

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: IDS8

Wok Induction cooker 3.5 kW - inkl.WOK



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Wok Induction Cooker 3.5 kW (IDS8)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Wok Induction Cooker. This high-performance cooking appliance is designed for efficient and rapid cooking, particularly suitable for stir-frying and wok cooking. Please read this manual carefully to ensure safe and optimal usage of your cooker.

2. Safety Information

- **General Safety:** This appliance is intended for indoor commercial use only. Ensure that the cooker is utilized only for its intended purpose.
- **Electrical Safety:** Use a dedicated power outlet to avoid overload. Ensure that the voltage matches the specifications outlined on the nameplate. Use a qualified electrician for installation.
- **Heat Safety:** The cooking surface will become extremely hot during use. Avoid contact with the surface and keep flammable materials away from the cooker.
- **User Safety:** Children and untrained personnel should not operate the cooker without supervision. Always use protective gear like oven mitts when handling hot woks.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the appliance from the power supply before performing any maintenance or cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Wok Induction Cooker IDS8
- **Power:** 3.5 kW
- **Voltage:** 230 V
- **Frequency:** 50 Hz / 60 Hz
- **Dimensions (L x W x H):** 400 mm x 600 mm x 200 mm
- **Material:** Stainless steel
- **Cooking Surface:** Flat ceramic glass
- **Weight:** 12 kg

4. Setup and Installation

1. **Unpack the Unit:** Carefully remove the wok induction cooker from the packaging.
2. **Location:** Place the cooker on a flat, stable surface away from flammable materials. Ensure there is adequate ventilation around the unit.
3. **Electrical Connection:** Connect the appliance to a suitable power outlet. Ensure that it is properly grounded.
4. **Check for Damage:** Before using, check for any signs of damage caused during shipping. Do not use if damaged.
5. **Initial Setup:** Turn on the power switch. The power indicator light should illuminate.

5. Operation

1. **Power On:** Press the power button to switch on the cooker.
2. **Temperature Adjustment:** Use the control panel to select the desired power setting, ranging from low to high.
3. **Cooking:** Place a compatible wok on the induction surface. The cooking surface will heat up rapidly, enabling efficient cooking.
4. **Monitoring:** Keep an eye on the cooking process to prevent overheating.

6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Allow the cooker to cool completely before cleaning. Wipe the surface with a damp cloth and mild detergent.
- **Deep Cleaning:** For tough stains, use non-abrasive cleaners and a soft sponge.
- **Maintenance Check:** Periodically check the power cord and connections for wear. If damaged, contact customer service for replacement.

7. Troubleshooting

- **Unit Does Not Power On:** Check the power outlet and ensure it is functioning. Inspect the power cord for any damage.
- **Induction Not Heating:** Ensure that the wok used is compatible with induction cooking (magnetic base).
- **Error Codes on Display:** Refer to the user interface guide included with the appliance or contact customer service.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the appliance according to local regulations for electrical waste. Do not incinerate the appliance.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking experience with the GGM Gastro Wok Induction Cooker!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Wok-Induktionskocher 3,5 kW

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Wok-Induktionskochers 3,5 kW. Dieses hochwertige Gerät ist ideal für die Zubereitung asiatischer Gerichte und bietet eine effiziente Kochmethode mit erhöhter Sicherheit.

2. Sicherheitsinformationen

- **Betriebsicherheit:** Nur für den Innengebrauch verwenden. Halten Sie den Kocher von Wasser fern.
- **Stromversorgung:** Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose die erforderliche Spannung unterstützt (230V, 50Hz).
- **Kontakt mit Wasser vermeiden:** Der Kocher sollte niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- **Kochgeschirr:** Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr, das für Induktionskochen geeignet ist.
- **Überhitzungsschutz:** Der Induktionskocher besitzt einen Überhitzungsschutz. Schaltet das Gerät bei Überhitzung automatisch ab.
- **Bedienung:** Lassen Sie den Kocher niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.

3. Produktübersicht und technische Daten

- **Modell:** Wok-Induktionskocher 3,5 kW
- **Leistung:** 3500 Watt
- **Spannung:** 230 V
- **Frequenz:** 50 Hz
- **Abmessungen:** 33 x 8 x 37 cm
- **Gewicht:** 5 kg
- **Material:** Edelstahlgehäuse

4. Einrichtung und Installation

1. **Standortwahl:** Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene Fläche, die nicht in der Nähe von Wasserquellen ist.
2. **Stromversorgung:** Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss die erforderliche Spannung hat.
3. **Kochgeschirr:** Wählen Sie ein geeignetes Wok-Geschirr, das für Induktionskochen geeignet ist.

5. Betrieb

1. **Einschalten:** Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten.
2. **Temperatur einstellen:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Bedienelement aus.
3. **Kochgeschirr platzieren:** Platzieren Sie den Wok auf die Heizfläche und beginnen Sie mit dem Kochen.

6. Reinigung und Wartung

- **Reinigung:** Nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- **Wartung:** Regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Bei Auffälligkeiten sofort den Kundendienst kontaktieren.

7. Fehlerbehebung

- **Gerät startet nicht:** Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- **Überhitzen des Gerätes:** Lassen Sie das Gerät abkühlen und prüfen Sie, ob die Belüftung blockiert ist.
- **Wok bleibt kalt:** Sicherstellen, dass das verwendete Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Schalten Sie das Gerät vorher aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.

9. Kontakt

Bei Fragen und weiteren Informationen erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Wok Induction Cooker 3.5 kW (Model ID: IDS8)

1. Algemene Informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing voor de Wok Induction Cooker 3.5 kW. Dit product is ontworpen voor veilige, efficiënte en snelle kookprestaties. Dit kooktoestel combineert moderne technologie met gebruiksvriendelijke functies om een uitstekende kookervaring te bieden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de inductiekookplaat alleen voor het beoogde doel van koken. Blijf tijdens het gebruik in de buurt van het toestel.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de kookplaat correct is aangesloten op een geschikte netspanning. Gebruik nooit een verouderde of beschadigde stekker.
- Hittebestendigheid: De kookoppervlakken kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Vermijd direct contact en gebruik altijd ovenwanten of keukengerei.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen uit de buurt van het toestel en laat het toestel nooit onbeheerd achter terwijl het aan staat.
- Kinderen en Huisdieren: Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren niet in de buurt van de kookplaat komen tijdens het koken.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Wok Induction Cooker IDS8
- Vermogen: 3.5 kW
- Afmetingen: 30 x 30 x 15 cm
- Gewicht: 5 kg
- Instelbare temperatuur: 60°C - 240°C
- Voeding: 220-240V, 50/60Hz

4. Setup en Installatie

1. Plaats de inductiekookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond, op minstens 10 cm afstand van de muur en andere objecten.
2. Sluit de kookplaat aan op een stopcontact met een voldoende vermogen.
3. Zorg ervoor dat er geen vocht of andere stoffen in het stopcontact kunnen komen.
4. Controleer of de kookplaat goed functioneert door deze aan te zetten. De indicatorlampjes moeten gaan branden.

5. Bediening

1. Plaats uw wok of pan op het kookoppervlak.
2. Zet de inductiekookplaat aan door de aan/uit-knop in te drukken.
3. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar.
4. Begin met koken zodra de pan heet genoeg is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de kookplaat altijd uit en laat deze afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en voorwerpen om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Geen stroom: Controleer of de kookplaat is aangesloten op een werkend stopcontact.
- Kookoppervlak warmt niet op: Controleer of de pan geschikt is voor inductiekoken en goed op de inductieplaat staat.
- Oververhitting: Het apparaat schakelt automatisch uit. Laat het afkoelen en start opnieuw.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt gerecycled in overeenstemming met lokale regelgeving voor afvalbeheer.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Volg deze instructies zorgvuldig op voor een veilige en efficiënte werking van uw Wok Induction Cooker.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Cocedor de Inducción Wok 3.5 kW (Modelo IDS8)

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el cocedor de inducción wok de 3.5 kW, modelo IDS8. Este producto está diseñado para uso comercial, ideal para restaurantes y establecimientos de comida que requieren un equipo eficaz y seguro para la cocción.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el cocedor, lea todas las instrucciones de este manual.
- Este dispositivo debe ser utilizado únicamente por adultos y bajo su supervisión.
- Asegúrese de que la unidad esté instalada en una superficie estable y nivelada.
- Mantenga el área alrededor del cocedor libre de materiales combustibles.
- No sumerja el dispositivo en agua ni lo exponga a la humedad.
- Utilice solo utensilios compatibles con inducción.
- Desconecte siempre el dispositivo de la fuente de alimentación antes de limpiarlo o realizar mantenimientos.
- No intente reparar el dispositivo si hay un fallo; en su lugar, póngase en contacto con el servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Wok Induction Cooker IDS8
- Potencia: 3.5 kW
- Voltaje: 230V
- Dimensiones: 400 mm x 600 mm x 250 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro del wok: 350 mm
- Peso: 12 kg
- Color: Plateado
- Tipo de control: Digital
- Funciones de seguridad: Protección contra sobrecalentamiento, apagado automático

4. Configuración e Instalación

- Coloque el cocedor en una superficie robusta y nivelada.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del dispositivo para la ventilación.
- Conecte el cable de alimentación a un enchufe de pared adecuado que soporte 230V.
- Encienda el dispositivo utilizando el interruptor de alimentación situado en la parte posterior.
- Verifique que el área esté libre de objetos que puedan bloquear el flujo de aire.

5. Operación

- Encienda el cocedor utilizando el control digital.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.
- Coloque el wok sobre la placa de inducción.
- Vierta el aceite y agregue los ingredientes para cocción.
- Monitoree el proceso de cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Utilice un paño húmedo y jabón suave para limpiar la superficie.
- Evite usar productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Revise regularmente el cable de alimentación y el enchufe en busca de daños.
- Realice un mantenimiento general cada seis meses con un técnico calificado.

7. Solución de Problemas

- El cocedor no enciende: Verifique la conexión a la fuente de alimentación.
- Ruido inusual durante el funcionamiento: Asegúrese de que el wok esté correctamente colocado.
- El cocedor no calienta: Confirme que está utilizando utensilios compatibles con inducción.

8. Eliminación

- No deseche el cocedor con la basura doméstica.
- Recicle de acuerdo a las normativas locales sobre aparatos eléctricos.
- Comuníquese con su proveedor para obtener información sobre la eliminación.

9. Contacto

Para consultas y soporte, comuníquese con:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Este manual debe conservarse para referencia futura. Asegúrese de seguir todas las instrucciones de seguridad y operación para garantizar un uso adecuado y seguro del cocedor de inducción wok.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du cuiseur à induction Wok 3,5 kW - IDS8

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat du cuiseur à induction Wok 3,5 kW - IDS8. Ce produit est conçu pour fournir une cuisson efficace, rapide et sûre. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre appareil pour garantir une utilisation optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Le cuiseur à induction Wok est destiné uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation est proscrite.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Surface plane : Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et plane, à l'abri de l'humidité.
- Ventilation : Utilisez l'appareil dans un espace bien ventilé pour éviter une accumulation de chaleur.
- Câble d'alimentation : Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation. Évitez de le placer près de surfaces chaudes ou de bords tranchants.
- Chauffage : Le corps de l'appareil peut chauffer lors de l'utilisation. Veuillez faire attention pour éviter les brûlures.
- Matériaux utilisés : N'utilisez pas d'ustensiles en métal lors de l'utilisation pour éviter de rayer la surface.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : IDS8
- Puissance : 3,5 kW
- Dimensions : 340 x 435 x 110 mm
- Poids : 3,5 kg
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Matériau : Acier inoxydable
- Type de cuisson : Induction

4. Installation et mise en place

1. Emplacement : Choisissez un endroit bien aéré et sur une surface stable.
2. Électricité : Vérifiez que l'alimentation électrique est adéquate (230V).
3. Connexion : Branchez l'appareil dans une prise de courant appropriée.
4. Préparation : Placez le Wok sur la plaque d'induction. Assurez-vous qu'il est compatible avec l'induction.
5. Test initial : Allumez l'appareil en suivant les instructions d'opération et vérifiez qu'il fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

1. Allumage : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Réglage de la chaleur : Utilisez le panneau de commande pour choisir la température désirée.
3. Cuisson : Placez les ingrédients dans le Wok et commencez à cuire. Surveillez la cuisson.
4. Extinction : Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Produits de nettoyage : Évitez les nettoyeurs abrasifs. Utilisez un nettoyeur doux.
- Stockage : Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais lorsqu'il n'est pas utilisé.

7. Dépannage

- Appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise électrique et le câble d'alimentation.
- Aucun courant à l'intérieur : Assurez-vous que le Wok est adapté à l'induction et qu'il est correctement placé.
- Surchauffe : Éteignez l'appareil, laissez-le refroidir et vérifiez la ventilation.
- Problèmes de chauffe : Vérifiez la compatibilité du Wok avec l'induction.

8. Élimination

- Recyclage : Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Apportez-le à un centre de recyclage réglementé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Cuocitrice a Induzione Wok 3.5 kW (IDS8)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cuocitrice a Induzione Wok 3.5 kW (IDS8) di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate e un funzionamento sicuro. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

2. Informazioni di Sicurezza

- Installazione: Assicurarsi che l'apparecchio sia installato da un professionista qualificato e in conformità con le normative locali.
- Utilizzo: Non utilizzare la cuocitrice per scopi diversi da quelli previsti.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare l'unità con pentole o cibi superiori alla capacità massima.
- Controllo: Sorvegliare sempre l'apparecchio durante l'uso.
- Trattamento di emergenza: In caso di emergenza, disconnettere l'alimentazione immediatamente.
- Manutenzione: Eseguire controlli e manutenzione regolari secondo le istruzioni del produttore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Wok Induction Cooker 3.5 kW (IDS8)
- Alimentazione: 230V
- Potenza: 3.5 kW
- Dimensioni: 360 x 600 x 110 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Funzione di protezione: Spegnimento automatico in caso di surriscaldamento
- Dotazioni: Include wok in acciaio inossidabile.

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo adatto, piani e ben ventilato per posizionare l'apparecchio.
2. Verificare che l'alimentazione elettrica soddisfi i requisiti di potenza.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, lontano da materiali infiammabili.
4. Collegare l'alimentatore all'unità seguendo le indicazioni di collegamento elettrico.
5. Accertarsi che tutti i cavi siano sicuri e non danneggiati prima dell'uso.

5. Funzionamento

1. Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
3. Posizionare il wok sull'area di cottura e aggiungere ingredienti.
4. Monitorare il processo di cottura per garantire risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia giornaliera: Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergenti delicati.
- Pulizia dell'area di cottura: Assicurarsi che l'unità sia spenta e fredda prima di pulire. Rimuovere eventuali residui di cibo e grasso con un panno.
- Controllo regolare: Controllare i cavi e le connessioni per eventuali danni e segnalare problemi immediatamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Verificare la connessione elettrica e l'interruttore principale.
- Cottura insufficiente: Controllare la potenza impostata e la compatibilità del wok.
- Surriscaldamento: Lasciare raffreddare l'unità e riavviare dopo un adeguato tempo di raffreddamento.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania