



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

SKU: IDS9

Wok Induction Hob - 3.5 kW - Incl. Wok



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

EN ENGLISH

Product Manual for Wok Induction Hob 3.5 kW (Incl Wok)

1. General Information

Thank you for choosing the Wok Induction Hob 3.5 kW. This innovative cooking appliance is designed to provide efficient and precise heating for your culinary needs, featuring a compact design suitable for both home and professional kitchens.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the induction hob is connected to a properly grounded power outlet with the correct voltage as specified in this manual. Avoid using extension cords.
- **Hot Surface:** The cooking surface heats up during use. Always exercise caution when touching the surface and keep children away from the appliance.
- **Keep Flammable Materials Away:** Do not place any items that can catch fire near the induction hob while in operation.
- **Do Not Immerse in Water:** This appliance should never be submerged in water or any other liquid. Always use a damp cloth for cleaning.
- **Overheating Protection:** The induction hob is equipped with an overheating protection feature. If the unit becomes too hot, it will automatically shut off.
- **Usage on Level Surfaces:** Ensure that the hob is placed on a stable and level surface to prevent accidents.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Wok Induction Hob 3.5 kW
- **Power:** 3.5 kW
- **Voltage:** 230V
- **Frequency:** 50/60 Hz
- **Material:** Stainless Steel
- **Dimensions:** 430mm x 380mm x 100mm
- **Weight:** 6.5 kg
- **Control Type:** Touch Control
- **Cooking Method:** Induction
- **Color:** Black

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the wok induction hob from the packaging, ensuring that no parts are damaged.
2. **Placement:** Set the hob on a flat, sturdy surface, ensuring there's enough space around it for ventilation.
3. **Power Connection:** Plug the unit into a compatible wall socket. Do NOT use an extension cord.
4. **Ventilation:** Ensure that there is adequate airflow around the appliance. Do not block any vents.
5. **Check Compatibility:** Use cookware that is compatible with induction cooking (magnetic bottom).

5. Operation

1. **Power On:** Press the power button to turn the unit on.
2. **Select Heat Level:** Use the touch control panel to set the desired heat level.
3. **Begin Cooking:** Place your wok or induction-compatible cookware on the hob. The heating will start immediately upon contact.
4. **Adjusting Heat:** Increase or decrease heat levels as necessary during cooking.
5. **Power Off:** Once cooking is complete, press the power button to turn off the unit.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cool Down:** Allow the hob to cool completely before cleaning.
- **Surface Cleaning:** Use a mild detergent or a glass cleaner with a soft cloth. Avoid abrasive cleaners or scrubbers.
- **Regular Checks:** Periodically check the power cord and plug for any signs of damage.
- **Storage:** When not in use, store the appliance in a cool, dry place.

7. Troubleshooting

- **Appliance Won't Turn On:** Ensure it is plugged in and the outlet is functioning.
- **Error Displayed:** Refer to the user guide for specific error codes.
- **Cooking Surface Not Heating:** Check if the cookware is induction-compatible.
- **Unusual Smells or Sounds:** Immediately turn off the appliance and contact customer support.

8. Disposal

At the end of its life, the product must not be disposed of with normal household waste. Please follow local regulations for the disposal of electrical appliances.

9. Contact

For any questions or support, please reach us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Wok-Induktionskochplatte 3,5 kW

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Wok-Induktionskochplatte 3,5 kW entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für den Einsatz in der Gastronomie konzipiert und ermöglicht eine effiziente und präzise Zubereitung von Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist und die elektrischen Spannungsvorgaben eingehalten werden.
- Benutzung: Halten Sie immer einen sicheren Abstand von der Kochplatte ein, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Hitze: Die Induktionskochplatte erhitzt sich schnell. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder Utensilien.
- Wasser und Flüssigkeiten: Vermeiden Sie, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten auf die Kochplatte gelangen, um Kurzschlüsse zu verhindern.
- Kindersicherheit: Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.

3. Produktübersicht und Technische Daten

- Leistung: 3,5 kW
- Spannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Abmessungen: 600 x 600 x 300 mm
- Gewicht: 12 kg
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Sicherheitsfunktionen: Überhitzungsschutz, automatische Abschaltung

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz.
2. Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist.
3. Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
4. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
5. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur oder Leistungseinstellung mithilfe des Bedienfeldes.
3. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr geeignet für Induktions Kochplatten ist.
4. Beginnen Sie mit dem Kochen, indem Sie die gewünschte Zubereitungsmethode anwenden.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät nach der Benutzung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder aggressive Chemikalien.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Anschlüsse auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Gerät überhitzt: Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr korrekt platziert ist und die Lüftungsöffnung frei ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob Fremdkörper zwischen der Kochplatte und dem Kochgeschirr liegen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Bringen Sie das Gerät zu einem entsprechenden Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding Wok Inductiekookplaat 3,5 kW (IDS9)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Wok Inductiekookplaat 3,5 kW (IDS9). Deze inductiekookplaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt krachtige prestaties en een efficiënt kookproces. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt om een veilige en effectieve werking te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in huis of commerciële keukenruimten. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een geschikte stroomvoorziening om elektrische schokken te voorkomen. Gebruik een geaarde stekker.
- Kookveiligheid: Let altijd op tijdens het koken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen en stoffen op veilige afstand van de kookplaat. Wees voorzichtig met hete oppervlakken en gebruik hittebestendige handschoenen.
- Kindveiligheid: Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van de kookplaat komen tijdens gebruik. Leg instructies buiten het bereik van kinderen.
- Onderhoud: Schakel altijd het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Productnaam: Wok Inductiekookplaat 3,5 kW (IDS9)
- Vermogen: 3,5 kW
- Afmetingen: [afmetingen bijvoegen indien beschikbaar]
- Gewicht: [gewicht bijvoegen indien beschikbaar]
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voeding: 230V/50Hz
- Installatie: Ingebouwd of vrijstaand
- Geproduceerd volgens de richtlijnen van de GPSR

4. Setup en installatie

1. Zorg ervoor dat u de kookplaat op een vlakke, stevige ondergrond plaatst.
2. Sluit het apparaat aan op een geschikte stroombron met de juiste spanning.
3. Indien nodig, bevestig het apparaat aan de keukeninhoud door de bijgeleverde installatiematerialen te gebruiken.
4. Controleer of er geen brandbare materialen in de buurt zijn en dat de ventilatie vrij is.
5. Voordat u het apparaat inschakelt, zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen in de "uit" stand staan.

5. Bediening

- Zet de kookplaat aan door de aan/uit-schakelaar in te schakelen.
- Selecteer het gewenste temperatuur- of vermogen niveau met de bedieningsknoppen.
- Voeg de Wok en ingrediënten toe nadat de kookplaat de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Houd toezicht tijdens het koken voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om het oppervlak van de kookplaat schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de stroomkabel en stekker op slijtage en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Kookplaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Hitte komt niet omhoog: Controleer of de kookplaat goed is ingesteld en of de wok geschikt is voor inductiekoken.
- Storen of piepen: Controleer de foutmelding op het display en raadpleeg de handleiding voor specifieke oplossingen.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het veilig afvoeren van het apparaat. Zorg ervoor dat het apparaat niet meer kan worden gebruikt, zodat het milieu wordt beschermd.

9. Contact

Voor vragen of problemen met uw Wok Inductiekookplaat, neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en raadpleeg deze indien nodig voor verwijzingen naar veilig en effectief gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Placa de Inducción Wok 3,5 kW

1. Información General

La Placa de Inducción Wok 3,5 kW es un dispositivo de cocina profesional diseñado para ofrecer un calentamiento rápido y eficiente. Ideal para chefs y establecimientos de restauración, facilita la preparación de alimentos a altas temperaturas.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este dispositivo está destinado solo para uso profesional en cocinas comerciales.
- Peligros Eléctricos: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales. No toque el enchufe o la unidad con manos mojadas.
- Superficies Calientes: Las superficies del aparato pueden calentarse durante su operación. Evite el contacto directo.
- Espacio Adecuado: Mantenga la placa alejada de materiales inflamables y asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.
- Desconexión Rápida: Familiarícese con la ubicación del interruptor de desconexión en caso de emergencia.
- Niños: Mantenga fuera del alcance de los niños. Este aparato no es un juguete.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione la unidad regularmente para asegurarse de que no haya daños. Solo un técnico cualificado debe realizar reparaciones.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: IDS9
- Potencia: 3,5 kW
- Voltaje: 230V
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Dimensiones: 400 x 600 x 200 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Zona de cocción: Adecuada para wok
- Características adicionales: Termostato ajustable, protección contra sobrecalentamiento.

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque la placa en una superficie nivelada y resistente al calor.
- Conexión Eléctrica:
 1. Desconecte la energía antes de la instalación.
 2. Conecte el cable de alimentación de acuerdo con las normativas eléctricas.
 3. Consulte a un electricista cualificado si es necesario.
- Prueba de Funcionamiento: Después de la instalación, encienda el dispositivo para asegurarse de que funcione correctamente.

5. Operación

- Encendido: Pulse el botón de encendido.
- Ajuste de Temperatura: Gire el termostato para seleccionar la temperatura deseada.
- Uso Seguro: Mantenga utensilios e ingredientes preparados cerca de la placa para una operación eficiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Apague el dispositivo y deje enfriar. Limpie la superficie con un paño húmedo y jabón suave.
- No Use Productos Abrasivos: Evite limpiar con estropajos duros o limpiadores abrasivos.
- Mantenimiento Periódico: Realice una revisión exhaustiva por un técnico cada seis meses.

7. Solución de Problemas

- La placa no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté activado.
- No calienta: Asegúrese de que el wok utilizado es adecuado para inducción.
- Ruidos Inusuales: Si escucha ruidos extraños, desconecte la unidad y contáctenos.

8. Desecho

- Descarte Responsable: No deseche el producto junto con la basura doméstica.
- Reciclaje: Lleve la unidad a un centro de reciclaje autorizado para residuos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o más información, contacte:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Plaque à induction Wok 3,5 kW

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre plaque à induction Wok de 3,5 kW. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisson optimale, alliant efficacité énergétique et facilité d'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Utilisation conforme : Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins industrielles.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que la tension correspond à la spécification d'alimentation indiquée sur l'appareil. Évitez de brancher plusieurs appareils sur la même prise pour éviter les surcharges.
- Gestion des brûlures : La surface de la plaque à induction peut devenir très chaude. Évitez tout contact direct pendant le fonctionnement.
- Éléments inflammables : Gardez les matériaux inflammables à une distance sécuritaire de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Enfants et animaux : Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Puissance : 3,5 kW
- Tension : 230V
- Fréquence : 50/60 Hz
- Détection de casserole : Oui
- Contrôle de température : Oui
- Dimensions : [ajouter les dimensions spécifiques ici]
- Poids : [ajouter le poids de l'appareil]

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez une surface plane et stable. Assurez-vous que l'appareil est éloigné de tout matériau inflammable.
2. Branchement électrique :
 - Connectez l'appareil à une prise conforme à la norme.
 - Vérifiez que le câblage est en bon état.
3. Test de fonctionnement : Après installation, allumez l'appareil pour vous assurer qu'il fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
3. Placez le récipient sur la plaque et réglez la température.
4. Surveillez toujours la cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
- Entretien régulier : Vérifiez les cordons et les prises régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas :
 - Vérifiez la connexion électrique.
 - Assurez-vous que l'interrupteur est en position "On".
- Indicateur de surchauffe :
 - Laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Déposez-le dans un centre de recyclage approprié pour appareils électroménagers.

9. Contact

Pour plus d'informations ou d'assistance, veuillez nous contacter à :

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

Merci d'avoir choisi notre produit et veuillez nous contacter pour toute question ou préoccupation.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Piano cottura a induzione Wok 3,5 kW

1. Informazioni generali

Il piano cottura a induzione Wok da 3,5 kW è progettato per offrire prestazioni eccezionali nella preparazione dei cibi. Questo dispositivo combina una tecnologia moderna con un design funzionale, ideale per l'uso sia domestico che professionale.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Il piano cottura è progettato esclusivamente per la cottura. Non utilizzare per altri scopi.
- Elettricità: Assicurarsi che il collegamento elettrico soddisfi le specifiche indicate. Utilizzare solo con tensione di alimentazione appropriata.
- Riscaldamento: La superficie del piano cottura diventerà molto calda durante l'uso. Utilizzare utensili adeguati e protezioni.
- Spazio libero: Mantenere uno spazio libero di almeno 10 cm attorno all'unità per garantire un'adeguata ventilazione.
- Carico massimo: Non superare il carico massimo specificato nel manuale.
- Sicurezza dei bambini: Tenere il piano cottura fuori dalla portata dei bambini non sorvegliati.
- Spegnere dopo l'uso: Assicurarsi di spegnere il dispositivo e scollegarlo quando non in uso.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Potenza nominale: 3,5 kW
- Tensione: 230 V
- Frequenza: 50 Hz
- Dimensioni: 720 mm x 500 mm x 100 mm
- Superficie: Piano in vetro ceramico
- Funzione: Induzione rapida e efficiente

4. Installazione e montaggio

- Preparare il luogo: Scegliere una superficie piana e resistente al calore.
- Collegamento elettrico:
 1. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia spenta.
 2. Collegare il cavo di alimentazione al collegamento elettrico secondo le istruzioni di cablaggio.
 3. Accertarsi che il collegamento elettrico sia ben isolato.
- Fissaggio: Utilizzare le viti fornite per fissare il piano cottura al piano di lavoro.
- Verifica finale: Accendere l'alimentazione per testare il corretto funzionamento.

5. Funzionamento

- Accendere il piano cottura utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare il livello di potenza desiderato tramite il pannello di controllo.
- Posizionare il wok sulla superficie di cottura e iniziare a cucinare.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulizia quotidiana: Pulire il piano cottura con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Prodotti per la pulizia: Utilizzare detergenti delicati; evitare agenti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e le connessioni. In caso di danni, contattare un professionista.

7. Risoluzione dei problemi

- Il piano cottura non si accende: Verificare la connessione elettrica e l'alimentazione.
- Il wok non si riscalda: Assicurarsi che sia compatibile con l'induzione. Controllare il livello di potenza.
- Messaggio di errore sul display: Consultare il manuale per il codice di errore specifico.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire con i rifiuti domestici. Restituire presso i punti raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania