

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: IGPB493B

Induction hotplate stove - 14 kW - Bflex Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Induction Hotplate Stove 14 kW - BFlex Digital (IGPB493B)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Induction Hotplate Stove 14 kW - BFlex Digital. This appliance is designed for commercial kitchen use, allowing for quick and efficient cooking with intuitive digital controls.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage and wattage of the induction hotplate correspond to your power supply. Never operate without properly grounded outlets.
- **Hot Surface:** The cooking surface becomes hot during use. Avoid direct contact and keep flammable materials away.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets during operation.
- **Ventilation:** Ensure that there is adequate ventilation in the kitchen to avoid overheating.
- **Water and Electrical Components:** Do not expose the appliance to water or other liquids. Water can cause short circuits and lead to electric shock.
- **Regular Inspection:** Regularly inspect the power cord and plug for signs of damage.
- **Unattended Use:** Never leave the appliance unattended while in use.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** BFlex Digital (IGPB493B)
- **Power:** 14 kW
- **Voltage:** 400V
- **Dimensions:** 800 x 600 x 200 mm
- **Weight:** 30 kg
- **Temperature Range:** 60°C to 240°C
- **Control Type:** Digital Control Panel
- **Material:** Stainless Steel

4. Setup and Installation

- **Location:** Place the induction hotplate on a flat, stable surface away from heat sources. Ensure it is well-ventilated.
- **Electrical Connection:** Connect the appliance to a suitable power supply with appropriate voltage and wattage. Consult a qualified technician if necessary.
- **Leveling:** Adjust the feet of the appliance to stabilize if needed. Use a spirit level for accuracy.
- **Initial Checks:** Before use, ensure that the appliance is free from any packaging materials and that all components are intact.

5. Operation

- **Power On:** Press the power button on the control panel. The display will light up.
- **Setting Temperature:** Use the "+" and "-" buttons to adjust the temperature.
- **Timer Function:** Set the timer using the timer button for precise cooking.
- **Cooking Induction:** Place a compatible induction cookware on the cooking surface to begin cooking.
- **Power Levels:** You can choose different power levels to suit your cooking needs.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning After Use:** Allow the hotplate to cool before cleaning. Use a damp cloth and mild detergent to wipe the surface.
- **Avoid Abrasives:** Do not use abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- **Regular Maintenance:** Periodically check and clean the interior and any accessible components to ensure longevity.
- **Electrical Components:** Do not attempt to clean the electrical components. Contact a professional if necessary.

7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Power On:** Check the power supply and ensure the appliance is properly connected.
- **No Heat:** Ensure that suitable induction cookware is being used. The appliance will not generate heat without compatible cookware.
- **Error Codes:** Refer to the user manual for specific error codes displayed on the control panel.

8. Disposal

At the end of the appliance's life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste.

- **Environmental Consideration:** Ensure to recycle materials wherever possible.

9. Contact

For customer support or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GGM Gastro Induction Hotplate Stove. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Induktionskochplatte 14 kW BFlex Digital (IGPB493B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Induktionskochplatte 14 kW BFlex Digital (IGPB493B). Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine schnelle und effiziente Kochmöglichkeit zu bieten. Mit fortschrittlicher Induktionstechnologie sorgt das Gerät für eine schnelle Erwärmung und präzise Temperaturregelung.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Gerät nur an einer geeigneten, stabilen und waagerechten Oberfläche zu verwenden.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Feuchtigkeit und Wasser fern.
- Verwenden Sie nur geeignete Kochgeschirre (ferromagnetisch) mit einer flachen und glatten Unterseite.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs stets. Lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den Anforderungen entspricht, um Überhitzung oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Bei Beschädigung des Stromkabels muss es umgehend ersetzt werden, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser oder spritzenden Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelndem Wissen und Erfahrung geeignet, es sei denn, sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Leistung: 14 kW
- Netzspannung: 400V
- Frequenz: 50 Hz
- Abmessungen (B x T x H): 400 x 600 x 185 mm
- Gewicht: 18,5 kg
- Steuerung: Digital mit LED-Display
- Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
- Sicherheitsfunktionen: Überhitzungsschutz, Überstromschutz, Kindersicherung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.
2. Stellen Sie die Induktionskochplatte auf eine stabile, nicht brennbare Oberfläche.
3. Schließen Sie das Gerät mit einem geeigneten Stromkabel gemäß den örtlichen Vorschriften an.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose die erforderliche Spannung und den erforderlichen Strom bereitstellt.
5. Lassen Sie genügend Platz um das Gerät, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten.
6. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Gerät gelangen können.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Netzschalters ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur oder Leistungseinstellung mithilfe der Steuertasten.
3. Platzieren Sie das geeignete Kochgeschirr auf der Kochfläche.
4. Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig, um ein Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel zum Wischen der Oberfläche.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Anschlussleitungen auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Temperatur schwankt: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr geeignet ist und eine flache Unterseite hat.
- Anzeige zeigt Fehlercode: Konsultieren Sie die Bedienungsanleitung oder wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Bringen Sie das Gerät zu einer geeigneten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Induktionskochplatte 14 kW BFlex Digital entschieden haben! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Product Manual voor Inductiekookplaat 14 kW BFlex Digital (IGPB493B)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Inductiekookplaat 14 kW BFlex Digital (IGPB493B). Dit toestel is ontworpen om een efficiënte en snelle kookervaring te bieden. Dit product is geschikt voor zowel professioneel als huishoudelijk gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en vochtige omgevingen.
- Gebruik het toestel nooit indien de stroomkabel of stekker beschadigd is.
- Plaats geen metalen objecten, zoals messen of vorken, op het kookoppervlak.
- Zorg ervoor dat er altijd toezicht is bij gebruik van het apparaat, vooral in de buurt van kinderen.
- Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken.
- Bij gebruik van de kookplaat, zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is in de ruimte.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: IGPB493B
- Vermogen: 14 kW
- Type: Inductiekookplaat
- Aantal kookzones: 1
- Kookzone diameter: Geschikt voor inductiepannen met een diameter van 20 cm tot 28 cm
- Afmetingen: 40 x 30 x 10 cm
- Gewicht: 5 kg
- Materiaal: RVS en hoogwaardig glas
- Display: Digitale weergave
- Bediening: Aanraakbediening

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de inductiekookplaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte voedingsbron die voldoet aan de vereiste spannings- en stroomspecificaties.
- Controleer of de omgeving goed geventileerd is.
- Sluit het apparaat aan op een stroomvoorziening van 400V.
- Zorg ervoor dat er minimaal 20 cm ruimte is aan de zijkanten en achterzijde van het toestel voor een goede luchtcirculatie.

5. Bediening

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
- Kies de kookzone door deze aan te raken op het bedieningspaneel.
- Stel de gewenste temperatuur of kookstand in met de + en - knoppen.
- Plaats het geschikte kookgerei op de kookzone.
- Zodra de pan op de kookplaat staat, start het kookproces. Na gebruik, druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om de kookplaat schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en -sponsjes die krassen kunnen veroorzaken.
- Controleer regelmatig de stroomkabel op slijtage of beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Appl aans heilt niet aan: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Het kookoppervlak wordt niet warm: Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductie.
- Foutcode op het display: Raadpleeg de handleiding voor specifieke foutcodes en oplossingen.

8. Afvoer

- Dispose van het apparaat volgens de lokale wetgeving voor elektronisch afval.
- Lever het apparaat in bij een erkend recyclingstation voor elektronische apparaten.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Estufa de Inducción 14 kW Bflex Digital IGPB493B

1. Información General

La Estufa de Inducción 14 kW Bflex Digital IGPB493B es un dispositivo de cocina de alta eficiencia diseñado para satisfacer las demandas de los chefs profesionales. Con su tecnología de inducción avanzada, proporciona un calentamiento rápido y preciso, ideal para uso en restaurantes y otros entornos comerciales.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:

- Este producto está diseñado exclusivamente para uso profesional. No usar en aplicaciones domésticas.
- Mantenga el área de trabajo limpia y seca.

- Uso Seguro:

- No tocar la superficie de cocción caliente.
- Utilizar utensilios de cocina adecuados para evitar quemaduras o lesiones.

- Conexión Eléctrica:

- Asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada y esté protegida por un disyuntor.
- No use un cable alargador; conecte directamente a una toma de corriente.

- Mantenimiento de Seguridad:

- Inspeccione regularmente el equipo y los cables eléctricos.
- Apague y desconecte el dispositivo antes de realizar cualquier mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: IGPB493B

- Potencia: 14 kW

- Tipo de Inducción: Inducción electromagnética

- Número de Fuegos: 1

- Control: Digital

- Dimensiones: 595 mm x 495 mm x 155 mm

- Peso: 13 kg

- Material: Acero inoxidable

- Voltaje: 380V

4. Configuración e Instalación

- Requisitos del Entorno:

- Asegúrese de que la superficie donde se colocará la estufa sea nivelada y resistente al calor.
- Proporcione suficiente espacio alrededor de la estufa para ventilación.

- Conexión Eléctrica:

- Conecte la estufa a una toma de corriente de 380V asegurándose de que tenga una buena conexión a tierra.

- Prueba de Funcionamiento:

- Encienda la estufa y ajuste a la temperatura deseada durante unos minutos para asegurarse de que funciona correctamente.

5. Operación

- Encienda la estufa presionando el interruptor de encendido.

- Ajuste la temperatura utilizando los botones de control digital.

- Coloque los utensilios de cocina adecuados sobre la superficie de inducción para iniciar el proceso de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria:

- Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie después de cada uso.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.

- Mantenimiento Regular:

- Inspeccione los componentes eléctricos y el estado general del equipo cada tres meses.
- Realice reparaciones a través de un técnico cualificado si se detectan fallas.

7. Solución de Problemas

- La estufa no se enciende:

- Verifique la conexión eléctrica y la fuente de alimentación.

- No calienta correctamente:

- Asegúrese de que se estén utilizando utensilios de cocina compatibles con inducción.

- Fugas de electricidad:

- Desconecte inmediatamente la estufa y llame a un técnico calificado.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, asegúrese de seguir las normas locales para la eliminación de productos eléctricos.

- No arroje el dispositivo junto con los residuos domésticos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Plaque de Cuisson à Induction

1. Informations Générales

Merci d'avoir acquis notre plaque de cuisson à induction BFlex Digital IGPB493B. Ce produit est conçu pour un usage domestique ou commercial, offrant une puissance élevée et un contrôle précis de la température pour tous vos besoins culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Cette plaque est destinée à un usage intérieur seulement. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- Installation correcte : Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Vérification électrique : Avant de connecter l'appareil à l'alimentation, vérifiez que les spécifications électriques sont conformes aux exigences locales.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Défaillance électrique : En cas de dommage au cordon d'alimentation ou à l'appareil, ne tentez pas de le réparer vous-même. Contactez un professionnel.
- Risque de brûlure : Les surfaces peuvent devenir très chaudes lors de l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation des ustensiles chauds.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : BFlex Digital IGPB493B
- Puissance : 14 kW
- Nombre de zones de cuisson : 2
- Alimentation électrique : 400V
- Dimensions : 800mm x 600mm x 200mm
- Poids : 30 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Fonctionnalités : Contrôle numérique de la température, minuterie intégrée, sécurité automatique d'arrêt.

4. Configuration et Installation

1. Emplacement : Choisissez un endroit plat et résistant à la chaleur pour la plaque.
2. Connectez l'appareil : Branchez le câble d'alimentation sur une prise adéquate conforme aux spécifications électriques.
3. Vérification : Avant d'allumer la plaque, vérifiez que tous les contrôles sont en position "off".
4. Stabilité : Assurez-vous que l'appareil est nivelé et stable pour éviter tout basculement.

5. Fonctionnement

1. Allumez la plaque en pressant le bouton d'alimentation.
2. Choisissez la zone de cuisson à utiliser.
3. Réglez la température désirée à l'aide des commandes numériques.
4. Une fois la température atteinte, placez les ustensiles de cuisson appropriés sur la zone de cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Avant le nettoyage : Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi.
- Matériaux : Utilisez un chiffon doux et humide avec un détergent doux.
- Ne pas utiliser : Évitez les nettoyants abrasifs ou les tampons à récurer qui peuvent rayer la surface.
- Entretien régulier : Vérifiez périodiquement les câbles d'alimentation et les contrôles pour tout signe d'usure.

7. Dépannage

- La plaque ne s'allume pas : Vérifiez les connexions électriques et assurez-vous que la prise est fonctionnelle.
- Surchauffe : Si l'appareil se met en mode protection, laissez-le refroidir avant de le redémarrer.
- Problèmes de contrôle : Si l'écran est figé, débranchez l'appareil et rebranchez-le après quelques minutes.

8. Élimination

Conformez-vous à la réglementation locale concernant l'élimination des équipements électriques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Recyclez-le de manière appropriée dans un centre de collecte des DEEE.

9. Contact

Pour toute question ou assistance technique, veuillez contacter notre service clientèle :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piano Cottura a Induzione 14 kW Bflex Digitale IGPB493B

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Piano Cottura a Induzione 14 kW Bflex Digitale IGPB493B. Questo piano cottura è progettato per offrire un'esperienza culinaria efficiente e sicura. È adatto per uso professionale e domestico.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenze Generali: Seguire tutte le istruzioni e avvertenze in questo manuale per garantire un uso sicuro del prodotto.
- Installazione Sicura: Assicurarsi che il piano cottura sia installato da un professionista qualificato.
- Uso Adeguato: Utilizzare solo pentole e padelle compatibili con induzione.
- Rischio di Scottature: La superficie di cottura diventa calda durante l'uso. Non toccarla durante il funzionamento e lasciare raffreddare prima della pulizia.
- Prevenzione Incendi: Non utilizzare il piano cottura in prossimità di materiali infiammabili.
- Cavo di Alimentazione: Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e non sia esposto all'umidità.
- Bambini: Tenere i bambini lontani dal piano cottura durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: IGPB493B
- Potenza: 14 kW
- Voltaggio: 400 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Dimensioni: Referirsi al sito per dettagli sulle dimensioni precise.
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Funzione di Timer: Sì
- Controllo Temperatura: Elettronico
- Sicurezza: Funzione di spegnimento automatico

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Posizionare il piano cottura su una superficie piana e stabile.
2. Connessione Elettrica:
 - Assicurarsi che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e il voltaggio del piano cottura.
 - Utilizzare un cablaggio corretto e un interruttore di protezione.
3. Ventilazione: Assicurarsi che ci sia sufficiente ventilazione intorno all'unità.
4. Controlla Le Perdite: Dopo l'installazione, controllare eventuali perdite nel sistema elettrico.

5. Operazione

- Accendere l'unità premendo il pulsante di accensione.
- Selezionare la potenza desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Impostare il timer se necessario.
- Monitorare il processo di cottura attraverso il display.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere e scollegare il piano cottura prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido per pulire la superficie. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Controllare regolarmente le parti elettriche e sostituire eventuali componenti danneggiati.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il piano cottura non si accende: Controllare la connessione elettrica e assicurarsi che sia collegato.
- Cottura non uniforme: Utilizzare pentole compatibili con induzione di buona qualità.
- Messaggi di errore sul display: Consultare il manuale per il significato degli errori e le relative soluzioni.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il corretto smaltimento degli apparecchi elettrici.

9. Contatti

Per assistenza, contattaci a:

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

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Siamo qui per supportarti in caso di domande o necessità.