

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: IGPB893

Induction hotplate stove - 28 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Induction Hotplate Stove 28 kW

1. General Information

The GGM Gastro Induction Hotplate Stove 28 kW is designed for professional kitchen use, providing efficient, rapid heating with precise temperature control. Ideal for restaurants, catering services, and other commercial kitchens, this stove meets the highest standards of safety and performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the power supply matches the specifications of the stove to prevent electrical hazards. Only use a properly grounded outlet.
- **Installation Safety:** The stove must be installed by a qualified technician to ensure compliance with local codes and regulations.
- **Usage Warning:** Do not use the stove without cookware or with cookware that is not induction-compatible to avoid damage.
- **Hot Surfaces:** The surface and cookware can become extremely hot. Always use appropriate protective gear and exercise caution when handling.
- **Child Safety:** Keep children and pets away from the hotplate during operation.
- **Maintenance Warning:** Regularly inspect the power cord for damage. Do not use the appliance if the cord is damaged.
- **Fire Safety:** Keep flammable materials away from the cooking area. Do not leave the appliance unattended while in use.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Induction Hotplate Stove 28 kW
- **Power:** 28 kW
- **Voltage:** 400 V
- **Frequency:** 50 Hz
- **Dimensions:** 800 x 700 x 290 mm
- **Weight:** 55 kg
- **Material:** Stainless steel
- **Control Type:** Touch control
- **Number of Cooking Zones:** 2
- **Temperature Range:** 60°C to 240°C
- **Safety Features:** Overheat protection, automatic shut-off, and child lock

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the induction stove and remove all packaging materials.
2. **Location:** Place the stove on a flat, stable surface, ensuring adequate ventilation.
3. **Electrical Connection:** Connect the stove to a dedicated electrical circuit with the correct voltage as specified in the specifications. Consult a qualified electrician if unsure.
4. **Testing:** Once connected, turn on the power supply and check for proper function by activating each cooking zone.

5. Operation

1. **Power On:** Press the power button to activate the stove.
2. **Select Cooking Zone:** Use the touch control panel to select the desired cooking zone.
3. **Adjust Temperature:** Set the temperature within the range of 60°C to 240°C using the appropriate controls.
4. **Start Cooking:** Place induction-compatible cookware on the selected cooking zone and begin cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the surface with a damp cloth and mild detergent after each use. Avoid abrasive materials to prevent scratches.
- **Deep Cleaning:** Disconnect the appliance from the power supply before performing deep cleaning.
- **Regular Checks:** Inspect the appliance for any wear or damage regularly, ensuring all components function correctly.

7. Troubleshooting

- **Stove Doesn't Turn On:** Ensure it is properly connected to the power supply and check the circuit breaker.
- **Error Messages:** Refer to the error code guide in the user interface manual. If the issue persists, contact customer support.
- **Uneven Heating:** Ensure induction-compatible cookware is used. Flat-bottomed pans provide the best contact with the heating surface.

8. Disposal

- Dispose of the appliance according to local regulations regarding electronic waste. Many communities offer recycling programs for electronic appliances.

9. Contact

For support and inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Induktionskochplatte 28 kW IGPB893

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Induktionskochplatte 28 kW IGPB893. Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben konzipiert und bietet eine effiziente und sichere Kochmethode. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche installiert wird.
- Verwenden Sie nur geeignete Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
- Halten Sie den Bereich um die Kochplatte frei von brennbaren Materialien.
- Berühren Sie niemals die Kochplatte, während sie in Betrieb ist, da die Oberfläche heiß werden kann.
- Lassen Sie das Gerät nach der Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel, um Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: IGPB893
- Leistung: 28 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 800 mm x 700 mm x 300 mm
- Spannung: 380-415V 3N
- Frequenz: 50/60 Hz
- Anzahl der Kochzonen: 1
- Digitale Steuerung: Ja
- Temperaturbereich: 60 bis 240°C

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät auf einer festen, stabilen Fläche auf.
- Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und stellen Sie sicher, dass diese den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Schließen Sie die Kochplatte an eine geeignete Stromquelle an und achten Sie darauf, dass der Steckdosenadapter korrekt eingesetzt ist.
- Lassen Sie eine ausreichende Belüftung zu, um Überhitzung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe der digitalen Steuerung.
- Platzieren Sie das vorbereitete Kochgeschirr auf der Kochzone.
- Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig und passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Seife zur Reinigung der Oberfläche.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Schwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Anschlüsse auf Verschleiß und Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Temperatur wird nicht erreicht: Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr für Induktion geeignet ist.
- Überhitzungsschutz aktiviert: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Materialien umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder technischen Support wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Inductiekookplaat 28 kW (IGPB893)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Inductiekookplaat 28 kW (IGPB893). Deze kookplaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte en veilige manier om voedsel te bereiden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de kookplaat alleen zoals beschreven in deze handleiding. Zorg ervoor dat de kookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Elektrische Veiligheid: Sluit de inductiekookplaat alleen aan op een geschikte stroomvoorziening volgens de specificaties. Zorg ervoor dat het stopcontact goed geaard is.
- Brandveiligheid: Gebruik de kookplaat niet in de nabijheid van ontvlambare materialen. Houd brandbare vloeistoffen uit de buurt van de kookplaat.
- Let op Het Temperatuur: De kookplaat kan erg heet worden tijdens gebruik. Vermijd aanraken van hete oppervlakken en gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Kinderen en Huisdieren: Houd kinderen en huisdieren op afstand van de kookplaat tijdens het gebruik.

3. Product Overzicht en Specificaties

- Model: IGPB893
- Vermogen: 28 kW
- Afmetingen: 800 x 600 x 90 mm
- Gewicht: 20 kg
- Voeding: 400V / 3 fase
- Materiaal: RVS
- Bediening: Digitale touchbediening
- Temperatuurbereik: 60°C - 240°C

4. Installatie en Opstelling

1. Locatie: Plaats de kookplaat op een stabiele ondergrond, waarbij voldoende ventilatie beschikbaar is.
2. Aansluiting: Verbind de kookplaat met een geschikt 400V stopcontact dat voldoet aan de lokale elektrische voorschriften.
3. Bevestiging: Indien nodig, bevestig de kookplaat aan het werkblad om te voorkomen dat deze verschuift.

5. Bediening

1. Inschakelen: Druk op de aan/uit-knop om de kookplaat in te schakelen.
2. Temperatuur instellen: Gebruik de digitale touchbediening om de gewenste temperatuur in te stellen.
3. Kookgerei: Zorg ervoor dat u geschikt inductiekookgerei gebruikt dat magnetisch is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Regelmatig Onderhoud: Houd de kookplaat schoon om optimale prestaties te garanderen. Gebruik een zachte, vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.
- Verwijder vlekken: Voor hardnekkige vlekken, gebruik een speciaal inductiekookplaat reinigingsmiddel.
- Controleer de kabel: Controleer periodiek de aansluitkabel op slijtage of beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Kookplaat gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de kookplaat goed is aangesloten.
- Geen warmte: Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductie.
- Oververhitting: Laat de kookplaat enkele minuten afkoelen en controleer of de ventilatie niet geblokkeerd is.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat u de kookplaat in overeenstemming met lokale voorschriften afvoert. Elektronische apparatuur mag niet bij het huisvuil worden gegooid.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw keuze voor de Inductiekookplaat 28 kW (IGPB893). Wij wensen u veel kookplezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Placa de Inducción IGPB893

1. Información General

La placa de inducción IGPB893 es un electrodoméstico de cocina de alta eficiencia diseñado para facilitar la cocción. Este producto utiliza tecnología de inducción para calentar rápidamente las ollas y sartenes, proporcionando una experiencia de cocina segura, rápida y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe utilizarse exclusivamente para propósitos culinarios. No use este aparato para otros fines.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Sujeto al Calor: Las superficies del aparato pueden calentarse. Evite el contacto directo con estas mientras está en uso.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación cumpla con todas las normativas locales.
- Cables y Conexiones: No dañe el cable de alimentación y asegúrese de que la toma de corriente sea adecuada.
- Limpieza: Desconecte la placa de inducción antes de limpiarla.
- Reparaciones: No intente reparar el aparato usted mismo. Contacte a un profesional cualificado para cualquier problema.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 28 kW
- Dimensiones: 800 mm x 700 mm x 200 mm
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 400V
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Tipo de control: Digital
- Peso: 30 kg

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque la placa de inducción en una superficie sólida y nivelada, lejos de materiales inflamables.
- Conexión Eléctrica: Conecte la placa a una fuente de alimentación adecuada (400V) utilizando un enchufe apropiado.
 - Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas.
- Ventilación: Deje suficiente espacio alrededor de la unidad para permitir una adecuada ventilación.
- Pruebas: Antes de usar, verifique todas las conexiones eléctricas y asegúrese de que no haya fugas.

5. Operación

- Encienda la placa usando el botón de encendido.
- Seleccione la potencia deseada a través del panel de control digital.
- Coloque una olla o sartén adecuada sobre la zona de cocción.
- Una vez que haya terminado de cocinar, apague la placa y desconéctela si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad antes de limpiarla.
- Limpie la superficie con un paño húmedo y jabón suave.
- No use productos químicos agresivos o abrasivos.
- Inspeccione regularmente el cable y las conexiones.
- Realice un mantenimiento periódico para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique la conexión de alimentación.
- Se apaga durante el uso: Asegúrese de que la olla sea compatible y esté bien colocada.
- Ruidos extraños: En caso de ruidos anormales, desenchufe el aparato y contáctenos.

8. Eliminación

- No lo deseche con los residuos domésticos.
- Siga las normativas locales para la eliminación de electrodomésticos.
- Lleve el producto a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para consultas, soporte o reparaciones, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel de votre plaque à induction 28 kW (IGPB893). Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle et offre une puissance de chauffage élevée pour répondre à vos besoins culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié.
- Électrique : L'appareil doit être connecté à une alimentation électrique conforme aux normes en vigueur.
- Utilisation : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Appareils Électroniques : Évitez tout contact avec de l'eau pendant l'utilisation.
- Maintien des distances : Gardez une distance adéquate entre la plaque et les objets inflammables.
- Maintenance : Effectuez une maintenance régulière pour garantir un fonctionnement sûr.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : IGPB893
- Puissance : 28 kW
- Dimensions : 900 mm x 600 mm x 300 mm
- Poids : 50 kg
- Alimentation : 3 phases, 400V
- Matériau : Acier inoxydable, surface en verre céramique

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez un endroit bien ventilé et stable.
2. Électricité : Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications de l'appareil.
3. Connexion : Connectez l'appareil à l'alimentation électrique en suivant les normes de sécurité.
4. Test : Une fois connecté, effectuez un test de fonctionnement pour vérifier le bon fonctionnement.

5. Fonctionnement

1. Mise en Marche : Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglage de la Température : Utilisez le panneau de commande pour régler la température souhaitée.
3. Arrêt : Désactivez l'appareil après utilisation pour éviter tout risque.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Une fois l'appareil refroidi, nettoyez la surface avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les câbles et les connexions électriques. Remplacez toute pièce endommagée.

7. Dépannage

- Pas d'alimentation : Vérifiez la connexion électrique.
- Surchauffe : Laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser de nouveau.
- Fonctionnement irrégulier : Contactez le service d'assistance.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales en matière de recyclage et d'élimination des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piano Cottura a Induzione 28 kW IGPB893

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Piano Cottura a Induzione 28 kW IGPB893. Questo prodotto è progettato per offrire un'eccellente efficienza energetica e prestazioni, rendendolo ideale per ristoranti, cucine commerciali e per uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro del piano cottura, tenere in considerazione le seguenti avvertenze:

- Non toccare la superficie del piano cottura durante l'uso, potrebbe risultare molto calda.
- Gli utenti devono conoscere chiaramente il funzionamento prima dell'uso.
- Utilizzare solo pentole e padelle adatte per l'induzione.
- Tenere lontano oggetti infiammabili dalla superficie calda.
- Non lasciare mai il piano cottura incustodito mentre è in funzione.
- Assicurarsi che il piano cottura sia installato in un'area ben ventilata.
- In caso di guasto o malfunzionamento, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: IGPB893
- Potenza: 28 kW
- Numero di zone di cottura: 4
- Dimensioni: 800 x 600 x 300 mm
- Alimentazione: 400V, 3F+N
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 60 kg

4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che il piano cottura sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Verificare che vi sia una connessione elettrica conforme ai requisiti di alimentazione specificati nel manuale.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente appropriata. Si consiglia un tecnico qualificato per eseguire l'installazione elettrica.
- Lasciare uno spazio adeguato attorno al piano cottura per una corretta ventilazione.

5. Operazione

- Accendere il piano cottura premendo l'interruttore principale.
- Selezionare la zona di cottura desiderata e impostare il livello di potenza utilizzando i controlli sul pannello.
- Posizionare le pentole sulla zona di cottura selezionata.
- Monitorare il processo di cottura e regolare la potenza secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura e attendere che si raffreddi.
- Pulire la superficie con un panno umido e un detergente delicato.
- Evitare prodotti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente i cavi e le connessioni elettriche per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il piano cottura non si accende, controllare la connessione elettrica.
- Se le zone di cottura non si riscaldano, assicurarsi che le pentole utilizzate siano compatibili con l'induzione.
- In caso di errori sul display, consultare il manuale per il codice di errore specifico.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettronici e dei materiali in acciaio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza e supporto, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Siamo qui per aiutarvi!