

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: IGPB899

Induction hotplate stove - 28 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Induction Hotplate Stove 28 kW (IGPB899)

1. General Information

Thank you for choosing the Induction Hotplate Stove 28 kW (IGPB899). This high-performance cooking appliance is designed for professional kitchens and culinary enthusiasts seeking efficiency and precision in their cooking. Please read this manual carefully before using the product to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the stove is connected to an appropriate power source as per the specifications. Avoid using extension cords.
- **Heat Hazard:** The induction surface heats up rapidly. Always use suitable cookware and avoid touching hot surfaces during operation.
- **Child Safety:** Keep children away from the appliance during operation. This appliance is not intended for use by children.
- **Installation:** Ensure proper installation by a qualified technician to avoid hazards.
- **Ventilation:** Use in a well-ventilated area to prevent overheating and ensure safety.
- **Damage:** Do not operate if the power cord or appliance is damaged. Contact a qualified technician for repairs.
- **Liquid Spills:** Clean spills promptly to prevent slips and falls.
- **Material Usage:** Use only cookware that is compatible with induction heating (ferrous materials).

3. Product Overview and Specifications

The Induction Hotplate Stove 28 kW (IGPB899) is designed for efficient and precise cooking. Below are the technical specifications:

- Model: IGPB899
- Power: 28 kW
- Voltage: 400V
- Frequency: 50/60Hz
- Number of Induction Zones: 2
- Dimensions: 700mm x 500mm x 160mm
- Weight: 35 kg
- Control Type: Touch control
- Heating Element: Induction
- Material: Stainless steel
- Temperature Range: 60°C to 240°C

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the hotplate on a flat, stable surface away from any flammable materials.
2. **Electrical Connection:**
 - Ensure the power supply matches the specifications.
 - Use a three-phase connection with appropriate fuses as per local regulations.
 - Connect to a qualified electrical technician for installation.
3. **Ventilation:** Ensure adequate airflow around the appliance for safe operation.
4. **Leveling:** Adjust feet if necessary to ensure the stove is level.

5. Operation

1. **Powering On:**
 - Press the power button to turn on the appliance.
 - Select the desired cooking zone by pressing the corresponding button.
2. **Setting Temperature:**
 - Using the touch control panel, select the desired temperature.
 - The indicator light will show the heating status.
3. **Cooking:** Place compatible cookware on the cooking zone. Ensure it is centered for optimal heating.
4. **Powering Off:** Press the power button to turn off the stove after use.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe the induction surface with a damp cloth. Use non-abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** For thorough cleaning, disconnect the appliance and allow it to cool. Clean all surfaces and check for food residues.
- **Regular Maintenance:** Inspect the power cord and connections regularly for signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Power On:**
 - Check electrical connections.
 - Ensure the power source is functioning.
- **Induction Cooking Zone Not Heating:**
 - Ensure compatible cookware is being used.
 - Check if the cookware is correctly positioned.
- **Overheating Indicator:** The appliance may automatically turn off to prevent damage. Allow it to cool before restarting.

8. Disposal

When disposing of the appliance, adhere to local regulations for electrical and electronic equipment disposal. Do not dispose of the appliance with general waste. Recycle materials whenever possible.

9. Contact

For support and inquiries, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Induction Hotplate Stove. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Induktionskochfeld 28 kW - IGPB899

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen Induktionskochfeldes IGPB899. Dieses Gerät ist für die professionelle Nutzung in Küchen konzipiert und bietet eine leistungsstarke Kochtechnologie mit schneller Erwärmung und präziser Temperaturkontrolle.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen während des Betriebs.
- Verwenden Sie nur geeignete Kochgeschirre, die für Induktionskochfelder geeignet sind.
- Halten Sie das Gerät während der Benutzung unter Aufsicht.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten oder Lebensmittelreste auf das Kochfeld gelangen.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modellspezifikation: IGPB899
- Leistung: 28 kW
- Anzahl der Kochzonen: 1
- Abmessungen: 800 x 600 x 200 mm
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche installiert wird.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit der korrekten Spannung an.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert wird.
- Es wird empfohlen, einen qualifizierten Elektriker für die Installation zu beauftragen, um sicherzustellen, dass alle elektrischen Anforderungen erfüllt sind.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken des Netzschalters ein.
- Wählen Sie die gewünschte Kochzone und stellen Sie die Temperatur gemäß den Anforderungen Ihres Rezepts ein.
- Überwachen Sie den Kochvorgang und passen Sie die Temperatur bei Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Kochfeld vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Anschlüsse auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromverbindung und den Netzschalter.
- Kochzone erhitzt sich nicht: Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.
- Fehlermeldung auf dem Display: Konsultieren Sie die Anleitung für spezifische Fehlercodes oder setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Entsorgung vom Stromnetz getrennt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das IGPB899 Induktionskochfeld entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Inductiekookplaat IGPB899

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de IGPB899 inductiekookplaat. Deze kookplaat is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt betrouwbare prestaties en gebruiksvriendelijkheid. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Voorkom het gebruik van water of andere vloeistoffen in de buurt van de inductiekookplaat.
- Gebruik de kookplaat alleen met geschikte kookgerei dat geschikt is voor inductie.
- Blijf altijd in de buurt van de kookplaat tijdens gebruik.
- Voorkom oververhitting van voedsel of uien; gebruik een temperatuurregelaar indien beschikbaar.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de kookplaat tijdens gebruik.
- Sluit de kookplaat uit van de stroomvoorziening bij onderhoud of als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde professional om de veiligheid te garanderen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Vermogen: 28 kW
- Ingangsspanning: 400V
- Frequentie: 50/60Hz
- Afmetingen (L x B x H): 700 x 450 x 100 mm
- Gewicht: 20 kg
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Temperatuurbereik: 60-240 °C
- Garantie: 1 jaar

4. Installatie en opstelling

1. Plaats de inductiekookplaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom de kookplaat is.
3. Sluit de kookplaat aan op een geschikte 400V stroomvoorziening door een gekwalificeerde elektricien; volg de lokale voorschriften.
4. Controleer of de aansluiting correct en veilig is.

5. Bediening

- Zet de inductiekookplaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Selecteer het gewenste temperatuur- of vermogensniveau met de bedieningsknoppen.
- Plaats het inductiekookgerei op de kookzone en wacht tot het apparaat opwarmt.
- Blijf tijdens het koken toezicht houden en pas indien nodig de temperatuur aan.

6. Reiniging en onderhoud

- Schakel de inductiekookplaat uit en laat deze volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak van de kookplaat af te nemen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de aansluitingen en bekabeling op slijtage of schade.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Inductiekookplaat doet niets.
Oplossing: Controleer of het apparaat is ingeschakeld en goed is aangesloten op de stroom.
- Probleem: Kookgerei wordt niet verwarmd.
Oplossing: Controleer of het gebruikte kookgerei geschikt is voor inductiekoken en goed gecentreerd op de kookzone staat.
- Probleem: Ongewone geluiden of geuren.
Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en neem contact op met de technische ondersteuning.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat moet u de lokale wetgeving inzake elektronisch afval volgen. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum voor elektronische apparaten.

9. Contact

Voor ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Inducción IGPB899

1. Información General

La Placa de Inducción IGPB899 es una solución moderna y eficiente para la cocina profesional. Diseñada para un uso intensivo, ofrece rapidez en la cocción, control de temperatura preciso y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este dispositivo está destinado exclusivamente para la cocción de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada y esté conforme a las normativas locales.
- Superficie Caliente: La superficie puede calentarse durante el uso. No tocar las áreas calientes y utilizar guantes resistentes al calor.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada. No obstruya las salidas de aire.
- Niños y Mascotas: Mantenga la placa fuera del alcance de los niños y mascotas.
- Daños: No opere el dispositivo si el cable de alimentación o el aparato están dañados. Contacte al servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 28 kW
- Voltaje: 400V
- Frecuencia: 50Hz
- Dimensiones: 800 x 600 x 200 mm
- Material: Acero inoxidable
- Control: Digital con pantalla LED
- Número de quemadores: 1
- Eficiencia energética: Alta

4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque la placa en una superficie plana y robusta, lejos de fuentes de agua y calor.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con los requisitos de carga y voltaje especificados. Conecte al suministro eléctrico adecuado.
- Prueba de funcionamiento: Encienda la placa y verifique que todas las funciones operen correctamente antes de comenzar a usarla.

5. Operación

- Encienda la unidad usando el botón de encendido.
- Seleccione la temperatura deseada utilizando el panel de control digital.
- Coloque utensilios compatibles en la superficie de cocción y comience a cocinar.
- Monitoree el cocinado a través de la pantalla LED.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie la superficie con un paño suave y húmedo. Evite productos abrasivos.
- Inspección periódica: Revise el estado de los cables y conexiones eléctricas ocasionalmente.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Sobrecalentamiento: Apague inmediatamente el dispositivo y deje enfriar antes de intentar reiniciarlo.
- Fugas eléctricas: Deje de usar el producto y contacte a un técnico autorizado.

8. Disposición

Al final de su vida útil, asegúrese de disponer del producto de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de equipos electrónicos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur pour la Plaque de Cuisson à Induction 28 kW - IGPB899

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la plaque de cuisson à induction IGPB899. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales et garantit une cuisson efficace et rapide. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation du produit : Ne pas utiliser l'appareil sans sonde de chaleur ou lorsque l'appareil est endommagé.
- Environnement d'utilisation : L'appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé et éloigné des matériaux inflammables.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté à une prise de courant conforme aux spécifications techniques.
- Manipulation : Ne jamais toucher la surface chaude de la plaque avec les mains nues ; utilisez toujours des gants ou des ustensiles de cuisine appropriés.
- Enfants : Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants ou des personnes non compétentes.
- Entretien : Débrancher l'appareil lors du nettoyage ou de l'entretien.
- Incidents : En cas de dysfonctionnement, débrancher l'appareil immédiatement et contacter le service clientèle.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : IGPB899
- Puissance : 28 kW
- Dimensions : 800 mm x 700 mm x 300 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité commerciale
- Nombre de zones de cuisson : 2
- Tension : 400V, 3 Phases
- Fréquence : 50 Hz
- Poids : 35 kg

4. Configuration et Installation

- Étape 1 : Choisissez un emplacement stable et bien ventilé pour l'appareil.
- Étape 2 : Assurez-vous que la prise de courant est conforme aux spécifications techniques de l'appareil.
- Étape 3 : Branchez l'appareil à la prise de courant.
- Étape 4 : Vérifiez que l'appareil est en niveau en utilisant un niveau à bulle.
- Étape 5 : Suivez les instructions de mise à la terre pour éviter les chocs électriques.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez la température et le temps de cuisson selon vos besoins.
- Suivez les instructions spécifiques pour chaque mode de cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez une éponge humide et un nettoyant doux pour nettoyer la surface.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement les connexions électriques et les câbles pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise de courant fonctionne.
- La plaque ne chauffe pas : Assurez-vous que le bon mode de cuisson est sélectionné et que le récipient est compatible avec l'induction.
- Bruits inhabituels : Vérifiez que l'appareil est sur une surface plane et stable.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électroniques.
- Contactez votre institution locale pour des conseils sur l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piano Cottura Induzione 28 kW (IGPB899)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Piano Cottura a Induzione da 28 kW (IGPB899). Questo dispositivo è progettato per offrire un metodo di cottura rapido ed efficiente. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso appropriato: Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare il piano cottura per altri scopi.
- Vigilanza: Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante l'uso.
- Superfici calde: Il piano potrebbe riscaldarsi durante l'uso. Evitare il contatto diretto con le superfici calde.
- Materiali infiammabili: Tenere lontano il piano cottura da materiali infiammabili.
- Cavi elettrici: Assicurarsi che i cavi di alimentazione non siano danneggiati e che non sorgano situazioni di pericolo elettrico.
- Bambini: Tenere il piano cottura fuori dalla portata dei bambini. Insegnare ai bambini a non toccare i controlli del piano cottura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: IGPB899
- Tipologia: Piano Cottura Induzione
- Potenza totale: 28 kW
- Voltaggio: 230V
- Frequenza: 50/60Hz
- Dimensioni: 900 mm x 600 mm x 280 mm
- Peso: 22 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il piano cottura su un piano di lavoro stabile.
- Assicurarsi che ci sia una presa elettrica accessibile.
- Verificare che la tensione elettrica corrisponda a quella specificata nel manuale.
- Collegare il cavo di alimentazione ad una presa elettrica adeguata.
- Lasciare sufficiente spazio attorno all'unità per la ventilazione.
- Seguire le istruzioni incluse per eventuali configurazioni aggiuntive.

5. Operazione

- Accendere il piano cottura premendo il pulsante di accensione.
- Selezionare il livello di potenza desiderato utilizzando i controlli.
- Attendere che il piano raggiunga la temperatura desiderata prima di aggiungere i cibi.
- Utilizzare pentole compatibili con l'induzione per una cottura ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il piano cottura prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi delicati per pulire la superficie.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e sostituire eventuali parti danneggiate.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il piano cottura non si accende: Verificare il collegamento elettrico e assicurarsi che la presa sia funzionante.
- Nessuna risposta ai controlli: Pulire i controlli da eventuali residui alimentari.
- Surriscaldamento: Se il dispositivo si surriscalda, spegnerlo e lasciarlo raffreddare prima di riutilizzarlo.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai rifiuti elettronici.
- Non gettare il prodotto negli impianti di smaltimento tradizionali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania