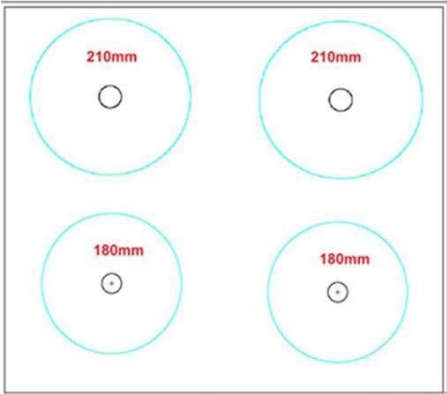
3 degiklių įrenginys:



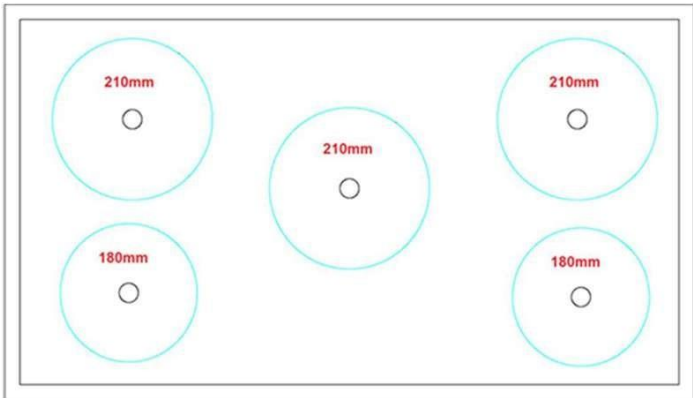
Bendra galia
Toliau pateiktuose pavyzdžiuose kiekvienai 2 degiklių zonai tenka tam tikra energijos dalis.



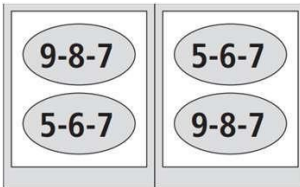
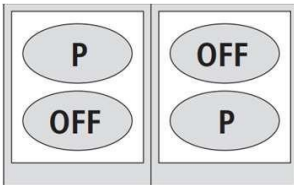
4 degiklių įrenginys:



5 degiklių įrenginys:



Bendra galia
Toliau pateiktuose pavyzdžiuose kiekvienai 2 degiklių zonai tenka tam tikra energijos dalis.



Garantijos sąlygos

Kiekvienam kepimo paviršiui suteikiama visapusiška 2 metų garantija. Už tam tikrą mokestį klientas gali pratęsti garantiją dar 3 metams. Norint gauti garantiją, įrenginys turi būti užregistruotas "Invisacook Europe GmbH".

Teisės aktų reikalavimai Numatytos naudojimo sritys. Šis gaminys skirtas naudoti patalpose.

Gaminio sauga IEC60950-1 (tarptautinis)

Gaminio atitiktis elektromagnetiniam suderinamumui - atitinka B klasę Pastaba: Gaminys turi atitikti B klasės sklaidos reikalavimus, nes galutinis gaminys yra sukonfigūruotas komerciniam naudojimui. Sistema turi turėti ne mažesnę kaip 3 dB atsargą iki B klasės ribos.

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

Teisinė atsakomybė Šiame leidinyje pateikta informacija apie įrangos taikymą ir panašiai yra skirta tik jūsų informacijai ir gali būti pasenusi dėl atnaujinimų. Jūs patys privalote užtikrinti, kad jūsų programa atitiktų specifikacijas. Energijos duomenų lapuose ir (arba) specifikacijose nurodyti "tipiniai" parametrai gali skirtis įvairiose srityse, o faktinės eksploatacinės savybės laikui bėgant gali keistis. Visus eksploatacinius parametrus, įskaitant "Tipinius", turi patvirtinti jūsų taikymo srities techniniai ekspertai.

INVISACOOK NETEIKIA JOKIŲ AIŠKIŲ AR NUMANOMŲ GARANTIJŲ, ĮSKAITANT, BET NEAPSIRIBOJANT, INFORMACIJOS BŪKLĘ, KOKYBĘ, VEIKIMĄ, TINKAMUMĄ PARDOUTI AR TINKAMUMĄ KONKREČIAM TIKSLUI. JEI PIRKĖJAS ĮSIGYJA ARBA NAUDOJA INVISACOOK GAMINIUS TOKIEMS NENUMATYTIEMS AR NELEISTINIEMS TIKSLAMS, PIRKĖJAS PRIVALO ATLYGINTI NUOSTOLIUS IR APSAUGOTI INVISACOOK LLC IR JOS PAREIGŪNUS, DARBUOTOJUS, DUKTERINES ĮMONES, FILIALUS IR PLATINTOJUS NUO BET KOKIŲ PRETENZIJŲ, IŠLAIDŲ, NUOSTOLIŲ IR SĄNAUDŲ, ĮSKAITANT PAGRĮSTUS ADVOKATO MOKESČIUS, TIESIOGIAI AR NETIESIOGIAI ATsirandančių dėl BET KOKIOS PRETENZIJOS dėl ASMENS SUŽALOJIMO AR MIRTIES, SUSIJUSIOS SU TOKIU NENUMATYTU AR NELEISTINU NAUDOJIMU, NET JEI TOKIOJE PRETENZIJOJE TEIGIAMA, KAD INVISACOOK LLC IR KT. BUVO APLAUDUS PROJEKTUOJANT AR GAMINANT APTARIAMĄ ĮRENGINĮ AR PRETENZIJĄ. NESUTEIKIAMOS JOKIOS AIŠKIOS AR NUMANOMOS, IŠVESTINĖS AR KITOKIOS LICENCIJOS PAGAL BET KOKIAS INVISACOOK LLC INTELEKTINĖS NUOSAVYBĖS TEISES.

Copyright© 2018 - INVISACOOK LLC



Invisacook.it