



**INVISA COOK**

*The Original*

**מדריך למשתמש**

כיריים אינדוקציה Invisacook מהוות את הפיתוח הטכנולוגי החדש ביותר בתחום המטבחים.

כיריים Invisacook מאפשרות לכם להנות מכל היתרונות של כיריים אינדוקציה, תוך ניצול מקסימלי של משטח העבודה\* שלכם.

הכיריים הנסתרות של Invisacook מוצמדות לחלקו התחתון של משטח העבודה\*

ובאמצעות הטכנולוגיה הייחודית מחממות את כלי הבישול ללא חימום משטח העבודה\* (בישול השראתי)

באופן זה, משטח העבודה\* שלכם פנוי בזמן שאתם לא מבשלים, ואין צורך בפעולות ניקוי מיוחדות באזור הכיריים.



# INVISACOOK

*The Original*

\*הכיריים מומלצות לשימוש במשטחים מסוג גרניט פורצלן בעובי של עד 12 מ"מ



**INVISACOOK**

*The Original*



# בטיחות



קרא היטב את ההוראות להלן. שמור את ההוראות השימוש והרכבה לצרכי שימוש עתידי.

בדוק את המכשיר אחרי הוצאתו מהאריזה. אם המכשיר ניזוק במהלך ההובלה, אל תחבר אותו. צור עמנו קשר ושלח תיאור בכתב של הנזק ל: [info@invisacook.co.il](mailto:info@invisacook.co.il).

יש להתקין מכשיר זה בהתאם להוראות ההתקנה שקיבלת.

מכשיר זה תוכנן לשימוש ביתי.

עקוב אחר המכשיר כאשר הוא נמצא בשימוש. אנא השתמש באמצעי הבטיחות שתוכננו לשמור על בטיחותם של ילדים כדי למנוע תאונות.

מכשיר זה לא תוכנן לעבוד עם טיימר חיצוני או עם שלט רחוק.

מכשיר זה אסור בשימוש לילדים בני 8 ומטה או לאנשים עם לקויות פיזיות ו/או חושיות, או שאין להם ניסיון ו/או ידע בהפעלת מערכת Invisacook הוא מיועד לשימוש אך ורק תחת השגחה של אדם שאחראי לבטיחותם של אנשים כאלה, או שהוכשר בשימוש נכון במכשיר ומודע לסיכונים הכרוכים בהפעלתו.

אל תאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אל תאפשר לילדים צעירים מגיל 8 לנקות ולתחזק את משטח העבודה באופן שגורתי, אלא תחת השגחה של מבוגר.

הרחק ילדים בני פחות מ-8 מהמכשיר ומהכבל החשמלי שלו.

Invisacook תוכנן כדי לעבוד על כל משטח מוצק. משטחים מסוימים יעבדו טוב יותר מאחרים וחברת Invisacook אינה נותנת אחריות לאף אחד מהמשטחים המוצקים בהם נעשה שימוש ביחד עם מכשיר Invisacook.

**משטחי עבודה מקוורץ, קוריאן, היי מק ולאמינייט אינם חומלצים לשימוש עם מכשיר Invisacook.**

אנשים עם קוצב לב או התקנים רפואיים דומים צריכים להיזהר במיוחד בעת שימוש במכשיר או עמידה בקרבת פלטות האינדוקציה כאשר הן פועלות.

התייעץ עם הרופא שלך או עם יצרן המכשיר כדי לוודא שהוא עומד בתקנים הנדרשים וכדי להשיג מידע על אי התאמות אפשריות.

## סכנת אש :

- שמן ושומן חמים מתלקחים בקלות רבה. הקפד תמיד להיזהר מאוד משמן ושומן חמים. לעולם אל תכבה אש עם מים. כבה את אזור הבישול. חנוק את הלהבות עם מכסה, מכסה כיבוי אש או אמצעי דומה.

## בוויות מסוכנות !

- אזורי הבישול עלולים להתחמם מאוד אחרי בישול ממושך במכשיר.
- תמיד כבה את פלטת הבישול לאחר השימוש באמצעות המפסק הראשי. אל תחכה שפלטת הבישול תכבה את עצמה באופן אוטומטי מכיוון שאין עליה כלי בישול.

## סכנת התחשמלות !

- תיקונים בלתי הולמים הם מסוכנים. תיקון והחלפה של כבל חשמלי פגום צריכים להתבצע אך ורק על ידי עובדים מוסמכים על ידי היבואן. אם המכשיר פגום, נתק אותו מאספקת החשמל מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. לעולם אל תחברו מכשיר פגום. נתקו את המכשיר מאספקת החשמל. צרו קשר עם מחלקת השירות שלנו.

## סבנת קלקול!

היחידה מצוידת במאוורר שממוקם בחלק התחתון של היחידה. המגירות שמתחת לפלטת הבישול לא צריכות לשמש לאחסון חפצים קטנים ממתכת, או נייר, מכיוון שאם הם ייתקעו שם, הם עלולים לפגוע במאוורר ולשבש את פעולת הקירור. יש להשאיר מרווח של 2 ס"מ לפחות בין תכולת המגירה לבין המאוורר.

## סבנת פציעה!

מחבתות עלולות לקפוץ למעלה באופן פתאומי כתוצאה מנוכחות של נוזל בין בסיס המחבת לבין אזור הבישול. תמיד הקפד שאזור הבישול והבסיס של כלי הבישול יהיו יבשים.

## גורמי נזק

- אל תשתמש בכלי בישול ללא פלייסמט של INVISIBLE MAT.
- אין להניח כלי בישול ריקים על אזור הבישול.
- אין להניח כלי בישול חם על לוח הבקרה או על המחווניס.
- הפלת עצמים קשים או מיוחדים על אזור הבישול עלולה לגרום נזק.

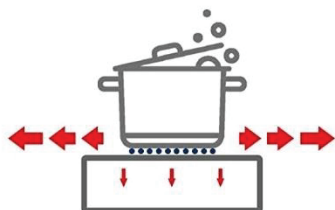


# INVISA MAT

פלייסמט ייעודי להפחתת חום ומניעת החלקה

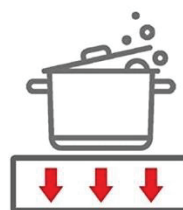


שימוש עם פלייסמט



VS

שימוש ללא פלייסמט



השימוש בפלייסמט מפזר את החום מהסיר לצדדי משטח העבודה ומונע ממנו להתחמם יתר על המידה

השימוש בכיריים ללא הפלייסמט מעביר את החום אל משטח העבודה ועלול לפגוע באיכותו



### מפחית חום

השימוש בסליקון הייחודי מפחית את החום לאורך זמן

### בישול בטוח

משמש ליציבות כלי הבישול ומונע מהם תזוזה

### קל לניקוי

בזכות הצורה המיוחדת של המשטח המזון לא נדבק למשטח, כמו כן, ניתן לניקוי במדיח

### חזק במיוחד וגמיש

המשטח עשוי מחומרים ייחודיים המונעים סימני שריטות במגע כלי הבישול עם משטח העבודה

INVISIBLE MAT

## יש להשתמש בפלייסמט בעת השימוש בכיריים - אי שימוש בפלייסמט עלול לפגוע באיכות משטח העבודה ובאחריות על המוצר

פלייסמט מפחית חום לכיריים אינדוקציה

פטנט ייחודי המאושר על ידי ה-FDA, עשוי משילוב סליקון ופיברגלס, מיועד לשימוש כתחתית לסיר/מחבת בעת הבישול. מפחית חום ומגן על משטח העבודה מפני שריטות ופגיעות אחרות.

בטוח לשימוש בתנור, מיקרוגל ומדיח כלים - עד לטמפרטורה של 250 מעלות צלזיוס.

'זהירות: אין להשתמש בפלייסמט על סוגי כיריים שאינם אינדוקציה (חשמל, קרמי וכו') לשימוש בכיריים אינדוקציה של Invisacook בלבד.

במידה וכלי הבישול שלכם מכיל תחתית אינדוקציה דקה, ייתכן כי הכיריים לא יזהו את הסיר בעת השימוש בפלייסמט.

## תחזוקה:

יש להמנע משימוש בחום גבוה בעת חימום כלי בישול מברזל. אין להשתמש בפלייסמט לחימום כלי בישול ריקים. יש לנקות את הפלייסמט לאחר השימוש.



# טבלת עוצמות חום

עוצמת חום	
	<b>בישול בחום נמוך, הרתחה בחום נמוך</b>
4-5	כופתאות תפוחי אדמה*
4-5	דגים*
1-2	רוטב לבן, כגון: בשאמל
3-4	רטבים מוקצפים (למשל: רוטב ברנז, רוטב הולנדי)
	<b>הרתחה, בישול באדים, אידוי</b>
2-3	אורז (עם כמות כפולה של מים)
2-3	פודינג אורז
4-5	תפוחי אדמה אפויים
4-5	תפוחי אדמה קלופים עם מלח
6-7	פסטה*
3-4	נזיד, מרקים
2-3	ירקות
3-4	ירקות בהקפאה עמוקה
4-5	נזיד בסיר לחץ
	<b>בישול בקדרה אחת</b>
4-5	קציץ בשר
4-5	נזיד
3-4	גולש
	<b>צלייה / טיגון עם חעט שחן**</b>
6-7	פילה עם או ללא פירורי לחם
6-7	פילה בהקפאה עמוקה
6-7	שניצל טבעי עם או ללא פירורי לחם***
7-8	סטייק (בעובי 3 ס"מ)
5-6	בשר חזה (בעובי 2 ס"מ)***
5-6	בשר חזה בהקפאה עמוקה***
4-5	המבורגר, כדורי בשר (בקוטר 3 ס"מ)***
5-6	דג רגיל ופילה דג
6-7	דג עם פירורי לחם ופילה דג עם פירורי לחם
6-7	דג עם פירורי לחם בהקפאה עמוקה (למשל: אצבעות דגים)
7-8	
6-7	
6-7	קרפים
6-7 (טגן אחד אחרי השני)	טורטייה
3-4 (טגן אחד אחרי השני)	ביצים מטוגנות
5-6	
	<b>טיגון** (150-200 גרם לחנה ב-1-2 ליטר שחן )</b>
8-9 (טגן אחד אחרי השני)	מוצרים בהקפאה עמוקה (למשל: צ'יפס, חטיפי עוף )
7-8	קרוקטים בהקפאה עמוקה
6-7	דגים עם פירורי לחם או בלילת בירה
6-7	ירקות ופטריות (למשל: שמפיניון) בפירורי לחם או בלילת בירה
4-5	דברי מאפה (למשל: סופגניות, פירות בלילת בירה)

הטבלה הבאה מציגה מספר דוגמאות.

זמני הבישול תלויים בעוצמת החימום, ובסוג, משקל ואיכות המזון.

לכן, זמני הבישול עשויים להשתנות.

השתמש בעוצמת חימום P או B בתחילת הבישול.



מערבבים לעתים קרובות\*\*\* עם מכסה\*\* בישול ללא מכסה\*

# כלי בישול חומלצים בעת שימוש בכיריים INVISACOOK

## חומלץ:



כלי הבישול המומלצים ביותר עבור כיריים אינדוקציה הם סירים ומחבתות העשויים מפלדת אל חלד ובנויים משלוש שכבות (שכבה פנימית מוליכת חום) תוכלו לבדוק האם הסיר מותאם באופן מירבי על ידי הצמדת מגנט לסיר - ככל שהמגנט יצמד באופן חזק יותר - כך כלי הבישול שלכם מותאם יותר.

יש להמנע משימוש בכלי בישול העשויים מאלומיניום, נחושת וזכוכית, אלא אם יש להם שכבה מגנטית בתחתיתם.

יצרנים רבים מוסיפים שכבה מגנטית בתחתית כלי הבישול שלהם, יש לבדוק את עובי השכבה.

שכבה דקה מפחיתה את יעילות הכיריים ומשפיעה על מהירות ויעילות החימום.



כיצד תוכלו לדעת שכלי הבישול שלכם מותאמים לכיריים INVISACOOK?

על מנת לבדוק התאמת כלי הבישול לכיריים אינדוקציה, השתמשו במגנט:

- במידה והמגנט נצמד לחלקו התחתון של כלי הבישול, כלי הבישול שלכם מותאם לאינדוקציה.
- במידה והמגנט נצמד באופן חלקי או חלש לכלי הבישול, ייתכן וכלי הבישול לא יעבוד בצורה אופטימלית.
- במידה והמגנט לא נצמד כלל אל כלי הבישול, כלי הבישול אינו מתאים לשימוש בכיריים אינדוקציה.

חפשו את סמליל האינדוקציה בכלי הבישול שאתם רוכשים ובדקו אותם לפני הרכישה.



## מערכת בטיחות ילדים

יחידת הבישול מצוידת בהתקן מניעת הפעלה שמטרתו למנוע מילדים להפעיל את אזורי הבישול על ידי הנחת ידיהם על משטח העבודה. ההתקן מופעל על ידי כפתור המנעול על הבקר.

## הפעלת המתקן וכיבוי



יחידת הבישול **INVISACOOK** צריכה להיות כבויה.

כדי להפעיל ולכבות את ההתקן לחץ על המחוונים (באמצע) עם כרית האצבע שלך במשך 2 עד 3 שניות. אם דבר לא קורה, הרם את האצבע וחזור על הפעולה.

## מערכת בטיחות ילדים אוטומטית

מערכת בטיחות ילדים מופעלת באופן אוטומטי כאשר מדליקים את יחידת הבישול.



# תחזוקה וניקוי



הטיפים והאזהרות בפרק זה יסייעו לך בניקוי ותחזוקה נכונים של משטח העבודה של INVISACOOK.

## אזור הבישול

ניקוי

נקה את אזור הבישול לאחר כל שימוש. זה ימנע שריפה של שאריות אוכל דבוקות אל תנקה את אזור הבישול לפני שהוא התקרר מספיק

השתמש בחומרי ניקוי שמתאימים למשטח העבודה שלך. בדוק את המידע על האריזה של חומר הניקוי, או השתמש במים וסבון אם אין שאריות סבון דבוקות

ניתן להשתמש בספוג, אך יש להקפיד לא להוריד צבע על אזורי הבישול.

## טיפול בתקלות

תקלות קשורות בדרך כלל לפרטים קטנים. יש להתחשב בטיפים ובאזהרות להלן לפני שפונים למחלקת סיוע טכני:

פעולה	תקלה	חיווי
השתמש במכשיר חשמלי אחר כדי לבדוק האם אספקת החשמל נותקה.	אספקת החשמל נותקה	אין
בדוק האם מכשיר חובר לחשמל בהתאם להוראות.	המכשיר לא חובר לחשמל בהתאם להוראות.	
יבש את אזור לוח הבקרה או הסר את החפץ.	פגם במערכת האלקטרונית.	
יבש את אזור לוח הבקרה או הסר את החפץ.	לוח הבקרה רטוב או שהונח עליו חפץ כלשהו.	החיוויים מהבהבים
נתק את המערכת מאספקת החשמל לשלוש (3) דקות וחבר אותה מחדש לחשמל.	פגם במערכת האלקטרונית.	המחוננים של אזור הבישול מהבהבים "E"
חכה שהמערכת האלקטרונית תתקרר מספיק והפעל אותה מחדש.	אזור הבישול התחמם מידי וכיבה את עצמו כדי להגן על משטח העבודה ועל היחידה.	H9

\*אם התקלה ממשיכה, צור עמנו קשר [info@invisacook.co.il](mailto:info@invisacook.co.il) אל תניח כלי בישול חם על לוח הבקרה.

# רעשי פעולה שגרתיים



טכנולוגיית החימום של **INVISACOOK** מבוססת על העיקרון של שדות אלקטרומגנטיים, שמבטיח שהחום ייווצר באופן ישיר בבסיס כלי הבישול. כתלות בהרכבם, כלי הבישול עשויים ליצור רעשים או לחולל רעידות, כמפורט להלן:

## רעש זחזום עמוק בדומה לרעש של שנאי

רעש זה נשמע כאשר מבשלים בעוצמות חום גבוהות. הוא נגרם על ידי כמות האנרגיה שמועברת מפלטת הבישול לכלי הבישול. רעש זה נעלם או נחלש כאשר מקטינים את עוצמת החימום.

## שריקה חלשה

רעש זה נוצר כאשר כלי הבישול ריק. הוא נעלם כאשר מוסיפים מים או אוכל לכלי הבישול.

## רעש פצפוק

רעש זה נוצר בכלי בישול שמורכבים משכבות של חומרים שונים. הוא נובע מרעידות שנוצרות במשטחי החיבור בין שכבות של חומרים שונים.

מקור הרעש הוא בכלי הבישול. עוצמת הרעש עשויה להשתנות בהתאם לכמות האוכל ולאופן הבישול.

## שריקה חזקה

רעש זה נוצר מעל לכל כלי בישול המורכב משכבות של חומרים שונים ברגע שמחממים אותו בעוצמת חימום מרבית ובשני אזורי בישול בו-זמנית.

רעש זה נעלם או נחלש ברגע שמחלישים את עוצמת החימום.

## רעש המאוורר



יחידת **INVISACOOK** צריכה לפעול בטמפרטורה מבוקרת כדי לוודא פעולה תקינה של המערכת האלקטרונית. לכן, היחידה מצוידת במאוורר שמפעיל את עצמו כאשר הטמפרטורה שהוא חש היא גבוהה. המאוורר יכול לפעול גם עקב שיקולי בטיחות אחרי שהיחידה כובתה, אם הטמפרטורה עדיין גבוהה מידי.

# הגנה על הסביבה

## טיפים לחיסכון באנרגיה

- השתמשו תמיד במכסה המתאים לכל סיר. בישול ללא מכסה דורש הרבה יותר אנרגיה. השתמשו במכסה מזכוכית כדי שתוכלו לראות את האוכל בלי להסיר את המכסה.
- השתמשו בכלי בישול עם בליטות הגבהה ובסיסים שטוחים. בסיסים שאינם שטוחים צורכים יותר אנרגיה.
- הקוטר של בסיס כלי הבישול צריך להיות זהה לגודל של אזור הבישול.
- השתמשו במחבת או סיר קטנים עבור כמויות קטנות. מחבת גדול יותר עם תכולה מזערית צורכת הרבה יותר אנרגיה.
- השתמשו בכמה שפחות מים בזמן הבישול. זה חוסך אנרגיה ושומר על הוויטמינים והמינרלים של ירקות.
- בישול בטמפרטורות גבוהות מידי מבזבז אנרגיה.

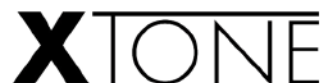
INVISA  MAT

# משטחים מומלצים

ניתן לחבר את הכיריים לכל סוגי הגרניט פורצלן (בעובי של עד 12 מ"מ).



דוגמאות לחלק מהמותגים הנפוצים אשר נבחנו ואושרו ע"י **INVISACOOK** העולמית:





**INVISACOOK**

*The Original*

**בישול ישירות על שיש**

[info@invisacook.co.il](mailto:info@invisacook.co.il)

[www.invisacook.co.il](http://www.invisacook.co.il)

