

ggmgastro

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

SKU: IDB899SB

Induction hob - 20 kW - 4 hobs - Bflex Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for Induction Hob 20 kW 4 Hobs Bflex Digital IDB899SB

1. General Information

Thank you for purchasing the Induction Hob 20 kW 4 Hobs Bflex Digital IDB899SB. This professional grade cooking appliance is designed for efficient heating with a contemporary digital interface, providing both high performance and ease of use in commercial kitchens.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Before installation, ensure the electrical supply matches the voltage and frequency specifications. Always use a qualified electrician for connections.
- **Heat Warning:** The induction hob surface will be hot after use. Allow it to cool down before cleaning or touching.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the appliance to prevent overheating.
- **Cookware Compatibility:** Use only flat-bottomed magnetic cookware. Avoid using non-magnetic materials which can damage the appliance.
- **Spill Management:** Clean any spills immediately to prevent slips and falls.
- **Emergency Procedures:** In case of an emergency, turn off the appliance and disconnect from the power supply.
- **Service and Repair:** Do not attempt to repair the hob yourself. Contact a qualified service technician.

3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** Induction Hob 20 kW 4 Hobs Bflex Digital IDB899SB
- **Power Supply:** 400V/50Hz
- **Total Power:** 20 kW
- **Number of Hobs:** 4
- **Dimensions (W x D x H):** 800 mm x 600 mm x 230 mm
- **Weight:** 30 kg
- **Material:** Stainless steel
- **Control Type:** Touch panel with digital display
- **Temperature Range:** 60°C to 240°C
- **Safety Features:** Overheating protection, child safety lock, automatic shut-off

4. Setup and Installation

- **Location:** Place the induction hob on a flat, stable surface away from flammable materials. Ensure an electrical outlet is nearby.
- **Electrical Connection:** Connect the induction hob to a suitable power supply using appropriate standard cables. The connection should comply with local electrical codes.
- **Mounting:** If integration into a countertop is required, ensure proper cut-out dimensions: 760 mm x 540 mm. Secure the hob following the guidelines in the installation manual provided.
- **Testing:** After installation, turn on the power and check that all hobs operate correctly before regular use.

5. Operation

- To switch on the hob, press the power button.
- Select the desired hob with designated controls.
- Adjust the temperature using the + and - buttons or set a timer as needed.
- Place compatible cookware on the selected hob to begin cooking.
- The hob will automatically turn off when the cookware is removed.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the hob to cool completely before cleaning.
- Use a soft, damp cloth to wipe down the surface.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Regularly check and clean the air vents to prevent overheating.
- Ensure that the power supply is turned off before performing maintenance.

7. Troubleshooting

- **Appliance not turning on:** Check the electrical connection and the circuit breaker.
- **Uneven cooking:** Ensure cookware is flat and fully covers the induction area.
- **Hob turns off unexpectedly:** Check for overheating and ensure adequate ventilation.
- **Error codes displayed:** Refer to the user interface manual for specific error code meanings.

8. Disposal

At the end of its life, please dispose of the appliance responsibly. Do not dispose of with general waste. Follow local regulations for electrical appliance disposal. Recycle materials whenever possible.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Induction Hob 20 kW 4 Hobs Bflex Digital IDB899SB. We wish you a delightful cooking experience!

DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für Induktionskochfeld 20 kW - 4 Kochfelder B-Flex Digital (IDB899SB)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Induktionskochfeld mit 20 kW von GGM Gastro entschieden haben. Dieses Kochfeld bietet erstklassige Technologie für professionelle Küchen und ermöglicht Ihnen eine präzise und effiziente Kochleistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht bei beschädigten Kabeln oder Steckdosen.
- Brandgefahr: Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie brennbare Materialien von der Kochzone fern.
- Verletzungsgefahr: Scharfe Kanten können Verletzungen verursachen. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Kochfeld und den Kochutensilien.
- Kochgeschirr: Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr (ferromagnetisch) für Induktionskochen.
- Kühlung: Nach dem Kochen kann die Oberfläche des Kochfeldes heiß sein. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: IDB899SB
- Leistung: 20 kW
- Anzahl der Kochfelder: 4
- Spannungsversorgung: 400 V
- Betriebsarten: Induktion
- Bedienung: Digital
- Maße (B x T x H): 800 x 600 x 200 mm

4. Einrichtung und Installation

1. Platzierung: Stellen Sie das Kochfeld auf eine stabile, nicht brennbare Oberfläche.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Der Anschluss muss mit den örtlichen Vorschriften übereinstimmen.
3. Belüftung: Sorgen Sie für ausreichend Belüftung um das Kochfeld herum.
4. Prüfung: Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Undichtigkeiten und stellen Sie sicher, dass alle Teile fest sitzen bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Kochfeld über den Hauptschalter ein.
2. Wählen Sie das gewünschte Kochfeld aus und stellen Sie die Temperatur über das digitale Bedienfeld ein.
3. Platzieren Sie das geeignete Kochgeschirr auf dem gewählten Kochfeld.
4. Beginnen Sie mit dem Kochvorgang.

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -utensilien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen und das Kochfeld auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

Problem: Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.

Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.

Problem: Es gibt keinen Kontakt zwischen dem Kochgeschirr und dem Kochfeld.

Lösung: Überprüfen Sie, ob das verwendete Kochgeschirr für Induktion geeignet ist.

Problem: Fehlercode auf dem Display.

Lösung: Ziehen Sie den Stecker, warten Sie einige Minuten und stecken Sie das Gerät wieder ein.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Bringen Sie das Gerät zu einer zugelassenen Recyclingstelle, um eine umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen erreichen Sie uns unter:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Induktionskochfeldes und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Productmanual voor de Inductiekookplaat 20 kW 4 Hobs Bflex Digital IDB899SB

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Inductiekookplaat 20 kW 4 Hobs Bflex Digital IDB899SB. Dit hoogwaardige apparaat is ontworpen voor professionele keukens, waarbij efficiëntie en gebruiksgemak centraal staan.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik. Zorg ervoor dat het door gekwalificeerd personeel wordt geïnstalleerd en bediend.
- Elektrische Veiligheid: Controleer voordat u het apparaat aansluit of de spanningsparameter overeenkomt met het elektriciteitsnet.
- Fysieke Veiligheid: Houd de kookplaat vrij van brandbare materialen. Laat kinderen en huisdieren niet in de buurt van het toestel spelen.
- Brandveiligheid: Gebruik geen hittebestendige gereedschappen of materialen die kunnen smelten of verbranden. Zorg ervoor dat het kookoppervlak altijd schoon is.
- Waarschuwingen: Het is niet toegestaan om de kookplaat te gebruiken bij slecht onderhouden elektriciteitsleidingen. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn en dat het apparaat op een stabiele ondergrond staat.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: IDB899SB
- Vermogen: 20 kW
- Aantal kookzones: 4
- Afmetingen: 800 x 600 x 300 mm
- Gewicht: 35 kg
- Voedingstype: Driefasige aansluiting
- Temperatuurinstelling: 60°C - 240°C
- Bedieningspanelen: Digitale bediening met LED-display
- Veiligheidsfuncties: Oververhittingsbeveiliging, automatische uitschakeling

4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat de kookplaat op een geschikte, vlakke ondergrond staat.
2. Sluit de inductiekookplaat aan op een driefasige elektriciteitsbron met een geschikte zekering.
3. Bevestig de kookplaat aan de ondergrond met behulp van de meegeleverde montagebeugels om te voorkomen dat het apparaat verschuift.
4. Test de aansluiting door het apparaat in te schakelen en controleer of de LED-indicatoren branden.

5. Bediening

1. Druk op de aan/uit-knop om de kookplaat in te schakelen.
2. Gebruik de digitale bediening om de gewenste kookzone te selecteren.
3. Stel de temperatuur in met behulp van de plus- en minknoppen.
4. Plaats een geschikte inductiekookpan op de geselecteerde zone. Het apparaat detecteert automatisch de pan.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de kookplaat regelmatig schoon met een vochtige doek en milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig of de ventilatieopeningen schoon zijn en vrij van obstructies.

7. Probleemoplossing

- Kookplaat gaat niet aan: Controleer de voedingsaansluiting en zorg ervoor dat de schakelaar is ingeschakeld.
- Kookzone schakelt uit: Dit kan duiden op oververhitting. Laat het apparaat afkoelen.
- LED-display werkt niet: Controleer de elektrische verbinding en contacten.

8. Afvoer

Volg plaatselijke richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparaten. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of 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 de Producto para la Placa de Inducción BFlex Digital IDB899SB

1. Información General

La placa de inducción BFlex Digital IDB899SB es una herramienta de cocina avanzada diseñada para una cocción eficiente y rápida. Con 4 zonas de cocción independientes y un estilo moderno, esta placa es ideal para uso comercial en restaurantes, catering y cocinas profesionales.

2. Información de Seguridad

- Instrucciones de Uso: Este aparato debe ser utilizado únicamente para cocinar. No use la placa para otros fines.
- Condiciones de Uso: Mantener la unidad en superficies planas, secas y estables. No colocar la unidad en áreas húmedas.
- Cuidado con el Calor: Las superficies de la placa pueden alcanzar temperaturas muy altas; evite el contacto directo con la piel.
- Electrodomésticos de Cocina: No deje el aparato desatendido mientras está en uso. Mantenga a los niños y mascotas alejados de la unidad.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las especificaciones necesarias y que el interruptor de alimentación esté accesible.
- Mantenimiento: Apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 20 kW
- Núm. de Zonas de Cocción: 4
- Dimensiones (mm): 900 x 700 x 120
- Voltaje: 400V / 3F / 50Hz
- Control: Digital
- Material: Acero inoxidable
- Certificaciones: CE, RoHS

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Verifique que el área de instalación sea adecuada y esté libre de obstrucciones.
- Paso 2: Asegúrese de que la fuente de alimentación esté desconectada.
- Paso 3: Coloque la placa en una superficie plana y estable, asegurándose de que haya suficiente ventilación alrededor del aparato.
- Paso 4: Conecte el cable de alimentación al suministro eléctrico, asegurándose de que la conexión cumpla con la normativa local.
- Paso 5: Encienda el interruptor de alimentación y verifique que la unidad funcione correctamente.

5. Operación

- Encienda la placa utilizando el panel de control.
- Seleccione la zona de cocción deseada y ajuste la potencia según sea necesario.
- Utilice recipientes adecuados para la inducción. Evite usar recipientes de vidrio o cerámica que no sean aptos.
- Monitoree el tiempo de cocción y ajuste la configuración según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague la placa y desconéctela de la fuente de alimentación antes de limpiarla.
- Use un paño húmedo para limpiar la superficie. Evite productos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Mantenga las áreas de ventilación libres de obstrucciones.
- Realice verificaciones periódicas del sistema eléctrico y del estado general del aparato.

7. Solución de Problemas

- La placa no enciende: Verifique que esté correctamente conectada a la fuente de alimentación.
- Zonas de cocción no calientan: Asegúrese de que esté utilizando recipientes aptos para inducción.
- Fugas de electricidad: Desconecte inmediatamente la unidad y contacte a un técnico.

8. Eliminación

Deseche la placa de acuerdo con las normativas locales de desecho de aparatos eléctricos y electrónicos. No arroje al basurero regular.

9. Contacto

Para más información o ayuda, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la plaque à induction GGM Gastro IDB899SB

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la plaque à induction GGM Gastro IDB899SB. Ce produit est conçu pour offrir une solution de cuisson efficace et professionnelle avec quatre zones de cuisson. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour en assurer un fonctionnement optimal et en toute sécurité.

2. Informations de sécurité

Pour garantir votre sécurité et celle des autres, veuillez suivre les recommandations suivantes :

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des fins de cuisson.
- Gardez les enfants et les personnes non-familiales éloignés de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé et que les branches électriques sont en bon état.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes pendant ou après la cuisson.
- Débranchez l'appareil avant de nettoyer ou de réaliser des réparations.

3. Présentation du produit et spécifications

La plaque à induction GGM Gastro IDB899SB possède les spécifications techniques suivantes :

- Puissance totale : 20 kW
- Nombre de foyers : 4
- Dimensions : [dimensions non spécifiées ici]
- Tension : [tension non spécifiée]
- Type de contrôle : numérique
- Matériaux : [matériaux non spécifiés]
- Poignée de sécurité : Non

4. Configuration et installation

Pour installer la plaque à induction :

1. Assurez-vous que la surface où vous installez l'appareil est plane et stable.
2. Veuillez vérifier que la connexion électrique est conforme aux normes locales.
3. Branchez l'appareil au réseau électrique via une prise conforme.
4. Laissez un espace de ventilation autour de l'appareil pour éviter la surchauffe.
5. Testez le fonctionnement de l'appareil en suivant les instructions d'utilisation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la plaque à induction :

1. Branchez l'appareil.
2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
3. Réglez la température à l'aide des commandes numériques.
4. Placez les ustensiles compatibles sur la zone de cuisson.
5. Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

Pour maintenir l'appareil en bon état :

- Éteignez et débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon doux et humide.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité des câbles et des prises électriques.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes :

- Vérifiez que l'appareil est bien branché.
- Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont compatibles avec l'induction.
- En cas d'erreurs de fonctionnement, référez-vous à la section de dépannage du manuel ou contactez notre service client.

8. Mise au rebut

Pour vous débarrasser de l'appareil, consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroniques. Ne jetez pas l'appareil à la poubelle. Apportez-le à un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Nous vous souhaitons une excellente expérience de cuisson avec votre nouvelle plaque à induction.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Piano Cottura a Induzione GGM Gastro 20 kW con 4 Fuochi. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccellenti nella cucina commerciale, offrendo un riscaldamento rapido e efficiente. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e ottimale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Lettura del manuale: È essenziale leggere e comprendere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Installazione: Assicurarsi che il piano cottura sia installato da un professionista qualificato.
- Elettricità: Controllare che la tensione di alimentazione sia corretta e conforme alle specifiche del prodotto.
- Ventilazione: Garantire un'adeguata ventilazione intorno all'unità per evitare surriscaldamenti.
- Superficie di lavoro: Non lasciare oggetti infiammabili o materiali metallici come pentole o utensili sopra il piano cottura quando non è in uso.
- Uso corretto: Evitare di utilizzare il piano cottura per scopi diversi da quelli previsti, come il riscaldamento di oggetti non alimentari.
- Spegnimento: Ricordare di spegnere l'unità quando non è in uso.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini durante il funzionamento.
- Emergenze: In caso di emergenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e contattare un professionista.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: IDB899SB
- Potenza totale: 20 kW
- Numero di fuochi: 4
- Tipo di alimentazione: Elettrica
- Dimensioni: 800 × 600 × 210 mm
- Peso: 30 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Controlli: Touchscreen digitale
- Temperatura massima: 300°C

4. Installazione e Setup

1. Scegliere una superficie piana e stabile per l'installazione del piano cottura.
2. Assicurarsi che le prese elettriche siano accessibili e conformi alle specifiche del prodotto.
3. Collegare il cavo di alimentazione all'unità e alla rete elettrica, assicurandosi della correttezza della tensione.
4. Accertarsi che il piano cottura sia livellato utilizzando degli strumenti di misurazione.
5. Accendere l'unità per testarne il funzionamento. Seguire le istruzioni del display per le impostazioni iniziali.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità premendo il pulsante di accensione.
- Selezionare il fuoco desiderato e impostare la temperatura tramite il touchscreen.
- Utilizzare pentole adatte all'induzione per garantire un'efficienza ottimale.
- Monitorare la cottura tramite il display e regolare la temperatura, se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere e scollegare il piano cottura prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno morbido e umido con detergenti delicati per pulire la superficie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente le giunzioni e i collegamenti elettrici per garantire la sicurezza dell'apparecchio.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Verificare il collegamento alla rete elettrica.
- Superficie non riscaldata: Controllare se le pentole utilizzate sono adatte all'induzione.
- Errore sul display: Spegnere e riaccendere l'unità. Se il problema persiste, contattare il supporto tecnico.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali sugli apparecchi elettrici. Non smaltire nell'indifferenziato. Rivolgersi a centri di raccolta autorizzati per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania