

# ggmgastro

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

## SKU: IWB493

### Induction wok - 5 kW



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Induction Wok 5 kW (Model IWB493)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Induction Wok 5 kW. This product is designed for efficient and professional cooking in commercial kitchens. This manual provides important information for the safe and effective use of your induction wok.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the induction wok is connected to an electrical supply suitable for its specifications. The unit must be properly grounded to prevent electric shock.
- **Use:** The induction wok is designed for cooking purposes only. Do not use it for any other applications.
- **Hot Surfaces:** The wok and surrounding surfaces can become very hot during operation. Use appropriate protective gear and avoid direct skin contact.
- **Child Safety:** Keep children away from the appliance during use. The appliance is not a toy.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation in the kitchen to avoid overheating and accumulation of cooking fumes.
- **Risk of Fire:** Do not leave the appliance unattended during operation. Maintain a safe distance from flammable materials.
- **Cleaning:** Ensure the appliance is turned off and cooled before cleaning. Disconnect from the power supply when performing any maintenance.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** IWB493
- **Power:** 5 kW
- **Voltage:** 230V / 400V
- **Dimensions:** 600 x 600 x 250 mm
- **Weight:** 28 kg
- **Material:** Stainless steel housing with a ceramic cooking surface
- **Control Type:** Touch control with temperature settings
- **Safety Features:** Overheat protection, child safety lock, automatic shut-off

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the induction wok on a stable, heat-resistant surface in a well-ventilated area.
2. **Electrical Connection:**
  - Use a dedicated circuit for the induction wok.
  - Connect the power supply according to local electrical safety regulations.
  - Ensure that the power supply matches specified voltage.
3. **Grounding:** Ensure the unit is properly grounded to prevent electrical shock.
4. **Adjustment:** Level the unit if necessary to ensure stability.
5. **Initial Check:** Before first use, check for any visible damage.

### 5. Operation

1. **Power On:** Turn the appliance on using the main switch.
2. **Temperature Selection:** Use the touch control panel to select your desired cooking temperature.
3. **Cookware:** Use induction-compatible cookware with a flat bottom.
4. **Cooking:** Add food to the wok and monitor the cooking process. Adjust the temperature as needed.

### 6. Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:**
  - Wipe the surfaces with a damp cloth after use.
  - Use mild detergent if necessary. Avoid abrasive cleaners.
2. **Deep Cleaning:**
  - Disconnect the appliance and allow it to cool completely.
  - Clean the ceramic cooking surface with a glass cleaner to remove any stubborn stains.
3. **Maintenance Check:** Regularly inspect the power cord and connections for wear and tear.

### 7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Turn On:** Check the power supply and circuit breaker.
- **Induction Does Not Heat:** Ensure that the cookware is induction-compatible and properly placed.
- **Control Panel Unresponsive:** Turn off the unit, wait for a few minutes, and turn it back on.
- **Overheat Protection Activated:** Allow the unit to cool down before using again.

### 8. Disposal

When disposing of the appliance, follow local regulations for electrical appliances. Ensure all components are properly recycled where applicable.

### 9. Contact

For any questions or support, 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 Induction Wok!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Induktionswok 5 kW (IWB493)

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Induktionswok 5 kW (IWB493) entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt wurde für eine effiziente und sichere Zubereitung von Speisen konzipiert. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Sicherheits- und Bedienungshinweise verstehen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder unter feuchten Bedingungen.
- Benutzung durch Kinder: Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder geeignet. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, während es in Betrieb ist.
- Elektrosicherheit: Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Brandgefahr: Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie brennbare Materialien in sicherem Abstand.
- Überhitzungsschutz: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet.
- Reinigung: Entfernen Sie nach der Nutzung alle Rückstände und reinigen Sie das Gerät gründlich, um Brandgefahr zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: IWB493
- Leistung: 5 kW
- Frequenz: 50/60 Hz
- Temperaturbereich: 60 - 240 °C
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 400 mm x 600 mm x 230 mm (B x T x H)
- Gewicht: 15 kg
- Energieeffizienzklasse: A
- Sicherheitsklasse: IPX4

### 4. Setup und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund zur Installation des Woks.
2. Stellen Sie sicher, dass der Wok in der Nähe einer geeigneten Steckdose platziert wird.
3. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie sicher, dass der Wok unbeschädigt ist.
4. Stellen Sie den Wok an die gewünschte Position und schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an.
5. Überprüfen Sie, ob der Wok sicher steht, und vermeiden Sie eine Installation in der Nähe von Wasserquellen.

### 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Hauptschalters ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie die Temperaturregler verwenden.
3. Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
4. Verwenden Sie geeignete Kochgeräte, die für Induktionswoks geeignet sind.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigung: Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels und der Verbindungsteile.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie, ob das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist und ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Heitzt nicht auf: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist.
- Temperatur schwankt: Überprüfen Sie die Einstellungen und stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr korrekt auf der Kochplatte sitzt.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät verantwortungsbewusst und gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie das Gerät zum Recycling abgeben.

### 9. Kontakt

Für Fragen, Anregungen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Handleiding voor Inductie Wok 5 kW (IWB493)

### 1. Algemene Informatie

Welkom bij uw nieuwe Inductie Wok 5 kW (IWB493). Dit toestel is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt u de efficiëntie en snelheid van inductiekoken. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het meeste uit uw apparaat te halen en voor veilig gebruik.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Dit toestel is alleen bedoeld voor gebruik in commerciële keukens. Gebruik het niet in buitenruimtes of in natte omgevingen.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een passende elektriciteitsbron. Controleer de spanning voordat u het in gebruik neemt.
- Brandveiligheid: Laat het toestel nooit onbeheerd achter tijdens het koken. Houd brandbare materialen op veilige afstand van het apparaat.
- Persoonlijke veiligheid: Zorg ervoor dat uw handen droog zijn bij het bedienen van het apparaat. Vermijd contact met het kookoppervlak tijdens gebruik, dit kan extreem heet worden.
- Onderhoud: Voer geen onderhoud of aanpassingen uit die niet in deze handleiding worden beschreven. Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: IWB493
- Vermogen: 5 kW
- Type: Inductie kookplaat
- Kookoppervlak: 34 cm
- Afmetingen (B x D x H): 350 x 600 x 280 mm
- Voeding: 230V, 50Hz
- Gewicht: 14 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Regelbare temperatuur: Ja (van 60°C tot 240°C)

### 4. Opstelling en installatie

- Plaats de inductiewok op een stevige, vlakke en brandveilige ondergrond, uit de buurt van vocht en direct zonlicht.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom het toestel voor een optimale werking.
- Sluit het toestel aan op een geschikte elektriciteitsbron met de juiste voltage en amperage. Gebruik een geaard stopcontact.
- Voer een test uit om te controleren of het toestel correct functioneert voordat u begint met koken.

### 5. Bediening

- Zet de inductiewok aan via de primaire aan/uit-schakelaar.
- Selecteer de gewenste temperatuur met de bedieningsknoppen. De temperatuur kan worden aangepast tussen 60°C en 240°C.
- Plaats de pan op het inductiekookoppervlak. Het toestel activeert automatisch wanneer een geschikte pan op de inductie wordt geplaatst.
- Laat het voedsel koken en controleer regelmatig om te zorgen dat het niet aanbrandt.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om het kookoppervlak en de behuizing schoon te maken. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen en maak deze schoon om een goede luchtcirculatie te garanderen.
- Laat de inductiewok regelmatig door een erkende technicus nakijken om de veiligheid en werking te waarborgen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Inductiewok start niet.

Oplissing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het elektriciteitsnet en of de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.

- Probleem: Geen warmte bij het koken.

Oplissing: Controleer of de pan geschikt is voor inductie en of deze goed op het kookoppervlak is geplaatst.

- Probleem: Oververhitting alarm gaat af.

Oplissing: Zet het apparaat uit en laat het afkoelen. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens gebruik.

### 8. Afvoeren

Bij het afvoeren van het toestel, volg de lokale voorschriften voor elektronisch afval. Dit apparaat bevat materialen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Neem contact op met een erkend afvoerservice voor veilige verwijdering.

### 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Inducción 5 kW IWB493

## 1. Información General

Gracias por elegir el Wok de Inducción IWB493. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento óptimo y una experiencia de cocina eficiente y segura. Por favor, lea este manual detenidamente antes de utilizar el equipo.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto debe utilizarse únicamente para su propósito previsto, que es cocinar con inducción.
- Instalación: La instalación debe ser realizada por un profesional cualificado. Asegúrese de que la cocina esté correctamente ventilada.
- Uso: No toque superficies calientes. Utilice siempre utensilios de cocina compatibles con inducción.
- Manejo de Alimentos: Mantenga los alimentos lejos de la superficie de cocción caliente.
- Emergencias: En caso de incendio, no utilice agua. Apague el dispositivo y cubra el área con un paño húmedo.
- Mantenimiento: Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Niños y Mascotas: Mantenga el dispositivo fuera del alcance de niños y mascotas.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: IWB493
- Potencia: 5 kW
- Dimensiones: 600 x 600 x 250 mm
- Voltaje: 380-415V
- Frecuencia: 50Hz
- Material: Acero inoxidable
- Superficie de Cocción: Vitrocerámica
- Control de Temperatura: Ajuste preciso de temperatura, control digital

## 4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Seleccione un lugar adecuado para la instalación, asegurándose de que sea plano y estable.
- Paso 2: Compruebe que la fuente de alimentación esté correctamente instalada y sea compatible con el dispositivo.
- Paso 3: Coloque el Wok en la superficie de trabajo y asegúrese de que exista suficiente espacio alrededor para la circulación de aire.
- Paso 4: Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente correspondiente.
- Paso 5: Encienda el dispositivo. Revise los indicadores para asegurarse de que no haya errores de instalación.

## 5. Operación

- Encender el Dispositivo: Presione el botón de encendido.
- Ajustar la Temperatura: Use los controles digitales para seleccionar la temperatura deseada.
- Kit de Cocción: Coloque el wok adecuado sobre la superficie inductiva.
- Cocinar: Añada los ingredientes y comience a cocinar, ajustando la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador adecuado.
- Desinfección: Asegúrese de desinfectar las áreas de cocción regularmente.
- Mantenimiento Regular: Revise el equipo periódicamente para detectar cualquier desgaste o daño.
- Almacenamiento: Guarde el Wok en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

## 7. Solución de Problemas

- El dispositivo no se enciende: Verifique la conexión a la corriente.
- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que el wok utilizado es compatible con inducción.
- Errores en el panel de control: Reinicie el dispositivo. Si el problema persiste, contacte al servicio técnico.
- Ruidos extraños: Revise que no haya objetos extraños en la superficie.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local para la eliminación de dispositivos eléctricos y electrónicos. No tire el dispositivo a la basura común. Lleve el equipo a un punto de recogida adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Wok de Inducción IWB493. Disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Wok à induction 5 kW IWB493

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Wok à induction 5 kW IWB493. Ce produit innovant offre une cuisson rapide et efficace tout en garantissant une sécurité optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour assurer une expérience de cuisson en toute sécurité.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce wok est destiné à une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas à des fins domestiques.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est connecté à une source d'alimentation conforme aux spécifications techniques. Évitez tout contact avec l'eau pendant son utilisation.
- Chaleur : Le wok peut atteindre des températures élevées. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ventilation : Assurez-vous d'une ventilation adéquate dans la zone d'utilisation pour éviter l'accumulation de vapeur et de fumée.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Intervention d'urgence : Débranchez immédiatement l'appareil en cas de dysfonctionnement ou d'incendie.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : IWB493
- Type : Wok à induction
- Puissance : 5 kW
- Alimentation : 400V
- Dimensions (L x P x H) : 600 x 600 x 300 mm
- Poids : 30 kg
- Matériau : Acier inoxydable

## 4. Installation et mise en place

- Emplacement : Installez le wok sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Connexion électrique :
  1. Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée.
  2. Reliez le câble d'alimentation du wok à une prise conforme aux spécifications.
  3. Vérifiez la connexion pour toute anomalie avant de brancher l'appareil.
- Ventilation : Vérifiez que l'appareil est dans un endroit bien ventilé.
- Essai d'activation : Une fois installé, allumez l'appareil pour vérifier son bon fonctionnement.

## 5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil sur le secteur.
2. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
3. Sélectionnez la température désirée à l'aide du panneau de commande.
4. Ajoutez vos ingrédients dans le wok et commencez la cuisson.

## 6. Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil.
- Utilisez un chiffon humide et non abrasif pour nettoyer l'extérieur.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Inspectez régulièrement les câbles et les connexions pour les signes d'usure.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est actif.
- Pas de chaleur : Vérifiez les réglages de température et assurez-vous que l'appareil est correctement connecté.
- Surchauffe : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de redémarrer.

## 8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour le recyclage et l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

## 9. Contact

Pour toute assistance ou information supplémentaire, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Wok a Induzione 5 kW IWB493

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Wok a Induzione IWB493. Questo prodotto è progettato per una cucina affidabile e veloce, offrendo prestazioni eccellenti e una tecnologia innovativa. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Usare il prodotto solo per lo scopo per cui è stato progettato. Non utilizzare se l'apparecchio è danneggiato.
- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente con messa a terra. Non bagnare il cavo di alimentazione o la spina.
- Burn Risks: Durante l'uso, la superficie del wok può diventare molto calda. Utilizzare sempre guanti da cucina e maniglie isolate.
- Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini. Non lasciarli incustoditi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Ventilazione: Utilizzare in un'area ben ventilata per evitare l'accumulo di fumi nocivi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: IWB493
- Potenza: 5 kW
- Dimensioni: 530 x 780 x 600 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Fonte di Energia: Elettrica
- Controllo Temperatura: Digitale
- Voltaggio: 400V

## 4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un'area piana e stabile per posizionare il wok.
2. Assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione adeguata.
3. Posizionare il wok su una superficie resistente al calore.
4. Controllare che il ventilatore di raffreddamento funzioni correttamente.
5. Seguire le istruzioni di installazione del cablaggio fornite nel kit.
6. Accendere l'unità per verificare il corretto funzionamento.

## 5. Operazione

1. Accendere il wok utilizzando l'interruttore di alimentazione.
2. Selezionare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo digitale.
3. Attendere che la superficie raggiunga la temperatura impostata prima di iniziare a cucinare.
4. Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Dopo ogni utilizzo, pulire la superficie calda con un panno umido. Utilizzare detersivi non abrasivi.
- Manutenzione Periodica: Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per eventuali segni di usura. Effettuare una pulizia approfondita dell'unità ogni mese.
- Soffio: Assicurarsi che i fori di ventilazione siano liberi da polvere e detriti.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Controllare la connessione elettrica.
- Surriscaldamento: Assicurarsi che il dispositivo non sia ostruito e che vi sia una corretta ventilazione.
- Temperatura non raggiunta: Verificare le impostazioni e assicurarsi che la potenza sia sufficiente.

## 8. Smaltimento

Questo apparecchio deve essere smaltito in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare nel normale sacco della spazzatura. Portare a un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni, supporto o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania