

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: IDB499SB

Induction hob - 10 kW - 2 hobs - Bflex Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for Induction Hob 10 kW - 2 Hobs Bflex Digital (IDB499SB)

1. General Information

Thank you for choosing the Induction Hob 10 kW - 2 Hobs Bflex Digital (IDB499SB). This high-performance induction cooking appliance is designed for both domestic and professional use, offering rapid heating and precise cooking.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a suitable power supply with the correct voltage as indicated in the specifications. Use an RCD (Residual Current Device) for added safety.
- **Heat Safety:** The induction hob operates at high temperatures. Use appropriate cookware and handle with care to avoid burns.
- **Children Safety:** Keep the appliance out of children's reach. Do not allow unsupervised use by children.
- **Cookware Compatibility:** Use only induction-compatible cookware. Verify that cookware is flat and has a diameter suitable for the induction zones.
- **Installation Safety:** Ensure proper installation as detailed in this manual. If in doubt, consult a qualified technician.
- **Emergency Contact:** In case of a malfunction or emergency, disconnect the appliance from the power supply immediately and contact customer service.

3. Product Overview and Specifications

Model: IDB499SB
Power Rating: 10 kW
Number of Hobs: 2
Control Type: Digital
Induction Zones: 2
Voltage: 230V / 400V
Frequency: 50/60Hz
Dimensions: 760mm (W) x 500mm (D) x 100mm (H)
Weight: 15 kg

Technical Data

- **Power Levels:** Multiple settings for precision cooking
- **Timer:** Integrated timer function for each hob
- **Safety Features:** Overheat protection, auto shut-off, child lock
- **Material:** Stainless steel body for durability and easy cleaning

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the induction hob on a flat, stable surface. Ensure adequate space around the appliance for ventilation.
2. **Electrical Connection:**
 - Ensure the power supply matches the appliance's required voltage.
 - Connect the appliance to a secure electrical outlet, preferably with an RCD.
3. **Cookware Test:** Place induction-compatible cookware on each hob to check functionality before first use.
4. **Initial Setup:** Plug in the appliance and switch it on using the main control panel.

5. Operation

1. **Power On:** Press the power button to turn on the induction hob.
2. **Select Hob:** Choose the desired hob using the control panel.
3. **Set Temperature/Power:** Adjust to your preferred temperature or power level using the digital controls.
4. **Cooking:** Place compatible cookware on the selected hob and begin cooking. The hob will only heat when cookware is present.
5. **Turn Off:** After use, switch off the hob and unplug for safety.

6. Cleaning and Maintenance

- **Surface Cleaning:** After the hob has cooled down, wipe the surface with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Stainless Steel Care:** For the stainless steel body, use a stainless steel cleaner to maintain appearance.
- **Regular Inspection:** Periodically check the power cord and plug for damage.

7. Troubleshooting

- **Hob Does Not Turn On:** Check power supply and connections. Ensure the appliance is plugged in.
- **Cookware Not Recognized:** Ensure that the cookware is induction-compatible and correctly positioned on the hob.
- **Erratic Temperature Control:** Make sure the appliance is not overloading. Allow it to cool and reset.

8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations for electronic waste. Do not dispose of with regular household waste. Consult your local authority for recycling options.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:
- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience with the IDB499SB Induction Hob!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Induktionsherd 10 kW – 2 Kochzonen Bflex Digital (IDB499SB)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Induktionsherds 10 kW mit zwei Kochzonen Bflex Digital (IDB499SB). Dieses Produkt ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert und bietet eine effiziente und sichere Kochlösung.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme vollständig durch.
- Der Induktionsherd darf nur von geschultem Personal betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist, um Überhitzung und elektrische Risiken zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur kompatible Kochgeschirre, die für Induktionskochen geeignet sind.
- Halten Sie die Oberfläche des Herdes während des Betriebs frei von brennbaren Materialien.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebs nicht überlastet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes sind.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: IDB499SB
- Leistung: 10 kW
- Anzahl der Kochzonen: 2
- Temperaturregelbereich: 60°C bis 240°C
- Abmessungen (B x T x H): 800 x 600 x 300 mm
- Gewicht: 35 kg
- Material: Edelstahl, hitzebeständig und leicht zu reinigen
- Spannung: 400V

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Aufstellungsort stabil und eben ist.
- Platzieren Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich, weit entfernt von brennbaren Materialien.
- Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Stromquelle gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Sicherstellen, dass alle elektrischen Anschlüsse korrekt und sicher sind, bevor das Gerät eingeschaltet wird.
- Starten Sie das Gerät nicht, bevor die Installation vollständig abgeschlossen und alle Sicherheitsprüfungen durchgeführt wurden.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Induktionsherd ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Kochzone und die Temperatur mithilfe des digitalen Displays aus.
- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr auf die Kochzone passt, damit die Induktionsfunktion aktiviert wird.
- Überwachen Sie den Kochvorgang und passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche abzuwischen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und scheuernde Schwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stromkabel und Anschlüsse auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und Anschlüsse.
- Kochzone heizt nicht: Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr für Induktion geeignet ist.
- Display zeigt Fehlermeldungen: Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronikschrott.
- Entfernen Sie alle gefährlichen Materialien, bevor Sie das Gerät entsorgen.

9. Kontakt

Für 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 de Inductiekookplaat 10 kW met 2 kookzones Bflex Digitale IDB499SB

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bflex Digitale Inductiekookplaat IDB499SB. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt optimale kookprestaties. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Houd de kookplaat droog en lange blootstelling aan vochtige omgevingen moet worden vermeden.
- Kindveiligheid: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat.
- Brandpreventie: Plaats geen brandbare materialen of voorwerpen in de buurt van de kookplaat.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd volgens de lokale elektrische voorschriften. Gebruik alleen de bijgeleverde stroomkabel.
- Reparaties en onderhoud: Laat reparaties alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

3. Productoverzicht en specificaties

- Productnaam: Inductiekookplaat Bflex Digitale IDB499SB
- Aantal kookzones: 2
- Totaal vermogen: 10 kW
- Bediening: Digitale bediening
- Afmetingen: 700 mm x 400 mm x 100 mm
- Gewicht: 10 kg
- Spanning: 230V / 400V
- Frequentie: 50/60 Hz

4. Installatie en setup

- Plaats de kookplaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom het apparaat is.
- Sluit de kookplaat aan op een geschikte stroomvoorziening. Controleer de voltage- en frequentie-instellingen om ervoor te zorgen dat ze overeenkomen met de specificaties van het apparaat.
- Zet de kookplaat aan door de aan/uit-schakelaar te gebruiken.

5. Bediening

- Druk op de aan/uit-knop om het apparaat te activeren.
- Kies een van de kookzones en stel de gewenste temperatuur of kookmodus in met de digitale bedieningselementen.
- Om de kooktijd in te stellen, gebruik de timerfunctie indien beschikbaar.
- Wanneer de kooktijd verstreken is of het kookproces is voltooid, schakelt de kookplaat automatisch uit.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Voordat u de kookplaat schoonmaakt, schakel deze uit en laat deze afkoelen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel om de kookplaat schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of staalwol, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Controleer regelmatig de aansluitingen en kabels op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stroomnet.
- Inductiekookplaat reageert niet: Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekoken.
- Oververhitting: De kookplaat schakelt automatisch uit. Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van uw apparaat, volg de lokale richtlijnen voor elektronische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat wordt gerecycled of op een veilige manier wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Inducción Bflex Digital IDB499SB

1. Información General

Gracias por elegir la Placa de Inducción Bflex Digital IDB499SB. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una cocción eficiente y rápida. Siga este manual para garantizar una operación segura y efectiva.

2. Información de Seguridad

- **Uso Aprobado:** Este producto está destinado únicamente a la cocción de alimentos en entornos domésticos y comerciales.
- **Supervisión:** Nunca deje la placa desatendida mientras esté en funcionamiento.
- **Calor y Superficies:** Las superficies de la placa se calientan al tacto. Evite el contacto directo con la superficie caliente.
- **Materiales Aprobados:** Utilice utensilios de cocina compatibles con inducción y evite utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- **Electrodomésticos Cercanos:** Mantenga materiales inflamables lejos de la placa de inducción.
- **Cables y Conexiones:** Asegúrese de que los cables eléctricos estén en buen estado y adecuadamente conectados.
- **Desconexión:** Desconecte el dispositivo de la corriente eléctrica durante la limpieza y mantenimiento.
- **Niños:** Mantenga a los niños alejados del aparato durante su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Potencia:** 10 kW
- **Número de Zonas de Cocción:** 2
- **Control:** Digital
- **Dimensiones:** 800 x 600 x 90 mm
- **Peso:** 13 kg
- **Voltaje:** 400V
- **Material:** Cristal de cerámica
- **Temperatura Máxima:** 240°C

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Asegúrese de que la superficie de instalación esté nivelada y libre de obstrucciones.
2. **Conexión Eléctrica:** Conecte la placa a una fuente de alimentación adecuada. Asegúrese de que el voltaje sea de 400V.
3. **Fijación:** Fije la placa a la encimera utilizando los dispositivos de fijación suministrados.
4. **Verificación:** Antes de encender, verifique todas las conexiones para asegurarse de que no haya fugas eléctricas.
5. **Prueba de Funcionamiento:** Encienda la placa y verifique el funcionamiento de ambas zonas de cocción.

5. Operación

- **Encendido:** Para encender la placa, pulse el botón de encendido.
- **Ajuste de Potencia:** Seleccione la potencia deseada utilizando el control digital.
- **Temporizador:** Use la función de temporizador para establecer el tiempo de cocción deseado.
- **Desactivación:** Después del uso, apague la placa y desconéctela de la corriente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Superficie:** Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.
- **Manchas Difíciles:** Para manchas persistentes, use raspadores diseñados para superficies de cerámica.
- **Mantenimiento Regular:** Realice una limpieza profunda cada 2 semanas y revise los cables eléctricos periódicamente.

7. Solución de Problemas

- **No enciende:** Verifique las conexiones eléctricas.
- **Zona de cocción no funciona:** Asegúrese de que no haya utensilios no compatibles y de que el área esté limpia.
- **Temperatura inadecuada:** Ajuste la potencia y verifique la compatibilidad de la olla.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. Este equipo no debe ser tratado como residuos domésticos.

9. Contacto

Para más información o soporte técnico, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plaque à induction double Bflex IDB499SB de 10 kW. Ce produit est conçu pour apporter une solution de cuisson efficace et rapide tout en respectant les normes de sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas toucher la surface chaude, utilisez toujours les poignées et les boutons.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Assurez-vous que l'appareil est connecté à une prise conforme et dans un endroit bien ventilé.
- Évitez que de l'eau entre en contact avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Gardez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- En cas de surchauffe, l'appareil est équipé de dispositifs de sécurité qui l'éteindront automatiquement.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle: Bflex IDB499SB
- Type: Plaque à induction
- Puissance: 10 kW (2 foyers)
- Dimensions: 730 mm x 450 mm x 100 mm
- Alimentation: 400V/50Hz
- Poids: 13 kg
- Matériau: Verre céramique et acier inoxydable
- Contrôle: Système numérique avec affichage LED

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez l'appareil de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Choisissez un emplacement stable et plat, à proximité d'une prise électrique adaptée.
3. Assurez-vous que l'espace est bien ventilé.
4. Ne pas obstruer les événements de ventilation situés sur les côtés.
5. Connectez l'appareil à une prise conforme (400V).
6. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.

5. Fonctionnement

- Pour allumer la plaque, appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Utilisez le bouton de sélection pour choisir le foyer de cuisson.
- Réglez la puissance désirée à l'aide des commandes numériques.
- Le voyant LED indiquera que la plaque est en fonctionnement.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface en verre céramique.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement que les événements de ventilation ne sont pas obstrués.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion à la prise et réinitialisez le disjoncteur si nécessaire.
- Fuite d'eau constatée: Assurez-vous que l'appareil est utilisé sur une surface sèche.
- Le voyant LED clignote: Cela peut indiquer une surchauffe; laissez refroidir l'appareil avant de le réutiliser.

8. Élimination

En fin de vie de l'appareil, veuillez respecter les règles de recyclage locales. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piano Induzione 10 kW - 2 Fuochi - Bflex Digitale (IDB499SB)

1. Informazioni Generali

Il piano a induzione Bflex Digitale (IDB499SB) è un dispositivo di cottura avanzato progettato per una cottura veloce, efficiente e sicura. È adatto per ristoranti, cucine professionali e applicazioni residenziali. Questo prodotto offre prestazioni elevate con un design moderno e intuitivo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Assicurarsi che il piano cottura sia installato da un professionista qualificato in conformità alle normative locali.
- Uso appropriato: Utilizzare il prodotto esclusivamente per la cottura di alimenti. Non utilizzare il dispositivo per altri scopi non previsti.
- Superfici calde: Le superfici del piano a induzione possono diventare molto calde durante l'uso. Evitare di toccare la superficie durante e subito dopo l'uso.
- Oggetti metallici: Non posizionare oggetti metallici come coltelli o forchette sulla superficie di cottura.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa con messa a terra adeguata. Non utilizzare prolunghes o adattatori non conformi.
- Bambini e animali: Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici durante l'uso.
- Surriscaldamento: Il piano è dotato di protezione da surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, il dispositivo si spegnerà automaticamente.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: IDB499SB
- Potenza totale: 10 kW
- Numero di fuochi: 2
- Tipo: Induzione
- Dimensioni del prodotto: 800 x 400 x 100 mm
- Tensione di alimentazione: 400 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Materiale: Acciaio inox
- Tocco digitale: Sì
- Controllo di temperatura: Sì

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Collocare il piano su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
2. Collegamento elettrico: Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Assicurarsi che la rete elettrica sia adeguata per supportare il consumo energetico del dispositivo.
3. Ventilazione: Garantire una ventilazione adeguata attorno al piano cottura per evitare il surriscaldamento.
4. Verifica finale: Controllare che tutti i collegamenti siano sicuri e che il dispositivo non abbia danni visibili prima dell'accensione.

5. Funzionamento

- Accensione: Premere il pulsante di accensione per attivare il dispositivo.
- Impostazione della temperatura: Utilizzare il pannello di controllo per selezionare la temperatura desiderata.
- Spegnimento: Premere nuovamente il pulsante di accensione per spegnere il piano cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia della superficie: Dopo ogni utilizzo, pulire il piano con un panno umido. Utilizzare detersivi non abrasivi per evitare graffi.
- Controllo dei filtri: Controllare e pulire eventuali filtri se presenti, seguendo le istruzioni specifiche del produttore.
- Manutenzione periodica: Effettuare un controllo annuale del dispositivo da un tecnico autorizzato per garantire il corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il piano non si accende: Verificare il collegamento elettrico e assicurarsi che la presa di corrente funzioni.
- La superficie non si riscalda: Controllare che le pentole utilizzate siano adatte per l'induzione e di dimensioni corrette.
- Errore del display: Spegnere e riaccendere il dispositivo. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le norme locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici. Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici. Consultare un centro di riciclaggio autorizzato per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza e supporto, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Utilizzalo in sicurezza e con piacere!