

# 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: IGPB493

### Induction hotplate stove - 14 kW



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Induction Hotplate Stove 14 kW (IGPB493)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Induction Hotplate Stove 14 kW (Model: IGPB493). This high-performance induction hotplate is designed for professional kitchens and offers rapid heating for all types of cooking. With a sophisticated induction technology, it provides energy-efficient cooking while ensuring safety and ease of use.

### 2. Safety Information

- Warning: This appliance is intended for professional use only. Unauthorized modifications or repairs can lead to dangerous situations.
- Electrical Safety: Ensure that the electrical supply matches the product specifications (400V, 3Phase, 50Hz). Use a dedicated circuit to prevent overload.
- Installation: Only qualified technicians should install the device. Ensure proper ventilation around the appliance.
- Cookware: Use induction-compatible cookware (ferrous metal). Avoid using aluminum, glass, or copper vessels as they are not suitable.
- Hot Surface: The top of the unit can become extremely hot. Use caution when touching. Keep combustible materials away from the appliance.
- Children: This appliance is not intended for use by children or individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities unless supervised.
- Emergency Procedures: In case of fire, do not use water. Turn off the appliance and use a fire extinguisher suitable for electrical fires.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: IGPB493
- Power: 14 kW
- Voltage: 400V
- Phase: 3 Phase
- Frequency: 50 Hz
- Dimensions: 800 x 600 x 200 mm
- Weight: 30 kg
- Control Type: Touch control
- Temperature Range: 60°C to 240°C
- Timer Function: Up to 180 minutes
- Material: Stainless steel

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the induction hotplate from its packaging. Check for any visible damage.
2. Placement: Position the hotplate on a stable, heat-resistant surface, away from walls and combustible materials.
3. Electrical Connection:
  - Ensure the appliance is powered off.
  - Connect the unit to a suitable power supply with a dedicated circuit.
  - Follow local electrical codes and regulations. Seek professional help if needed.
4. Ventilation: Ensure adequate ventilation around the unit to prevent overheating.

### 5. Operation

1. Power On: Press the power button to turn on the hotplate.
2. Select Cooking Zone: Choose the cooking zone you wish to use.
3. Adjust Temperature: Use the touch controls to set the desired temperature or timer.
4. Cook: Place the induction-compatible cookware on the cooking surface, and the unit will automatically detect it and begin heating.
5. Power Off: Once finished, turn off the unit using the power button.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, wipe the surface with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners.
- Stains: For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner suitable for stainless steel.
- Maintenance Check: Regularly check the power cord for wear and tear. Ensure that the ventilation openings are free of obstructions.

### 7. Troubleshooting

- Unit does not power on: Check electrical supply and ensure the unit is plugged in.
- Error Code Displayed: Refer to the error code guide in the product specifications section for specific issues.
- Cookware Not Detected: Ensure cookware is compatible with induction cooking and properly positioned on the cooking zone.

### 8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local environmental regulations. Ensure that the unit is disconnected from the power supply before disposal.

### 9. Contact

For further inquiries, support, or service, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Induction Hotplate Stove 14 kW. Enjoy cooking with ease and efficiency!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Induktionskochfeld 14 kW (IGPB493)

## 1. Allgemeine Informationen

Dieses Induktionskochfeld wurde für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben und anspruchsvollen Küchen entwickelt. Mit einer Leistung von 14 kW bietet es eine schnelle und effiziente Kochlösung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche steht.
- Halten Sie den Bereich um das Kochfeld frei von brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie nur geeignete Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden.
- Berühren Sie die heiße Kochfläche und das Kochgeschirr während des Betriebs nicht.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht mehr verwendet wird.
- Bei Defekten oder Beschädigungen das Gerät sofort außer Betrieb nehmen und den Kundendienst kontaktieren.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Spannung: 400V
- Leistung: 14 kW
- Abmessungen: 600 x 600 x 290 mm
- Gewicht: 30 kg
- Anzeige: LED
- Temperaturregelung: 60-240 °C
- Sicherheitssystem: Überhitzungsschutz und automatische Abschaltung

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Installationsort geeignet und die elektrische Versorgung ausreichend ist.
- Platzieren Sie das Induktionskochfeld auf einer stabilen, flachen Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den Anforderungen entspricht (400V).
- Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtigkeit und Sicherheit.
- Schalten Sie das Gerät ein und führen Sie einen Funktionstest durch.

## 5. Betrieb

- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Kochfeld zu aktivieren.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den Bedienelementen.
- Stellen Sie das geeignete Kochgeschirr auf die Kochfläche.
- Beginnen Sie mit dem Kochen, die Temperatur kann während des Betriebs angepasst werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und mildes Reinigungsmittel zur Reinigung der Oberfläche.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Schwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stromkabel auf Abnutzungserscheinungen.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- Keine Wärmeentwicklung: Stellen Sie sicher, dass das geeignete Kochgeschirr verwendet wird.
- Anzeige blinkt: Gerät überhitzt, lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für elektrischen Abfall. Es muss sichergestellt werden, dass schädliche Stoffe umweltgerecht behandelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Inductiekookplaat 14 kW (IGPB493)

---

## 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Inductiekookplaat 14 kW (IGPB493). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens van restaurants, hotels en andere eetgelegenheden. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor een optimale benutting van de kookplaat.

---

## 2. Veiligheidsinformatie

### Algemene Veiligheid

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in de keuken. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Volg de installatie-instructies zorgvuldig op om schade aan het apparaat of letsel aan personen te voorkomen.

### Elektrische Veiligheid

- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard.
- Vermijd het gebruik van verlengsnoeren en zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.

### Brandveiligheid

- Laat de kookplaat nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd brandbare materialen op veilige afstand van de kookplaat.

### Gezondheid

- Zorg ervoor dat de kookplaat wordt gebruikt in een goed geventileerde ruimte.
- Vermijd aanraking met het oppervlak van de kookplaat als deze in gebruik is, dit kan extreem heet zijn.

---

## 3. Productoverzicht en specificaties

### Specificaties:

- Vermogen: 14 kW
- Afmetingen: 700 x 600 x 200 mm (B x D x H)
- Spanning: 400V – 3N ~ 50Hz
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aansluitsnoer: 3-fase met aarding
- Bediening: Digitale display met aanraakknoppen
- Kookoppervlak: Inductie (geschikt voor inductiepannen)

---

## 4. Setup en Installatie

### Installatie-instructies:

1. Plaats de kookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van brandbare materialen.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat aansluit op een geschikt elektrisch systeem wat voldoet aan de specificaties (400V - 3N).
3. Sluit de kookplaat aan op de elektriciteitsbron door gebruik te maken van een gecertificeerde elektricien.
4. Controleer of er voldoende ventilatie is rondom de kookplaat.

Let op: De kookplaat moet door een gekwalificeerd technicus geïnstalleerd worden.

---

## 5. Bedieningsinstructies

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk op de aan/uit-toets om de kookplaat te activeren.
3. Selecteer het gewenste niveau (van 1 tot 9) met de aanraakknoppen.
4. Plaats een geschikte inductiepan op de kookplaat en controleer of de pan correct is geplaatst om een goede werking te garanderen.
5. Koken kan beginnen zodra de pan wordt herkend.

---

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de kookplaat uit en laat deze volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Veeg het oppervlak af met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende materialen.
- Controleer regelmatig de aansluitingen op slijtage en zorg ervoor dat alles goed vastzit.

---

## 7. Probleemoplossing

- Kookplaat gaat niet aan: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of er stroom is.
- De pan wordt niet herkend: Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekoken en correcte diameter heeft.
- Oververhitting: Laat de kookplaat afkoelen en controleer de ventilatie.

---

## 8. Afvoer

Zorg ervoor dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur op de juiste manier wordt afgevoerd. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum waar het op een veilige manier kan worden verwerkt.

---

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

---

Einde van de Handleiding

Let op: Deze handleiding moet zorgvuldig worden bewaard voor toekomstig gebruik.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Inducción IGPB493 - 14 kW

## 1. Información General

La Placa de Inducción IGPB493 de GGM Gastro es una solución de cocina eficiente y avanzada, diseñada para proporcionar una experiencia de cocción rápida y segura. Con su potente sistema de inducción, esta placa es ideal para chefs profesionales y cocineros aficionados que buscan calidad y rendimiento.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado únicamente para cocinar alimentos. No lo use para fines diferentes.
- Superficie Caliente: La superficie de la placa puede calentarse durante el uso. Evite el contacto directo.
- Materiales no inflamables: Asegúrese de que los utensilios de cocina sean adecuados para su uso en inducción y no sean inflamables.
- Instalación Segura: Asegúrese de que la instalación eléctrica esté realizada por un profesional competente, cumpliendo con las regulaciones locales.
- Cable de Alimentación: No dañe el cable de alimentación y evite la exposición al agua.
- Desconexión: Desconecte el dispositivo de la toma de corriente si no se utiliza durante un período prolongado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: IGPB493
- Potencia: 14 kW
- Tensión: 400V
- Número de Zonas de Cocción: 2
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 800 mm x 600 mm x 200 mm
- Peso: 25 kg
- Control: Digital

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la placa de inducción sobre una superficie plana y resistente al calor, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para ventilación.
2. Conexión Eléctrica: Consulte a un electricista calificado para conectar el cable de alimentación a una toma de corriente apropiada de 400V.
3. Comprobación: Asegúrese de que todo esté correctamente montado y que no haya daños visibles antes de utilizar el aparato.
4. Prueba Inicial: Encienda la unidad y verifique que funcione correctamente antes de usar.

## 5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido.
- Selección de Potencia: Utilice los botones de control para seleccionar el nivel de potencia deseado.
- Zonas de Cocción: Coloque utensilios adecuados en la zona de cocción seleccionada.
- Temporizador: Ajuste el temporizador si es necesario para un control preciso de la cocción.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie. No use limpiadores abrasivos.
- Desinfección: Después de cada uso, asegúrese de desinfectar la superficie con un producto adecuado.
- Mantenimiento Regular: Revise los cables y las conexiones eléctricas periódicamente para detectar cualquier daño.

## 7. Solución de Problemas

- La placa no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente funcione.
- No calienta: Asegúrese de que el utensilio sea compatible con la inducción y que esté correctamente colocado sobre la zona de cocción.
- Indicadores de error: Consulte el manual del usuario para identificar los códigos de error específicos.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, deshágase de la placa de inducción de acuerdo con las regulaciones de desecho de productos electrónicos locales. No tire este aparato a la basura normal.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o piezas de repuesto, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Plaque à Induction GGM Gastro 14 kW (IGPB493)

## 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel utilisateur de la plaque à induction GGM Gastro 14 kW (IGPB493). Ce produit est conçu pour offrir une cuisson rapide et efficace avec une consommation d'énergie réduite. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate : Ne pas utiliser la plaque à induction à l'extérieur ou dans des environnements humides.
- Brûlures : La surface de cuisson devient très chaude, prenez soin d'éviter tout contact avec la peau. Utilisez des ustensiles appropriés.
- Électrocution : Assurez-vous que l'appareil est correctement mis à la terre. Ne jamais utiliser avec les mains mouillées.
- Sécurité des enfants : Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Produits combustibles : Ne placez pas d'objets inflammables à proximité de l'appareil en fonctionnement.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : IGPB493
- Puissance : 14 kW
- Dimensions : 900 x 600 x 250 mm
- Tension : 400V
- Fréquence : 50Hz
- Poids : 40 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Zones de cuisson : 2 zones de cuisson inductives
- Contrôle de température : numérique avec plusieurs niveaux de puissance
- Caractéristiques supplémentaires : Protection contre la surchauffe, affichage numérique, minuterie intégrée.

## 4. Installation et mise en place

- Emplacement : Installer la plaque sur une surface stable, résistante à la chaleur et à proximité d'une prise de courant appropriée.
- Branchement électrique :
  1. Coupez l'alimentation électrique.
  2. Connectez les câbles de l'appareil selon le schéma électrique fourni.
  3. Remettez l'alimentation et testez si l'appareil fonctionne.
- Ventilation : Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour permettre une ventilation adéquate.

## 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
- Réglez la température / puissance souhaitée à l'aide du panneau de contrôle numérique.
- Placez le récipient adapté sur la zone de cuisson et commencez la cuisson.

## 6. Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer, assurez-vous que l'appareil est éteint et complètement refroidi.
- Utiliser un chiffon doux et humide pour essuyer la surface.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de nettoyeurs agressifs ou de produits chimiques corrosifs.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement des commandes et nettoyez-les délicatement.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'alimentation est correctement branchée.
- Surchauffe : L'appareil s'éteindra automatiquement. Laissez-le refroidir avant de le rallumer.
- Les zones de cuisson ne chauffent pas : Assurez-vous que le récipient est compatible avec la cuisson par induction.

## 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Veuillez suivre les procédures locales pour le recyclage des appareils électroniques. Contactez votre municipalité pour des options d'élimination appropriées.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Merci d'avoir choisi la plaque à induction GGM Gastro. Nous espérons qu'elle répondra à vos attentes culinaires.



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Piastra Induzione 14 kW IGPB493

## 1. Informazioni Generali

La Piastra Induzione IGPB493 è progettata per offrire prestazioni di cottura efficienti ed ecologiche. Questo prodotto è ideale per ristoranti, alberghi e utilizzi commerciali, fornendo potenza e precisione nella preparazione dei cibi.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

È fondamentale seguire le seguenti istruzioni di sicurezza per garantire un uso corretto e sicuro della piastra:

- **Elettricità:** Assicurarsi che la piastra sia collegata a una fonte di energia elettrica adeguata e conforme alle normative vigenti.
- **Superficie:** Posizionare la piastra su una superficie stabile e resistente al calore.
- **Cottura:** Non toccare le superfici calde durante il funzionamento. Utilizzare sempre guanti da cucina per maneggiare pentole e padelle.
- **Ventilazione:** Assicurare una ventilazione adeguata durante l'uso per evitare l'accumulo di fumi o vapori.
- **Cabile di alimentazione:** Non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione è danneggiato. Sostituirlo con un cavo originale o farlo riparare da un tecnico qualificato.
- **Bambini:** Tenere il prodotto al di fuori della portata dei bambini non supervisionati.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

### Specifiche Tecniche

- **Potenza:** 14 kW
- **Alimentazione:** 380V-3N~ / 50Hz
- **Dimensioni:** 600 x 700 x 210 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Controllo:** Regolazione della potenza
- **Superficie di cottura:** Induzione

## 4. Installazione e Montaggio

1. **Posizionamento:** Scegliere un luogo adeguato per l'installazione della piastra, assicurandosi che ci sia sufficiente spazio per la ventilazione.
2. **Collegamento Elettrico:**
  - Spegnere l'alimentazione elettrica.
  - Collegare il cavo di alimentazione alla fonte di energia elettrica conforme.
  - Assicurarsi che il collegamento sia sicuro.
3. **Verifica:** Controllare che la piastra sia installata in modo stabile e che non ci siano componenti allentati.

## 5. Funzionamento

1. Accendere la piastra utilizzando l'interruttore principale.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato tramite il pannello di controllo.
3. Posizionare le pentole o le padelle adatte sulla superficie di cottura e iniziare la preparazione dei cibi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Giornaliera:** Pulire la superficie con un panno umido dopo ogni utilizzo. Utilizzare detersivi non abrasivi.
- **Manutenzione:** Controllare periodicamente i cavi e i collegamenti per eventuali segni di usura. Far controllare l'apparecchio da un tecnico se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Nessuna alimentazione:** Verificare se l'alimentazione è collegata.
- **Piastra che non si riscalda:** Assicurarsi che le pentole siano adatte per l'induzione.
- **Messaggi di errore:** Consultare il manuale dell'operatore per i codici di errore specifici.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.

## 9. Contatto

Per assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania