

BEDIENUNGSANLEITUNG
Kochplatteneinheiten

MODELLE IDS3
MODELLE IDS4
MODELLE IDS5
MODELLE IDS6
MODELLE IDS7
MODELLE IDS8

VORSICHT: Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Ist das Stromkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, einen seiner Servicevertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

WARNUNG: Falls die Oberfläche gebrochen ist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung oder ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.

- Die Mindestgröße des Kochgeschirrs sollte 12 cm betragen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße dürfen nicht auf die heiße Kochfläche gestellt werden. Außerdem darf auf der Oberfläche nichts gelagert werden.
- Metallgegenstände wie Küchenutensilien, Besteck etc. dürfen nicht auf die heiße Kochfläche der Kochzonen gelegt werden.
- Achten Sie beim Betrieb des Geräts darauf, dass Ringe, Uhren und ähnliche vom Nutzer getragene Gegenstände heiß werden können, wenn sie sich in der Nähe der Kochfläche befinden.
- Verwenden Sie nur Gefäße des empfohlenen Typs und der empfohlenen Größe.
- Nutzer mit Herzschrittmachern sollten den Hersteller kontaktieren, sofern keine spezifischen Details mitgeteilt wurden.
- Nach der Nutzung schalten Sie bitte die Kochfläche über den Regler ab. Verlassen Sie sich nicht auf die Kochgeschirrererkennung.
- Sämtliche Reparaturen sollten ausschließlich durch geschultes oder vom Hersteller empfohlenes Personal durchgeführt werden.
- Die Anweisungen bieten Empfehlungen hinsichtlich Klassifizierung und Typ zusätzlicher Schutzgeräte wie zum Beispiel Fehlerstromschütze, die zu installieren sind.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Empfehlungen hinsichtlich der Klassifizierung und Installation von Schutzvorrichtungen für Geräte, die dauerhaft an eine feste Verkabelung angeschlossen sind und bei denen ein Leckstrom 10 mA übersteigen darf.
- Nicht draußen verwenden.
- Lassen Sie Kabel niemals über die Kante von Tisch oder Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Nicht in der Nähe eines heißen Gas- / Elektrobrenners oder Ofens aufstellen.
- Stecken Sie den Stecker stets zuerst in das Gerät und anschließend das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie sämtliche Regler auf „Off“ und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

HINWEIS: Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Falls notwendig, benutzen Sie ein Kabel mit mindestens 1,5 mm, das nicht länger als 3,04 Meter ist.

GARANTIE

Falls dieses Produkt Fehler aufgrund von Materialfehlern oder fehlerhafter Verarbeitung aufweist, wird dieses binnen einem Jahr ab Kaufdatum kostenfrei repariert.

Diese Garantie unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- GGMgastro muss über sämtliche Fehler informiert werden.
- Einem ernannten Vertreter von GGMgastro muss ein Kaufbeleg vorgelegt werden.
- Die Garantie erlischt, wenn das Produkt verändert, missbräuchlich verwendet oder durch eine nicht autorisierte Person repariert wird.
- Falls das Stromkabel defekt ist, zögern Sie nicht, die Einheit an den benannten Vertreter zu schicken.
- Die Garantie verlängert sich nach einer Reparatur nicht über den ursprünglichen einjährigen Zeitraum hinaus.
- Alle Ersatzteile sind entweder neu oder wiederaufbereitet.
- Ausgetauschte Teile gehen in den Besitz von GGMgastro über.
- Die Garantie greift nur für die Verwendung des Produktes in Europa.

Was NICHT von der Garantie ABGEDECKT ist:

- Die Garantie deckt KEINE Transportschäden ab.
- Versehentliche oder Folgeschäden, die durch mögliche Defekte dieses Produktes verursacht wurden.
- Produktschäden, die durch ungeeignete Versorgungsspannung, Unfälle, Feuer, Flut oder Naturgewalten verursacht wurden.
- Produktversagen durch unautorisierte Manipulation des Produkts.
- Unsachgemäße Installation oder Versagen bei der Durchführung der erforderlichen Wartungsarbeiten.



PROBLEMBEHANDLUNG

Falls das LED-Display einen der folgenden Fehlercodes anzeigt, muss die Einheit zur Reparatur eingeschickt werden: E0, E1, E2, E3, E4, E9, EC

Fehler	Fehlercode	Fehleranalyse
Stromkreisfehler	E0	Überprüfen Sie die Leiterplatte auf Beschädigungen.
Schutz vor leerem Kochgeschirr	E1	Steht der Kochtopf auf der Induktionskochfläche? Handelt es sich um ein induktionskompatibles Kochgeschirr?
Niederspannungsschutz	E2	Überprüfen, ob Spannung zu niedrig ist.
Überspannungsschutz	E3	Überprüfen, ob Spannung zu hoch ist.
Temperatursensor funktioniert nicht	E4	Überprüfen, ob das Temperatursensorkabel gebrochen oder der Stecker gezogen ist.
Überhitzung	E9	Stromkreis des Innenlüfters ist beschädigt oder der Lufteinlass ist
Hauptplatine kann sich nicht mit Bedienfeld verbinden	EC	Überprüfen Sie die Kabelverbindung zwischen Haupt-PCB-Platine und dem Bedienfeld.

ELEKTROINSTALLATIONSANFORDERUNGEN

Jeder Installationsstandort verfügt über eine andere elektrische Verkabelung. Da es viele lokale Richtlinien gibt, liegt es in der Verantwortlichkeit des Eigentümers und Installationspersonals, diese Richtlinien einzuhalten.

GGMgastro ist nicht verantwortlich für Folgeschäden, die aus Nichteinhaltung der Installationsanforderungen hervorgehen:

1. Lesen Sie vor Beginn der Installation sämtliche Anweisungen sorgfältig durch.
2. Entfernen Sie lose Verpackung, Zubehör und die Transportsicherung, auch im Falle eines Transportschadens.
3. Es liegt in der Verantwortung des Installationspersonals, sämtliche bundesstaatlichen, staatlichen und lokalen Richtlinien zu befolgen.
4. Sämtliche Installationen, die nicht den in dieser Bedienungsanleitung erwähnten Spezifikationen entsprechen, erklären die Produktgarantie für ungültig.
5. GGMgastro empfiehlt, dass für jeden installierten Kocher eine eigene Steckdose verwendet wird. Stromkreise dürfen nicht mit anderer elektrischer Ausrüstung geteilt werden.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN FÜR ALLE KOCHPLATTEN UND WOKS

Bitte befolgen Sie die aufgeführten Richtlinien unten, um die Produktverlässlichkeit zu gewährleisten:

Räumliche Anforderungen:

- * Alle Einheiten benötigen einen Abstand von ca. 10 cm zu allen Seiten des Gehäuses und sämtlichen Oberflächen oder Hindernissen.
- * Vermeiden Sie die Installation der Einheit in der Nähe von anderer wärmeerzeugender Ausrüstung, die durch den Lüfter in die Einheit eingeleitet werden kann (z. B. Grills, Fritteusen etc.).
- * Vermeiden Sie die Installation der Einheit in der Nähe von übermäßigem Dampf, der durch den Lüfter in die Einheit eingeleitet werden kann (z. B. Nudelkocher, Dampfgarer, Geschirrspülmaschinen).

Elektrische Anforderungen:

- * Sorgen Sie immer für einen gesonderten Stromkreis für diese Einheit.
- * Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel oder eine Steckerleiste.

ALLGEMEINE Instandhaltung:

- * Sämtliche Einheiten sollten auf Ablagerungen und Schmutz um Einlass- und Abluftlüftungen auf der Unterseite der Einheit überprüft werden.
- * Falls sich Schmutz auf den Lüftungen befindet, müssen Sie die Einheit ausstecken und den Schmutz mit einem trockenen Tuch entfernen, um einen bei der Ausrüstung einen ordnungsgemäßen Luftstrom zu gewährleisten.

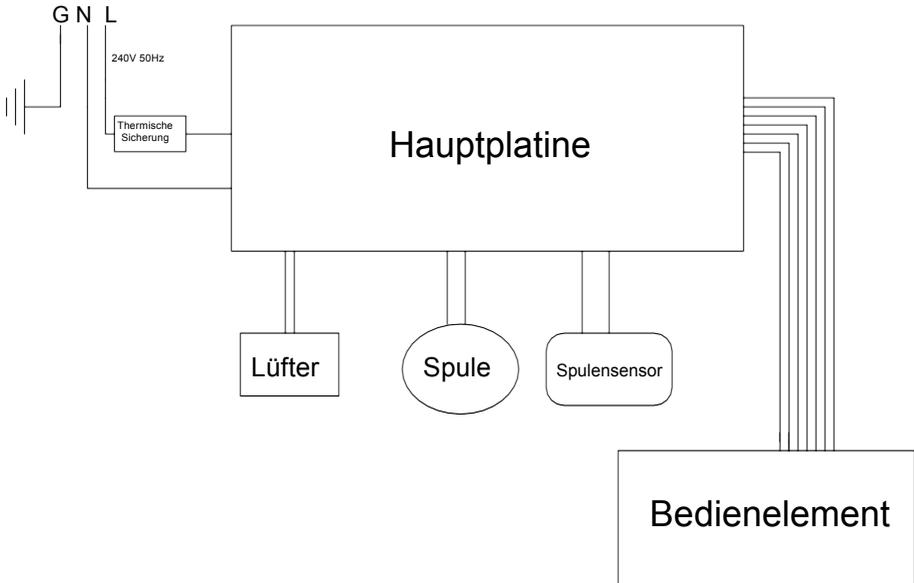
Luftstrom und Umgebungstemperatur:

- * Vermeiden Sie Umgebungstemperaturen über 50 °C.

Allgemein

- * Lassen Sie niemals einen leeren Kochtopf auf der Einheit stehen.
- * Schalten Sie die Einheit bei Nichtbenutzung stets aus.

ANSCHLUSSSCHEMA



SPEZIFIKATIONEN

Modell-Nr.	IDS3	IDS4	IDS5
Spannung	220 - 240V 50 Hz		
Keramikplatte	□ 311mm	285 x 285 mm	299 x 299 mm
Stromverbrauch	1800 - 3500 Watt	1800 - 3500 Watt	1800 - 3500 Watt
Abmessungen	500 x 375 x 186	435 x 335 x 119	450 x 360 x 129
Nettogewicht	12,52 kg	8,74 kg	8,74 kg
Modell-Nr.	IDS6	IDS7	IDS8
Spannung	220 - 240V 50 Hz		
Keramikplatte	299 x 299 mm	276 x 276 mm	□ 311 mm
Stromverbrauch	1800 - 3500 Watt	1500 - 2700 Watt	1800 - 3500 Watt
Abmessungen	500 x 375 x 186	393 x 320 x 119	500 x 375 x 186
Nettogewicht	11,43 kg	6,0 kg	12,52 kg
Sicherheitsvorrichtung	Überhitzungsschutz. Automatische Gefahrenerkennung. Schaltkreisschutzsensor. Hochspannung. Thermostat. Kochgeschirrmaterialerkennung		

SYMBOLE

	Gefährliche Spannung
	Nicht-ionisierende elektromagnetische Strahlung

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

	<p>Diese Markierung zeigt an, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Umweltschäden oder Schäden an der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um eine nachhaltige Wiederverwendung der Materialressourcen zu gewährleisten. Um Ihr Gebrauchsggerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Retouren- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann das Produkt für ein umweltsicheres Recycling übernehmen.</p>
--	--

UNGEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Das im Folgenden genannte Kochgeschirr ist nicht geeignet für den Induktionskocher.

- Keramik, Glas, Kupfer, Bronze, Aluminiumboden oder Böden mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm.
- Kochgeschirr aus Kupfer, Bronze und Aluminium
- Kochgeschirr aus Glas
- Keramik
- Keramik Kochgeschirr (ohne Spezialbeschichtung)
- Pfannen mit Füßen
- Flache Schalen

VOR DER VERWENDUNG

- Stellen Sie den Kocher auf eine ebene Oberfläche, halten Sie sie jedoch von Wänden oder anderen Gegenständen fern. Für beste Ergebnisse halten Sie zu allen Seiten mindestens 10 cm Abstand.
- Wenn Lufteinlass oder Luftauslass blockiert sind, steigt die Innentemperatur des Kochers, der sich dann möglicherweise während des Kochens automatisch abschaltet.
- Von einer Wasserquelle fernhalten; der Kocher funktioniert nicht, wenn Lufteinlass und Luftauslass nass sind.
- Von Gas-, Kohle- oder Ölfen fernhalten. Wenn die Umgebungstemperatur zu hoch ist, unterbricht der Kocher den Heizvorgang.
- Bitte nutzen Sie diesen Kocher nicht in der Nähe von Kreditkarten, CDs, Uhren oder Radios.

WÄHREND DER VERWENDUNG

- Bitte keine verschlossene Konservendose auf die Kochfläche stellen. Es besteht Explosionsgefahr.
- Bitte kein Papier oder Stoff zwischen Kochplatte und Kochgeschirr legen, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Wenn das Öl für die Zubereitung nicht ausreicht oder eine leere Pfanne zu lang auf dem Herd gelassen wird, beschädigt dies das Kochgeschirr.

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

Ihre Induktionskochplatte ist einfach sauber zu halten. Befolgen Sie bitte diese einfachen Anweisungen:

- Schalten Sie die Einheit aus und ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn die Einheit abgekühlt ist, wischen Sie Oberfläche und Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei fettigen oder hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Scheuermittel für die Edelstahloberflächen. Verwenden Sie keinen Reiniger auf Laugenbasis wie Ofenreiniger, dies kann den Kocher beschädigen.
- Zur Reinigung der Glasoberfläche verwenden Sie bitte ein mildes Reinigungsmittel oder einen Ceranreiniger.
- Tauchen Sie den Kocher niemals in Wasser und reinigen Sie ihn auch nicht in der Spülmaschine.

HINWEIS

Diese Ausrüstung erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese abstrahlen, sofern Geräte nicht in Übereinstimmung mit diesen Anweisungen installiert und verwendet werden. Dadurch können schädliche Interferenzen bei Funkverbindungen verursacht werden. Dennoch gibt es keine Garantie dafür, dass bei bestimmten Installationen keine Interferenz auftritt. Wenn diese Ausrüstung schädliche Interferenzen für den Radio- oder Fernsehempfang verursacht, was durch An- und Ausschalten der Ausrüstung festgestellt werden kann, ist der Nutzer dazu angehalten, die Interferenz durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

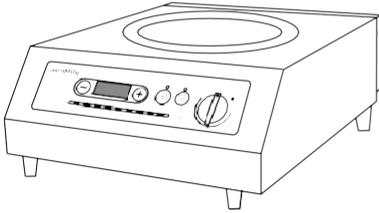
- Orientieren Sie die Empfangsantenne neu oder versetzen Sie diese.
- Erhöhen Sie den Abstand zwischen Ausrüstung und Receiver.
- Schließen Sie die Ausrüstung an eine Steckdose an, die an einem anderen Stromkreis hängt als der Empfänger.
- Kontaktieren Sie für weitere Hilfe den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker.
- Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der Partei, die verantwortlich für die Compliance ist, genehmigt wurden, sorgen dafür, dass der Benutzer die Ausrüstung nicht länger benutzen darf.

ABSTAND UND AUSSEHEN

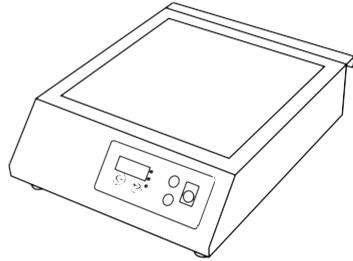
Alle Einheiten benötigen einen Abstand von ca. 10 cm zu allen Seiten des Gehäuses und sämtlichen Oberflächen oder Hindernissen.

Modelle (für die Arbeitsplatte)

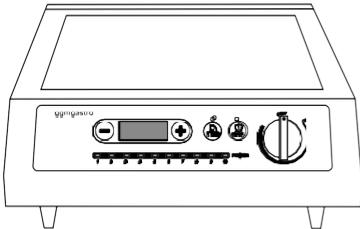
IDS3



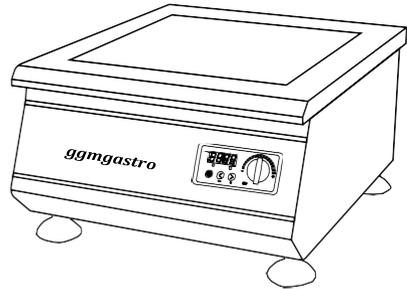
IDS4



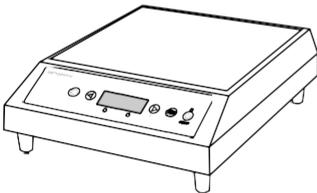
IDS5



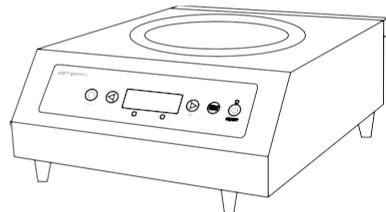
IDS6



IDS7

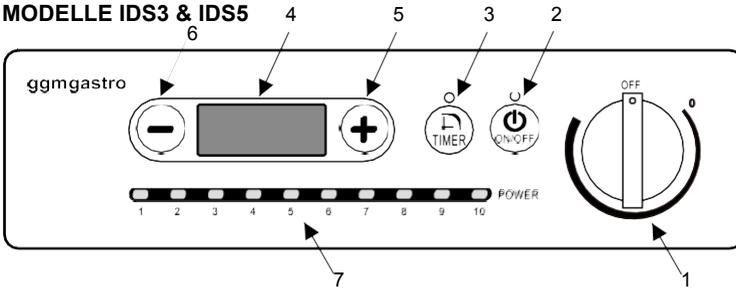


IDS8

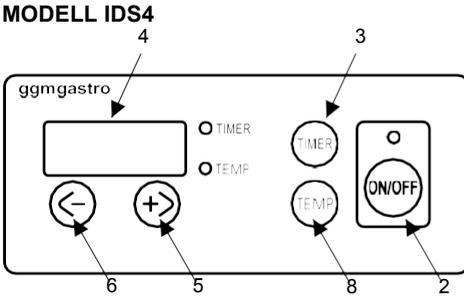


BEDIENFELD

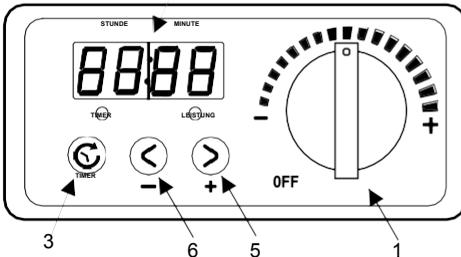
MODELLE IDS3 & IDS5



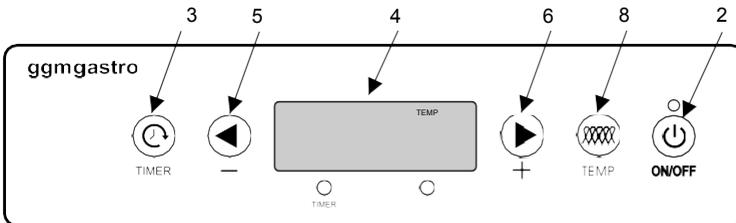
MODELL IDS4



MODELL IDS6 4



MODELL IDS8



1. Drehbarer Leistungsregler
2. EIN/AUS-Taste
3. Timer-Funktion.
4. LED-Display.
5. (+) = erhöhen
6. (-) = reduzieren
7. Leistungsanzeige LED-Leuchten
8. Temperaturfunktion.

KOCHEN NACH LEISTUNG (WATT)

Die Kochplatte verfügt über drei verschiedene Kochmodi: Temperaturmodus, Timermodus und Leistungsmodus. Professionelle Köche werden die besonderen Eigenschaften und Vorteile jedes einzelnen Modus zu schätzen wissen.

Allgemeiner Betrieb:

Stecken Sie die Kochplatte in eine geerdete einphasige Steckdose ein. Abhängig vom Modell laufen die Einheiten mit 220 - 240 V bei maximal 3500 Watt. Überprüfen Sie das Typenschild, um die korrekte Spannung und Wattzahl sicherzustellen. Spannungen unter 220 - 240 V können zu geringerer Nennleistung und langsameren Erhitzungszeiten führen. **HINWEIS: Für den ordnungsgemäßen Betrieb sollte ein unabhängiger Stromkreis für jede installierte Einheit verwendet werden. Jeder Kreis sollte mit einem 16 A Trennschalter geschützt werden. Wenn Ihre Anwendung höhere Hitze erfordert oder Sie einen schnellen Temperaturanstieg wünschen, sollte der Power-Modus angewandt werden.**

Betrieb:

- Schalten Sie die Kochplatte ein, indem Sie auf „ON“ drücken und dann den Regler nach rechts drehen.
- Drehen Sie den Regler, bis die gewünschte Power-Cook-Einstellung (1-19) auf dem LED-Display erscheint.
- Drehen Sie den Regler nach links, um die Leistung zu reduzieren und nach rechts, um die Leistung zu erhöhen.
- Um den Kocher auszuschalten, drehen Sie den Regler so weit nach links, bis dieser klickt und die LED-Anzeige nicht länger leuchtet.

KOCHEN IM TIMERMODUS

Betrieb:

- Schalten Sie den Kocher ein, indem Sie den Regler nach rechts drehen ODER die ON/OFF-Taste drücken.
- Stellen Sie Kochgeschirr samt Inhalt auf die Kochplatte.
- Drücken Sie den Timermodus-Knopf (0 - 24 Stunden).
- Drücken Sie die Tasten (+) und (-), um die Zeit in Ein-Minuten-Schritten (0 - 60 Min.) einzustellen. Drücken Sie die Tasten (+) oder (-) lange, um die Zeit in Fünf-Minuten-Schritten einzustellen. Drücken Sie den Timer-Knopf erneut und verwenden Sie die Tasten (+) oder (-), um die Zeit in Ein-Stunden-Schritten (0 - 24 Std.) einzustellen. Drücken Sie die Timer-Taste zum dritten Mal, dann schaltet der Timer aus.
- Schalten Sie den Kocher aus, indem Sie die ON/OFF-Taste drücken oder den Regler auf „OFF“ drehen.

KOCHEN IM TEMPERATURMODUS (KOCHPLATTEN)

Betrieb:

- Schalten Sie die Kochplatte ein, indem Sie den Regler nach rechts drehen ODER die ON/OFF-Taste drücken.
- Stellen Sie Kochgeschirr samt Inhalt auf die Kochplatte.
- Drücken Sie den Temperatur-Modus-Knopf.
- Drücken Sie die Tasten (+) oder (-) und stellen Sie die gewünschte Kochtemperatur ein, die dann auf dem Display angezeigt wird. Die angezeigte Temperatur weicht von eingestellter Temperatur und gemessener Temperatur ab. Die LED zeigt (1-10) an:
- 60 °C, 80 °C, 100 °C (Anfangswert), 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C
- Um die Kochplatte auszuschalten, drücken Sie ON/OFF. Die LED-Anzeige geht aus.