

# 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: IGPB499

### 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 (IGPB499)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Induction Hotplate Stove 14 kW (model IGPB499). This product is designed for efficient and rapid heating for a variety of cooking applications, ensuring optimal performance in commercial kitchen environments.

### 2. Safety Information

- General Safety: This hotplate is intended for professional use only. It must be installed by qualified personnel.
- Electrical Safety: Ensure the stove is connected to a dedicated power supply with proper grounding. Check that the voltage matches the specifications listed on the product label.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the hotplate. Do not use the device near water or wet surfaces.
- Personal Safety: Hot surfaces can cause burns. Always use protective gloves and let the hotplate cool before cleaning.
- Children and Pets: This appliance is not intended for use by children. Keep it out of reach to prevent accidents.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: IGPB499
- Power: 14 kW
- Voltage: 380-415V, 3-phase
- Frequency: 50/60 Hz
- Dimensions: 800mm x 600mm x 150mm
- Weight: 40 kg
- Material: Stainless steel construction
- Cooktop Surface: Induction cooking zone with adjustable heat settings

### 4. Setup and Installation

1. Location: Install the hotplate on a stable, flat surface away from combustible materials.
2. Power Connection:
  - Disconnect the power supply before installation.
  - Connect the hotplate to a compatible 3-phase electrical supply. Use an electrician if necessary.
3. Ventilation: Ensure adequate ventilation around the appliance to prevent overheating.
4. Leveling: Adjust the legs of the hotplate to ensure it is level.

### 5. Operation

1. Power On: Switch on the hotplate using the main power switch.
2. Temperature Settings: Adjust the heat settings using the control panel. The digital display will indicate the current temperature.
3. Cooking: Place induction-compatible cookware on the cooking zone. The hotplate will automatically detect the cookware and initiate heating.
4. Power Off: After cooking, turn off the hotplate using the main switch and unplug it from the power source for safety.

### 6. Cleaning and Maintenance

1. Daily Cleaning: Wipe the surface with a damp cloth after each use. Use non-abrasive cleaners suitable for stainless steel.
2. Deep Cleaning: Periodically clean the underside and the vents to prevent dust accumulation.
3. Check Connections: Regularly inspect power cords and connections for damage or wear.

### 7. Troubleshooting

- Hotplate Not Heating: Ensure that the cookware is induction-compatible and that the hotplate is plugged in properly.
- Error Codes: Refer to the user manual for a list of error codes on the display and their meanings.
- Overheating: If the hotplate shuts off due to overheating, allow it to cool down before restarting.

### 8. Disposal

Do not dispose of the hotplate with general household waste. Follow local regulations for the disposal of electrical appliances. Recycle where possible.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for your purchase. Enjoy cooking with your Induction Hotplate Stove.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Induktionskochplatte 14 kW IGPB499

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Induktionskochplatte IGPB499. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und sichere Kochumgebung zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen und vermeiden Sie Wasserspritzer auf der Platte.
- Halten Sie den Kochbereich frei von brennbaren Materialien und Feuerquellen.
- Berühren Sie die Kochplatte nicht, wenn diese in Betrieb ist, da sie sehr heiß werden kann.
- Verwenden Sie nur geeignete Kochgeschirr aus ferromagnetischen Materialien.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs, um Unfälle zu vermeiden.
- Bei einem Defekt oder ungewöhnlichen Geräuschen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: IGPB499
- Leistung: 14 kW
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Abmessungen (BxHxT): 600 mm x 115 mm x 500 mm
- Gewicht: 15 kg
- Temperaturregelung: 60°C - 240°C
- Kochflächen: 1 Induktionsfeld

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte an eine geeignete elektrische Quelle angeschlossen ist.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Sichern Sie eine ausreichende Belüftung um das Gerät herum, um Überhitzung zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und überprüfen Sie, ob die Spannung korrekt ist (400 V).

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Kochzeit über das Bedienfeld ein.
- Platzieren Sie das geeignete Kochgeschirr auf der Kochfläche.
- Beobachten Sie den Kochvorgang und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.

## 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 milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Steckdosen auf Beschädigungen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Keine Wärmeentwicklung: Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr für Induktionsherde geeignet ist.
- Überhitzungswarnung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie die Belüftung.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallwirtschaft.
- Geben Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll ab. Kontaktieren Sie Ihre örtliche Entsorgungsstelle für Recyclinginformationen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Inductiekookplaat IGPB499

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Inductiekookplaat IGPB499. Deze inductiekookplaat is ontworpen voor efficiënt, snel en veilig koken. Dit apparaat biedt krachtige kookprestaties en is geschikt voor professioneel gebruik in commerciële keukens.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.
- Gebruik in een droge omgeving: Gebruik de kookplaat alleen in een droge en goed geventileerde ruimte. Voorkom contact met water.
- Voor kinderen: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen onder de 8 jaar. Houd kinderen op afstand wanneer het apparaat in gebruik is.
- Verwondingen: Raak de kookplaat niet aan met blote handen tijdens of kort na gebruik, omdat de oppervlakte heet kan zijn.
- Verbindingskabel: Controleer de stroomkabel regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig.
- Brandgevaaren: Plaats geen brandbare materialen in de buurt van de kookplaat tijdens het koken.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: IGPB499
- Vermogen: 14 kW
- Spanning: 400V
- Afmetingen: 600 x 600 x 100 mm
- Gewicht: 10 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kookoppervlak: Inductieplaat van glas
- Temperatuurregeling: 60 - 240 °C
- Geïntegreerde beveiliging: Oververhitting en automatische uitschakeling.

### 4. Opstelling en installatie

1. Plaats de inductiekookplaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat voldoende ventilatie heeft en niet in de buurt van brandbare materialen staat.
3. Sluit de kookplaat aan op een stroomvoorziening die voldoet aan de specificaties (400V).
4. Controleer of alle aansluitingen stevig zijn en dat er geen zichtbare beschadigingen zijn aan de kabels.
5. Zet de kookplaat aan en controleer of deze naar behoren functioneert.

### 5. Bediening

- Zet de kookplaat aan via de aan/uit knop.
- Stel de gewenste temperatuur in met de draaiknop of touchscreen.
- Plaats pannen met een ferromagnetische bodem op de kookplaat.
- Koken kan beginnen wanneer de pan een geschikte temperatuur bereikt.

### 6. Reiniging en onderhoud

- Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening voor het schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en mild reinigingsmiddel voor de glasplaat.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en objecten die de oppervlakken kunnen krassen.
- Zorg ervoor dat andere delen, zoals de voet, schoon en vrij van vet zijn.

### 7. Probleemoplossing

- Kookplaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Geen warmte: Zorg ervoor dat de gebruikte pan geschikt is voor inductie en goed contact maakt met de kookplaat.
- Oververhitting: Het apparaat schakelt automatisch uit. Laat het afkoelen en begin opnieuw met koken.

### 8. Afvoer

Verwijder het apparaat op een veilige en milieuvriendelijke manier volgens lokale richtlijnen voor elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is ontkoppeld van de stroomvoorziening.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DEL PRODUCTO

### 1. Información General

¡Bienvenido a su nueva placa de inducción de 14 kW (IGPB499)! Este dispositivo ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento de cocción eficiente y eficiente. Este manual contiene instrucciones importantes sobre la instalación, uso y mantenimiento de su placa de inducción. Asegúrese de leer todas las secciones antes de usar el producto.

### 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este dispositivo debe usarse únicamente para la cocción de alimentos. No lo utilice para otro propósito.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la conexión eléctrica cumple con las regulaciones locales. Un electricista calificado debe realizar la instalación.
- **Superficies Calientes:** La placa puede alcanzar temperaturas elevadas. Evite el contacto directo con la superficie de cocción y mantenga a los niños y mascotas alejados.
- **Materiales Incompatibles:** No utilice utensilios de cocción de metal que puedan rayar la superficie. Use solo utensilios compatibles con inducción.
- **Manifestación de Daños:** Si el cable de alimentación o el dispositivo están dañados, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio técnico.
- **Almacenamiento Seguro:** Desconecte el producto de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y guárdelo en un lugar seco.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** IGPB499
- **Potencia:** 14 kW
- **Dimensiones:** 700 x 400 x 120 mm
- **Voltaje:** 230V
- **Frecuencia:** 50/60Hz
- **Superficie de Cocción:** Inducción
- **Material:** Acero inoxidable
- **Peso:** 12 kg

### 4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la placa de inducción sobre una superficie plana y resistente al calor.
2. **Conexión Eléctrica:**
  - Asegúrese de que el suministro eléctrico sea de al menos 16A.
  - Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada y asegúrese de que esté correctamente asegurado.
3. **Ventilación:** Asegúrese de que haya espacio suficiente alrededor de la unidad para la ventilación.
4. **Prueba Inicial:** Una vez conectada, encienda la unidad para asegurarse de que funcione correctamente y observe si hay algún error en la pantalla.

### 5. Operación

1. **Encender la Placa:** Presione el botón de encendido.
2. **Ajustar Temperatura:** Use los controles para seleccionar la temperatura y el nivel de potencia deseados.
3. **Cocción:** Coloque el utensilio de cocción en la superficie de la placa.
4. **Temporizador:** Si su modelo incluye un temporizador, ajústelo según sea necesario para asegurar una cocción óptima.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Después de Usar:** Deje que la placa se enfríe completamente antes de limpiarla.
- **Limpieza de la Superficie:** Use un paño suave y húmedo con un poco de detergente. Evite limpiadores abrasivos.
- **Mantenimiento Periódico:** Revise regularmente el estado del cable de alimentación y los componentes para asegurarse de que estén en buenas condiciones.

### 7. Resolución de Problemas

- **La placa no enciende:** Verifique la conexión eléctrica.
- **Fugas de electricidad:** No use el dispositivo y contáctenos inmediatamente.
- **Los utensilios no calientan:** Asegúrese de que sean compatibles con inducción.

### 8. Eliminación

- **Disposición del Producto:** Este producto no debe ser desechado con los residuos domésticos. Lleve la placa a un punto de reciclaje oficial o a un centro de recogida de residuos electrónicos.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, póngase en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestra placa de inducción. Disfrute de una experiencia de cocción segura y eficiente.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Plaque Induction 14 kW IGPB499

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Plaque Induction 14 kW IGPB499. Ce produit de haute qualité a été conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en offrant sécurité et performance. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne laissez jamais la plaque d'induction sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de l'eau et de l'humidité.
- Ne touchez pas la surface chaude pendant le fonctionnement.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et que les ventilations sont dégagées.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, débranchez l'appareil immédiatement et contactez le service après-vente.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : IGPB499
- Type : Plaque de cuisson à induction
- Puissance : 14 kW
- Dimensions (L x P x H) : 800 x 550 x 200 mm
- Voltage : 400 V
- Fréquence : 50/60 Hz
- Surface : Vitrocéramique
- Poids : 20 kg

### 4. Installation et Configuration

- Assurez-vous que l'emplacement choisi est solide, plat et bien ventilé.
- Il est recommandé d'avoir un électricien qualifié pour l'installation électrique.
- Connectez la plaque au réseau électrique en respectant les normes locales en matière de sécurité électrique.
- Laissez un espace de 5 cm autour de l'appareil pour la ventilation.
- Vérifiez que l'appareil est correctement fixé et stable avant d'effectuer la première utilisation.

### 5. Fonctionnement

- Branchez l'appareil et allumez-le à l'aide de l'interrupteur.
- Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
- Réglez la température ou la puissance en tournant le bouton ou en utilisant les commandes tactiles.
- Placez des récipients adaptés sur la zone de cuisson, et la plaque s'activera automatiquement.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Attendez que la plaque soit complètement refroidie avant de nettoyer.
- Essuyez la surface avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives ou des produits chimiques agressifs.
- Vérifiez régulièrement les cordons et les prises pour tout signe d'usure ou de dommage.

### 7. Résolution des Problèmes

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est bien branché et que l'alimentation est active.
- Les zones de cuisson ne chauffent pas : Assurez-vous que les récipients utilisés sont compatibles avec l'induction.
- L'indicateur de température clignote : Cela indique un problème de surchauffe. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers habituels.
- Veuillez suivre les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers.
- Rapportez-le à un centre de recyclage approprié.

### 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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piano Cottura a Induzione - 14 kW (IGPB499)

---

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del piano cottura a induzione GGM Gastro IGPB499. Questo dispositivo offre prestazioni elevate e un'efficienza energetica, progettato per uso professionale in ristoranti e cucine commerciali.

---

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Prevedibile:** Questo piano cottura è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti. Non deve essere utilizzato per altre applicazioni.

- **Elettricità:** Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una rete elettrica idonea e che la tensione corrisponda ai valori specificati.

- **Surriscaldamento:** Non coprire le aperture di ventilazione. Questo dispositivo è dotato di protezioni per il surriscaldamento, ma un uso improprio può causare malfunzionamenti.

- **Materiali Infiammabili:** Tenere il piano cottura lontano da materiali infiammabili. Non lasciare oggetti metallici sul piano cottura quando è acceso.

- **Manutenzione:** Effettuare controlli periodici e la manutenzione del piano cottura per garantire un funzionamento sicuro.

- **Superfici Calde:** Le superfici del piano cottura possono diventare molto calde durante l'uso. Non toccare le superfici calde e utilizzare sempre attrezzi adeguati.

---

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: IGPB499
- Potenza: 14 kW
- Tensione: 400 V
- Frequenza: 50 Hz
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni (LxPxA): 600 x 600 x 300 mm
- Peso: 35 kg
- Superficie di Cottura: Induzione

---

## 4. Installazione e Setup

1. **Unpacking:** Rimuovere il piano cottura dalla confezione. Assicurarsi che non ci siano danni visibili.

2. **Posizionamento:** Posizionare il piano cottura su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.

3. **Collegamento Elettrico:**

- Assicurarsi che l'impianto elettrico possa supportare la potenza del piano cottura.
- Utilizzare un cablaggio di almeno 6 mm<sup>2</sup> e collegare il dispositivo secondo le normative locali.

4. **Verifica di Sicurezza:** Controllare che il dispositivo sia stabilmente installato e che non ci siano perdite.

---

## 5. Funzionamento

- Accendere l'interruttore principale.

- Selezionare il livello di potenza desiderato utilizzando il pannello di controllo.

- Attendere che il piano cottura si riscaldi. Non lasciare mai il piano incustodito durante l'uso.

---

## 6. Pulizia e Manutenzione



- Pulizia Giornaliera:
  - Scollegare il dispositivo prima di pulire.
  - Utilizzare un panno umido e detergenti delicati. Non utilizzare prodotti abrasivi.

- Manutenzione:
  - Verificare regolarmente i cavi elettrici e le connessioni per usura.
  - Effettuare una pulizia approfondita ogni mese.

---

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il piano cottura non si accende: Controllare la connessione elettrica e l'interruttore.
- Surriscaldamento del dispositivo: Spegnerne immediatamente il piano e lasciare raffreddare.
- Impossibile regolare la potenza: Assicurarsi che non ci siano ostruzioni nel pannello di controllo.

---

## 8. Smaltimento

Smaltire il piano cottura secondo le normative locali per i rifiuti elettronici. Non smaltire il dispositivo insieme ai rifiuti domestici.

---

## 9. Contatti

Per domande o supporto tecnico, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---

Grazie per aver scelto il piano cottura a induzione GGM Gastro. Per ulteriori informazioni, visitare il nostro sito web.