

INVISACOOK

COOKTOP DE INDUÇÃO INVISÍVEL

Manual & Guia de *Instalação.*

Documento técnico geral · Todos os modelos · 220 V



MADE IN GERMANY

GUIA PARA ARQUITETOS, MARCENEIROS E INSTALADORES



A cozinha que *ninguém vê.*

Invisacook cozinha através da bancada. Sem vidro preto, sem recortes, sem interrupções. Só a superfície, inteira, do jeito que o projeto pediu.

PARA O PROJETO

Liberdade total de *superfície*.

— Panela sobre a bancada · nenhum cooktop à vista

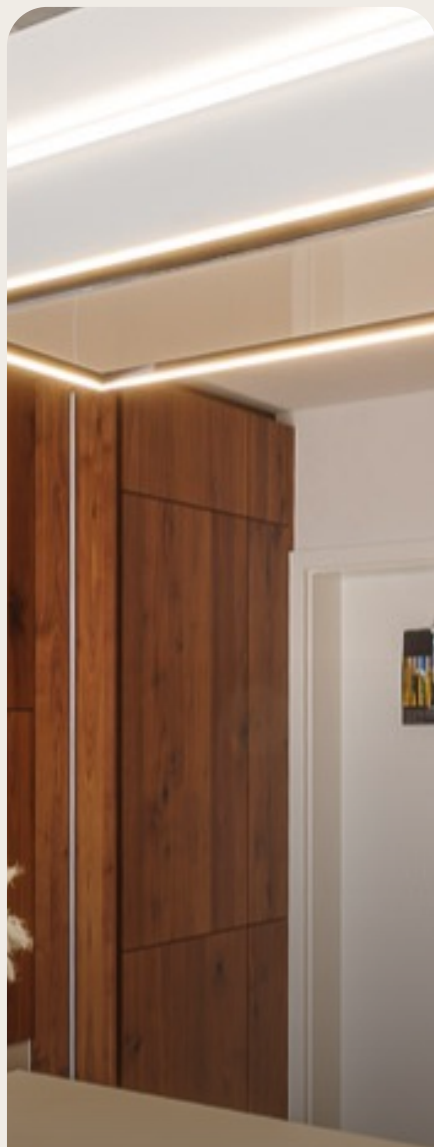
O cooktop é instalado sob a bancada ultracompacta, invisível até ser usado. A superfície permanece contínua e a mesma pedra vira área de preparo, refeição e convivência.

INVISACOOK BRASIL

Para o arquiteto, significa desenhar cozinhas sem o retângulo preto do fogão. Ilhas mais limpas, bancadas mais amplas, e o material escolhido protagonizando o ambiente.

POR QUE INVISACOOK

Três motivos, nenhum *botão à vista*.



Bancada 100% livre

Toda a superfície vira área de preparo, refeição e convivência.



Segurança ativa

A bancada não aquece sozinha e sensores detectam objetos estranhos.



Eficiência real

Indução com Power Boost: água fervendo em menos tempo, sem desperdício.

A LINHA

De uma a cinco *zonas*.

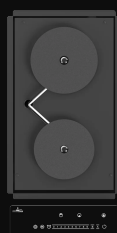
Cada zona reconhece a panela e ajusta a potência sozinha. Escolha a configuração pelo tamanho da bancada e pelo ritmo da cozinha.



01

1 Burner

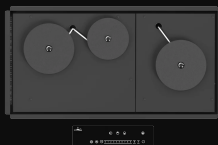
2.000 W · Ø 210
INVISACOOK BRASIL



02

2 Burners

2.600 W · 2 zonas



03

3 Burners

4.600 W · 3 zonas



04

4 Burners

5.200 W · Line/Squad



05

5 Burners

7.200 W · 5 zonas

CONTEÚDO

Neste documento.

- 01 Alertas de segurança

- 02 Como funciona e vantagens

- 03 InvisaMat · suporte difusor

- 04 Painel touch · interface e medidas

- 05 Indicadores e conexão de painelas

- 06 Espaçamento e preparo da bancada

- 07 Elétrica · plugues, cabos e fios

- 08 Instalação do controlador

- 09 Fixação · InvisaFix e InvisaRail

- 10 Códigos de erro

- 11 Painelas, limpeza e ruídos

01 · ALERTAS DE SEGURANÇA

Leia antes de *instalar e usar*.

PERIGO DE FOGO

Óleo e gordura quentes são inflamáveis. Nunca apague com água: desligue a zona e abafe com tampa ou extintor.

PERIGO DE QUEIMADURA

A bancada, panelas e utensílios podem ficar muito quentes. Não toque a superfície do cooktop ou áreas adjacentes em alta temperatura.

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

Reparos só devem ser feitos por pessoal treinado. Em caso de defeito, desconecte da rede e acione a assistência técnica.

PERIGO DE RUPTURA

Não guarde objetos de metal ou papel na gaveta sob a unidade. Deixe ao menos 5 cm entre o conteúdo da gaveta e o ventilador.

PERIGO DE LESÃO

Líquido preso entre a panela e a superfície pode fazer a panela saltar. Mantenha a área de cozimento e a base da panela sempre secas.

PRECAUÇÕES GERAIS

Nunca cozinhe sem o InvisaMat, nem com panelas vazias. Não apoie panelas quentes sobre o painel de controle. Uso doméstico e supervisionado.



O calor nasce na *panela*.

Invisacook alia superfícies ultracompactas ao cozimento por indução: o campo eletromagnético atravessa a bancada e gera calor diretamente na base da panela, sem aquecer a superfície.

— Tempos de cozimento reduzidos

— Até 90% da energia vira calor útil

— Superfície contínua e fácil de limpar

— Corte imediato de energia pelo touch

03 · INVISAMAT

O suporte difusor de *calor*.

Feito em silicone 100% seguro (aprovado FDA) com fibra de vidro. As cristas elevadas difundem o calor de volta à panela, protegem a superfície contra riscos e impedem o deslizamento.

38°C

com InvisaMat

96°C

sem InvisaMat

Resistência ao calor

até 260°C

Limpeza

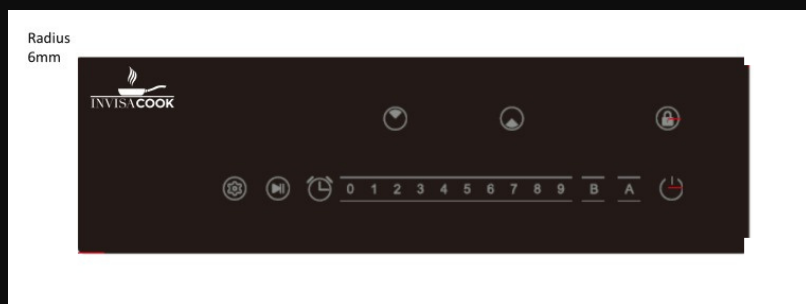
lava-louças

Uso

sempre ao cozinhar

Aviso: use somente em bancadas de indução. Nunca em fogões elétricos comuns ou com panelas vazias.

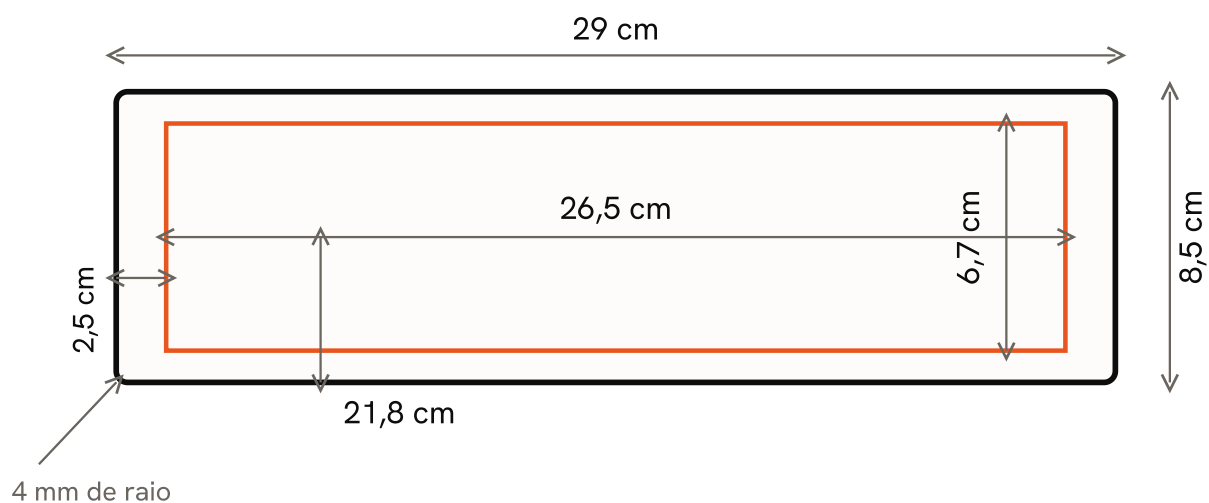
04 · PAINEL TOUCH

Interface e medidas do *controlador*.

PAINEL DE CONTROLE TOUCH · VIDRO SEM BOTÕES FÍSICOS

Todos os comandos ficam em uma faixa de vidro touch: seleção de queimador, escala de potência, temporizador, booster, funções automáticas, trava de segurança e liga/desliga. Pode ser embutido na marcenaria, em gaveta ou no backsplash.

MEDIDAS DE INSTALAÇÃO DO TOUCH · RECORTE E RAIO DE CANTO 4 MM



RECORTE NA GAVETA **15 cm** ALTURA MÍN. DA GAVETA **2,5 cm** VENTILAÇÃO **2 cm**

05 · INDICADORES

Leitura do painel e conexão.

STATUS	INDICADOR NO PAINEL
Conectado	Luz do número permanece iluminada
Procurando conexão	Número do LED pisca em vermelho
Perda de conexão	"IC" pisca em vermelho + bipe suave
Erro	Uma letra seguida de número (ex.: H-8)
Sem energia / inativo	Sem luzes de LED no painel

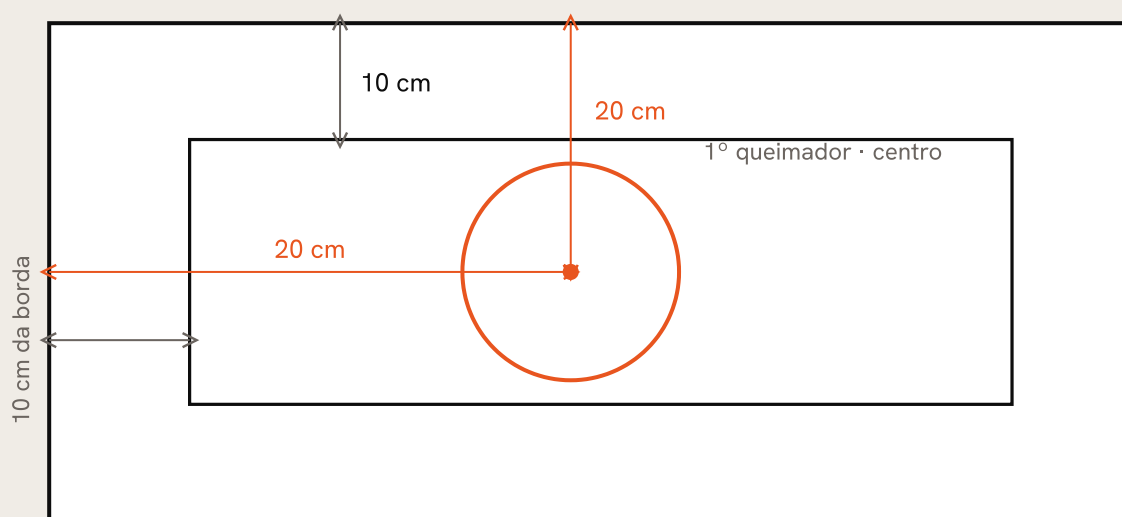
CONEXÃO DE PANELAS

Ao colocar uma panela de indução compatível, a unidade ajusta a potência automaticamente. Procurando conexão, o número pisca em vermelho; conectado, permanece aceso. Se a panela sair da zona, o LED pisca "IC". Em erro, desconecte por 10 s para reinício automático.

DETECÇÃO DE OBJETOS ESTRANHOS

Um algoritmo identifica objetos metálicos sobre a bobina. Durante a operação, a unidade desliga e o LED pisca em vermelho se o objeto interferir no sistema.

06 · ESPAÇAMENTO E BANCADA

Preparo da *superfície*.**10 cm**

da unidade a qualquer borda da bancada

20 cm

do centro do queimador a recortes e extremidades

12 a 20 mm

espessura da bancada ultracompacta

Todos os cantos devem ter bordas arredondadas conforme as instruções do material ultracompacto. Deixe 2 cm livres sob a unidade para a ventilação do ventilador inferior. Use apenas bancadas de marcas testadas e aprovadas.

07 · ELÉTRICA

Plugues, cabos e fios.

ALIMENTAÇÃO

Tensão	220 V (220/240 Vac)
Frequência	50/60 Hz
Comprimento dos cabos	140 cm
Fio de conexão	40 A recomendado
Conexão	direta na caixa de luz

POTÊNCIA DISTRIBUÍDA

1 e 2 Burner	3,6 kW
3 e 4 Burner	7,2 kW
5 Burner	10,2 kW
Potência compartilhada	< 25 A em uso pleno
Cabos por unidade	luz + touchscreen

IDENTIFICAÇÃO DOS FIOS (1 E 2 BURNER)



Marrom
Fase · L1



Azul
Neutro · N/L2



Verde/Amarelo
Terra · G

Modelos de 3, 4 e 5 queimadores usam conjuntos de condutores agrupados por lado. A instalação deve ser feita por eletricista com conectores certificados pelo Inmetro. A caixa de junção 220/240 V pode ficar em gabinete adjacente acessível.

08 · CONTROLADOR

Instalação do *touch*.

Nunca instale o controlador na bancada. Ele deve ficar embutido em gaveta interna, marcenaria ou backsplash.

BANCADA / COOKTOP

GAVETA INTERNA

CONTROLADOR CENTRALIZADO

| ————— 2 cm para ventilação ————— |

2 cm

livres para ventilação

2,5 cm

altura mínima da gaveta

15 cm

recorte para inserir na gaveta

09 · FIXAÇÃO

InvisaFix e *InvisaRail*.

INVISAFIX · SINK CLIPS

Clipes fixados sob a bancada com epóxi bicomponente A-B (Akepox 3000/2030/4050 ou Akemi Platinum). Limpe a área com álcool, aplique a mistura 50/50 no clipe, pressione e gire para cobrir as aberturas e aperte o clipe Z com a porca borboleta.

INVISARAIL · TRILHO DE APOIO

Estrutura de trilhos na marcenaria que sustenta a unidade por baixo, garantindo distância ideal das bordas e acesso para manutenção. Ideal para ilhas e bancadas amplas onde o alinhamento precisa ser preciso.

NUNCA FAÇA

Nunca instale como drop-in sobre compensado ou qualquer sub-base reta: isso impede o acesso à unidade para reparo ou troca e obstrui a ventilação inferior. A fixação deve sempre permitir remoção pela parte de baixo.

VENTILAÇÃO INFERIOR

Nunca obstruir

SENSOR TÉRMICO

Gel branco deve permanecer; remova só a fita transparente

ADESIVOS LOCALIZADORES

Colar sobre a bancada ao final para marcar as zonas

10 · CÓDIGOS DE ERRO

Diagnóstico rápido.

CÓDIGO	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
H	Superfície acima de 60°C em espera ou desligado.	Pode ser usado; apenas aviso de superfície quente ao toque.
E0	Voltagem anormal ou plugue/cabeamento ausente.	Verifique a conexão na tomada e no plugue, conforme o guia.
E2	Sensor interno indica possível superaquecimento.	Verifique se os ventiladores estão livres e ventilando.
E3/E4	Sensor de detecção quebrou e não lê a temperatura.	Contate o fornecedor para substituição (garantia).
E7/E8	Temperatura da bancada excedeu o limite do fabricante.	Aguarde ao menos 30 min para a zona esfriar e reiniciar.
E9	Conexão faltando nos cabos ou controlador incompatível.	Verifique cabos e se o modelo do controlador corresponde.
U	Nenhuma panela compatível reconhecida.	Use panela de indução; verifique nivelamento com pedra 12 mm.

11 · USO E CUIDADOS

Panelas, limpeza e ruídos.

PANELAS COMPATÍVEIS

Aço inox com fundo triplo, ferro fundido e ferro fundido esmaltado funcionam. Alumínio, cobre e vidro só com base magnética. Teste com um ímã: se prender firme à base, a panela serve.

LIMPEZA DA ÁREA DE COZIMENTO

Limpe após cada uso, com a superfície já fria. Use produtos para bancada ultracompacta, pano ou esponja macia com detergente neutro. Enxágue com pano úmido e seque.

RUÍDOS NORMAIS DE FUNCIONAMENTO

Zumbidos, estalos ou assobios leves vêm da panela e das camadas de material, sobretudo em potência alta. Diminuem ao reduzir a potência. O ventilador pode seguir ligado após o desligamento até esfriar.

INVISACOOK

DO PROJETO À INSTALAÇÃO

Fale com um *especialista.*

WHATSAPP

+55 42 99850-5797

SITE

invisacookbrasil.com

 MADE IN GERMANY



© 2026 Invisacook Brasil.