

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: IDWB473B

Induction wok - with 1 hob - Ø 300 mm (3.5 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Induction Wok with 1 Hob (Ø 300 mm, 3.5 kW) - IDWB473B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Induction Wok with 1 Hob. This high-performance cooking appliance is designed to offer a fast, efficient, and safe cooking experience. Ideal for both professional kitchens and home cooking, this wok is perfect for a variety of dishes.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the appliance is placed on a stable, heat-resistant surface.
- Electrical Safety: Use the product only with a suitable power supply (220-240V, 50-60Hz) and ensure that the power cord is undamaged and properly connected.
- Operation Safety: The surface gets hot during use. Handle with care and avoid direct contact with the cooking surface.
- Child Safety: Keep out of reach of children and ensure proper supervision when in use.
- Heat Management: Always use cookware appropriate for induction cooking, ensuring a flat bottom for optimal efficiency.
- Smoke and Fumes: Ensure proper ventilation when cooking to minimize exposure to smoke and fumes.
- Emergency Procedures: In case of an emergency, disconnect the power and seek assistance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: IDWB473B
- Type: Induction Wok
- Diameter: Ø 300 mm
- Power: 3.5 kW
- Voltage: 220-240V
- Frequency: 50-60 Hz
- Temperature Range: 60°C to 240°C
- Cooking Surface Material: Stainless Steel
- Control Type: Touch Control
- Safety Features: Overheat Protection, High-Temperature Limitation

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Induction Wok from the packaging.
2. Location: Place the appliance on a stable, heat-resistant counter or work surface, ensuring sufficient space for ventilation.
3. Electrical Connection: Connect the power cord to a proper electrical outlet. Ensure the outlet matches the requirements outlined in the specifications.
4. Cookware Preparation: Ensure that the cookware you intend to use is compatible with induction cooking.
5. Initial Testing: Once connected, turn on the unit to verify that it operates correctly.

5. Operation

1. Power On: Press the power button to turn on the induction wok.
2. Temperature Setting: Use the touch control to select the desired temperature for cooking.
3. Heating: Wait for the wok to reach the specified temperature before adding food.
4. Cooking: Add ingredients and start cooking, stirring regularly for even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, unplug the appliance and allow it to cool. Wipe the cooking surface with a damp cloth and mild detergent.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaning pads that may scratch the surface.
- Regular Maintenance: Check the power cord regularly for any damage. Ensure the appliance is kept dry and free from moisture.

7. Troubleshooting

- Wok Not Heating: Ensure that the appliance is plugged in and the cookware is suitable for induction cooking.
- Error Message: If an error message appears, refer to the manufacturer's guidelines. Disconnect, wait a few moments, and reconnect.

- Uneven Cooking: Check if the cookware has a flat bottom and is compatible with induction surfaces.

8. Disposal

Dispose of the appliance according to local regulations regarding electronic devices. Ensure that the product is not disposed of with general household waste. Recycle components where possible.

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 choosing the Induction Wok with 1 Hob. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Induktions-Wok mit 1 Kochfeld (Ø 300 mm, 3,5 kW) - Modell IDWB473B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Induktions-Woks mit einem Kochfeld. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine schnelle und effiziente Kocherfahrung zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitshinweise zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und der Stromanschluss den erforderlichen Spezifikationen entspricht.
- Elektrische Sicherheit: Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Erdung angeschlossen werden. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen.
- Bedienung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Hitze: Die Kochfläche wird schnell sehr heiß. Berühren Sie die Oberfläche nicht während des Betriebs oder kurz nach dem Gebrauch.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Fehler und Störungen: Bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen kontaktieren Sie den Kundenservice.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: IDWB473B
- Kochfeld-Durchmesser: Ø 300 mm
- Leistung: 3,5 kW
- Spannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz
- Gewicht: 10 kg
- Material: Edelstahl
- Maße (B x T x H): 360 x 460 x 150 mm

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Wok aus dem Paket und überprüfen Sie alle Teile.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Fläche steht.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (230 V, 50 Hz).
4. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
5. Lassen Sie das Gerät für mindestens 15 Minuten im Leerlauf laufen, bevor Sie es zum Kochen verwenden.

5. Bedienung

1. Schließen Sie das Gerät an.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur über das Steuerungspanel aus.
3. Platzieren Sie die Pfanne oder den Wok auf dem Induktionskochfeld.
4. Beginnen Sie mit dem Kochen und überwachen Sie den Kochprozess.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Kochoberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und scheuernde Materialien.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindung zur Steckdose.
- Kochfeld heizt nicht: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist.
- Störungen im Betrieb: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Überprüfen Sie auf sichtbare Schäden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Diese dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Productmanual voor Inductie Wok met 1 Branders Ø 300 mm - 3,5 kW (IDWB473B)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Inductie Wok met 1 Branders! Dit toestel is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een veilige, efficiënte en snelle manier om voedsel te verhitten. Lees deze handleiding zorgvuldig door om ervoor te zorgen dat u het toestel correct gebruikt en onderhoudt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit toestel is alleen voor professioneel gebruik. Zorg ervoor dat het toestel op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting geschikt is voor de inductie wok. Controleer de spanning en stroomsterkte voordat u het toestel aansluit.
- Brandgevaar: Gebruik het toestel niet in de nabijheid van brandbare materialen. Houd het gebied rondom de wok altijd vrij.
- Persoonlijke Bescherming: Draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens het gebruik, zoals hittebestendige handschoenen en schorten.
- Houd Kinderen Weg: Laat kinderen niet in de buurt van het toestel komen wanneer het in gebruik is.
- Verwarm niet Leeg: Plaats altijd een geschikte pan/bak oppervlakte op de inductie brander tijdens het gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: IDWB473B
- Aantal Branders: 1
- Diameter Branders: Ø 300 mm
- Vermogen: 3,5 kW
- Aantal Fasen: 1-fase
- Afmetingen: 400 x 600 x 200 mm
- Gewicht: 8 kg
- Energieklasse: A
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zwart

4. Setup en Installatie

- Stap 1: Plaats het toestel op een stevige ondergrond op een goed geventileerde plek, weg van brandbare materialen.
- Stap 2: Zorg ervoor dat de omgeving schoon en droog is voordat u het toestel aansluit.
- Stap 3: Sluit het toestel aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanning (220-240V).
- Stap 4: Controleer of het toestel goed functioneert bij het inschakelen.

5. Bediening

- Aan/Uit: Druk op de aan/uit-schakelaar om het toestel in te schakelen.
- Temperatuurstelling: Gebruik de temperatuurknoppen om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Tijdinstelling: Stel indien nodig een timer in voor de kooktijd.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Dagelijks Onderhoud: Maak het oppervlak van de inductiewok dagelijks schoon met een vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen.
- Diepe Reiniging: Maak de brander regelmatig schoon en verwijder vet- of voedselresten om de efficiëntie te behouden.
- Controleer op Schade: Controleer regelmatig de stekker en het snoer op schade en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Toestel gaat niet aan: Controleer of het toestel correct is aangesloten op het stroomnet.
- Slechte verwarmingsprestaties: Zorg ervoor dat de juiste kookinrichting wordt gebruikt en dat deze geschikt is voor inductiekoken.
- Indicatorlampje blijft branden: Schakel het toestel uit en laat het afkoelen. Controleer op eventuele blokkades of afwijkingen.

8. Afvoer

Verwijder elektrische apparaten op een milieuvriendelijke manier. Lever het toestel in bij een erkend recyclingcentrum of neem contact op met uw lokale autoriteit voor informatie over veilige verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Inducción con 1 Fogón - Ø 300 mm, 3.5 kW

1. Información General

Gracias por adquirir el Wok de Inducción con 1 Fogón. Este producto está diseñado para proporcionar una cocción rápida y eficiente. Asegúrese de leer atentamente este manual antes de utilizar el equipo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este wok está destinado exclusivamente para fines de cocina comercial y no debe ser utilizado para ningún otro propósito.
- Instalación Segura: Asegúrese de que la instalación esté realizada por un profesional habilitado.
- Superficie Caliente: Evite el contacto directo con la superficie caliente para prevenir quemaduras.
- Electrodoméstico: Mantenga el equipo alejado de agua y líquidos. No use el producto con las manos mojadas.
- Cables Eléctricos: No sobresalgan los cables de alimentación y manténgalos alejados de superficies calientes.
- Revise el Producto: Inspeccione regularmente el equipo por signos de daño. Su uso debe cesar si se detecta daño.
- Protección: Use guantes de protección y utensilios adecuados al manipular comida caliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: IDWB473B
- Tipo: Wok de Inducción
- Diámetro: 300 mm
- Potencia: 3.5 kW
- Voltaje: 230 V
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: (Consultar la página de producto para dimensiones específicas)
- Peso: (Consultar la página de producto para el peso específico)

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque el wok en una superficie plana y resistente que soporte su peso.
- Paso 2: Asegúrese de que el área de trabajo esté bien ventilada.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente adecuado, asegurándose de que la tensión y frecuencia sean compatibles con el equipo.
- Paso 4: Compruebe que no haya obstrucciones alrededor del wok para facilitar la circulación de aire.
- Nota: La instalación debe ser realizada por personal calificado para garantizar el cumplimiento de las normativas locales.

5. Funcionamiento

- Encendido: Presione el botón de encendido y ajuste el regulador de temperatura según su necesidad.
- Uso de Utensilios: Utilice utensilios de acero inoxidable o materiales compatibles con inducción para un mejor rendimiento.
- Cocción: Cocine ajustando el nivel de calor según el tipo de alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie del wok después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione periódicamente los componentes eléctricos y de seguridad.
- Desinfección: Desinfecte la superficie con productos aprobados para asegurar la salubridad.

7. Solución de Problemas

- El wok no se enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- No calienta: Asegúrese de que el utensilio utilizado sea compatible con inducción.
- Ruidos anormales: Detenga el uso del wok y revise si hay piezas sueltas o desgastadas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, disponga de él de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de electrodomésticos. No deseche el equipo en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

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

Gracias por elegir nuestro producto. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Wok à Induction avec 1 Plaque O-300 mm - 3,5 kW (IDWB473B)

1. Informations Générales

Ce manuel d'utilisation contient des informations essentielles pour le fonctionnement, l'entretien, et la sécurité de la Wok à Induction avec 1 Plaque O-300 mm - 3,5 kW. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une source électrique conforme aux spécifications. Ne modifiez pas le cordon d'alimentation.
- Utilisation appropriée : Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Chaleur excessive : Ne placez pas d'objets inflammables à proximité. Faites attention aux surfaces chaudes pendant l'utilisation.
- Enfants et animaux : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas les animaux près de l'appareil en fonctionnement.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : IDWB473B
- Type : Wok à Induction
- Nombre de plaques : 1
- Diamètre : O-300 mm
- Puissance : 3,5 kW
- Tension : 230V
- Fréquence : 50/60 Hz

4. Installation et configuration

1. Choisir un emplacement : Placez l'appareil sur une surface robuste et plane, à proximité d'une prise de courant.
2. Branchement électrique : Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre et capable de supporter la puissance de 3,5 kW.
3. Vérifiez l'alimentation : Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que l'installation électrique est conforme aux normes en vigueur.
4. Démarrer l'appareil : Branchez l'appareil et suivez les instructions d'utilisation pour le démarrage.

5. Fonctionnement

- Allumage : Appuyez sur le bouton de mise en marche.
- Régler la température : Utilisez le bouton de réglage pour ajuster la température de cuisson souhaitée.
- Sécurité : L'appareil s'éteint automatiquement en cas de surchauffe.

6. Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil : Avant de nettoyer, débranchez-le de la prise.
- Matériel de nettoyage : Utilisez un chiffon doux et humide avec des nettoyeurs non abrasifs.
- Éviter les produits chimiques : Ne pas utiliser de produits corrosifs ou abrasifs.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation et l'état général de l'appareil.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Surchauffe : Si l'appareil s'éteint, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
- Interruption de fonctionnement : Si l'appareil s'arrête en cours d'utilisation, vérifiez la température et le réglage de puissance.

8. Élimination

À la fin de sa vie utile, l'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets électriques et électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la Wok à Induction avec 1 Plaque O-300 mm - 3,5 kW (IDWB473B). Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Wok Induzione con 1 Piano - Ø 300 mm - 3,5 kW

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Wok Induzione GGM Gastro. Questo dispositivo è progettato per offrire prestazioni ottimali nella cucina professionale, combinando innovazione e praticità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Il wok è destinato esclusivamente per la cottura su piani di cottura ad induzione.
- Elettricità: Assicurati che la connessione elettrica rispetti le norme locali. Utilizza solo una presa adeguata.
- Rischio di scottature: La superficie del wok può raggiungere temperature elevate. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore.
- Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Spegnerlo e scollegarlo dalla corrente prima di effettuare qualsiasi manutenzione.
- Materiali infiammabili: Mantenere il wok lontano da materiali infiammabili durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensione della piastra: Ø 300 mm
- Potenza: 3,5 kW
- Tipo di alimentazione: Elettrico
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni del prodotto: Informazioni aggiuntive disponibili sul sito web.
- Peso: Informazioni aggiuntive disponibili sul sito web.

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il wok su una superficie stabile e piana.
2. Assicurarsi che l'area circostante sia libera da materiali infiammabili.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa conforme alle specifiche del prodotto.
4. Verificare che il wok sia correttamente posizionato e livellato.
5. Accertarsi che ci sia una ventilazione adeguata intorno al wok.

5. Funzionamento

- Accendere il wok utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Selezionare il livello di potenza desiderato tramite il pulsante di regolazione.
- Posizionare gli ingredienti nel wok e avviare la cottura.
- Monitorare il processo di cottura e regolare la potenza se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerlo e scollegare il wok prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare il prodotto.
- Pulire la superficie con un panno morbido e umido; evitare l'uso di materiali abrasivi.
- Controllare periodicamente i cavi e le connessioni elettriche per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il wok non si accende.
Soluzione: Controllare la connessione elettrica e assicurarsi che l'interruttore sia attivato.
- Problema: Non si raggiunge una temperatura adeguata.
Soluzione: Verificare se il recipiente utilizzato è compatibile con l'induzione.
- Problema: Rumori strani durante il funzionamento.
Soluzione: Scollegare immediatamente l'unità e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Segui le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici. Ricicla le parti quando possibile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania