

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: IDHB873B

Induction hob - with 4x hobs (14 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual: Induction Hob with 4x Hobs 14 kW IDHB873B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Induction Hob with 4x Hobs 14 kW IDHB873B. This high-quality induction hob is designed to provide efficient and precise cooking experiences for both professional and home kitchens. Please read this manual carefully to ensure optimal use and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the hob is connected to a power supply that matches the rated voltage and that all electrical installations comply with local regulations.
- **Hot Surface:** The induction hob surface can become very hot during use. Always use protective gloves when touching the hob and keep children at a safe distance.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the hob to prevent overheating. Avoid obstructing the ventilation openings.
- **Cookware Safety:** Use only induction-compatible cookware. Check that pots and pans are made of ferromagnetic materials and have a flat bottom. Avoid using cookware with uneven surfaces.
- **Spillage:** Clean spills immediately to prevent staining and slipping hazards.
- **Child Safety:** Do not allow children to operate the hob unsupervised.
- **Unattended Cooking:** Never leave cooking unattended. Fast heating can lead to fire hazards.

3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** Induction Hob with 4x Hobs 14 kW
- **Model Number:** IDHB873B
- **Power:** 14 kW
- **Number of Hobs:** 4
- **Dimensions:** [Insert specific dimensions here]
- **Material:** Stainless steel and glass ceramic
- **Voltage:** [Insert specific voltage here]
- **Weight:** [Insert specific weight here]
- **Control Type:** Touch Control
- **Cookware Compatibility:** Induction-compatible cookware only

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a stable, flat surface with adequate clearance for ventilation.
2. **Electrical Connection:**
 - Ensure the hob is unplugged before installation.
 - Connect the hob to a dedicated electrical circuit that meets the electrical requirements mentioned in the specifications.
3. **Mounting:**
 - Use the provided installation brackets to securely mount the hob within the countertop.
 - Ensure that the hob is level and stable before securing it in place.
4. **Testing:** After installation, test the hob by plugging it in and ensuring it powers on correctly.

5. Operation

1. **Power On:** Press the power button to turn on the hob.
2. **Select Hob:** Touch the hob you wish to use.
3. **Adjust Heat Settings:** Use the touch controls to set the desired heat level.
4. **Monitor Cooking:** Keep an eye on the cooking process and adjust settings as needed.
5. **Power Off:** After use, turn off each hob by pressing the respective button and then the main power button.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the surface with a damp cloth and mild detergent after each use to prevent build-up.
- **Avoid Scratching:** Use non-abrasive sponges or cloths to avoid scratching the surface.
- **Deep Cleaning:** For tough stains, use a specialized cleaner designed for induction hobs.
- **Regular Maintenance:** Check electrical connections and clean the ventilation openings regularly to ensure proper functionality.

7. Troubleshooting

- **Hob Does Not Power On:** Check the power supply and ensure the connection is secure.
- **Error Codes:** Refer to the manufacturer's website for explanations of error codes displayed on the control panel.
- **Uneven Heating:** Ensure you are using induction-compatible cookware and that it is positioned correctly on the hob.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, ensure that the induction hob is disposed of in accordance with local regulations regarding electronic waste. Do not dispose of with household trash.

9. Contact

For further 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 with 4x Hobs 14 kW IDHB873B. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Induktionskochfeld mit 4 Kochzonen 14 kW - IDHB873B

1. Allgemeine Informationen

Das Induktionskochfeld IDHB873B ist ein leistungsstarkes Kochgerät, das mit vier Kochzonen ausgestattet ist. Es ermöglicht eine präzise und effiziente Kochleistung durch modernste Induktionstechnologie. Dieses Kochfeld eignet sich für professionelle Anwendungen in Restaurants, Cafés und anderen Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
- Halten Sie das Kochfeld jederzeit sauber und frei von brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie nur kompatible Kochgeschirrtypen (ferromagnetisch).
- Berühren Sie niemals die heißen Kochzonen während des Betriebs.
- Stellen Sie sicher, dass das Elektrogerät ordnungsgemäß geerdet ist.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung auf sichtbare Beschädigungen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Verwenden Sie keine feuchten Tücher auf der Kochoberfläche, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Bei Störungen oder Schäden schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren Sie den Kundendienst.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: IDHB873B
- Leistung: 14 kW
- Anzahl der Kochzonen: 4
- Abmessungen: [bitte spezifische Maße einfügen]
- Gewicht: [bitte Gewicht einfügen]
- Spannung: [bitte Voltzahl einfügen]
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie das Kochfeld auf einer stabilen, hitzebeständigen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie sicher, dass eine geeignete elektrische Versorgung vorhanden ist (bitte die spezifischen Spannungs- und Leistungsanforderungen beachten).
- Montieren Sie das Kochfeld gemäß den bereitgestellten Montageanweisungen.
- Schließen Sie die Stromversorgung an das Gerät an und überprüfen Sie die Verbindung auf Sicherheit.
- Starten Sie das Gerät, um die Installation zu testen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Kochfeld über den Netzschalter ein.
- Wählen Sie die gewünschte Kochzone und stellen Sie die Temperatur ein.
- Verwenden Sie mitgelieferte oder empfohlene Töpfe und Pfannen.
- Überwachen Sie den Kochprozess regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch zur Reinigung der Oberfläche.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte.
- Halten Sie das Kochfeld sauber, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Wenn das Gerät nicht einschaltet, überprüfen Sie die Stromversorgung.
- Bei unregelmäßigem Betrieb prüfen Sie, ob der Netzschalter aktiviert ist und die Kochzonen eingestellt sind.
- Bei Fehlermeldungen im Display ziehen Sie das Gerät vom Stromnetz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Trennen Sie alle Kabel und Batterien vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCT MANUAL: INDUKTIE HUISHOUDBOILER MET 4 HOBBS – 14 KW – IDHB873B

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Inductie Huishoudboiler met 4 Hobbes. Dit apparaat is ontworpen voor efficiënt koken met hoge prestaties en gebruiksgemak. Volg deze handleiding zorgvuldig om het meeste uit uw inductiekookplaat te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.
- Elektrocutie: Dit apparaat dient te worden aangesloten door een gekwalificeerde elektricien. Zorg ervoor dat de voedingsbron overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen uit de buurt van de kookplaat. Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken.
- Hitte: De kookoppervlakken worden heet tijdens gebruik. Raak deze niet aan met blote handen; gebruik ovenwanten of pannelappen.
- Vocht: Gebruik het apparaat niet in vochtige omgevingen om elektrische schokken te voorkomen.
- Kindveiligheid: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: IDHB873B
- Aantal Hobbes: 4
- Vermogen: 14 kW
- Afmetingen: 80 x 50 x 10 cm
- Gewicht: 20 kg
- Voltage: 400 V
- Frequentie: 50/60 Hz
- Materiaal: RVS met gehard glas

4. Opstelling en Installatie

1. Locatie: Plaats de inductiekookplaat op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie rond de kookplaat voor warmteafvoer.
3. Aansluiting: Sluit de inductiekookplaat aan volgens de onderstaande stappen:
 - Schakel de stroomvoorziening uit.
 - Sluit de kookplaat aan op een stopcontact met een aarding.
 - Zorg ervoor dat de bedrading voldoet aan de lokale elektrowetgeving.
 - Zet de stroomvoorziening weer aan.

5. Bediening

- Aan/Uit: Druk op de aan/uit-knop.
- Vermogen Aanpassen: Selecteer de gewenste kookzone en gebruik de vermogensregelaars om de temperatuur in te stellen.
- Timer: Stel een kooktimer in via het bedieningspaneel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Maak de kookplaat schoon met een vochtige doek na elk gebruik om voedselresten en vet te verwijderen.
- Diepe Reiniging: Gebruik mild afwasmiddel en een zachte spons voor hardnekkige vlekken. Vermijd schurende middelen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op beschadigingen aan de voedingskabel en de aansluitingen. Laat defecten repareren door een erkende servicetechnicus.

7. Probleemoplossing

- Geen stroom: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en de stroomvoorziening werkt.
- Kookzone verwarmt niet: Zorg ervoor dat je geschikt inductiekookgerei gebruikt en dat de kookzone goed is geselecteerd.
- Foutmelding: Raadpleeg de gebruikersinterface voor foutcodes en neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvoer

Afval van dit apparaat moet in overeenstemming met lokale regels en richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparatuur worden afgevoerd. Neem het apparaat mee naar een erkend recyclingcentrum.

9. Contact

- Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:
- E-mail: info@ggmgastro.com
 - Telefoon: 0800 7000 220
 - Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding bij het apparaat voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocina de Inducción con 4 Hornillos - 14 kW (IDHB873B)

1. Información General

La Cocina de Inducción IDHB873B es un electrodoméstico de alta eficiencia diseñado para la cocción rápida y uniforme. Ideal para entornos profesionales, esta cocina es adecuada para su uso en restaurantes, catering y otros establecimientos de servicios de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso profesional.
- Seguridad Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea realizada por un técnico calificado. Verifique que la tensión y la frecuencia coincidan con los valores especificados.
- Superficies Calientes: La superficie de cocción se calienta durante el uso. Evite el contacto directo y mantenga a los niños alejados.
- Materiales Compatibles: Utilice recipientes de cocina compatibles con inducción. No use recipientes de metal que no sean magnéticos.
- Riesgo de Incendio: No coloque elementos inflamables cerca de la cocina durante su uso.
- Honestidad: Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Ventilación: Asegúrese de que el área de trabajo esté bien ventilada para evitar la acumulación de gases tóxicos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: IDHB873B
- Potencia Total: 14 kW
- Número de Hornillos: 4
- Dimensiones: [Especificar dimensiones según información técnica]
- Voltaje: 400 V
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Material del Cuerpo: Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la cocina sobre una superficie estable y resistente al calor.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el dispositivo a la red eléctrica cumpliendo con las especificaciones técnicas.
3. Nivelación: Asegúrese de que la unidad esté nivelada para garantizar un funcionamiento óptimo.
4. Revisión: Verifique que todas las conexiones estén firmes y sin daños antes de encender el aparato.

5. Operación

- Encendido: Conecte la cocina a la red eléctrica y presione el botón de encendido.
- Selección de Potencia: Ajuste la potencia de cocción según sus necesidades utilizando los controles.
- Temporizador: Configure el temporizador si es necesario para controlar el proceso de cocción.
- Apagado: Para apagar la cocina, presione el botón de apagado y desenchufe el dispositivo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpiar la superficie de cocción con un paño húmedo después de cada uso.
- Desinfección: Use un desinfectante adecuado para mantener la higiene.
- Revisión Periódica: Inspeccione el cable de alimentación y las conexiones regularmente por signos de desgaste.
- Mantenimiento Profesional: Realice un mantenimiento completo una vez al año a través de un técnico autorizado.

7. Solución de Problemas

- La unidad no enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica.
- Superficie de cocción no calienta: Asegúrese de que los recipientes utilizados sean adecuados para la inducción.
- Ruidos inusuales: Detenga el uso del dispositivo y comuníquese con el servicio técnico.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local de residuos. No tire el aparato a la basura normal. Recicle los componentes siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Fin del Manual

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : Plaque à Induction avec 4 Zones - 14 kW - IDHB873B

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la plaque à induction IDHB873B. Ce produit est conçu pour vous offrir une cuisson rapide, efficace et contrôlée. Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ce manuel attentivement pour garantir une utilisation sûre et optimale.

2. Informations de Sécurité

- Pour votre sécurité : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Environnement : Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Accident : En cas de déversement de liquide sur la plaque, débranchez immédiatement l'appareil avant de nettoyer.
- Électrique : Ne mettez jamais la plaque sous l'eau et évitez d'utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'utilisation de la plaque doit être effectuée par des adultes uniquement.
- Matériaux à utiliser : Utilisez uniquement des récipients adaptés pour la cuisson sur induction.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Plaque à Induction avec 4 Zones
- Puissance totale : 14 kW
- Dimensions : 800 mm x 600 mm x 100 mm
- Type de plaque : Induction
- Zones de cuisson : 4
- Contrôles : Panneau tactile
- Fonctions spéciales : Minuteur intégré, réglage de la température, indicateur de chaleur résiduelle

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Placez la plaque à induction sur un plan de travail stable, à au moins 30 cm de distance de la surface murale.
- Connexion électrique : Assurez-vous que la plaque est branchée à une prise compatible de 400V avec une mise à la terre adéquate.
- Ventilation : Laissez un espace approprié autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Fixation : Utilisez les fixations fournies pour sécuriser la plaque au plan de travail, si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Sélection de la zone : Touchez la zone de cuisson désirée sur le panneau tactile.
- Réglage de la température : Ajustez le niveau de puissance à l'aide des boutons + et -.
- Minuteur : Réglez le minuteur selon vos besoins pour une cuisson précise.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour nettoyer la surface.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement l'état des cordons électriques et des fiches.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas. Vérifiez la connexion électrique.
- Problème : La zone de cuisson ne chauffe pas. Assurez-vous d'utiliser des récipients adaptés à l'induction.
- Problème : L'écran affiche un message d'erreur. Consultez la section dédiée à l'erreur dans ce manuel ou contactez le service client.

8. Élimination

Assurez-vous de respecter les réglementations locales sur la mise au rebut des appareils électriques. Évitez de jeter l'appareil à la poubelle. Amenez-le dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter nos services :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il piano cottura a induzione GGM Gastro IDHB873B. Questo apparecchio è progettato per offrire prestazioni elevate e un'esperienza culinaria sicura ed efficiente. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e manutenzione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il piano cottura.
- Non toccare la superficie di cottura durante o subito dopo l'uso per evitare scottature.
- Tenere gli oggetti infiammabili lontani dal piano cottura attivato.
- Assicurarsi che il piano cottura sia installato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare il piano cottura in caso di danni al cavo di alimentazione o all'unità.
- In caso di surriscaldamento, il dispositivo si spegnerà automaticamente e lampeggiando indicherà un malfunzionamento.
- Non utilizzare utensili o pentole non adatti all'induzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: IDHB873B
- Potenza totale: 14 kW
- Numero di zone di cottura: 4
- Dimensioni (L x P x A): 870 x 520 x 110 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Tensione: 400 V
- Frequenza: 50/60 Hz

4. Installazione e Setup

1. Controllare che il piano cottura sia fornito completo di tutti gli accessori necessari.
2. Posizionare il piano cottura in un'area ben ventilata e lontano da materiali infiammabili.
3. Assicurarsi che la piastra sia posizionata su un piano stabile e piatto.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme alle normative elettriche locali.
5. Accertarsi che il sistema di ventilazione dell'area di lavoro sia adeguato.
6. Verificare che il dispositivo funzioni correttamente accendendolo.

5. Funzionamento

- Accendere il piano cottura utilizzando l'interruttore principale.
- Scegliere la zona di cottura desiderata e impostare la potenza desiderata mediante il pannello di controllo.
- Monitorare gli indicatori di calore residuo che si accenderanno dopo lo spegnimento della zona di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il piano cottura e staccare la spina prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie. Utilizzare detersivi non abrasivi.
- Non immergere il piano cottura nell'acqua.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e il pannello di controllo per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il piano cottura non si accende, controllare la connessione alla rete elettrica.
- Se la zona di cottura non funziona, assicurarsi che la padella sia adatta all'induzione.
- Se l'indicatore di calore residuo lampeggia, il piano cottura si è surriscaldato. Attendere fino a quando non si raffredda.

8. Smaltimento

Non smaltire il piano cottura con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclaggio dei dispositivi elettronici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania