

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: IWB499B

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 (Model: IWB499B)

1. General Information

Thank you for choosing the Induction Wok 5 kW BFlex Digital (Model: IWB499B). This high-performance induction cooker is designed for professional kitchen use, ensuring efficient and precise cooking. Please read this manual thoroughly to ensure proper use and maintenance of your product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the induction wok is connected to a compatible power supply that meets the product specifications. Ensure that the electrical outlet is grounded.
- **Installation Safety:** Place the wok on a stable, dry surface away from flammable materials. Do not use the product in damp environments.
- **Operational Safety:** Always use heat-resistant gloves when handling hot cookware to avoid burns. Ensure that the wok is used only with compatible induction cookware.
- **Avoid Overheating:** Do not operate the induction wok without a pot or pan on the cooking surface as this can cause damage.
- **Child Safety:** Keep the induction wok out of reach of children when in use and ensure that they do not play near the appliance.
- **Regular Inspection:** Regularly check the power cord and plug for signs of damage. If damaged, discontinue use immediately and contact customer support.

3. Product Overview and Specifications

Overview

The Induction Wok 5 kW BFlex Digital is designed for high-efficiency cooking with intuitive digital controls, allowing precision and control over heat settings for various recipes.

Technical Data

- Model: IWB499B
- Power: 5 kW
- Power supply: 400 V
- Frequency: 50/60 Hz
- Dimensions: [Insert dimensions here]
- Weight: [Insert weight here]
- Cooking area: [Insert cooking area size here]

4. Setup and Installation

1. **Choose a Location:** Select a stable, flat, and dry surface for the induction wok. Ensure the area is well-ventilated.
2. **Connect to Power:** Connect the induction wok to a suitable electrical outlet with adequate power supply. Avoid using extension cords.
3. **Check Compatibility:** Ensure that the cookware to be used is induction-compatible (ferrous material).
4. **Final Checks:** Confirm all connections are secure, and the appliance is correctly positioned before turning on for the first time.

5. Operation

1. **Power On:** Press the power button to turn the induction wok on.
2. **Select Heat Setting:** Use the digital display to select your desired heat level. The display will indicate the current setting.
3. **Cooking:** Place your induction-compatible cookware on the cooking surface. The induction wok will heat up the cookware directly.
4. **Timer Function:** Use the timer function as needed to assist with cooking times.

6. Cleaning and Maintenance

- **After Each Use:** Allow the appliance to cool before cleaning. Wipe the cooking surface with a damp cloth to remove any food residues.
- **Deep Cleaning:** For thorough cleaning, use a mild detergent with a soft cloth or sponge. Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- **Regular Inspection:** Check the power cord for damage and ensure the appliance is in good working order.

7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Turn On:** Ensure it is plugged into a functioning outlet. Check the circuit breaker.
- **Cookware Not Heating:** Confirm that the cookware is induction-compatible and correctly placed on the cooking surface.
- **Error Codes:** Refer to the digital display for error codes. Consult the manual for specific error troubleshooting.

8. Disposal

When the induction wok reaches the end of its service life, dispose of it responsibly. Recycle any metal components according to local regulations. Do not dispose of electric devices with regular household waste.

9. Contact

For assistance, please reach out to our customer service team:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products! Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Induktions-Wok 5 kW Digital (IWB499B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Induktions-Wok 5 kW Digital (IWB499B). Dieses Gerät verbindet moderne Induktionstechnologie mit benutzerfreundlichem Design und ist ideal für gewerbliche Küchen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur wie vorgesehen. Halten Sie Kinder von der Kochfläche fern.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Anschlüsse korrekt installiert sind und die Spannung mit den Gerätespezifikationen übereinstimmt.
- Hitzeschutz: Die Kochfläche kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer geeignete Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Gebrauch von Wasser: Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser mit elektrischen Teilen.
- Küchenbereich: Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien.
- Reinigung und Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.

3. Produktübersicht und Technische Daten

- Modell: IWB499B
- Leistung: 5 kW
- Anzahl der Kochzonen: 1
- Betriebsspannung: 230V/400V
- Abmessungen: 400 x 600 x 250 mm
- Material: Edelstahl
- Steuerung: Digitale Steuerung
- Temperaturbereich: 60°C - 240°C
- Gewicht: 20 kg

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, flachen Oberfläche.
- Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den Anforderungen entspricht.
- Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
- Nivellierung: Verwenden Sie ein Wasserwaage, um sicherzustellen, dass das Gerät waagrecht steht.
- Sicherheitsprüfung: Überprüfen Sie nach der Installation alle elektrischen Verbindungen auf Sicherheit und ordnungsgemäße Funktion.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten an der digitalen Steuerung.
- Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Überwachen Sie während des Kochvorgangs die Temperatur und passen Sie diese nach Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Wischen Sie die Kochfläche mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel, um Flecken zu entfernen.
- Reinigen Sie die elektronische Steuerung mit einem trockenen Tuch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, bevor Sie es wieder anschließen.

7. Problemlösung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindung.
- Kochzone erhitzt nicht: Stellen Sie sicher, dass der Topf für Induktionskochen geeignet ist.
- Temperatur steigt nicht: Überprüfen Sie die Einstellungen an der Steuerung.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob sich Gegenstände zwischen dem Gerät und der Arbeitsfläche befinden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Trennen Sie alle elektrischen Teile vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Inductie Wok 5 kW BFlex Digital IWB499B

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Inductie Wok 5 kW BFlex Digital IWB499B. Deze hoogwaardige inductiekookplaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte en veilige manier om gerechten te bereiden. Lees deze handleiding grondig door om het meeste uit uw apparaat te halen en om veilig gebruik te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met deze handleiding.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de inductiekookplaat op een goed gearde aansluiting is aangesloten. Voorkom dat de kabel beschadigd raakt.
- Warmte: De kookoppervlakken worden zeer heet. Raak ze niet aan tijdens of kort na gebruik.
- Vloeistoffen: Zorg ervoor dat er geen vloeistof op het apparaat komt om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
- Kinderen: Houd kinderen en huisdieren weg van het apparaat tijdens het gebruik.
- Onderhoud: Voer geen reparaties uit als u niet gekwalificeerd bent. Neem contact op met de serviceafdeling voor assistentie.
- Brandgevaar: Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van brandbare materialen.

3. Product Overzicht en Specificaties

- Model: Inductie Wok 5 kW BFlex Digital IWB499B
- Vermogen: 5 kW
- Afmetingen: 400 x 600 x 280 mm
- Gewicht: 16 kg
- Spanning: 400V 3~
- Frequentie: 50/60 Hz
- Materiaal: RVS
- Digitale bediening: Ja

4. Installatie en Setup

1. Plaats de inductiewok op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
2. Zorg voor een geschikte elektrische aansluiting. Het apparaat vereist een 400V 3~ aansluiting.
3. Sluit de inductiewok aan op de netstroom via de Hiervoor bestemde stekker.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie in de ruimte is.
5. Controleer of alle aansluitingen goed zijn bevestigd en of er geen schade is aan de elektrische kabel.
6. Zet de inductiewok aan om te controleren of deze correct functioneert.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop.
- Stel de temperatuur in via het digitale bedieningspaneel.
- Plaats de wokpan op het kookoppervlak en voeg ingrediënten toe.
- Volg de kookinstructies en pas de temperatuur aan naar behoefte.
- Schakel het apparaat uit na gebruik en laat het afkoelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel de inductiewok altijd los van de voeding voordat u gaat schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om het oppervlak schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de elektrische kabel op schade en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De wok gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of de inductiewok goed is aangesloten op de stroom.
- Probleem: De temperatuur loopt niet op.
Oplossing: Controleer of de wok van geschikt materiaal is voor inductiekoken.
- Probleem: Er zijn vreemde geluiden.
Oplossing: Controleer of er objecten op het kookoppervlak liggen die niet zijn toegestaan.

8. Afvalverwerking

Verwerk het apparaat aan het einde van zijn levensduur volgens de lokale voorschriften voor elektronisch afval. Gooi geen elektrische apparaten bij het huisvuil. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

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

Dank u voor het kiezen van GGM Gastro. Wij wensen u veel kookplezier met uw Inductie Wok 5 kW BFlex Digital IWB499B!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Wok de Inducción Digital de 5 kW (Modelo: IWB499B). Este manual proporciona información esencial sobre el uso adecuado, mantenimiento y cuidado de su equipo.

2. Información de Seguridad

- Advertencia: Este producto está diseñado exclusivamente para uso comercial. No usar en aplicaciones domésticas.
- Instalación Segura: Asegúrese de que la unidad esté instalada en una superficie estable y no inflamable.
- Electricidad: Conéctelo a una toma de corriente adecuada. No sobrecargue la red eléctrica.
- Calor: La superficie del wok puede alcanzar temperaturas elevadas. Evite el contacto directo.
- Uso de utensilios: Utilice utensilios resistentes al calor y asegúrese de no usar utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Manipulación: No manipule el equipo con las manos mojadas o descalzo.
- Mantenimiento: Apague y desconecte la unidad antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: IWB499B
- Potencia: 5 kW
- Fuente de Alimentación: 230 V / 50 Hz
- Tamaño de la Superficie de Cocción: 400 mm
- Material: Acero inoxidable
- Control: Digital con temporizador
- Dimensiones (AxLxP): 390 x 400 x 230 mm
- Peso: 11 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desempaquetado: Retire cuidadosamente el equipo de la caja y elimine el material de embalaje.
2. Ubicación: Coloque el wok en una superficie plana y resistente.
3. Conexión: Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación de 230 V. Asegúrese de que la toma de corriente esté correctamente conectada a tierra.
4. Ventilación: Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del dispositivo para ventilación.
5. Prueba de funcionamiento: Encienda el dispositivo y asegúrese de que todos los controles funcionen correctamente.

5. Operación

1. Encendido: Presione el botón de encendido.
2. Ajuste de temperatura: Use el panel digital para seleccionar la temperatura deseada.
3. Timer: Ajuste el temporizador según sea necesario para su receta.
4. Cocción: Coloque el utensilio adecuado en la superficie de cocción y comience a cocinar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Desconecte el equipo y deje enfriar. Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave.
- Desinfección: Use una solución desinfectante adecuada para la limpieza frecuente.
- Mantenimiento periódico: Inspeccione el cable eléctrico y las conexiones regularmente. Reemplace cualquier componente dañado.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente esté funcionando.
- Sobrecalentamiento: Si el indicador de sobrecalentamiento se activa, apague la unidad y deje enfriar.
- Inconsistencia en la temperatura: Compruebe que la superficie de cocción esté limpia y libre de residuos.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de este producto, debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de equipos eléctricos y electrónicos. No tire el dispositivo a la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Wok à Induction 5 kW - Bflex Digital IWB499B

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Wok à Induction 5 kW - Bflex Digital IWB499B de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson rapide et efficace tout en garantissant la sécurité de l'utilisateur.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Électrique : Vérifiez que la tension de votre installation électrique correspond à l'appareil avant utilisation.
- Surface chaude : Ne pas toucher la surface de l'appareil pendant et après l'utilisation, car elle peut rester chaude.
- Proximité d'objets inflammables : Gardez l'appareil à l'écart de tous les matériaux inflammables.
- Risque d'électrocution : Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées et éviter d'utiliser des câbles endommagés.
- Système de sécurité : L'appareil est équipé de systèmes de sécurité intégrés pour éviter les surchauffes.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Nom du produit : Wok à Induction 5 kW - Bflex Digital IWB499B

Puissance : 5 kW

Tension : 400 V

Fréquence : 50/60 Hz

Dimensions (L x P x H) : 600 x 600 x 300 mm

Poids : 35 kg

Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité

Type de contrôle : Digital avec affichage LED

Fonctionnalités : Réglage de la température, minuteur, sécurité de surchauffe

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Ouvrez soigneusement l'emballage et vérifiez la présence de tous les éléments.
2. Choix de l'emplacement : Installez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, près d'une prise appropriée.
3. Branchement électrique : Connectez l'appareil à une source électrique conforme (400 V).
4. Vérification : Assurez-vous que toutes les connexions sont solidement en place avant de mettre en marche l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Allumage : Appuyer sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil.
2. Réglage de la température : Utilisez l'écran tactile pour sélectionner la température souhaitée.
3. Utilisation du minuteur : Réglez le minuteur selon vos besoins pour une cuisson précise.
4. Arrêt : Pour éteindre l'appareil, appuyez de nouveau sur le bouton d'alimentation.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyez la surface avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Produits à éviter : Ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs ni de tampons à récurer.
- Contrôles réguliers : Inspectez mensuellement les câbles et connexions.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez l'alimentation électrique et les connexions.
- Surchauffe : Laissez refroidir l'appareil avant de continuer son utilisation.
- Problèmes de performance : Si la chaleur n'est pas uniforme, nettoyez la surface en contact avec le wok.

8. Élimination

Veillez à débarrasser de l'appareil en respectant les réglementations locales sur l'élimination des appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour des questions ou une assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Induzione Wok 5 kW Bflex Digital IWB499B

1. Informazioni Generali

Il Wok a induzione Bflex Digital IWB499B è progettato per la cottura efficiente dei cibi in modo veloce e sicuro. Utilizza la tecnologia a induzione per fornire un calore diretto e uniforme, riducendo il consumo energetico e migliorando la qualità del cibo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente come indicato nel manuale.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Posizionare il prodotto su una superficie liscia, stabile e resistente al calore.
- Non utilizzare acqua o altri liquidi sulle superfici calde.
- Mantenere il prodotto lontano da materiali infiammabili.
- Si raccomanda di indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano agenti riscaldati.
- In caso di malfunzionamento, scollegare immediatamente dalla rete elettrica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 5 kW
- Dimensioni: 600 mm x 600 mm x altezza 200 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Controllo: Digitale con display LED
- Tipo di alimentazione: Elettrica
- Frequenza: 50/60 Hz

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il Wok su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
2. Assicurarsi che l'area di installazione sia ben ventilata.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
4. Verificare che la tensione e la frequenza siano compatibili con il dispositivo.
5. Accendere il Wok con il pulsante di accensione e attendere il caricamento del sistema.

5. Funzionamento

- Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo digitale.
- Posizionare il recipiente di cottura al centro dell'area di induzione.
- Utilizzare il Wok come indicato per garantire una cottura uniforme.
- Monitorare i tempi di cottura e regolare la temperatura secondo le necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare sempre il Wok dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.
- Pulire la superficie con un panno umido e detergenti delicati.
- Non utilizzare spugne abrasive o oggetti appuntiti che possono graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione e le prese per eventuali usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il Wok non si accende, controllare la connessione alla presa elettrica.
- Se il display LED mostra un errore, consultare il manuale per codici di errore e soluzioni.
- In caso di surriscaldamento, il dispositivo si spegnerà automaticamente come misura di sicurezza.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici.
- Raccomandiamo di riciclare materiali riutilizzabili quando possibile.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o necessità di assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania