

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: IWB493B

Induction wok - 5 kW - Bflex Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for Induction Wok 5 kW Bflex Digital IWB493B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Induction Wok 5 kW Bflex Digital IWB493B. This high-performance induction cooking appliance is designed for professional kitchens and is ideal for a variety of cooking tasks. Please read this manual carefully to ensure safe and efficient use of your induction wok.

2. Safety Information

- **General Safety:** This appliance is intended for indoor use only. It must be installed in a dry environment and protected from moisture.
- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a grounded electrical outlet with the proper voltage. Do not use an extension cord.
- **Heat Safety:** The surface of the induction wok will become hot during operation. Use appropriate protective gear and tools when handling hot cookware.
- **Child Safety:** This appliance should be kept out of reach of children. Never leave the appliance unattended while in use.
- **Maintenance Safety:** Always unplug the appliance before cleaning or maintaining it. Allow the unit to cool completely before servicing.
- **Cooking Safety:** Do not use metal utensils that may scratch the surface of the appliance. Avoid overheating and monitor food to prevent burning.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: IWB493B
- Power: 5 kW
- Voltage: 230V/50Hz
- Dimensions: 400 mm (L) x 800 mm (W) x 300 mm (H)
- Weight: 35 kg
- Material: Stainless Steel
- Control Type: Digital
- Temperature Range: 60°C to 240°C
- Cooking Area Diameter: 350 mm
- Safety Features: Over-temperature protection, auto shut-off, and child lock

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface in a well-ventilated area, away from flammable materials.
2. **Electrical Connection:** Connect the appliance to a dedicated, grounded outlet. Ensure the power supply matches the specifications provided.
3. **Mounting (if necessary):** If the unit is to be installed in cabinetry, ensure proper ventilation and access to controls.
4. **Initial Check:** Once installed, check all connections and ensure that the unit is secure before powering on.

5. Operation

1. **Powering On:** Turn on the appliance using the power switch located on the control panel.
2. **Setting Temperature:** Use the digital controls to set the desired cooking temperature ranging from 60°C to 240°C.
3. **Using Cookware:** Ensure that the cookware used is compatible with induction cooking (ferrous based).
4. **Cooking:** Place the cooking vessel on the induction surface and begin cooking. Monitor the progress and adjust the temperature as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Unplug the appliance and wipe down with a damp cloth after each use. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- **Deep Cleaning:** For deeper cleaning, disassemble removable parts and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before reassembling.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect the power cord and plug for wear. Contact service if any damage is found.

7. Troubleshooting

- **Unit Won't Power On:** Check the electrical connection and ensure the outlet is functioning.
- **Induction Not Heating:** Ensure the cookware is induction compatible and correctly placed on the cooking surface.
- **Error Code Displayed:** Refer to the error code section in the user interface guide, if available. If unclear, contact customer service.

8. Disposal

This appliance must be disposed of in accordance with local waste management regulations. Do not throw in regular household waste. We recommend contacting your local waste authority for proper disposal methods.

9. Contact

For further queries, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für den Induktions-Wok 5 kW BFLEX Digital (IW493B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Induktions-Woks 5 kW BFLEX Digital. Dieses Gerät bietet eine moderne, effiziente und sichere Kochlösung für Ihre gastronomischen Bedürfnisse und ist ideal für Restaurants, Kantinen und Catering-Dienste.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmt.
- Hitzeentwicklung: Der Wok kann sehr heiß werden. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht mit bloßen Händen. Verwenden Sie geeignete Kochhandschuhe.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien von der Kochfläche fern. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Wasser- und Feuchtigkeitsschutz: Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser. Halten Sie das Gerät trocken.
- Kinder: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt. Halten Sie Kinder von der Kochstelle fern.
- Wartung: Alle Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: IW493B
- Leistung: 5 kW
- Stromversorgung: 400V, 3Ph, 50/60Hz
- Abmessungen (B x T x H): 800 mm x 700 mm x 530 mm
- Gewicht: 45 kg
- Material: Edelstahl
- Steuerung: Digitales Steuerungssystem
- Temperaturbereich: 60 °C bis 270 °C
- Sicherheitsmerkmale: Überhitzungsschutz, automatische Abschaltung

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete elektrische Steckdose an, die den Anforderungen entspricht.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät genug Platz für eine ordnungsgemäße Belüftung hat.
- Danach schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Funktionalität.

5. Betrieb

- Betätigen Sie die Ein/Ausschaltaste.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur am digitalen Bedienfeld.
- Platzieren Sie den Wok auf der Induktionsfläche.
- Beginnen Sie mit dem Kochen, indem Sie die benötigten Zutaten hinzufügen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Anschlüsse auf Schäden.

7. Fehlersuche

- Das Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verkabelung.
- Keine Hitze erzeugt: Stellen Sie sicher, dass der Wok korrekt auf der Induktionsfläche positioniert ist.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie die Lüftung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einer autorisierten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für weitere Unterstützung oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Inductie Wok 5 kW - Bflex Digital (IWB493B)

1. Algemeen Informatie

De Bflex Digital Inductie Wok (IWB493B) is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens. Deze inductiekookplaat biedt efficiënte, veilige en snelle kookmogelijkheden met een vermogen van 5 kW.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de wok wordt gebruikt in een goed geventileerde ruimte.
- Gebruik alleen pannen met een magnetische bodem die geschikt zijn voor inductiekoken.
- Voorkom dat de kookplaat in contact komt met water of andere vloeistoffen.
- Houd brandbare materialen en vloeistoffen uit de buurt van de kookplaat.
- Gebruik beschermende handschoenen bij het hanteren van hete kookgerei.
- Schakel het apparaat altijd uit wanneer het niet in gebruik is.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Vermogen: 5 kW
- Voltage: 400V
- Frequentie: 50Hz
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 400 mm x 600 mm x 280 mm
- Gewicht: 20 kg

4. Installatie en Setup

- Plaats de inductiewok op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er een stopcontact binnen het bereik van de voedingskabel is.
- Sluit de kookplaat aan op een 400V elektriciteitsnet, zorg ervoor dat de aansluiting voldoet aan de lokale elektrische voorschriften.
- Zorg voor een minimaal afstand van 20 cm rondom het apparaat voor ventilatie.
- Voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt, laat het een paar minuten op de laagste stand draaien om ervoor te zorgen dat alles goed functioneert.

5. Bediening

- Zet de kookplaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Selecteer de gewenste temperatuurinstelling met de digitale bediening.
- Plaats een geschikte pan op de kookplaat.
- Volg het kookproces en pas de temperatuur indien nodig aan.
- Schakel de kookplaat altijd uit na gebruik.

6. Onderhoud en Schoonmaak

- Maak de kookplaat schoon met een vochtige doek na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of stoffen om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer regelmatig de aansluitingen en stekkers op beschadiging.

7. Probleemoplossing

- Wok werkt niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Geen warmte: Zorg ervoor dat er een geschikte pan op de kookplaat staat.
- Overmatige rook: Controleer of er voeding of olie op de kookplaat is gemorst en maak dit direct schoon.

8. Weggoeien

Wanneer het apparaat aan het einde van zijn levensduur is, moet het op een milieuvriendelijke manier worden weggegooid. Volg lokale richtlijnen voor het recyclen van elektrische apparaten.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Einde handleiding

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Inducción 5 kW (Modelo: IWB493B)

1. Información General

El Wok de Inducción 5 kW IWB493B está diseñado para ofrecer una cocción eficiente y rápida. Ideal para entornos profesionales de cocina, este equipo combina tecnología avanzada con facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado solo para uso comercial en cocinas. No lo utilice para fines no previstos.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con la normativa local. Utilice un circuito dedicado con un disyuntor adecuado.
- **Evitar el Agua:** Mantenga el área alrededor del aparato seca. No sumerja el equipo en agua.
- **Superficies Calientes:** Evite el contacto directo con las superficies calientes y mantenga alejada a los niños.
- **Uso de Utensilios:** Utilice utensilios de cocina que no dañen la superficie del wok. Evite utensilios metálicos duros.
- **Inspección Regular:** Revise el estado del cable de alimentación y no utilice el aparato si está dañado.
- **Apagado Automático:** En caso de sobrecalentamiento, el equipo se apagará automáticamente para prevenir daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones Técnicas

- **Modelo:** IWB493B
- **Potencia:** 5 kW
- **Voltaje:** 230V
- **Frecuencia:** 50 Hz
- **Dimensiones:** 700 x 700 x 290 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Control:** Digital
- **Temperatura Ajustable:** 60 °C a 240 °C

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque el wok en una superficie nivelada y resistente al calor.
2. **Conexión Eléctrica:**
 - Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado antes de la instalación.
 - Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente apropiada con las especificaciones eléctricas correctas.
 - Verifique que la toma de corriente tenga protección adecuada.
3. **Prueba de Funcionamiento:**
 - Una vez conectado, encienda el aparato y verifique el funcionamiento de los controles digitales.

5. Operación

- **Encendido:** Presione el botón de encendido.
- **Ajustar Temperatura:** Utilice los controles digitales para seleccionar la temperatura deseada.
- **Uso:** Coloque los ingredientes en el wok y utilice utensilios de cocina apropiados para mezclar y cocinar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:**
 - Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarlo.
 - Limpie la superficie del wok con un paño húmedo y detergente suave.
 - Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- **Mantenimiento Periódico:**
 - Inspeccione los cables y conexiones regularmente.
 - No utilice el aparato si observa daños.

7. Resolución de Problemas

- **No Enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que esté encendido.
- **Consumo Excesivo de Energía:** Asegúrese de que el wok esté en una superficie adecuada y no esté obstruido.
- **Temperatura Inconsistente:** Revise la configuración de temperatura y asegúrese de que no esté sobrecargado.

8. Eliminación

- **Normativas de Residuos:** Al final de su vida útil, dispose del equipo de acuerdo con las regulaciones locales de eliminación de residuos electrónicos.
- **Reciclaje:** Promueva el reciclaje de materiales, como el acero inoxidable y los componentes eléctricos.

9. Contacto

Si necesita asistencia o más información sobre el Wok de Inducción IWB493B, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour le Wok à Induction 5 kW BFlex Digital IWB493B

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Wok à Induction 5 kW BFlex Digital IWB493B. Cet appareil est conçu pour un fonctionnement optimal dans les environnements commerciaux de cuisine professionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir une exploitation sécuritaire et efficace de l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce produit est destiné à une utilisation professionnelle seulement. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Surveillance Nécessaire: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Électricité: Assurez-vous que le réseau électrique correspond aux spécifications de l'appareil. Utilisez une prise de terre appropriée.
- Échauffement: Certaines surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Évitez tout contact direct avec ces surfaces.
- Manipulation: Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants. Veuillez surveiller attentivement les enfants lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil.
- Maintenance: Ne jamais tenter de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, contactez un technicien qualifié.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Puissance: 5 kW
- Tension: 230V / 400V
- Dimensions: 600 x 600 x 220 mm
- Poids: 10 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Fonctionnalité: Contrôle numérique de la température
- Fonctions: 10 niveaux de puissance
- Sécurité: Système de protection contre la surchauffe

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement: Disposez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour pour la ventilation.
2. Branchement Électrique: Connectez le Wok à Induction à une source d'alimentation appropriée, en respectant les normes électriques locales. Vérifiez que la tension correspond aux spécifications de l'appareil.
3. Test de Fonctionnement: Après l'installation, effectuez un test de fonctionnement pour vous assurer que l'appareil démarre correctement.

5. Fonctionnement

- Allumer l'Appareil: Appuyez sur le bouton d'alimentation. Sélectionnez la puissance désirée à l'aide du panneau de contrôle numérique.
- Réglage de la Température: Choisissez le niveau de puissance correspondant à votre besoin de cuisson.
- Attendre le Chauffage: Laissez l'appareil chauffer pendant quelques instants avant d'ajouter des ingrédients à la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien: Après chaque utilisation, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez la surface avec un chiffon humide et un détergent doux. Ne pas utiliser d'abrasifs.
- Vérifications Régulières: Inspectez régulièrement les câbles d'alimentation et les connexions électriques. Remplacez toute pièce endommagée immédiatement.

7. Dépannage

- L'Appareil Ne S'Allume Pas: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Surchauffe: Si l'appareil s'arrête inopinément, laissez-le refroidir pendant quelques minutes avant de le réutiliser.
- Problèmes de Température: Si la température souhaitée n'est pas atteinte, vérifiez les réglages et assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstruction autour de l'appareil.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Veuillez suivre les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électriques. Contactez votre service local de gestion des déchets pour obtenir des informations sur l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour tous les besoins de service et de support :

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

Merci encore d'avoir choisi le Wok à Induction BFlex Digital. Votre satisfaction est notre priorité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Wok Induzione 5 kW BFlex Digitale IWB493B

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Wok Induzione 5 kW BFlex Digitale IWB493B. Questo apparecchio è progettato per una cottura efficiente e precisa, utilizzando la tecnologia a induzione. Seguire il manuale per garantire un utilizzo sicuro e soddisfacente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso corretto:** Utilizzare esclusivamente per la cottura. Non mettere materiali infiammabili o esplosivi vicino all'apparecchio.
- **Sicurezza elettrica:** Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una fonte di alimentazione adeguata e conforme alle normative locali.
- **Superficie calda:** La superficie del wok diventa molto calda durante l'uso. Non toccare la superficie durante il funzionamento e dopo l'uso.
- **Vigilanza:** Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **Manutenzione:** Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Rivolgersi a professionisti qualificati per eventuali riparazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** IWB493B
- **Potenza:** 5 kW
- **Dimensioni:** 400 x 700 x 300 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Tipo di controllo:** Digitale
- **Controllo della temperatura:** Regolazione precisa
- **Sistema di sicurezza:** Spegnimento automatico

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che l'apparecchio sia lontano da fonti d'acqua e materiali infiammabili.
3. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente conforme alle specifiche tecniche.
4. Verificare che l'alimentazione sia attiva e che non vi siano segni di danneggiamenti nei cavi.
5. Accendere l'apparecchio secondo le istruzioni di funzionamento.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando il pulsante di accensione.
- Regolare la temperatura e le impostazioni di cottura tramite il pannello di controllo digitale.
- Monitorare la cottura e regolare le impostazioni come necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e le connessioni per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- **L'apparecchio non si accende:** Verificare il collegamento alla presa di corrente.
- **Surriscaldamento:** Assicurarsi che l'apparecchio non sia ostruito e abbia spazio sufficiente per la ventilazione.
- **Malfunzionamento del pannello di controllo:** Ripristinare l'apparecchio scollegandolo e ricollegandolo.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici.
- Portare il prodotto ai centri di raccolta autorizzati per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Seguite queste istruzioni per un utilizzo sicuro e soddisfacente.