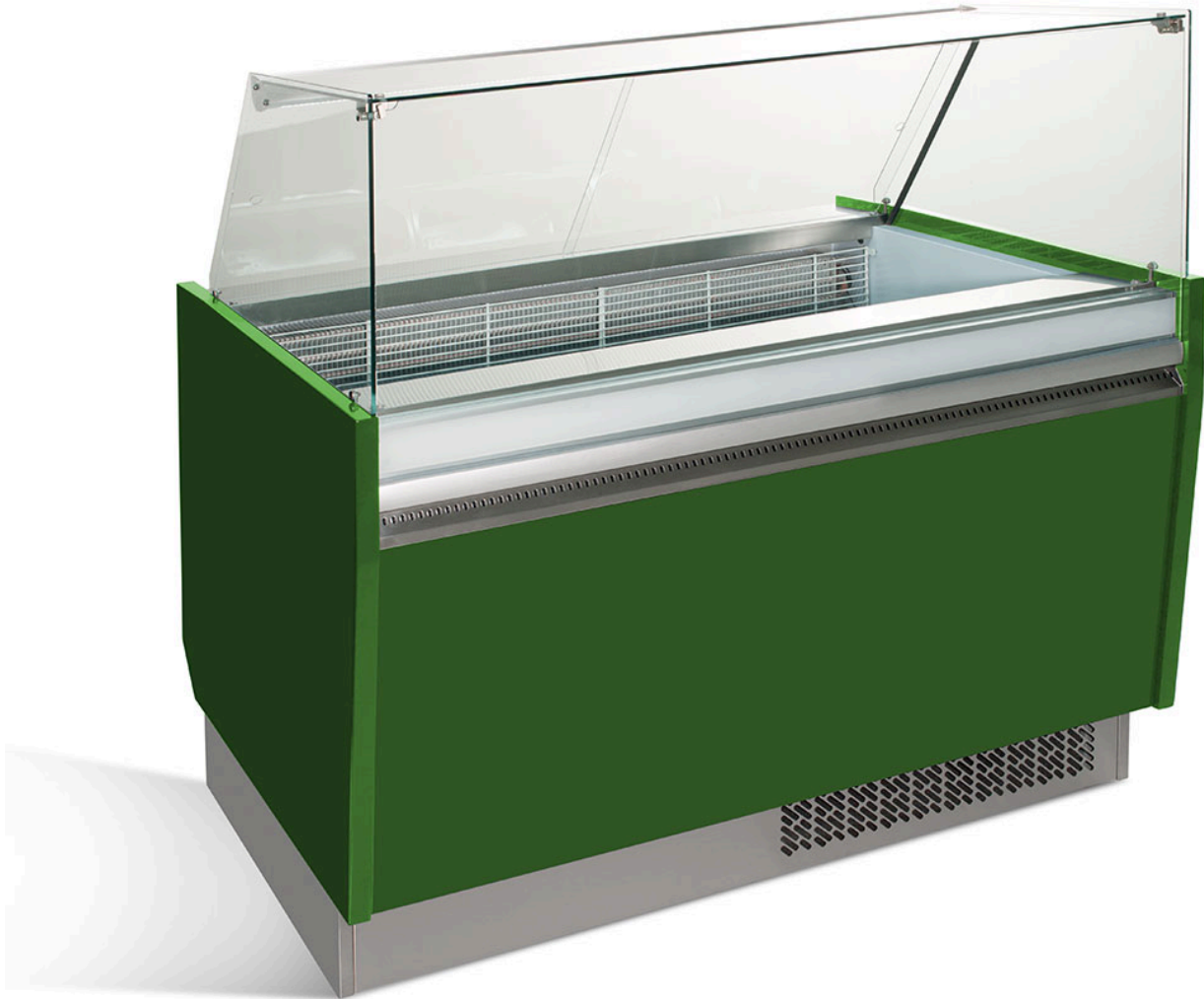


ggmgastro

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: ESTI12G

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Liam Ice Cream Counter

General Information

Thank you for choosing the Liam Ice Cream Counter, a stylish and efficient solution for showcasing your ice cream selections. This counter features bright LED lighting and is designed to hold a total of 20 containers, ensuring your products are displayed attractively while remaining easily accessible.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a power supply with appropriate voltage. Never expose the electrical components to water.
- **Usage Safety:** This product is intended for commercial use only. Do not modify the unit in any manner that could cause unsafe operation.
- **Temperature Safety:** The ice cream counter must be kept at the recommended operating temperature. Regularly monitor the display temperature to ensure optimal conditions.
- **Weight Limit:** Do not exceed the weight capacity of the counter as specified in the product details.
- **Child Safety:** Ensure children are supervised around the unit and do not allow them to play on or around the ice cream counter.

Product Overview and Specifications

- **Model:** Liam Ice Cream Counter
- **Dimensions:** 1310mm (W) x 860mm (H) x 640mm (D)
- **Capacity:** 10 + 10 ice cream containers
- **Temperature Range:** -18°C to -20°C
- **Voltage:** 220-240V
- **Power Consumption:** 300W
- **Weight:** 90 kg
- **Material:** Stainless steel with a tempered glass top
- **Lighting:** LED lighting for product display
- **Color:** Green

Setup and Installation

1. **Location:** Place the ice cream counter on a flat, stable surface away from direct sunlight and heat sources. Ensure adequate ventilation around the unit.
2. **Power Connection:** Plug the unit into an appropriate electrical outlet. Verify that the voltage matches the specified requirements.
3. **Container Placement:** Position the ice cream containers in the designated areas. Ensure that they fit securely in the counter without any gaps.
4. **Initial Temperature Setting:** Turn on the unit and set the temperature to the recommended range of -18°C to -20°C. Allow the unit to stabilize before loading with ice cream.

Operation

- **Turning On/Off:** Use the power switch located at the back of the counter.
- **Temperature Control:** Adjust the temperature settings via the control panel. Monitor the digital display to confirm the operating temperature.
- **Loading Ice Cream:** Ensure that the ice cream is in proper containers before placing them in the unit. Do not overload beyond the specified capacity.

Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Wipe the exterior with a soft cloth and mild detergent. Avoid using abrasive cleaners that can scratch the surface.
- **Interior Maintenance:** Clean the interior surfaces with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry before placing ice cream back in the unit.
- **Filter Maintenance:** Check and clean any filters as per the manufacturer's instructions to ensure optimal airflow and performance.
- **Periodic Inspections:** Schedule regular maintenance checks for electrical components and insulation to ensure safety and efficiency.

Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Verify that the temperature settings are correctly programmed and check for obstructions blocking airflow.
- **Power Issues:** Ensure that the unit is plugged in and the outlet is functional; check for any blown fuses or tripped circuit breakers.
- **Ice Build-up:** If frost forms inside the unit, defrost the interior and examine the door seals for damage.

Disposal

When disposing of the ice cream counter, follow local regulations for electronic waste disposal. Remove all refrigerants safely and responsibly. Contact your local waste management facility for guidance.

Contact

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

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

Thank you for your purchase and enjoy using your Liam Ice Cream Counter!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Eiscremecounter Liam 1310mm mit LED-Beleuchtung

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Eiscremecounters Liam. Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe, die eine ansprechende Präsentation von Eiscreme in einem ergonomischen Betrieb ermöglichen möchten. Der Counter bietet Platz für insgesamt 20 Behälter (10 + 10) und fügt sich durch die stilvolle Gestaltung in jede Umgebung ein.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit heißen Oberflächen während des Betriebs.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stromversorgung und schadhafte Kabel oder Stecker.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es offensichtliche Beschädigungen aufweist.
- Lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt, wenn Kinder in der Nähe sind.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 1310 mm B x 820 mm H x 700 mm T
- Kapazität: Platz für 10 + 10 Behälter
- Beleuchtung: LED-Beleuchtung für eine ansprechende Präsentation
- Energieverbrauch: 0,8 kWh/24h
- Farbe: Grün
- Materialien: Edelstahl und hochwertiger Kunststoff

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie den Counter an den gewünschten Ort und achten Sie darauf, dass genug Platz für Belüftung vorhanden ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (230V / 50Hz).
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob alle Teile fest montiert sind.
- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung mindestens 4 Stunden stehen, um die Kühlflüssigkeit gleichmäßig zu verteilen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Warten Sie, bis die Temperatur den optimalen Betriebsbereich erreicht hat (ca. -12 °C bis -18 °C).
- Fügen Sie die Behälter mit Eiscreme hinzu und stellen Sie sicher, dass diese ordnungsgemäß platziert sind.
- Passen Sie die Temperatur über das Regelthermostat nach Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie die Oberflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Entfernen Sie überschüssige Eiscreme und Rückstände aus den Behältern täglich.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und reinigen Sie den Kondensator nach Bedarf.
- Lassen Sie das Gerät einmal jährlich von einem Fachmann warten.

7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät eingesteckt ist und die Stromversorgung funktioniert.
- Geräusche: Prüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Gerät befinden oder die Montierung korrekt ist.
- Temperatur ist zu hoch: Stellen Sie sicher, dass die Ventilation nicht blockiert ist und die Tür richtig schließt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

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

1. General Information

Thank you for choosing the Ice Cream Counter Liam. This unit is designed for displaying and storing ice cream in a visually appealing and efficient manner. Its LED lighting enhances the product visibility while maintaining the optimal temperature for your ice cream.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the product.
- Ensure that the unit is installed on a flat and stable surface to avoid tipping.
- Keep the product away from water to prevent electric shock.
- Only qualified personnel should perform maintenance or repairs.
- Do not block the ventilation openings; ensure proper airflow around the unit.
- Use only recommended containers for ice cream storage.
- Keep the appliance clean and free of debris to prevent overheating.
- Regularly check for frayed cords or damaged parts before use.
- Do not operate the unit without the appropriate lid or cover in place.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Liam Ice Cream Counter
- Dimensions: 1310mm (W) x 650mm (D) x 1150mm (H)
- Storage: 10 + 10 containers
- Material: Stainless steel
- Color: Green
- LED Lighting: Yes
- Refrigeration Type: Static
- Temperature Range: -18°C to -22°C
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Power Consumption: 400W
- Weight: 110kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the unit from the packaging and check for any visible damage.
2. Location: Place the ice cream counter in a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
3. Leveling: Adjust the feet of the unit to ensure it is level.
4. Electrical Connection: Plug the unit into a dedicated electrical outlet with a grounding connection.
5. Initial Cooling: Allow the unit to run for at least 4 hours before loading it with ice cream to ensure it reaches the optimal temperature.
6. Loading Containers: Place the appropriate ice cream containers into the designated slots.

5. Operation

- Turn on the unit using the power switch located at the back.
- Set the desired temperature using the control panel.
- Monitor the temperature display and adjust as necessary.
- Ensure that the lid is closed when not in use to maintain cold temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Turn off and unplug the unit before cleaning.
- Use a mild detergent and warm water to clean the exterior and interior surfaces.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.
- Clean the condenser coil every 6 months to ensure efficient operation.
- Ensure the drainage system is clear of debris to prevent water accumulation.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the unit is plugged in and that the power supply is working. Ensure vents are not blocked.
- Excessive Noise: Check for any obstructions around the compressor. If issues persist, contact customer service.
- Temperature Fluctuations: Ensure the door is closing properly and that no containers are blocking the airflow.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the unit in accordance with local regulations concerning electronic waste. Ensure that the refrigerant is handled by a certified professional to prevent environmental damage.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Note: Keep this manual for future reference.

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el mostrador de helados Liam de 1310 mm, diseñado para contener 10 + 10 recipientes de helado. Ideal para tiendas, heladerías y otros espacios comerciales, este mostrador combina funcionalidad y estilo.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente a la exhibición y almacenamiento de helados y otros productos congelados.
- Conexión eléctrica: Verifique que la tensión eléctrica coincida con la indicada en la etiqueta del producto antes de conectarlo.
- Prevención de accidentes: Evite colocar objetos pesados o inestables sobre el mostrador.
- Cuidado con la humedad: No utilice agua o productos de limpieza en aerosol dentro del mostrador. Mantenga las conexiones eléctricas secas.
- Atención a niños: Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados.
- Intervención profesional: Cualquier reparación o mantenimiento debe ser realizado por personal autorizado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Mostrador de helados Liam
- Dimensiones: 1310 mm (ancho)
- Capacidad: 10 + 10 contenedores
- Iluminación: LED
- Temperatura: -18 °C a -22 °C
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Potencia: 180 W
- Material: Acero inoxidable y vidrio

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Coloque el mostrador en una superficie nivelada, asegurándose de que exista suficiente espacio alrededor para la ventilación.
- Paso 2: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones eléctricas mencionadas.
- Paso 3: Encienda el mostrador usando el interruptor de encendido en el panel.
- Paso 4: Ajuste la temperatura utilizando el termostato, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

5. Funcionamiento

- Uso inicial: Deje que el mostrador enfríe durante al menos 30 minutos antes de introducir los recipientes de helado.
- Distribución de helados: Coloque los recipientes en las bandejas designadas asegurándose de que están bien sellados para evitar derrames.
- Monitoreo: Revise periódicamente la temperatura y ajuste según sea necesario, manteniendo el rango de -18 °C a -22 °C.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie el exterior con un paño suave y húmedo; evite productos abrasivos.
- Desescarche: Realice el desescarche según sea necesario para evitar acumulación de hielo.
- Mantenimiento mensual: Inspeccione el cable de alimentación y la conectividad; si hay daños, comuníquese con el servicio técnico.

7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verifique que el cable esté correctamente conectado y que la toma de corriente esté funcionando.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato está ajustado correctamente y que no haya obstrucciones en la ventilación.
- Problemas de iluminación: Revise las conexiones eléctricas y los LEDs por daños.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de

aparatos eléctricos y electrónicos. No arroje el producto a la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o repuestos, contáctenos:

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

Por favor, mantenga este manual para futuras consultas sobre el funcionamiento y mantenimiento de su mostrador de helados Liam.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Comptoir à Glaces Liam 1310 mm avec Éclairage LED pour 10 + 10 Conteneurs - Esti12g

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le comptoir à glaces Liam 1310 mm. Ce produit est conçu pour la présentation et la vente de glaces, offrant un design moderne et fonctionnel.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement comme prévu, conformément aux instructions du manuel.
- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise correctement mise à la terre.
- Ne couvrez pas les événements de ventilation.
- Évitez tout contact avec l'eau à l'intérieur de l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez un professionnel.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions: 1310 mm (L) x 760 mm (P) x 1300 mm (H)
- Capacité: 10 + 10 conteneurs
- Source d'alimentation: 230/50 Hz
- Libération de chaleur: Frontale
- Éclairage LED: Oui
- Poids: 150 kg
- Matériaux: Acier inoxydable, verre trempé
- Couleur: Vert

4. Installation et Configuration

1. Retirez le comptoir de son emballage et placez-le sur une surface plane.
2. Vérifiez que l'appareil est en bon état et qu'aucune pièce n'est endommagée.
3. Positionnez le comptoir à au moins 10 cm des murs et des autres objets.
4. Branchez l'appareil à une prise électrique conforme aux spécifications.
5. Allumez le comptoir en utilisant l'interrupteur situé à l'arrière.

5. Fonctionnement

- Remplissez les conteneurs avec les glaces souhaitées.
- Réglez la température selon les besoins avec le thermostat intégré.
- Utilisez des ustensiles propres pour servir les glaces afin de maintenir l'hygiène.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et un nettoyeur non abrasif.
- Nettoyez les conteneurs avec de l'eau chaude et du savon.
- Surveillez régulièrement les joints d'étanchéité et nettoyez-les pour éviter l'accumulation de résidu.

7. Dépannage

Problème: L'appareil ne s'allume pas.

- Vérifiez la prise électrique.
- Assurez-vous que l'interrupteur est activé.
- Testez le fusible ou le circuit.

Problème: La température n'est pas adéquate.

- Réglez le thermostat.
- Vérifiez si la porte est correctement fermée.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit à la poubelle normale. Suivez les directives locales pour l'élimination des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

IT ITALIANO

Error, try to refresh the page and re-open the addon. If the problem persists, please contact us.