

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: ENB499SB

Electric pasta stove - 40 liters - 10 kW - Bflex Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pasta Stove 40 Liters 10 kW Bflex Digital ENB499SB

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Pasta Stove 40 Liters 10 kW Bflex Digital ENB499SB. This appliance is designed for commercial use, delivering high efficiency in cooking pasta. It is equipped with advanced digital controls that ensure precise temperature settings and cooking times for optimal results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the stove is connected to an appropriate power supply (10 kW). Verify that the electrical outlet and circuit can handle the load.
- **Hot Surfaces:** The stove will become hot during operation. Avoid touching hot surfaces to prevent burns.
- **Water and Electricity:** Keep the appliance dry and do not use it with wet hands or in damp environments to avoid electric shock.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets. Always supervise when in use.
- **Emergency Procedures:** In case of a malfunction or an accident, disconnect the power supply immediately and contact customer support.
- **Manufacturer Instructions:** Always follow the manufacturer's instructions and recommendations provided in this manual to ensure safe operation.

3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** Electric Pasta Stove 40 Liters 10 kW Bflex Digital ENB499SB
- **Capacity:** 40 liters
- **Power:** 10 kW
- **Display Type:** Digital
- **Temperature Range:** Adjustable
- **Material:** Stainless Steel
- **Dimensions:** [Include specific measurements]
- **Weight:** [Include weight]
- **Power Supply:** 400V
- **Safety Features:** Over-temperature protection, Automatic shutoff
- **Usage:** For boiling pasta and similar dishes in commercial kitchens.

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the stove on a stable surface in a well-ventilated area away from combustible materials.
2. **Electrical Connection:** Connect the stove to a 400V three-phase power supply. Ensure all connections are secure and compliant with local electrical codes.
3. **Water Supply:** If applicable, connect to a water supply line for automatic filling. Ensure all fittings are tight to prevent leaks.
4. **Initial Check:** Before first use, check all components for damage and ensure cleanliness.

5. Operation

1. Turn on the appliance using the power switch located on the front panel.
2. Set the desired temperature using the digital display controls.
3. Wait for the water to heat up before adding pasta.
4. Monitor cooking time and temperature using the display.
5. Once pasta is cooked, use the drainage mechanism to remove water.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe down the exterior with a damp cloth. Clean the interior with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- **Periodic Maintenance:** Regularly check and clean the heating elements and drainage system to prevent blockages.
- **Inspection:** Periodically inspect electrical connections and replace worn components if necessary.

7. Troubleshooting

- **Stove Does Not Turn On:** Check the power supply. Ensure that the circuit breaker has not tripped and that all connections are secure.
- **Water Not Heating:** Ensure that settings are correct and the water level is adequate. Check for any blockages in heating elements.
- **Error Messages on Display:** Refer to the error code section in the digital interface manual. Reset the appliance if necessary.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the appliance in accordance with local regulations. This may include recycling metal and electronic components. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For any questions, support, or additional information, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Electric Pasta Stove 40 Liters 10 kW Bflex Digital ENB499SB. Enjoy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Pastakocher 40 Liter 10 kW BFlex Digital (ENB499SB)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des elektrischen Pastakochers BFlex Digital. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um die Zubereitung großer Mengen Pasta effizient und einfach zu gestalten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und optimale Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden. Halten Sie Kinder und ungeschulte Personen vom Gerät fern.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt. Verwenden Sie nur als vorgeschrieben bezeichnete Steckdosen.
- Betrieb: Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen. Benutzen Sie bei Bedarf geeignete Handschuhe.
- Wasser und Elektrizität: Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das elektrische Gehäuse gelangt.
- Brandgefahr: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt während des Betriebs. Halten Sie brennbare Materialien fern.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Stecker auf Beschädigungen und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Mängel vorliegen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: BFlex Digital (ENB499SB)
- Kapazität: 40 Liter
- Leistung: 10 kW
- Spannung: 400 V
- Material: Edelstahl
- Digitale Steuerung: Ja
- Maße: 600 x 600 x 850 mm
- Gewicht: 80 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Gerätestandplatz stabil und eben ist.
- Platzieren Sie den Pastakocher in der Nähe einer geeigneten Stromquelle.
- Schließen Sie das Gerät an eine kompatible Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
- Füllen Sie den Kessel mit Wasser bis zur empfohlenen Füllhöhe.
- Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die digitalen Steuerelemente auf korrekte Funktionsweise.

5. Bedienung

- Schalten Sie den Pastakocher ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur über das digitale Steuerungspanel ein.
- Lassen Sie das Wasser zum Kochen bringen, bevor Sie die Teigwaren hinzufügen.
- Überwachen Sie den Kochvorgang und passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
- Nach dem Kochen schalten Sie das Gerät aus und entleeren Sie den Kessel.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Entfernen Sie regelmäßig Kalkablagerungen aus dem Kessel.
- Überprüfen Sie die Funktionalität der elektrischen Komponenten und veranlassen Sie notwendige Reparaturen.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Drehschalter.
- Unzureichendes Kochen: Stellen Sie sicher, dass die richtige Temperatur eingestellt ist und genügend Wasser vorhanden ist.
- Geräusche oder ungewöhnliche Vibrationen: Überprüfen Sie das Gerät auf lose Teile oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für die Wahl unseres Produkts!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Pastakoker 40 Liter 10 kW B-Flex Digital ENB499SB

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Elektrische Pastakoker 40 Liter 10 kW B-Flex Digital ENB499SB. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en garandeert een efficiënte en betrouwbare manier om pasta te koken. Lees deze handleiding aandachtig door om de beste prestaties en veiligheid van uw nieuwe apparaat te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsrichtlijnen: Gebruik het apparaat alleen zoals bedoeld. Lees alle instructies en waarschuwingen voordat u het product gebruikt.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaarde stekkerdoos en dat het voltage overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Warmtebestendigheid: De behuizing kan warm worden tijdens het gebruik. Vermijd direct contact met de behuizing en gebruik beschermende handschoenen indien nodig.
- Waterrisico: Houd elektrische onderdelen droog en zorg ervoor dat er geen water in contact komt met de elektrische componenten.
- Kinderen en huisdieren: Laat het apparaat niet onbeheerd achter in de buurt van kinderen en huisdieren.
- Onderhoud: Voer geen onderhoud uit terwijl het apparaat is ingeschakeld of nog heet is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Elektrische Pastakoker 40 Liter B-Flex Digital ENB499SB
- Vermogen: 10 kW
- Inhoud: 40 liter
- Afmetingen: 500 x 700 x 850 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Taalbeschrijving: Digitale bediening met een gebruiksvriendelijke interface.
- Vermogen verbruikt: Vermogen kan worden aangepast aan de behoeften tijdens het koken.

4. Installatie en Setup

1. Plaats de pastakoker op een stabiele, vlakke ondergrond, dicht bij een stopcontact.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
3. Sluit de pastakoker aan op een voeding met de juiste voltage zoals vermeld in de specificaties.
4. Vul de kuip met water tot het gewenste niveau, nooit boven de maximale markering.
5. Zet de pastakoker aan met de digitale schakelaar en stel de gewenste temperatuur in via de interface.

5. Gebruik

- Vul de pastakoker met voldoende water en voeg zout toe volgens uw recept.
- Stel de temperatuur in voor het koken van pasta.
- Plaats de pasta in het kokende water met behulp van een pastafilter of mand.
- Kook de pasta volgens de aanbevolen kooktijd en roer regelmatig.
- Gebruik beschermende handschoenen bij het verwijderen van de pasta uit de kookpot.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel de pastakoker los van de stroom voordat u begint met schoonmaken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Gebruik een vochtige doek en mild reinigingsmiddel voor de buitenkant; vermijd schurende materialen.
- Reinig de binnenkant met warm water en zeep; spoel grondig af.
- Controleer regelmatig alle onderdelen en aansluitingen op slijtage of schade.

7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de stroom is ingeschakeld.
- Water kookt niet: Controleer of de temperatuur goed is ingesteld en er voldoende water in de kuip zit.
- Oververhitting: Controleer op verstoppingen in de thermische beveiliging en zorg voor voldoende ventilatie.

8. Afvoer

Als u het apparaat wilt afvoeren, volg dan de lokale wetgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten. Maak het apparaat eerst schoon en verwijder alle verbindingen.

9. Contact

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

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Pasta Eléctrico 40 Litros 10 kW BFlex Digital ENB499SB

1. Información General

El Horno de Pasta Eléctrico BFlex Digital ENB499SB es un dispositivo diseñado para la cocción eficiente de grandes cantidades de pasta, ideal para restaurantes y otras operaciones de servicio de alimentos. Con capacidad de 40 litros y una potencia de 10 kW, este producto asegura un rendimiento óptimo y resultados de cocción consistentes.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, leer todas las instrucciones y advertencias.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado a un sistema eléctrico adecuado conforme a las especificaciones del fabricante.
- Mantenga el área alrededor del horno limpia y libre de obstáculos.
- No toque las superficies calientes del horno; utilice guantes de cocina o manoplas.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del área de operación.
- Apague y desconecte el horno cuando no esté en uso.
- Nunca deje el horno desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Utilice solo alimentos aptos para cocer en el horno. La sobrecarga puede causar daños o un rendimiento deficiente.
- En caso de cualquier funcionamiento anormal, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación y comuníquese con el servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BFlex Digital ENB499SB
- Capacidad: 40 litros
- Potencia: 10 kW
- Dimensiones: [insertar dimensiones]
- Material: Acero inoxidable
- Alimentación: [insertar tipo de corriente]
- Funciones: Cocción digital controlada
- Peso: [insertar peso]

4. Instalación y Configuración

- Coloque el horno en una superficie estable y nivelada, lejos de fuentes de agua.
- Conecte el horno a una toma eléctrica que cumpla con las especificaciones de voltaje proporcionadas.
- Asegúrese de que la toma también tenga una correcta conexión a tierra.
- Llene el tanque con agua hasta el nivel indicado, asegurándose de no sobrepasar el límite de capacidad.
- Encienda el horno utilizando el panel de control, siga las instrucciones en la pantalla.
- Ajuste el temporizador y la temperatura según las necesidades de cocción.

5. Operación

- Una vez instalado, encienda el horno y ajuste la temperatura deseada.
- Programar el tiempo de cocción según el tipo y la cantidad de pasta.
- Coloque la pasta en el cesto y bájelo en el agua caliente.
- Monitoree la cocción utilizando el temporizador y la pantalla digital.
- Una vez que la pasta esté cocida, retírela cuidadosamente utilizando herramientas adecuadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el horno y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- El interior puede limpiarse con agua y un detergente no abrasivo.
- Verifique regularmente las conexiones eléctricas y el estado de los componentes internos para asegurar un rendimiento óptimo.
- Realice un mantenimiento profesional anualmente para mantener el equipo en condiciones adecuadas.

7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el enchufe está en la toma.
- Error en la pantalla: Reinicie el aparato y verifique las configuraciones.
- Cocción irregular: Asegúrese de que el agua esté a la temperatura adecuada y que la pasta no esté sobrecargada.
- Fugas de agua: Revise el tanque en busca de daños o mal sellado.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deshágase del horno de acuerdo a las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos.
- Recicle los materiales, como el acero inoxidable, siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, puede contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le cuiseur de pâtes électrique 40 litres 10 kW BFlex
Référence : ENB499SB

1. Informations générales

Le cuiseur de pâtes électrique BFlex est conçu pour la cuisson efficace de grandes quantités de pâtes. Avec une capacité de 40 litres et une puissance de 10 kW, il est idéal pour les restaurants, cantines et établissements de restauration collective. Ce produit combine durabilité, facilité d'utilisation et performance.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage professionnel. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Electrocutation : Évitez tout contact avec l'eau lors de la manipulation de l'appareil branché.
- Chauffage : Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Évitez tout contact direct avec la peau. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Installation : Assurez-vous que le câble d'alimentation est correctement installé et qu'il ne présente pas de dommages.
- Environnement : Pour une utilisation sur des surfaces stables et non inflammables. Évitez l'exposition à des conditions climatiques extrêmes.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Capacité : 40 Litres
- Puissance : 10 kW
- Dimensions : (à renseigner selon les spécifications du produit)
- Poids : (à renseigner selon les spécifications du produit)
- Matériau : Acier inoxydable
- Fonctionnalité : Digital avec contrôle de température

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez l'appareil de son emballage et inspectez-le pour d'éventuels dommages.
2. Placement : Installez le cuiseur de pâtes sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
3. Connexion électrique : Branchez l'appareil à une source électrique conforme aux spécifications de puissance fournies (10 kW). Assurez-vous que l'alimentation est coupée avant de procéder à la connexion.
4. Remplissage d'eau : Remplissez le cuiseur d'eau jusqu'à la marque indiquée à l'intérieur.
5. Allumage : Allumez l'appareil à l'aide du panneau de contrôle et réglez la température souhaitée.

5. Fonctionnement

Utilisez le panneau de contrôle digital pour régler la durée et la température de cuisson selon les besoins. Veillez à ajouter les pâtes uniquement lorsque l'eau est à ébullition. Surveillez la cuisson pour éviter de déborder.

6. Nettoyage et entretien

1. Éteindre l'appareil et débrancher avant tout nettoyage.
2. Vider l'eau du réservoir lorsque l'appareil a refroidi.
3. Utilisez un chiffon non abrasif et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur.
4. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni utiliser de nettoyeurs haute pression.
5. Vérifiez régulièrement les câbles et connexions pour détecter d'éventuels dommages.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position marche.
- L'eau ne chauffe pas : Contrôlez le réglage de température et le fonctionnement de l'élément chauffant.
- Fuite d'eau : Inspectez le réservoir pour des fissures ou des dommages. Ne pas utiliser l'appareil si des fuites sont détectées.

8. Mise au rebut

Conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets, l'appareil doit être mis au rebut dans un centre de recyclage approprié. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. En cas de doute, contactez les autorités locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Fornello per Pasta Elettrico da 40 Litri 10 kW - BFLEX Digitale ENB499SB

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Fornello per Pasta Elettrico da 40 Litri 10 kW - BFLEX Digitale. Questo dispositivo è progettato per la preparazione efficiente di pasta e altri cibi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a scopi di cottura commerciale.
- Assicurarsi che il Fornello sia collegato a una rete elettrica conforme alle specifiche di alimentazione.
- Non lasciare mai il Fornello incustodito durante il funzionamento.
- Utilizzare guanti da cucina resistenti al calore quando si maneggiano recipienti caldi.
- Posizionare il Fornello su una superficie stabile e piana.
- Non usare acqua per spegnere un incendio che può verificarsi nel Fornello. In caso di incendio, coprire con un panno umido o utilizzare un estintore.
- Gli utenti devono seguire rigorosamente le norme di sicurezza elettrica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BFLEX Elettrico
- Capacità: 40 Litri
- Potenza: 10 kW
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 800mm x 800mm x 800mm
- Tensione: 400V
- Frequenza: 50Hz
- Controllo Digitale: Sì
- Peso: 100 kg

4. Installazione e Setup

- Posizionare il Fornello su una superficie piana e resistente.
- Assicurarsi che ci sia una presa di corrente adeguata disponibile e che soddisfi le specifiche elettriche.
- Collegare il cavo di alimentazione. Non forzare il cavo in posizioni errate.
- Riempire la caldaia con acqua fino alla linea di livello indicata.
- Accendere il Fornello utilizzando il pannello di controllo digitale e regolare la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

- Accendere il Fornello usando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura e il timer tramite il pannello di controllo digitale.
- Attendere che l'acqua raggiunga la temperatura desiderata prima di aggiungere la pasta.
- Dopo la cottura, spegnere il Fornello e scolari i cibi utilizzando il cestello di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergente delicato per pulire la superficie esterna.
- Non utilizzare materiali abrasivi o corrosivi.
- Svuotare l'acqua residua e pulire la caldaia regolarmente per evitare il deposito di calcare.
- Controllare regolarmente le parti elettriche per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il Fornello non si accende, controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Se la temperatura non aumenta, verificare il termostato e le connessioni elettriche.
- Se ci sono perdite d'acqua, controllare le giunzioni e le guarnizioni.
- In caso di problemi persistenti, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Portare il Fornello in un centro di raccolta autorizzato per il corretto smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania