

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: ESTI12S-S

Ice cream counter LEVI- 1310mm - static - for 7 + 7x 5 Liter containers - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Ice Cream Counter Levi 1310mm

1. General Information

Thank you for your purchase of the Levi 1310mm ice cream counter. Designed for both elegance and efficiency, this static counter allows for the display and storage of ice cream in 7 plus 7 x 5-liter containers. Its stylish black finish makes it suitable for various settings, from cafes to restaurants.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is properly grounded and installed by a qualified electrician. Use only the specified power source.
- **Operating Conditions:** Do not operate the unit in wet conditions or expose it to extreme temperatures.
- **Ventilation:** Maintain adequate ventilation around the unit to ensure proper cooling efficiency.
- **Load Capacity:** Do not exceed the maximum container capacity as specified in the product overview.
- **Child Safety:** Ensure that children are supervised near the appliance at all times to prevent accidents.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Levi 1310mm Static Ice Cream Counter
- **Container Capacity:** 7 + 7 x 5-liter containers
- **Dimensions:** 1310mm (L) x 700mm (W) x 1200mm (H)
- **Power Supply:** 220-240V / 50Hz
- **Power Consumption:** 700W
- **Cooling Type:** Static
- **Temperature Range:** -18 to -22 °C
- **Material:** High-quality stainless steel and tempered glass
- **Weight:** 120 kg

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a dry, well-ventilated area that is easily accessible for maintenance. Ensure there is sufficient space around the unit for air circulation.
2. **Power Connection:** Connect the power cord to a compliant electrical outlet. Ensure that the outlet is rated for the device's power requirements.
3. **Leveling:** Adjust the feet of the unit to ensure it is level for optimal performance.
4. **Initial Setup:** Allow the unit to operate for at least 2 hours before loading the ice cream to ensure it reaches the necessary cooling temperature.

5. Operation

- **Temperature Settings:** Use the control panel to set the desired temperature within the operating range.
- **Loading:** Open the display lid gently to load ice cream containers. Place them securely in their designated positions.
- **Monitoring:** Regularly check the temperature display to ensure the internal temperature stays within the specified range.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior and interior of the unit with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners which may scratch the surfaces.
- **Cleaning the Drip Tray:** Remove and clean the drip tray regularly to avoid overflow.
- **Periodic Maintenance:** Inspect the power cord and plugs regularly for wear and damage. Schedule professional cleaning of internal components every 6 months to maintain performance.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check power supply and ensure it is properly connected. Verify that the temperature settings are appropriate.
- **Excessive Ice Buildup:** Inspect for proper seal of the lid. Ensure ambient conditions are within allowed limits.
- **Noise Issues:** If the unit is making unusual noises, check if it is level and whether items inside may be causing the noise.

8. Disposal

When disposing of the unit, ensure that it is handled according to local regulations regarding electronic waste. Remove all refrigerants and components per EPA requirements.

9. Contact

For support and inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Levi ice cream counter. We hope it serves your business well!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Eiscreme Verkaufsstand Levi 1310mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Eiscreme Verkaufsstandes Levi. Dieses Produkt wurde für den Einsatz in gewerblichen Umgebungen entwickelt und bietet Ihnen eine effiziente Lösung zur Präsentation und Lagerung von Eiscreme in Behältern. Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer ist es wichtig, die folgenden Anleitungen sorgfältig zu befolgen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, um elektrische Schläge zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Bei technischen Problemen oder sichtbaren Beschädigungen kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Betriebs nicht überhitzt; ventilierte Bereiche niemals blockieren.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Levi 1310mm
- Typ: Statischer Eiscreme Verkaufsstand
- Kapazität: Für 7 + 7 x 5 Liter Behälter
- Maße: 1310 mm Breite
- Farbe: Schwarz
- Kühltechnologie: Statisch
- Energieverbrauch: 230 V / 50 Hz
- Klimaklasse: N (entspricht 16°C bis 32°C Umgebungstemperatur)

4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie den Eiscreme Verkaufsstand an einem gut belüfteten Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
3. Schließen Sie das Gerät an die geeignete Steckdose an.
4. Füllen Sie die Behälter mit der gewünschten Eiscreme und setzen Sie diese in die vorgesehenen Fächer ein.
5. Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein. Die Temperaturanzeige sollte aufleuchten und beginnen, die interne Temperatur zu regulieren.

5. Betrieb

- Vor dem ersten Gebrauch sollte das Gerät mindestens 2 Stunden vorgeheizt werden.
- Stellen Sie das gewünschte Kühllevel über die Temperaturregelung ein.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und stellen Sie sicher, dass die Türen ordnungsgemäß geschlossen sind.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die das Gerät beschädigen könnten.
- Leeren Sie die Behälter regelmäßig und reinigen Sie sie gründlich, um die Ansammlung von Schmutz und Bakterien zu verhindern.
- Überprüfen Sie die Dichtungen und Scharniere der Türen auf Sauberkeit und Funktionalität.

7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und die Temperaturregelung richtig eingestellt ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und nichts den Lüfter blockiert.
- Temperaturunregelmäßigkeiten: Stellen Sie sicher, dass die Türen richtig geschlossen sind und die Kühleinheit nicht überfüllt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten, und stellen Sie sicher, dass keine umweltschädlichen Stoffe freigesetzt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Ice Cream Counter Levi (1310mm Static for 7 plus 7x 5 Liter Containers)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Ice Cream Counter Levi. Dit apparaat is ontworpen voor het bewaren en presenteren van ijs en andere gekoelde desserts. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest om optimaal gebruik te maken van het product.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel. Een ongepaste werking kan leiden tot schade of letsel.
- Elektra: Controleer dat de netspanning overeenkomt met het vereiste voltage voordat u het apparaat aansluit. Gebruik altijd een geaarde stekker.
- Vochtigheid: Het apparaat is ontworpen voor gebruik in droge omgevingen. Voorkom contact met water en andere vloeistoffen.
- Verwarmde oppervlakken: Het oppervlak kan heet worden. Raak het oppervlak niet aan zonder bescherming.
- Kinderen: Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat.
- Onderhoud: Zorg ervoor dat het apparaat altijd in goede staat verkeert. Voer regelmatig onderhoud uit om de veiligheid te waarborgen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Levi
- Afmetingen: 1310mm
- Capaciteit: 7 casings, geschikt voor 7x5 liter containers
- Kleur: Zwart
- Koelsysteem: Statisch
- Temperatuurbereik: -18°C tot -20°C
- Energieverbruik: 400W
- Gewicht: 100 kg
- Materiaal: Roestvrij staal en hoogwaardig glas

4. Setup en Installatie

1. Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond, ver weg van warmtebronnen.
2. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met een voltage dat overeenkomt met de specificaties.
3. Laat een minimale afstand van 10 cm aan alle zijden van het apparaat voor een goede ventilatie.
4. Vul de containers met ijs voordat u het apparaat aanzet en zorg ervoor dat de deksels goed zijn gesloten.
5. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar en stel de temperatuur in op het gewenste niveau.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Controleer de temperatuurinstelling en pas deze indien nodig aan.
- Zorg ervoor dat de containers goed zijn gevuld voor optimale prestatie.
- Gebruik de interface om de instellingen te monitoren en aan te passen.

6. Cleanen en Onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen om zowel het interieur als het exterieur schoon te maken.
- Maak de afvoeren en filters regelmatig schoon om een goede luchtcirculatie te waarborgen.
- Controleer de dichtingen en scharnieren op slijtage en vervang ze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat koelt niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de instellingen correct zijn.
- Ongewone geluiden: Controleer of er niets in de ventilator of compressor zit dat geluid kan veroorzaken.
- Lekken: Controleer de containers op lekken en vervang ze indien nodig.
- Probleem met de temperatuur: Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is en controleer of er geen blokkades in de luchtstroom zijn.

8. Afvalverwerking

Volg lokale regelgeving voor de afvoer van elektrische en elektronische apparatuur. Lever het apparaat in bij een erkend afvalverwerkingscentrum.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Volg altijd deze richtlijnen om een veilige en efficiënte werking van uw Ice Cream Counter Levi te waarborgen.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el mostrador de helados Levi de GGM Gastro. Este producto está diseñado para ofrecer una solución de almacenamiento y exhibición eficiente y estética para helados y otros postres congelados. Asegúrese de leer y seguir todas las instrucciones de este manual para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Este producto debe ser instalado por un profesional cualificado. No intente instalarlo usted mismo.
- Uso adecuado: Use el mostrador solo para el propósito previsto, según se describe en este manual.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regularmente y asegúrese de que todas las partes estén en buenas condiciones.
- Electricidad: Asegúrese de que el voltaje del suministro eléctrico corresponda al especificado en la etiqueta del producto.
- Temperatura: No exponga el mostrador a temperaturas extremas ni a la luz solar directa durante períodos prolongados.
- Cables: Mantenga los cables alejados de fuentes de calor y sustancias corrosivas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1310 mm de largo
- Capacidad: Para 7 + 7 contenedores de 5 litros
- Color: Negro
- Tipo: Estático
- Modelo: EST112S-S

4. Configuración e Instalación

1. Retire el mostrador de la caja y compruebe que todas las piezas estén incluidas y en buen estado.
2. Coloque el mostrador en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el área de instalación tenga un acceso adecuado a la fuente de alimentación.
4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
5. Encienda el mostrador utilizando el interruptor en el panel de control.
6. Permita que el mostrador alcance la temperatura adecuada antes de cargarlo con productos.

5. Operación

- Ajuste la temperatura utilizando el termostato en el panel de control para garantizar que los helados se mantengan a la temperatura óptima.
- Organice los contenedores de helados en el mostrador asegurándose de respetar la capacidad máxima.
- Mantenga la puerta cerrada durante el funcionamiento para asegurar la eficiencia energética y la adecuada conservación del producto.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desenchufe el mostrador antes de limpiarlo.
- Utilice un paño suave y detergente no abrasivo para limpiar la superficie exterior.
- Para el interior, use una solución de agua y bicarbonato de sodio.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.
- Revise y limpie el sistema de drenaje regularmente para evitar obstrucciones.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enfría: Verifique si está en el modo correcto y si la temperatura está bien ajustada.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que el mostrador esté nivelado.
- Acumulación de hielo: Revise si la puerta está cerrada completamente y si hay alguna fuga en los sellos.

8. Desecho

Al final de la vida útil del producto, no lo deseche junto con los residuos domésticos. Siga las normativas locales sobre el reciclaje y la disposición de residuos electrónicos. Contáctenos si necesita asistencia adicional.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos a:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du comptoir à crème glacée Levi. Ce produit est conçu pour le stockage et la présentation de crème glacée dans des conditions optimales. Il peut contenir 14 récipients de 5 litres (7 + 7) et est disponible en noir.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Alimentation électrique: Vérifiez que la tension du réseau électrique correspond aux spécifications de l'appareil. Utilisez une prise avec mise à la terre pour éviter les chocs électriques.
- Environnement: Ne placez pas l'appareil dans des environnements humides ou sur des surfaces instables.
- Manipulation: Évitez de toucher les pièces chaudes de l'appareil. Utilisez des gants si nécessaire.
- Maintenance: Effectuez un entretien régulier pour assurer un fonctionnement sécurisé. Débranchez l'appareil avant toute intervention de nettoyage ou de maintenance.
- Alertes de sécurité: En cas de défaillance de l'appareil, arrêtez-le immédiatement et contactez le service après-vente.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Levi
- Dimensions : 1310 mm
- Capacité : 7 + 7 récipients de 5 litres
- Couleur : Noir
- Type de refroidissement : Statique
- Poids : [A ajouter si disponible dans les données techniques]
- Énergie : [A ajouter si disponible dans les données techniques]

4. Installation et configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement l'appareil de l'emballage.
2. Emplacement: Placez le comptoir à crème glacée sur une surface plane et solide, loin des sources de chaleur.
3. Raccordement électrique:
 - Branchez le cordon d'alimentation dans une prise conforme et avec mise à la terre.
 - Assurez-vous que la prise est facilement accessible.
4. Remplissage des récipients: Installez les récipients de crème glacée aux emplacements prévus, en veillant à ce qu'ils soient bien alignés.
5. Mise en marche: Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil.

5. Fonctionnement

- Réglage de la température: Utilisez le panneau de contrôle pour ajuster la température de refroidissement en fonction des besoins.
- Affichage du niveau de la température: Surveillez régulièrement l'affichage de la température pour garantir un stockage adéquat des produits.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien: Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide. Utilisez un détergent doux si nécessaire.
- Nettoyage des récipients: Lavez les récipients amovibles à l'eau chaude savonneuse, rincez soigneusement et laissez sécher avant de les remettre en place.
- Entretien régulier: Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil tous les six mois et faites appel à un professionnel pour l'entretien technique si besoin.

7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas:
 - Vérifiez que l'appareil est branché et que la prise fonctionne.
 - Assurez-vous que le bouton d'alimentation est activé.
- Température insuffisante:
 - Vérifiez si les récipients sont surchargés ou si la porte est mal fermée.
- Émissions de bruit:
 - Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et qu'il n'y a pas d'obstruction dans les ventilations.

8. Élimination

Éliminez l'appareil conformément aux directives locales de gestion des déchets. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Contactez votre municipalité pour des instructions d'élimination appropriées.

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 - Contatore Gelato Levi 1310mm Statico

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Contatore Gelato Levi. Questo prodotto è progettato per offrire un supporto efficace per la conservazione e la visualizzazione dei gelati. È ideale per negozi di gelato, ristoranti e caffè che desiderano presentare una selezione dei loro gelati.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Corretto: Utilizzare il Contatore Gelato Levi solo per il suo scopo previsto.
- Isolamento Elettrico: Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa elettrica adeguata e che il cavo di alimentazione sia in buone condizioni.
- Umidità: Non esporre il dispositivo a fonti di umidità eccessiva.
- Pulizia: Scollegare l'unità dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Sicurezza dei Bambini: Tenere il Contatore Gelato Levi lontano dalla portata dei bambini e non consentire l'accesso non supervisionato.
- Riparazione: Non tentare di riparare l'unità da soli. Rivolgersi a personale tecnico qualificato in caso di malfunzionamento.
- Segnalazioni: Seguire sempre le istruzioni di sicurezza utilizzate con i segnali di avviso sul dispositivo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Contatore Gelato Levi
- Dimensioni: 1310mm (lunghezza)
- Capacità: 7 + 7 contenitori da 5 litri
- Colore: Nero
- Tipo di refrigerazione: Statico
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Certificazioni: Conforme alle normative di sicurezza europee

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Scegliere un luogo stabile, asciutto e lontano da fonti di calore.
2. Collegamento Elettrico: Assicurarsi che la tensione della rete corrisponda a quella del dispositivo. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica correttamente messa a terra.
3. Caricamento dei Contenitori: Inserire i contenitori per gelato negli spazi dedicati, assicurandosi che siano ben collocati e stabili.
4. Impostazione della Temperatura: Accendere il dispositivo e regolare la temperatura secondo le indicazioni fornite nel manuale user-friendly presente nell'unità.

5. Operazione

- Accensione: Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolazione della Temperatura: Utilizzare il termostato per impostare la temperatura desiderata per la conservazione dei gelati.
- Monitoraggio: Controllare regolarmente la temperatura interna e l'integrità dei gelati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Interna ed Esterna: Utilizzare un panno morbido e detergenti delicati per pulire la superficie del dispositivo.
- Pulizia dei Contenitori: Rimuovere e pulire i contenitori regolarmente per evitare la contaminazione.
- Manutenzione Programmata: Controllare periodicamente le parti elettroniche e meccaniche e contattare un tecnico in caso di necessità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il dispositivo non si accende.
Soluzione: Controllare la connessione elettrica e assicurarsi che la presa funzioni.
- Problema: Temperatura troppo alta.
Soluzione: Controllare le impostazioni del termostato.
- Problema: Rumori insoliti.
Soluzione: Contattare un tecnico autorizzato per assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettare il dispositivo nei rifiuti domestici. È consigliato consegnare l'unità a centri di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania