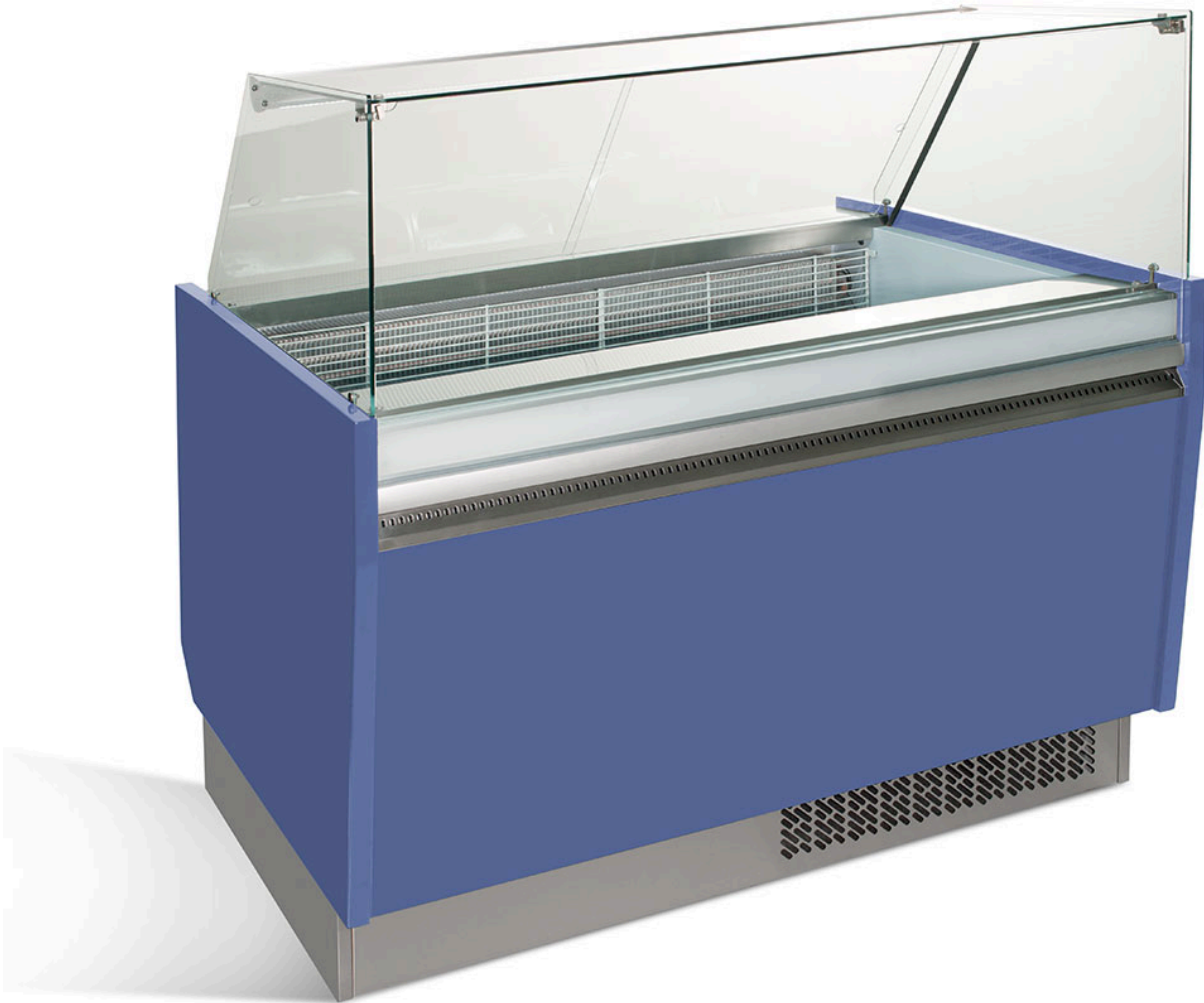


# ggmgastro

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

## SKU: ESTI12BL

**Ice cream counter - Liam - 1310mm - with LED lighting - for 10 + 10 containers - blue**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Liam 1310mm Ice Cream Counter with LED Lighting

### 1. General Information

The Liam 1310mm Ice Cream Counter is designed for displaying and serving ice cream and frozen desserts. This unit combines high-quality display features with efficient functionality, making it suitable for ice cream shops, cafes, and catering businesses.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is plugged into a properly grounded outlet. Avoid using extension cords or adapters.
- **Temperature:** For optimal performance, maintain a temperature range of -14°C to -24°C. Regularly check the temperature settings.
- **Weight Capacity:** Do not exceed the maximum weight limit of the containers installed in the unit.
- **Children:** Keep the ice cream counter out of reach of children to prevent accidents.
- **Maintenance:** Regularly check for any signs of wear or damage. Do not operate if the unit is damaged.
- **Cleaning:** Always unplug the unit before cleaning. Use non-abrasive cleaning agents to avoid damaging surfaces.
- **Ventilation:** Maintain adequate clearance around the unit for proper air circulation.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Liam 1310mm Ice Cream Counter
- **Dimensions:** 1310mm (L) x 800mm (D) x 1300mm (H)
- **Container Capacity:** For 10 + 10 containers
- **Material:** Stainless steel / Tempered glass
- **Temperature Range:** -14°C to -24°C
- **Lighting:** LED lighting for enhanced display visibility
- **Power Supply:** 220-240V, 50Hz
- **Power Consumption:** 300W
- **Weight:** 120kg

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a location that is flat, stable, and away from direct sunlight and heat sources.
2. **Unpacking:** Carefully unpack the unit and remove all packaging materials.
3. **Positioning:** Place the unit in its desired location and ensure it's level.
4. **Electrical Connection:**
  - Plug the unit into a suitable electrical socket.
  - Ensure the outlet is grounded and the circuit can handle the unit's power requirements.
5. **Container Installation:** Insert the ice cream containers into the designated slots.
6. **Chilling Time:** Allow the unit to cool down to the desired temperature before placing ice cream inside.

### 5. Operation

- **Temperature Control:** Adjust the temperature using the control panel. Monitor the digital display for accurate readings.
- **LED Lighting:** Turn on the LED lighting using the switch on the control panel for better visibility of displayed items.
- **Stocking:** Regularly check and refill the ice cream containers as necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth. Use mild detergent if necessary.
- **Weekly Maintenance:** Empty and clean containers. Check for any ice buildup in the unit and remove it.
- **Monthly Inspection:** Inspect electrical connections and ensure there are no leaks. Clean the condenser coils.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check the power supply and temperature settings.
- **Noise Issues:** Ensure the unit is level and not in contact with any walls or objects.
- **Electrical Issues:** If there are signs of electrical failure, disconnect power immediately and contact support.

### 8. Disposal

Dispose of the unit responsibly according to local regulations. Units should not be disposed of with general waste. Contact a professional waste disposal service if necessary.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das Eiscreme-Kühltheke Liam 1310mm mit LED-Beleuchtung

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Eiscreme-Kühltheke Liam 1310mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine optimale Präsentation und Lagerung von Eiscreme und gefrorenen Desserts zu ermöglichen. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Vor dem Anschließen des Geräts, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigten Kabeln oder Stecker.
- Betriebsbedingungen: Stellen Sie sicher, dass die Kühltheke in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt wird. Direkte Sonneneinstrahlung und Hitzequellen können die Leistung beeinträchtigen.
- Benutzung: Das Gerät sollte nur von geschultem Personal betrieben werden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen oder in dessen Nähe bleiben.
- Reinigung: Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen. Verwenden Sie niemals aggressive Chemikalien oder ätzende Reinigungsmittel.
- Notfallmaßnahmen: Im Falle eines elektrischen Fehlers oder wenn das Gerät überhitzt, schalten Sie sofort die Stromversorgung ab und ziehen Sie den Stecker.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Abmessungen (B x T x H): 1310 mm x 880 mm x 1150 mm
- Kapazität: Für 10 + 10 Behälter als Standard (Behältergröße 5L)
- Kältesystem: R290
- Temperaturbereich: -18 °C bis -20 °C
- Energieverbrauch: 0,85 kWh/24h
- LED-Beleuchtung: Ja

### 4. Setup und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund, der vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitzequellen geschützt ist.
- Anschlüsse: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Verwenden Sie eine Steckdose mit ausreichender Absicherung.
- Konditionierung: Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Betrieb 24 Stunden in Betrieb, um die Flüssigkeiten im Kühlsystem zu stabilisieren.
- Behälter platzieren: Stellen Sie die Behälter in die vorgesehenen Kammern, um eine optimale Kühlung zu gewährleisten.

### 5. Betrieb

- Ein-/Ausschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des eingebauten Thermostats ein.
- Überwachung: Kontrollieren Sie regelmäßig die Temperaturanzeige. Fügen Sie Eiscreme oder gefrorene Desserts bei Bedarf hinzu, um eine gleichmäßige Temperatur aufrechtzuerhalten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Scheiben und die Innenflächen mindestens einmal pro Woche mit einem milden Reinigungsmittel.
- Wartung des Kühlkreislaufs: Lassen Sie mindestens einmal im Jahr einen Fachmann den Kühlkreislauf inspizieren und warten.
- Luftfilter: Überprüfen Sie regelmäßig die Luftfilter auf Staub und Schmutz. Reinigen oder ersetzen Sie diese gegebenenfalls.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Temperatur richtig eingestellt ist.
- Lautes Geräusch: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und keine Objekte vibrieren.
- Temperatur schwankt: Kontrollieren Sie die Türdichtungen auf Dichtheit und stellen Sie sicher, dass die Tür ordnungsgemäß schließt.

### 8. Entsorgung

Das Gerät sollte gemäß den lokalen Vorschriften für Elektromüll entsorgt werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Kühlmittel gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Eiscreme-Kühltheke entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude damit!

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Ice Cream Counter Liam – 1310mm with LED Lighting for 10 + 10 Containers (Blue)

---

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Ice Cream Counter Liam. Dit product is ontworpen voor het effectief presenteren en bewaren van ijs in commerciële omgevingen. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor belangrijke informatie over veilig gebruik en onderhoud.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Zorg ervoor dat het product op een vlakke en stabiele ondergrond staat. Voorkom beweging of kanteling van de unit tijdens gebruik.
- Elektrische veiligheid: Gebruik het apparaat alleen met een geaard stopcontact. Controleer de spanning voordat u het apparaat aansluit.
- Temperatuur: Voorkom dat de temperatuur boven de aanbevolen niveaus stijgt. Sluit het apparaat niet aan bij extreme temperaturen of vochtigheid.
- Gebruik met voedsel: Zorg ervoor dat de containers die u gebruikt geschikt zijn voor voedsel en voldoen aan de hygiënische normen.
- Onderhoud: Voorkom dat u het apparaat schoonmaakt met agressieve chemicaliën die schade kunnen aanrichten aan de oppervlakken.
- Afvalbeheer: Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van verpakkingsmaterialen en oude apparatuur.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Ice Cream Counter Liam
- Afmetingen: 1310mm (L)
- Kleur: Blauw
- Aantal containers: 10 + 10
- LED-verlichting: Ja
- Temperatuurinstelling: -18°C tot -12°C
- Energieklasse: A
- Vermogen: 300W
- Netto gewicht: 75 kg
- Voeding: 220-240V / 50Hz

## 4. Installatie en opstelling

- Plaats de ijscounter in een goed geventileerde ruimte, weg van directe zonneschijn en hittebronnen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke ondergrond staat.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact. Controleer of de spanning overeenkomt met de specificaties.
- Laat de apparatuur minimaal 4 uur zonder producten draaien om de interne temperatuur te stabiliseren.
- Plaats de containers in de daarvoor bestemde ruimte en vul ze met ijs.

## 5. Bediening

- Zet de ijscounter aan via de hoofdschakelaar.
- Stel de temperatuur in op de gewenste waarde met de bedieningselementen.
- Gebruik de LED-verlichting naar behoefte om de producten te verlichten.
- Houd het deksel gesloten wanneer het apparaat niet in gebruik is om de temperatuur te behouden.

## 6. Onderhoud en schoonmaak

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Reinig de oppervlakken met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Verwijder alle voedselresten en maak de binnenkant van de containers schoon met warm water.
- Laat het apparaat volledig drogen voordat u het weer in gebruik neemt.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De unit koelt niet voldoende.  
Oplossing: Controleer of de temperatuurinstelling correct is en of de deur goed gesloten is.
- Probleem: LED-verlichting werkt niet.  
Oplossing: Controleer de verbindingen en vervang indien nodig de LED-lampen.
- Probleem: Er zijn geluiden tijdens het draaien.  
Oplossing: Controleer of het apparaat goed waterpas staat en of er niets in de ventilatieopeningen is gekomen.

## 8. Afvoer

- Wanneer het apparaat aan het einde van zijn levensduur is, zorg er dan voor dat het op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd. Neem contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst voorrichtlijnen.

## 9. Contact

Voor meer informatie of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

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

---

Bedankt voor uw keuze voor de Ice Cream Counter Liam. Geniet van het presenteren van uw heerlijke ijscreaties!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Helados Liam 1310mm con Iluminación LED

## 1. Información General

El mostrador de helados Liam es un mobiliario de exhibición elegante y funcional, diseñado para mantener y mostrar helados en una presentación atractiva. El modelo tiene capacidad para 10+10 recipientes y cuenta con iluminación LED, lo que realza la visibilidad del producto.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Utilice el producto solo para el propósito previsto. Evite el uso en ambientes húmedos.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional calificado.
- Uso: Mantenga el mostrador alejado del contacto directo con fuentes de calor. No cubra las rejillas de ventilación.
- Mantenimiento: Desconecte la unidad de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Peligro Eléctrico: Nunca toque el enchufe con las manos mojadas.
- Caídas y Golpes: Asegúrese de que el mostrador esté colocado en una superficie nivelada y estable para evitar caídas.
- Riesgo Biológico: Mantenga la higiene de los recipientes para evitar contaminaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1310mm de longitud
- Capacidad: 10 recipientes de helado + 10 recipientes de topping
- Iluminación: LED
- Color: Azul
- Material: Acero inoxidable y vidrio
- Potencia: 200W
- Voltaje: 220-240V
- Frecuencia: 50Hz
- Peso: 90kg

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el mostrador en un área bien ventilada y de fácil acceso.
2. Nivelación: Ajuste los pies del mostrador para asegurar que esté nivelado.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el mostrador a una fuente de alimentación adecuada (220-240V). Asegúrese de que el enchufe sea accesible.
4. Recipientes: Coloque los recipientes de helado y toppings en los compartimentos designados.
5. Encendido: Encienda el mostrador utilizando el interruptor correspondiente. Verifique que la iluminación LED funcione correctamente.

## 5. Funcionamiento

- Ajuste la temperatura a la configuración adecuada según el tipo de helado.
- Asegúrese de que el nivel de los recipientes no exceda el límite máximo para un funcionamiento óptimo.
- Utilizar la iluminación LED para facilitar la visualización de los productos exhibidos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie los recipientes y las superficies con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Desinfecte los recipientes regularmente con soluciones adecuadas para garantizar la higiene.
- Mantenimiento Regular: Revise los componentes eléctricos y asegúrese de que no haya obstrucciones en las rejillas de ventilación.

## 7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el enchufe esté en buen estado.
- No enfría adecuadamente: Asegúrese de que las rejillas de ventilación estén despejadas y que la temperatura esté configurada correctamente.
- Iluminación LED no funciona: Compruebe el acceso a la alimentación eléctrica y reemplace las bombillas si es necesario.

## 8. Eliminación

Dispose del mostrador de helados de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Retire los componentes eléctricos de forma segura antes de eliminar la unidad.

## 9. Contacto

Para asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le comptoir à crème glacée Liam. Ce produit est conçu pour offrir une solution de présentation esthétique et efficace pour vos glaces. Son éclairage LED intégré mettra en valeur vos produits, attirant ainsi vos clients.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est conçu uniquement pour la présentation et la distribution de crèmes glacées.
- Électricité: Ne pas toucher l'appareil avec des mains mouillées. L'appareil doit être branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.
- Chauffage: Ne pas couvrir les ventilations pour éviter la surchauffe.
- Manipulation: Toujours manipuler avec précaution pour éviter les blessures lors de l'installation et du nettoyage.
- Enfants: Tenir les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Maintenance: Ne pas tenter de réparer l'appareil vous-même. Contactez un technicien qualifié pour toute question de maintenance.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du Produit: Comptoir à Crème Glacée Liam
- Dimensions: 1310 mm
- Capacité: Pour 10 + 10 conteneurs
- Couleur: Bleu
- Éclairage: LED intégré

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez délicatement l'appareil de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Choix de l'emplacement : Placez le comptoir sur une surface plane, à proximité d'une prise électrique et loin de la chaleur directe.
3. Branchement : Branchez l'appareil dans une prise électrique qui supporte la charge requise. Il est important d'assurer que votre installation électrique est conforme aux normes en vigueur.
4. Test d'allumage : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour vérifier que tout fonctionne correctement et que l'éclairage LED s'allume.

### 5. Fonctionnement

- Remplissez les conteneurs avec vos variétés de crème glacée.
- Réglez la température en fonction du type de crème glacée que vous stockez.
- Assurez-vous que le comptoir est régulièrement approvisionné pour maintenir une présentation attractive.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface extérieure.
- Pour l'intérieur, retirez les conteneurs et nettoyez avec de l'eau savonneuse.
- Évitez les produits chimiques abrasifs qui pourraient endommager la finition.
- Vérifiez régulièrement les connexions électriques pour s'assurer qu'elles sont en bon état.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement électrique et assurez-vous que le bouton d'alimentation est bien en position ON.
- Éclairage LED ne fonctionne pas : Inspectez les connexions LED et remplacez l'ampoule si nécessaire.
- Température incorrecte : Ajustez le thermostat selon les recommandations pour le type de crème glacée.

### 8. Élimination

- Lorsque l'appareil atteint la fin de sa vie utile, suivez les réglementations locales pour le recyclage des déchets électroniques. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

### 9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Bancone Gelato Liam - 1310 mm con Illuminazione LED

## 1. Informazioni generali

Il Bancone Gelato Liam è progettato per la presentazione e la conservazione di gelato in contenitori. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità ed è dotato di illuminazione LED per una maggiore visibilità e attrattiva. Assicuratevi di leggere attentamente il manuale prima dell'uso.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Il prodotto è destinato esclusivamente alla conservazione e presentazione di gelato e dolci simili.
- Avvertenze di sicurezza: Non sovraccaricare il bancone oltre la capacità raccomandata. Maneggiare con cura per evitare lesioni. Non esporre il bancone a fonti di calore diretto o umidità eccessiva.
- Elettricità: Assicuratevi che l'impianto elettrico sia conforme alle normative locali. Utilizzare solo con una presa elettrica adeguata.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente la manutenzione per garantire il corretto funzionamento del prodotto.
- Modifiche: Non apportare modifiche al prodotto senza l'autorizzazione del produttore.

## 3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Modello: Liam
- Dimensioni: 1310 mm
- Illuminazione: LED
- Capacità: Per 10 + 10 contenitori
- Colore: Blu
- Materiale: Acciaio inox

## 4. Installazione e montaggio

1. Posizionamento: Scegliere un luogo pianeggiante e asciutto. Assicuratevi che ci sia spazio sufficiente per l'accesso e la circolazione dell'aria.
2. Collegamento elettrico: Prima di collegare il bancone alla rete elettrica, verificare la tensione e la compatibilità. Utilizzare una presa con messa a terra.
3. Accensione del dispositivo: Dopo aver collegato il bancone, accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione. Verifica che le luci LED si accendano correttamente.

## 5. Operazione

- Caricamento dei contenitori: Inserire i contenitori nello spazio designato. Assicuratevi che siano ben posizionati.
- Controllo della temperatura: Regola la temperatura secondo le specifiche del gelato. Monitora la temperatura per garantire la conservazione adeguata.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Pulizia quotidiana: Utilizzare un panno umido e un detergente neutro per pulire l'esterno. Non utilizzare detersivi abrasivi.
- Manutenzione periodica: Ispezionare il sistema di raffreddamento e pulire le griglie di ventilazione per evitare l'accumulo di polvere.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Il bancone non si accende: Verificare il collegamento alla rete elettrica e l'interruttore di accensione.
- Temperatura non adeguata: Controllare il termostato e assicurarsi che non ci siano ostruzioni nel sistema di ventilazione.
- Problemi di illuminazione: Controllare il collegamento elettrico delle luci LED.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, si prega di smaltirlo in conformità alle normative locali riguardanti i rifiuti elettrici ed elettronici. Non disperso nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania