

# 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: INHB893

### Induction hob - 20 kW - 4 hobs



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Induction Hob 20 kW - 4 Hobs (Model: INHB893)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Induction Hob 20 kW - 4 Hobs (Model: INHB893). This induction hob is designed for professional use in commercial kitchens. It efficiently heats pots and pans, providing a safe and quick cooking experience. Please read this manual thoroughly to maximize your use of the product.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the hob is connected to a suitable power supply. The installation must comply with local electrical standards.
- **Heat Hazard:** The induction cooktop surface can become hot during use. Always use appropriate cookware and handle with care.
- **Child Safety:** Keep the device out of reach of children. Supervise operations at all times.
- **Fuel Safety:** This product does not produce fumes, making it safer for indoor use. However, ensure proper ventilation in the cooking area.
- **Personal Protection:** Use heat-resistant gloves when handling food or pots that may have been heated.
- **Emergency:** In case of malfunction or fire, turn off the device immediately and unplug it if safe to do so.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: INHB893
- Power Output: 20 kW
- Number of Cooking Zones: 4
- Control Type: Touch Control
- Voltage: 400V
- Frequency: 50/60 Hz
- Construction Material: Stainless Steel
- Dimensions: 800 mm x 700 mm x 250 mm
- Weight: 60 kg

## 4. Setup and Installation

- Place the induction hob on a stable, flat countertop.
- Ensure the electrical outlet is accessible and meets the required specifications.
- Connect the induction hob to a 400V power supply using a certified electrician.
- Ensure there is adequate ventilation around the unit.
- Allow a clearance of at least 20 cm from walls and other appliances.

## 5. Operation

- Place induction-compatible cookware on the cooking zone.
- Turn on the hob using the touch control panel.
- Select the desired cooking zone and adjust the heat level by touching the control icons.
- To pause cooking, press the pause button; to reset, adjust the settings as required.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Ensure the hob is turned off and cooled down before cleaning.
- Use a damp cloth with mild detergent; do not use abrasive cleaners.
- Regularly check for any spills or food debris on the surface to prevent burning food.

## 7. Troubleshooting

Problem: Hob does not turn on.

Solution: Check the power connection and ensure it is properly plugged in.

Problem: Induction cooking zone not heating.

Solution: Verify that suitable cookware is being used.

Problem: Error code displayed.

Solution: Disconnect the power supply for a few minutes, then reconnect to reset.

## 8. Disposal

- Dispose of the unit in accordance with local waste disposal regulations.
- Ensure the product is electrically disconnected before disposal.
- Recycle materials where applicable.

## 9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für INHB893 Induktionskochfeld

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres INHB893 Induktionskochfelds. Dieses Kochfeld ist mit modernster Technologie ausgestattet, um eine sichere und effiziente Kochumgebung zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsmaßnahmen zu verstehen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Kochfeld nur für den vorgesehenen Zweck.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an eine geeignete Stromversorgung angeschlossen wird. Überprüfen Sie die Spannung und den Strombedarf.
- Brandgefahr: Achten Sie darauf, dass brennbare Materialien nicht in der Nähe des Geräts platziert werden.
- Kindersicherheit: Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Kochfelds.
- Kochgeschirr: Verwenden Sie ausschließlich geeignetes Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
- Wartung: Lassen Sie Wartungsarbeiten nur von autorisierten Fachleuten durchführen.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: INHB893
- Leistung: 20 kW
- Anzahl der Kochzonen: 4
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Material: Edelstahl und hitzebeständige Glaskeramik
- Abmessungen (BxTxH): 900x600x120 mm

### 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
2. Kabelanschluss: Das Kochfeld muss von einem qualifizierten Elektriker installiert werden.
3. Stellen Sie das Kochfeld: Positionieren Sie das Kochfeld in der vorgesehenen Aussparung in der Arbeitsplatte.
4. Energieversorgung: Verbinden Sie das Kochfeld mit der Stromversorgung gemäß den örtlichen Vorschriften.
5. Überprüfung: Prüfen Sie nach der Installation, ob das Kochfeld ordnungsgemäß funktioniert.

### 5. Betrieb

- Schalten Sie das Kochfeld über den Hauptschalter ein.
- Wählen Sie die gewünschte Kochzone und stellen Sie die Temperatur mithilfe des Touch-Bedienfelds ein.
- Nutzen Sie die Timer-Funktion, um das Kochen zu steuern.

### 6. Reinigung und Wartung

- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Kochfeld vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Reinigungsmittel, um das Kochfeld zu säubern.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel und abrasive Materialien, die die Oberfläche beschädigen könnten.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Kochzone funktioniert nicht: Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr induktionsgeeignet ist und korrekt auf der Kochzone platziert ist.
- Überhitzung: Das Kochfeld schaltet sich bei Überhitzung automatisch aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Geben Sie es in einem örtlichen Recyclingzentrum ab oder kontaktieren Sie den Hersteller für weitere Informationen zur umweltgerechten Entsorgung.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen 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 Inductiekookplaat 20 kW 4 Hobs INHB893

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Inductiekookplaat 20 kW met 4 Hobs (model INHB893). Deze hoogwaardige inductiekookplaat is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens en biedt snelle en efficiënte kookprestaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de inductiekookplaat gaat gebruiken.
- Sluit de kookplaat aan volgens de instructies in deze handleiding en zorg voor een geschikte elektrische voeding.
- Gebruik de kookplaat alleen voor het koken van voedsel en andere aangewezen doeleinden.
- Houd het apparaat uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats geen metalen voorwerpen op de inductiekookplaat tijdens het gebruik.
- Laat de kookplaat niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren niet in de buurt van het apparaat komen tijdens het gebruik.
- Gebruik altijd geschikt keukengerei dat is goedgekeurd voor inductiekoken.
- Controleer regelmatig de elektrische aansluitingen op slijtage of beschadiging.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: INHB893
- Vermogen: 20 kW
- Aantal hobs: 4
- Afmetingen: 800 mm x 700 mm x 230 mm
- Gewicht: 40 kg
- Materiaal: RVS
- Voeding: 400V / 50Hz
- Bediening: Digitaal

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de inductiekookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond met voldoende ventilatie.
- Zorg voor een minimum van 10 cm vrije ruimte aan elke kant van de kookplaat.
- Verbind de inductiekookplaat met een geschikte, beveiligde 3-fase elektrische aansluiting.
- Controleer of de voeding overeenkomt met de specificaties van de kookplaat.
- Zet de kookplaat aan met de invoerschakelaar.

## 5. Bediening

- Schakel de kookplaat in met de aan/uit-knop.
- Selecteer de gewenste kookzone en stel de temperatuur of kooksnelheid in met de digitale bediening.
- Houd rekening met de kooktijd voor de verschillende gerechten en pas de instellingen indien nodig aan.
- Na gebruik, schakel de kookplaat altijd uit.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel de kookplaat altijd los voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om de oppervlakken schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak.
- Controleer regelmatig de kookzones op voeding en vergeet niet om gemorste vloeistoffen onmiddellijk op te ruimen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Kookplaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer de elektrische aansluiting en zorg ervoor dat de aan/uit-knop is ingeschakeld.
- Probleem: De kookzone verwarmt niet.  
Oplossing: Controleer of de pan geschikt is voor inductiekoken en of deze goed op de kookzone staat.
- Probleem: Foutmelding op het display.  
Oplossing: Raadpleeg een erkende technicus voor assistentie.

## 8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van de inductiekookplaat moet u deze op een verantwoorde manier afvoeren. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum voor elektrische apparatuur.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

La cocina de inducción INHB893 es un equipo profesional de alta calidad diseñado para la preparación rápida y eficiente de alimentos. Con una potencia total de 20 kW, cuenta con cuatro zonas de cocción que permiten un uso simultáneo.

### 2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional cualificado.
- Conexión Eléctrica: Verifique que la red eléctrica soporta la carga del dispositivo.
- Uso Adecuado: Utilice solo utensilios de cocina compatibles con la inducción.
- Superficies Calientes: Después del uso, las superficies pueden estar calientes; evite el contacto directo.
- Cuidado con el Agua: No vierta agua sobre el dispositivo mientras está en uso.
- Mantenimiento: Desconecte el dispositivo antes de realizar cualquier mantenimiento.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 20 kW
- Número de Zonas de Cocción: 4
- Dimensiones: 800 x 600 x 150 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Voltaje: 400V
- Frecuencia: 50Hz

### 4. Configuración e Instalación

1. Coloque la cocina de inducción en una superficie plana y resistente.
2. Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación adecuada, asegurándose de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales.
3. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del dispositivo para una correcta ventilación.
4. Encienda el dispositivo una vez que esté correctamente conectado y verificado.

### 5. Operación

- Encienda el dispositivo usando el botón de encendido.
- Seleccione la zona de cocción deseada.
- Ajuste la potencia según sea necesario utilizando los controles.
- Para apagar, presione el botón de encendido nuevamente.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione los cables y conexiones eléctricas mensualmente.
- Desembalaje: Después de cada uso, asegúrese de que la unidad esté apagada y fría antes de limpiar.

### 7. Solución de Problemas

- El dispositivo no se enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- La zona de cocción no calienta: Asegúrese de que el utensilio sea compatible con inducción.
- Fugas de electricidad: Desconecte inmediatamente y comuníquese con un técnico.

### 8. Eliminación

Deseché el dispositivo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos electrónicos. No arrojar a la basura común.

### 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la Plaque à Induction 20 kW avec 4 Plaques INHB893

## 1. Informations générales

La plaque à induction INHB893 est un appareil de cuisson professionnel conçu pour une utilisation efficace dans les cuisines commerciales. Avec ses quatre zones de cuisson, cet appareil permet une cuisson rapide et uniforme grâce à l'utilisation de la technologie à induction.

## 2. Informations de sécurité

- Usage approprié : Cet appareil est destiné uniquement à un usage professionnel. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque qu'il est en fonction.
- Installation : Veillez à installer la plaque sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Électrique : Ne pas utiliser si le câble d'alimentation est endommagé. Toujours débrancher l'appareil avant toute intervention.
- Proximité : Gardez les inflammables matériaux et les surfaces sensibles à la chaleur à une distance sécuritaire de l'appareil pendant son utilisation.
- Protection : Utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation de récipients chauds.
- Ventilation : Assurez une ventilation adéquate dans la zone d'utilisation.

## 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : INHB893
- Puissance : 20 kW
- Zones de cuisson : 4 plaques
- Type d'alimentation : Électrique
- Dimensions : À préciser sur le site

## 4. Installation et configuration

1. Déballer soigneusement l'appareil et vérifier que toutes les pièces sont présentes.
2. Placer l'appareil sur une surface plane, non inflammable et suffisamment robuste pour supporter le poids de la plaque.
3. Connecter l'appareil à une source d'alimentation électrique conforme aux spécifications techniques.
4. Vérifier que l'installation électrique est conforme aux normes de sécurité locales.
5. Tester le fonctionnement de chaque plaque avant une utilisation régulière.

## 5. Fonctionnement

1. Allumer la plaque à induction à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Sélectionner la zone de cuisson désirée à l'aide de la commande correspondante.
3. Régler la température en utilisant le bouton de contrôle.
4. Placer l'ustensile compatible avec induction sur la plaque et commencer la cuisson.

## 6. Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et laisser refroidir.
- Utiliser un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface. Éviter les produits abrasifs ou corrosifs.
- Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des commandes et des connexions électriques.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
  - Solution : Vérifier l'alimentation électrique et s'assurer que le câble d'alimentation est en bon état.
- Problème : Les plaques ne chauffent pas.
  - Solution : S'assurer que l'ustensile utilisé est compatible avec l'induction.

## 8. Élimination

Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Éliminer conformément aux règlements locaux sur les déchets électroniques.

## 9. Contact

Pour toute question ou support technique, veuillez contacter notre service client :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piano di Induzione 20 kW 4 Fuochi

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Piano di Induzione da 20 kW con 4 Fuochi (modello INHB893). Questo apparecchio è progettato per offrire prestazioni elevate e un'ottima esperienza di cottura. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Non utilizzare il piano di induzione con un cavo di alimentazione danneggiato. Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta del prodotto.
- Installazione: Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un tecnico qualificato. Non coprire le aperture di ventilazione.
- Uso Sicuro: Evitare di indossare abiti larghi o di lasciare oggetti infiammabili nelle vicinanze durante l'uso.
- Supervisione: Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Sicurezza Elettrica: Non immergere mai l'apparecchio acqua e scollegare l'alimentazione prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia.
- Primo Utilizzo: Controllare che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi prima dell'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: INHB893
- Potenza: 20 kW
- Numero di Fuochi: 4
- Dimensioni: 800 mm x 700 mm x 240 mm
- Alimentazione: 400V/3N/50Hz
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Certificazioni: CE, GS

## 4. Installazione e Montaggio

1. Verificare che la superficie d'installazione sia piana e resistente al calore.
2. Posizionare il piano di induzione in un'area ben ventilata, lontano da fonti di calore e umidità.
3. Collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica seguendo gli standard di sicurezza locali.
4. Assicurarsi che tutte le connessioni siano sicure e protette.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare l'area di cottura desiderata e impostare la temperatura tramite il pannello di controllo.
- Utilizzare pentole e padelle adatte all'induzione (magnetiche e piatte) per una migliore efficienza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie.
- Evitare di utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Verificare la connessione elettrica.
- I fuochi non si riscaldano: Assicurarsi che le pentole siano adatte per l'induzione.
- Messaggi di errore sul display: Consultare il manuale per il significato dei codici di errore.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Consultare un centro di riciclaggio autorizzato.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania