

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: INHB493

Induction hob - 10 kW - 2 hobs



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

EN ENGLISH

Product Manual: Induction Hob 10 kW - 2 Hobs INHB493

1. General Information

Thank you for choosing the Induction Hob 10 kW - 2 Hobs INHB493. This product is designed for both professional and domestic kitchens, providing efficient cooking power with advanced safety features. Please read this manual thoroughly before using the appliance to ensure safe and optimal performance.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the power supply matches the specifications (220-240V, 50/60 Hz). Use a dedicated circuit to prevent overload.
- Heat Safety: The surface can become hot during operation. Avoid direct contact with hot surfaces.
- Child Safety: Keep this appliance away from children. Never leave the appliance unattended while in use.
- Product Use: Only use cookware suitable for induction heating. Avoid placing metal objects on the hob when not in use to prevent accidental heating.
- Emergency Procedures: In case of a malfunction or overheating, switch off the appliance immediately and disconnect from the power supply. Allow to cool before inspecting or cleaning.

3. Product Overview and Specifications

Product Name: Induction Hob INHB493

Model Number: INHB493

Power Output: 10 kW

Number of Hobs: 2

Dimensions: 600 mm x 600 mm x 100 mm

Weight: 20 kg

Material: Stainless Steel

Control Type: Touch Control

Cooking Zones: 2 x 5.5 kW

Voltage/Frequency: 220-240V, 50/60 Hz

Safety Features: Overheat protection, automatic shut-off, child lock.

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the induction hob from its packaging, avoiding any damage to the unit.
2. Location: Place the hob on a flat, stable surface away from moisture and heat sources.
3. Ventilation: Ensure proper airflow around the unit. Do not block ventilation openings.
4. Electrical Connection: Connect to a compatible power source. Use an electrician for hardwiring to avoid electrical hazards.
5. Testing: Once installed, turn on the hob to ensure it is functioning correctly. Check for any unusual sounds or smells.

5. Operation

1. Powering On: Press the power button to turn on the hob. The display will light up.
2. Selecting Cooking Zones: Touch the desired cooking zone to activate it.
3. Adjusting Power Levels: Use the '+' and '-' touch controls to adjust the heat settings according to your cooking needs.
4. Timer Function: Set the timer using the timer button for precise cooking times.
5. Powering Off: Press the power button again to turn off the hob after use. Always let the appliance cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the surface with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Regular Maintenance: Check for any accumulated debris or spills around the edges and clean as necessary.
- Safety Checks: Regularly inspect the power cords for any wear and ensure proper functioning of the controls.

7. Troubleshooting

- Hob Will Not Turn On: Check the power supply and ensure the unit is properly plugged in.
- Cooking Zone Not Heating: Verify that compatible cookware is being used and try adjusting the power level.
- Error Codes: If an error code appears on the display, refer to the guide in the troubleshooting section of our website for specific solutions.

8. Disposal

Dispose of the Induction Hob in accordance with local regulations regarding electronic waste. Take it to a certified recycling center to prevent environmental harm.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung Induktionskochfeld 10 kW 2 Kochzonen (INHB493)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Induktionskochfelds 10 kW mit 2 Kochzonen. Dieses Produkt zeichnet sich durch modernste Technologie und eine benutzerfreundliche Bedienung aus. Es wurde entwickelt, um den Anforderungen von professionellen Küchen gerecht zu werden und bietet eine effiziente und schnelle Kochmöglichkeit.

2. Sicherheitshinweise

- Benutzung nur durch Fachpersonal: Dieses Kochfeld ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und sollte nur von geschultem Personal betrieben werden.
- Vermeidung von Wasser: Halten Sie das Kochfeld während des Betriebs trocken. Vermeiden Sie es, Wasser oder andere Flüssigkeiten auf die Oberfläche zu spritzen.
- Hitzeabstrahlung: Die Oberfläche des Kochfelds wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Platten nicht, während sie in Betrieb sind.
- Sichere Platzierung: Achten Sie darauf, dass das Kochfeld auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche montiert ist.
- Richtige Topfauwahl: Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen, die für Induktionskochen geeignet sind. Sie sollten einen magnetischen Boden haben.
- Brandschutz: Halten Sie brennbare Materialien und Lebensmittel von der Kochzone fern.
- Kindersicherung: Halten Sie Kinder und unbeaufsichtigte Personen vom Kochfeld fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: INHB493
- Leistung: 10 kW
- Anzahl der Kochzonen: 2
- Abmessungen: 800 mm x 600 mm x 250 mm
- Material: Edelstahl Ausführung
- Stromversorgung: 400V, 3 Phasen
- Gewicht: 25 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Positionierung: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche installiert wird.
2. Stromanschluss: Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss den elektrischen Anforderungen des Geräts entspricht. Schließen Sie das Kochfeld an eine 400V-Steckdose an.
3. Belüftung: Sorgen Sie für eine angemessene Belüftung im Installationsbereich.
4. Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie nach der Installation alle elektrischen Anschlüsse auf ihre Sicherheit.

5. Bedienung

1. Einschalten: Drehen Sie den Hauptschalter an der Seite des Kochfelds, um es einzuschalten.
2. Temperaturwahl: Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und stellen Sie die Temperatur entsprechend ein.
3. Kochvorgang: Platzieren Sie das Kochgeschirr auf der ausgewählten Kochzone und beginnen Sie mit dem Kochen.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeidung von Scheuermitteln: Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Schwämme, um die Oberfläche zu reinigen.
- Wartungsüberprüfung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Kochfeld schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie den Netzanschluss und stellen Sie sicher, dass das Kochfeld richtig mit Strom versorgt wird.
- Erlöschen der Anzeige: Überprüfen Sie die Sicherung und stellen Sie sicher, dass das Kochfeld nicht überhitzt ist.
- Unregelmäßige Temperatur: Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass es umweltgerecht recycelt 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

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Inductiekookplaat 10 kW - 2 Hobs (Model INHB493)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Inductiekookplaat 10 kW - 2 Hobs (Model INHB493). Deze moderne inductiekookplaat is ontworpen voor efficiënt koken met energiezuinige technologie. Dit product voldoet aan de hoogste veiligheidsnormen en biedt gebruiksgemak voor zowel professioneel als huishoudelijk gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat de kookplaat op een vlakke, niet-brandbare ondergrond wordt geplaatst.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in binnenruimtes.
- Gebruik de kookplaat nooit met beschadigde kabels of stekkers.
- Houd het apparaat uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Gebruik alleen geschikte kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken.
- Laat geen brandbare materialen in de buurt van de kookplaat liggen tijdens gebruik.
- Schakel het apparaat uit bij het verlaten van de keuken of bij afwijkingen in het functioneren.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Vermogen: 10 kW
- Aantal kookzones: 2
- Aansluitspanning: 230V
- Frequentie: 50/60 Hz
- Afmetingen (L x B x H): 800 x 400 x 100 mm
- Gewicht: 18 kg

4. Installatie en opzet

- Plaats de inductiekookplaat op een stevige, niet-brandbare ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom het apparaat.
- Sluit de kookplaat aan op een geaard stopcontact dat geschikt is voor de opgegeven spanning.
- Controleer of de kookplaat stevig en stabiel staat voordat u deze in gebruik neemt.
- Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien voor de elektrische aansluiting indien nodig.

5. Bediening

- Zet de kookplaat aan door de aan/uit-knop in te drukken.
- Selecteer de gewenste kookzone en stel de temperatuur in met de knoppen.
- Gebruik geschikte inductievriendelijke pannen voor de beste kookresultaten.
- Monitor het kookproces en pas de temperatuur indien nodig aan.
- Schakel de kookplaat uit na gebruik en laat deze afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

6. Reiniging en onderhoud

- Ontkoppel de kookplaat van de stroomvoorziening voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen voor het reinigen van de oppervlakte.
- Vermijd schurende of agressieve schoonmaakmiddelen die de kookplaat kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de aansluitingen en kabels op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Geen stroom: Controleer de stroomvoorziening en zorg dat het apparaat goed is aangesloten.
- Inductie werkt niet: Zorg ervoor dat er geschikte pannen worden gebruikt en dat ze goed op de kookzone staan.
- Oververhitting: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
- Foutcode op display: Raadpleeg de digitale handleiding of neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Gooi het apparaat niet bij het gewone afval.
- Volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van elektrische apparaten.
- Verwijder alle batteries of elektriciteitscomponenten indien van toepassing.

9. Contactgegevens

Voor vragen, ondersteuning of meer informatie, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Volg deze richtlijnen zorgvuldig op voor een veilige en efficiënte werking van uw Inductiekookplaat. Veel kookplezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Inducción de 10 kW (2 Fuegos) INHB493

1. Información General

Bienvenido al manual del usuario de la Placa de Inducción de 10 kW con 2 fuegos (modelo INHB493). Este aparato ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento de cocción eficiente y seguro. Por favor, lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto para garantizar un uso correcto y seguro.

2. Información de Seguridad

- **Instalación:** Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional cualificado. El dispositivo debe estar conectado a una fuente de alimentación adecuada.
- **Uso Correcto:** No use la placa de inducción para fines no previstos. Solo debe ser utilizada para cocinar alimentos.
- **Supervisión:** Nunca deje la placa de inducción desatendida mientras esté en uso.
- **Materiales Inflamables:** Mantenga materiales inflamables alejados de la zona de cocción.
- **Cuidado con las Superficies Calientes:** Las áreas alrededor de los fuegos pueden calentarse. Use utensilios de cocina adecuadamente y evite el contacto directo.
- **Electrodomésticos Adicionales:** No conecte varios electrodomésticos de alta potencia a la misma toma de corriente que la placa de inducción.
- **Lesiones Personales:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato mientras esté en funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** INHB493
- **Potencia:** 10 kW
- **Número de Fuegos:** 2
- **Dimensiones:** 600 mm x 900 mm x 200 mm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Voltaje:** 400V
- **Frecuencia:** 50 Hz
- **Peso:** 20 kg

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la placa en un área plana y estable, lejos de fuentes de humedad.
2. **Conexión eléctrica:** Asegúrese de que la alimentación eléctrica cumpla con las especificaciones mencionadas anteriormente.
3. **Instalación del Panel:** Monte el panel en la encimera, asegurándose de que esté nivelado y bien ajustado.
4. **Pruebas de Seguridad:** Después de la instalación, realice una prueba para verificar que todo está funcionando correctamente.

5. Operación

1. **Encendido:** Presione el botón de encendido para activar la placa.
2. **Selección de Temperatura:** Use el selector para ajustar la temperatura deseada. Las luces indicadoras mostrarán que el fuego está en funcionamiento.
3. **Uso de Utensilios:** Asegúrese de que los utensilios sean compatibles con inducción (ferromagnéticos).
4. **Apagado:** Para apagar, presione nuevamente el botón de encendido.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Después de que la placa esté fría, limpie con un paño húmedo y un detergente suave.
- **Residuos:** No use objetos afilados o abrasivos que podrían rayar la superficie.
- **Revisiones Periódicas:** Inspeccione regularmente el cable de alimentación y las conexiones.

7. Solución de Problemas

- **La placa no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que haya energía en la toma.
- **Falta de respuesta en los controles:** Reinicie el dispositivo desconectándolo y volviéndolo a conectar.
- **Ruido extraño:** Puede ser causado por utensilios inadecuados, revise la compatibilidad.

8. Descarte

Al final de la vida útil de este producto, asegúrese de seguir las normativas locales para el reciclaje y la eliminación de electrodomésticos. No deseche en la basura normal.

9. Contacto

Si tiene preguntas o inquietudes, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra Placa de Inducción INHB493.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plaque à induction GGM Gastro. Ce produit innovant est conçu pour être efficace et sécurisé, tout en offrant une performance de cuisson supérieure. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation afin de garantir la sécurité et une utilisation optimale.

Informations de Sécurité

- Risques électriques : Assurez-vous que l'appareil est correctement relié à la terre avant de l'utiliser. Ne pas essayer de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel en cas de problème.
- Brûlures : Les surfaces de cuisson peuvent devenir très chaudes. Évitez tout contact direct et utilisez des ustensiles adaptés pour manipuler les récipients.
- Enfants : Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son utilisation pour prévenir tout accident.
- Ventilation : Assurez-vous que la zone de cuisson est bien ventilée pour éviter toute accumulation de chaleur ou de vapeur.
- Surchauffe : Ne couvrez jamais la plaque à induction pendant son utilisation. Prévoir un espace suffisant autour de l'appareil pour éviter la surchauffe.
- Produits inappropriés : N'utilisez pas de récipients en fer, en aluminium ou en matériaux non adaptés à l'induction.

Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Puissance : 10 kW
- Nombre de foyers : 2
- Dimensions : 700 x 500 x 110 mm
- Tension : 400 V
- Fréquence : 50 Hz
- Poids : 30 kg
- Matériau : inoxydable

Installation et Mise en Service

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, plat et résistant à la chaleur pour installer votre plaque à induction.
2. Raccordement électrique : Vérifiez que l'alimentation électrique est adaptée à la puissance de l'appareil.
 - La connexion doit être réalisée par un professionnel qualifié.
3. Vérification : Après l'installation, vérifiez que tous les raccordements sont sécurisés et qu'il n'y a pas de fuites d'électricité.
4. Test : Avant d'utiliser l'appareil, testez-le pour vous assurer de son bon fonctionnement.

Utilisation

1. Placez un récipient adapté sur la zone de cuisson.
2. Allumez la plaque en appuyant sur le bouton d'alimentation.
3. Sélectionnez la puissance désirée à l'aide des boutons de contrôle.
4. Surveillez la cuisson et ajustez la puissance si nécessaire.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour nettoyer la surface de l'appareil après chaque utilisation.
- Produits de nettoyage : N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs. Un nettoyant pour vitrocéramique est recommandé.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les câbles et les connexions pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et les disjoncteurs.
- L'indicateur de chaleur reste allumé : Cela peut être dû à une surchauffe. Laissez refroidir la plaque avant de l'utiliser à nouveau.
- Bruits étranges : Cela peut être normal en raison du fonctionnement du ventilateur. Si le bruit persiste, contactez le service après-vente.

Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Suivez les directives locales pour l'élimination des appareils électriques et électroniques. Apportez-le à un centre de collecte approprié.

Contact

- Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :
- E-mail : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Profitez de votre expérience de cuisine !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piano Induzione 10 kW (2 Piani) - INHB493

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Piano Induzione 10 kW (2 Piani) - INHB493. Questo prodotto è stato progettato per fornire un'esperienza di cottura efficiente e sicura. Prima di utilizzare il dispositivo, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso corretto e una lunga durata del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per il fine previsto, ovvero la cottura di alimenti in ambienti domestici o commerciali.
- Assicurarsi che l'unità sia installata su una superficie stabile e piana.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Evitare il contatto con superfici calde e utensili metallici.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore e superfici umide.
- Non utilizzare il piano cottura in caso di danno al cavo di alimentazione o all'unità stessa.
- Non immergere il piano induzione in acqua o altri liquidi.
- In caso di emergenze, disconnettere immediatamente l'alimentazione e contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: INHB493
- Tipo di alimentazione: Elettrico
- Potenza totale: 10 kW
- Numero di piani: 2
- Tensione: 400 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Dimensioni (L x P x A): 800 mm x 700 mm x 220 mm
- Peso: 20 kg
- Materiale: Acciaio inox

4. Installazione e Setup

- Posizionare il piano cottura su un piano orizzontale e stabile, lontano da materiali infiammabili.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente ventilazione attorno all'unità.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme alle specifiche tecniche.
- Verificare che la tensione dell'alimentazione corrisponda a quella indicata nelle specifiche.
- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.

5. Funzionamento

- Accendere il piano induzione premendo il tasto di accensione.
- Selezionare il piano di cottura desiderato.
- Regolare la potenza utilizzando i controlli di potenza.
- Utilizzare pentole e padelle adatte all'induzione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'alimentazione prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire la superficie.
- Evitare di utilizzare strumenti metallici per non graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione per eventuali danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, controllare la connessione elettrica.
- Se il piano induzione non rileva la pentola, assicurarsi che sia adatta per l'induzione.
- In caso di malfunzionamenti, consultare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici.
- Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici, ma portarlo a un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania