

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: INHB493B

Induction hob - 10 kW - 2 hobs - Bflex Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Induction Hob 10 kW - 2 Hobs BFlex Digital INHB493B

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Induction Hob 10 kW - 2 Hobs BFlex Digital INHB493B. This high-performance induction hob is designed for professional kitchen environments, offering precise temperature control and energy efficiency. Please read this manual carefully before installation and operation to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the induction hob is properly connected to an electrical supply in accordance with local electrical codes. Do not use damaged power cords or plugs.
- **Heat Safety:** The surface of the induction hob will become hot during operation. Use protective gear or tools to avoid burns.
- **Keep Surroundings Clear:** Maintain a clear area around the induction hob. Avoid placing flammable materials nearby.
- **Child Safety:** Keep children and pets away from the induction hob during operation and ensure controls are out of reach.
- **Material Compatibility:** Only use cookware suitable for induction cooking, such as cast iron, stainless steel, or magnetic cookware.
- **Overheating Protection:** The induction hob is equipped with an automatic cut-off feature to prevent overheating.
- **Maintenance Warning:** Disconnect the power supply before carrying out any maintenance or cleaning.

3. Product Overview and Specifications

Product Overview

The GGM Gastro Induction Hob INHB493B features two independent hobs that allow for simultaneous cooking. The intuitive digital controls provide easy access to various heating settings.

Specifications

- Model: INHB493B
- Power: 10 kW (5 kW per hob)
- Voltage: 400V
- Frequency: 50/60 Hz
- Temperature Range: 60°C - 240°C
- Control Type: Touch Control
- Dimensions: 600 mm x 700 mm x 240 mm
- Weight: 30 kg
- Material: Stainless Steel
- Safety Features: Overheat protection, Automatic shutdown

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the induction hob on a flat, stable surface with sufficient ventilation.
2. **Electrical Connection:**
 - Ensure the induction hob is unplugged.
 - Connect to a dedicated electrical circuit. The installation should be performed by a qualified electrician.
 - Use appropriate gauge wiring to handle the power load (10 kW).
3. **Testing:** After installation, power on the induction hob to ensure it operates correctly.
4. **Space Requirements:** Maintain a clearance of at least 10 cm around the sides and back of the hob for ventilation.

5. Operation

1. **Power On:** Plug in the induction hob and press the power button.
2. **Select Hob:** Use the touch control to select the desired hob.
3. **Adjust Temperature:** Use the '+' and '-' buttons to adjust the temperature within the range.
4. **Cooking:** Place compatible cookware on the hob to begin cooking. The induction technology will heat the cookware directly.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe the induction hob with a damp cloth and non-abrasive cleaner.
- **Dealing with Spills:** Clean spills immediately to prevent stains. Use warm soapy water or a designated induction cleaner.
- **Regular Maintenance:** Inspect the power cord for wear and tear; replace if necessary.
- **Professional Servicing:** For any internal repairs or servicing, please contact a qualified technician.

7. Troubleshooting

- **Induction Hob Will Not Turn On:** Ensure the unit is properly plugged in and the circuit breaker is not tripped.
- **Cookware Not Heating:** Ensure that the cookware is induction-compatible and correctly placed on the hob.
- **Error Messages on Display:** Refer to the user interface for specific error codes. If unsure, consult customer service.

8. Disposal

- Dispose of the product responsibly in accordance with local waste disposal regulations. Separate electrical waste from general waste.
- Contact local authorities for information on recycling programs in your area.

9. Contact

For support or inquiries regarding the GGM Gastro Induction Hob INHB493B, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Please retain this manual for future reference.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Induktionskochfeld 10 kW - 2 Kochzonen - Bflex Digital INHB493B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Induktionskochfelds von GGM Gastro. Dieses leistungsstarke Kochfeld ist perfekt für gewerbliche Küchen geeignet und bietet Ihnen präzise Temperaturkontrolle und eine schnelle Heizleistung. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Überprüfen Sie das Kochfeld vor der Verwendung auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Halten Sie das Kochfeld und den Bereich darum frei von brennbaren Materialien.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem gut belüfteten Bereich verwendet wird.
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe und Pfannen, die für Induktionsherde geeignet sind.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Kochfeldes.
- Verwenden Sie keine feuchten oder nassen Hände, um das Kochfeld zu bedienen.
- Achten Sie darauf, wärmeempfindliche Gegenstände wie Plastikteile oder Küchenhandtücher nicht in die Nähe des Kochfeldes zu bringen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Leistung: 10 kW
- Anzahl der Kochzonen: 2
- Oberflächenmaterial: Glaskeramik
- Steuerung: Digital
- Abmessungen: [Bitte Abmessungen aus der Quelle einfügen]
- Gewicht: [Bitte Gewicht aus der Quelle einfügen]
- Stromversorgung: [Bitte Spannungsangaben aus der Quelle einfügen]

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des Induktionskochfelds sollte von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Bitte beachten Sie die folgenden Schritte:

- Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für das Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Stromversorgung in der Nähe ist.
- Schneiden Sie ggf. eine Öffnung in Ihre Arbeitsplatte gemäß den Abmessungen des Geräts.
- Platzieren Sie das Kochfeld in die vorbereitete Öffnung und sichern Sie es fest.
- Verbinden Sie das Gerät gemäß den elektrischen Vorschriften mit der Stromversorgung.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Kochfeld über den Hauptschalter ein.
- Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und stellen Sie die Temperatur mithilfe der Digitalanzeige ein.
- Platzieren Sie geeignete Kochutensilien auf der Kochzone.
- Die Kochzone schaltet sich automatisch aus, wenn keine Töpfe oder Pfannen erkannt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bedienelemente auf Sauberkeit und Funktion.

7. Fehlersuche

- Problem: Kochfeld schaltet sich nicht ein.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt angeschlossen ist.
- Problem: Kochzone erwärmt sich nicht.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der richtige Topf/Pfanne verwendet wird und dass die Kochzone aktiviert ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Schützen Sie die Umwelt, indem Sie das Produkt nicht im Hausmüll entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Inductiekookplaat 10 kW (2 kookzones) Bflex Digital INHB493B

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Inductiekookplaat 10 kW (2 kookzones) Bflex Digital INHB493B. Dit apparaat is ontworpen voor optimale prestaties en gebruiksgemak in professionele keukens. Lees deze handleiding zorgvuldig door om de veiligheid, installatie, en het juiste gebruik van het product te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de inductiekookplaat alleen voor het koken, zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op een geaard stopcontact en gebruik een geschikte zekering ter bescherming tegen stroomstoten.
- Houd het apparaat en zijn kabels uit de buurt van water en natte omgevingen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats geen metalen voorwerpen of brandbare materialen op of in de buurt van de inductiekookplaat tijdens gebruik.
- Laat het oppervlak van het toestel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Kinderen en onbevoegde personen mogen het apparaat niet bedienen zonder toezicht.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op het oppervlak van de inductiekookplaat om krassen te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Type: Inductiekookplaat
- Aantal kookzones: 2
- Vermogen: 10 kW
- Spanningsbereik: 380-415V
- Frequentie: 50/60 Hz
- Afmetingen (L x B x H): 800 x 700 x 250 mm
- Materiaal: RVS
- Bedieningsinterface: Digitale aanraakbediening

4. Installatie

- Plaats de inductiekookplaat op een stabiele, geëgaliseerde ondergrond, weg van vochtbronnen.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom de kookplaat.
- Verbind de kookplaat met een geschikte elektriciteitsaansluiting met een geschikte stroomvoorziening.
- Controleer na de installatie of de kookplaat correct is aangesloten door deze kortstondig aan te zetten.
- Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien voor installatie als u twijfels heeft.

5. Bediening

- Zet de kookplaat aan via de aan/uit-knop.
- Kies het gewenste verwarmingsniveau voor elke kookzone met de digitale bediening.
- Plaats geschikte inductiekookpannen op de kookzones.
- De kookplaat schakelt automatisch uit als er geen pan wordt gedetecteerd.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de kookplaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek en een milde reiniger.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de aansluitingen en kabels op slijtage of beschadigingen.
- Laat de kookplaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Kookplaat reageert niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en of er een stroomstoring is.
- Probleem: Kookzone schakelt uit.
Oplossing: Controleer of er een geschikte pan op de kookzone staat en of de pan inductievriendelijk is.
- Probleem: De kookplaat geeft een foutmelding weer.
Oplossing: Raadpleeg de gebruiksaanwijzing of neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Bij het einde van de levensduur van het apparaat, gooi u het apparaat op een verantwoorde manier weg volgens de geldende lokale regelgeving voor afval en recycling.
- Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening voordat u het afvoert.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier met uw Inductiekookplaat 10 kW Bflex Digital INHB493B!

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Placa de inducción 10 kW - 2 fogones Bflex Digital INHB493B

1. Información General

Gracias por elegir la placa de inducción Bflex Digital INHB493B. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento de cocción eficiente con tecnología de inducción de última generación. Por favor, lea atentamente este manual antes de usar el producto para asegurar un uso seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por profesionales autorizados para evitar riesgos eléctricos.
- Uso correcto: Utilice la placa de inducción solo para cocinar alimentos. No la utilice para otros fines.
- Superficie caliente: Las superficies pueden calentarse durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las áreas calientes.
- Cuidado de los niños: Mantenga la placa fuera del alcance de los niños. No les permita jugar con el aparato.
- Electrodomésticos cercanos: No coloque materiales inflamables cerca de la placa de inducción.
- Alimentos y líquidos: Mantenga los alimentos y líquidos alejados de la parte eléctrica y asegúrese de limpiar cualquier derrame inmediatamente.

3. Descripción del producto y especificaciones

- Modelo: INHB493B
- Número de fogones: 2
- Potencia total: 10 kW
- Material: Vidrio cerámico
- Dimensiones: 740 mm x 420 mm x 70 mm
- Voltaje: 400 V
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Peso: 12 kg

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija un lugar adecuado en la encimera, asegurándose de que haya suficiente ventilación.
2. Conexión eléctrica: Desconecte la electricidad y realice la conexión a la toma de corriente adecuada. El cable de alimentación debe ser de al menos 6 mm².
3. Fijación: Asegúrese de que la placa esté correctamente montada y nivelada en la encimera.
4. Verificación: Una vez instalada, verifique que todos los controles funcionen correctamente antes de la primera utilización.

5. Operación

- Para encender la placa, conecte a la corriente y presione el botón de encendido.
- Seleccione el fogón que desea usar y ajuste la potencia usando el panel táctil.
- Utilice el temporizador para establecer el tiempo de cocción deseado.
- Confirme la configuración y comience a cocinar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie con un paño húmedo después de cada uso.
- Evite el uso de productos abrasivos o limpiadores duros.
- Inspeccione el cable de alimentación periódicamente por daños o desgastes.
- Realice una limpieza profunda cada mes utilizando un limpiador específico para vidrio cerámico.

7. Solución de Problemas

- La placa no enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- No calienta: Asegúrese de que los utensilios de cocina sean compatibles con inducción.
- Fugas de electricidad: Desconecte inmediatamente y contacte al servicio técnico.
- Ruido al cocinar: Esto es normal debido al funcionamiento de la tecnología de inducción.

8. Eliminación

- No deseche el producto como basura normal. Infórmese sobre las normativas locales de reciclaje.
- Lleve el aparato a un centro de reciclaje especializado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos a:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. Disfrute de su experiencia de cocina con la placa de inducción Bflex Digital INHB493B.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la plaque à induction 10 kW 2 plaques Bflex Digital INHB493B

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plaque à induction Bflex Digital INHB493B. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins de cuisson avec efficacité et sécurité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque à induction.
- Vérifiez que la plaque est correctement installée sur une surface stable.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient endommager la surface.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Débrancher l'appareil lorsque non utilisé.
- Gardez à l'écart des enfants et des animaux domestiques.
- En cas de dommages au cordon d'alimentation, le remplacer immédiatement par un professionnel.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Bflex Digital INHB493B
- Puissance : 10 kW
- Nombre de plaques : 2
- Type : Plaque à induction
- Dimensions : Standard
- Matériau : Verre céramique
- Alimentation : 400V
- Contrôle : Digital

4. Configuration et Installation

1. Retirez la plaque de son emballage.
2. Choisissez une surface plane et stable pour l'installation.
3. Connectez la plaque à une prise électrique adéquate, conforme aux normes de votre région.
4. Assurez-vous que l'appareil est à distance de toutes sources de chaleur et d'humidité.
5. Allumez l'appareil pour vérifier que toutes les fonctions sont opérationnelles.

5. Fonctionnement

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la plaque.
2. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
3. Utilisez les boutons de contrôle pour régler la température ou la puissance souhaitée.
4. Placez vos ustensiles de cuisson sur les zones sélectionnées.
5. Surveillez la cuisson et ajustez les réglages si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons en acier qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché pendant le nettoyage.

7. Dépannage

- Si la plaque ne fonctionne pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si un code d'erreur s'affiche, consultez le tableau des erreurs dans le manuel.
- En cas de surchauffe, l'appareil se coupera automatiquement. Attendez qu'il refroidisse avant de le rallumer.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Apportez l'appareil à un point de collecte approprié pour le recyclage.
- Consultez les règlements locaux concernant l'élimination des déchets électroniques.

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 10 kW 2 zone BFlex Digitale - INHB493B

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il nostro piano cottura a induzione BFlex Digitale. Questo manuale fornisce tutte le informazioni necessarie per utilizzare e mantenere il prodotto nel modo più sicuro ed efficace possibile. Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Prima di utilizzare il piano cottura, assicurarsi che l'installazione sia stata completata correttamente.
- Non utilizzare il piano cottura con un cavo di alimentazione danneggiato. Contattare un tecnico per la sostituzione.
- Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante il suo utilizzo.
- Utilizzare solo pentole e padelle adatte per l'induzione.
- Non toccare le superfici calde del piano cottura.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non utilizzare il piano cottura per scopi diversi da quelli previsti.
- Seguire le istruzioni di sicurezza in caso di incendio, non utilizzare acqua.
- Assicurarsi che il piano cottura sia collegato a una presa di corrente adeguata con il giusto voltaggio.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: INHB493B
- Potenza: 10 kW
- Numero di zone: 2
- Tipo: Induzione
- Dimensioni(piano cottura): 730 mm x 430 mm
- Dimensioni da incasso: 680 mm x 400 mm
- Tensione: 400V
- Frequenza: 50Hz

4. Installazione e impostazione

1. Selezionare un luogo di installazione adeguato, lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
2. Verificare che il piano cottura sia montato su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica corrisponda alle specifiche del prodotto.
4. Eseguire il collegamento elettrico seguendo le normative di sicurezza locali; l'installazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.
5. Posizionare il piano cottura nell'apertura da incasso e fissarlo in modo stabile.

5. Funzionamento

1. Accendere il piano cottura premendo il pulsante di accensione.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata e impostare il livello di potenza.
3. Attendere che l'indicatore segnaletico raggiunga la temperatura desiderata prima di iniziare la cottura.
4. Terminata la cottura, spegnere la zona e attendere che il piano cottura si raffreddi.

6. Pulizia e manutenzione

- Spegner e scollegare il piano cottura prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie; evitare detersivi abrasivi.
- Non immergere il piano cottura in acqua o altri liquidi.
- Controllare regolarmente le guarnizioni e i comandi per verificare la presenza di usura o danni.

7. Risoluzione dei problemi

- Se non si accende, controllare l'alimentazione elettrica e il collegamento.
- Se la zona di cottura non riscalda, assicurarsi che la pentola sia adatta all'induzione.
- In caso di errore, seguire le istruzioni sul display o consultare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici; seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettronici.
- Contattare le autorità locali per informazioni sulla raccolta e il riciclo degli apparecchi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania