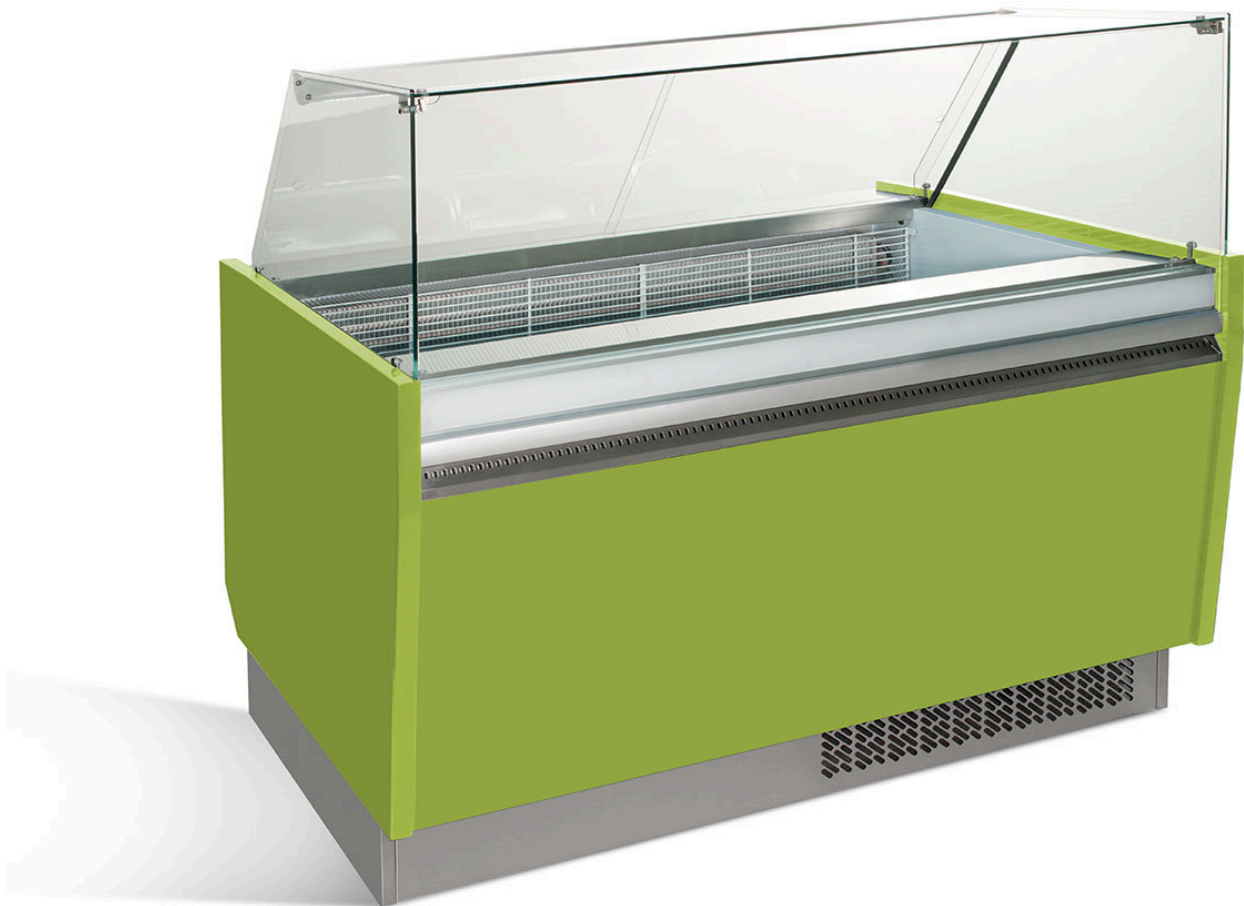


ggmgastro

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: ESTI15HG

Ice cream counter - Liam - 1560mm - with LED lighting - for 13 + 13 containers - light green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Ice Cream Counter Liam 1560mm with LED Lighting

1. General Information

Welcome to your new Ice Cream Counter Liam. This state-of-the-art ice cream display is designed for commercial use and offers a sleek and modern solution to showcase your ice cream products effectively. With a capacity for 13 + 13 containers, it is perfect for ice cream shops, cafés, and any establishment serving frozen desserts.

2. Safety Information

- User Responsibility: Ensure that all staff members using this unit have received proper instructions and training on its operations and safety guidelines.
- Electrical Safety: The unit must be connected to a grounded socket matching the voltage specifications. Avoid using damaged cords or plugs.
- Ventilation: Maintain adequate ventilation around the equipment to prevent overheating.
- Cooling System: Do not block the ventilation grilles; this can lead to a malfunction of the cooling system.
- Child Safety: Ensure that children are supervised when near the unit, as it contains internal components that may be harmful if tampered with.
- Cleaning Supplies: Always use non-corrosive cleaning agents. Avoid alcohol-based products near electrical components.
- Proper Use: Use this counter only for its intended purpose. Do not overload it beyond the specified capacity.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Ice Cream Counter Liam
- Dimensions: 1560mm (Width) x 800mm (Depth) x 1180mm (Height)
- Container Capacity: 13 + 13 containers
- LED Lighting: Energy-efficient and enhances product visibility
- Power Supply: AC 230V / 50Hz
- Cooling System: Ventilated and efficient, designed for commercial use
- Temperature Range: -18°C to -25°C
- Weight: 150 kg
- Material: Stainless steel and high-quality glass

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface capable of supporting the unit's weight. Ensure proper clearance around all sides for ventilation.
2. Electrical Connection:
 - Ensure the power outlet matches the electrical requirements stated in the specifications.
 - Connect the unit to the power supply and ensure the cable is not pinched or damaged.
3. Leveling: Adjust the leveling feet located at the bottom of the unit to ensure it is stable and level.
4. Allow Cooling: Before placing products inside, allow the unit to run empty for a minimum of 2 hours to achieve the desired operating temperature.

5. Operation

- Turning On/Off: Use the main power switch located at the rear of the unit. Allow a few minutes for the compressor to start operating after switching on.
- Temperature Settings: Set the desired cooling temperature using the digital display control panel. Monitor the temperature regularly to ensure it stays within the required range.
- Loading Containers: Place the ice cream containers evenly in the designated slots, ensuring they are securely positioned.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Interior Cleaning: Clean the storage compartments weekly. Remove containers, use warm soapy water to clean the surfaces, and rinse thoroughly. Allow all surfaces to dry completely before restocking.
- Maintenance Checks: Regularly check the cooling system for any blockages or damage. Schedule professional servicing every six months.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the power supply is connected. Ensure ventilation grilles are not blocked and the desired temperature is set correctly.
- Unusual Noise: Inspect for any loose components, check the stability of the unit, and ensure it is placed on a flat surface.
- Frost Buildup: Check for door seal integrity. If frost builds up, defrost the unit according to the manufacturer's recommendations.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, do not dispose of it in standard waste. Please follow local regulations concerning the disposal of electrical appliances and ensure that refrigerants are handled in an environmentally friendly manner.

9. Contact

For assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Ice Cream Counter Liam. We hope it serves you well in your business needs.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Ice Cream Counter Liam 1560mm mit LED-Beleuchtung für 13+13 Behälter - Hellgrün

1. Allgemeine Informationen

Das Ice Cream Counter Liam ist eine elegante und funktionale Eisvitrine, die speziell für die Präsentation und den Verkauf von Eiscreme entwickelt wurde. Mit einer Breite von 1560 mm und einer attraktiven LED-Beleuchtung bietet dieses Modell eine hervorragende Möglichkeit, Ihre Produkte in einem ansprechenden Ambiente zu präsentieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Betrieben Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Umgebungen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Luftöffnungen des Geräts frei, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten im Inneren des Geräts, um elektrische Schläge zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass keine scharfen Gegenstände in das Gerät gelangen.
- Bei Beschädigungen kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Ice Cream Counter Liam
- Breite: 1560 mm
- Farben: Hellgrün
- Kapazität: 13 + 13 Behälter
- Beleuchtung: LED
- Material: Hochwertiger Edelstahl und Glas
- Abmessungen: 1560 x 750 x 1200 mm (B x T x H)
- Energieeffizienzklasse: A
- Gewicht: 120 kg
- Kühlmittel: R290

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Gerät auf Schäden.
- Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten, stabilen und trockenen Ort auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit der richtigen Spannung angeschlossen ist.
- Öffnen Sie die Tür und platzieren Sie die Behälter für Ihre Eiscreme in der vorgesehenen Halterung.
- Schließen Sie die Tür und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein. Die LED-Beleuchtung aktiviert sich automatisch.
- Stellen Sie die Temperatur gemäß den Anforderungen Ihrer Eiscreme ein.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und den Eiscremebestand.
- Für besten Genuss die Eiscreme nicht über die empfohlenen Lagerungstemperaturen hinauslagern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie kein scheuerndes Material, um Kratzer zu vermeiden.
- Leeren Sie die Behälter regelmäßig und reinigen Sie diese gründlich.
- Überprüfen Sie einmal monatlich die Kühlsysteme und entfernen Sie Staub von den Kühlgittern.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Unzureichende Kühlung: Stellen Sie sicher, dass die Belüftung des Geräts nicht blockiert ist.
- Leckage: Überprüfen Sie auf Beschädigungen am Kühlsystem und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass das Kühlmittel gemäß den Umweltstandards umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR DE IJSBAKLIAM 1560MM

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aanschaf van de Ijsbaak LIAM van 1560mm. Dit product is ontworpen om een aantrekkelijke Showroom voor uw ijsproducten te bieden, met energiezuinige LED-verlichting en voldoende capaciteit voor 13 + 13 containers. Deze handleiding biedt u belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van dit product.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Gebruik op een vlakke ondergrond: Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond om kantelen en schade te voorkomen.
- Voorkom overbelasting: Houd u aan de maximale belasting en netspanning.
- Preventie van letsel: Voorkom contact met bewegende delen en scherpe randen.
- Houd het apparaat schoon en droog: Dit vermindert het risico op elektrische schokken en letsel.
- Volg de instructies met betrekking tot koelmiddelen: Gebruik het apparaat nooit in afgesloten ruimtes zonder ventilatie.
- Bij storing of schade: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: Ijsbaak LIAM 1560mm
- Afmetingen: 1560mm (B) x 900mm (H) x 700mm (D)
- Capaciteit: Geschikt voor 26 containers (13 + 13)
- Verlichting: LED-verlichting voor optimale presentatie
- Kleur: Lichtgroen
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurbereik: -18°C tot -24°C
- Energieklasse: A

4. Opzet en Installatie

1. Plaats het apparaat: Zorg voor een vlakke en stevige ondergrond.
2. Sluit de voedingskabel aan: Gebruik een geaard stopcontact en zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties van het product.
3. Controleer het koelmiddel: Zorg ervoor dat het koelmiddel op het correcte niveau is.
4. Zet de unit aan: Druk op de aan/uit knop en controleer of het apparaat correct functioneert.
5. Laat het apparaat minimaal 2 uur draaien voordat u het ijs plaatst, om een optimale temperatuur te bereiken.

5. Bediening

- Temperatuurinstelling: Gebruik de digitale controller om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Verlichting: De LED-verlichting kan in- en uitgeschakeld worden met de bijbehorende schakelaar.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatige schoonmaak: Reinig de binnenkant dagelijks met milde zeep en warm water. Vermijd agressieve schoonmiddelen.
- Filters: Controleer en reinig de luchtfilters elke maand om optimale prestaties te garanderen.
- Professionele inspectie: Laat het apparaat minstens één keer per jaar inspecteren door een erkende professional.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat draait niet.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en de aansluiting.
- Probleem: Onvoldoende koeling.
 - Oplossing: Controleer of de deur goed gesloten is en de filters schoon zijn.

8. Afvoer

- Volg de lokale wetgeving voor de afvoer van elektrische en elektronisch apparatuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is ontkoppeld voordat u het afvoert.

9. Contact

Voor hulp of vragen kunt u contact met ons opnemen:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Helados Liam 1560mm con Iluminación LED

1. Información General

Bienvenido al manual del producto para el Mostrador de Helados Liam de 1560 mm, diseñado para contener 13 + 13 recipientes de helado. Este mostrador es ideal para heladerías, restaurantes y cafeterías, proporcionando un atractivo visual y una excelente funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser instalado y usado de acuerdo con las instrucciones dadas en este manual.
- No exponga el mostrador a fuentes de calor directas o humedad excesiva.
- Mantenga el área de operación limpia y libre de obstrucciones.
- Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la fuente de energía antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Utilice el mostrador solo para el propósito previsto.
- Mantenga a los niños alejados del mostrador cuando esté en funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Esti15HG
- Longitud: 1560 mm
- Capacidad: 13 + 13 recipientes
- Color: Verde claro
- Iluminación: LED
- Material del marco: Acero inoxidable
- Funcionamiento: Enfriamiento por refrigerante

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el mostrador de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Coloque el mostrador en una superficie nivelada y firme.
- Paso 3: Conecte el mostrador a una fuente de energía adecuada. Verifique que los requisitos de voltaje coincidan con los de la fuente.
- Paso 4: Instale los recipientes de helado en sus respectivos espacios, asegurándose de que estén fijados adecuadamente.
- Paso 5: Encienda el mostrador utilizando el interruptor de energía.

5. Operación

- Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el panel de control.
- Asegúrese de que los recipientes estén llenos de helado antes de servir.
- Revise regularmente la temperatura y el estado operativo del mostrador.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad antes de limpiar.
- Limpie el exterior del mostrador con un paño suave y detergente suave.
- Para el interior, use agua tibia y un detergente no abrasivo.
- Realice un mantenimiento regular y verifique los niveles de refrigerante y el funcionamiento del sistema.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión a la fuente de energía.
- No enfriando adecuadamente: Asegúrese de que no haya obstrucciones y que el sistema de refrigeración esté limpio.
- Fugas de refrigerante: Contacte a un profesional de mantenimiento.

8. Eliminación

- El producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de eliminación de residuos.
- No arroje el producto en la basura doméstica. Consulte a su municipio sobre los puntos de recogida adecuados.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Comptoir à Glaces Liam 1560mm avec Éclairage LED

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le comptoir à glaces Liam 1560mm. Ce produit est conçu pour présenter et conserver des saveurs de glaces et de sorbets. Avec son éclairage LED et son design élégant, il est parfait pour les professionnels de la gastronomie.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est conçu pour une utilisation commerciale dans des environnements comme les restaurants et les glaciers.
- Électricité : Branchez le comptoir sur une prise de terre appropriée. Veillez à ne pas surcharger la prise.
- Environnement humide : Évitez de placer le comptoir dans un endroit humide pour réduire les risques d'électrocution.
- Température : Ne laissez pas le comptoir fonctionner à des températures ambiantes extrêmes.
- Accès : Laissez toujours un accès libre aux prises électriques en cas d'urgence.
- Formation : Assurez-vous que le personnel est formé à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.

3. Présentation et spécifications du produit

- Dimensions : 1560mm (L) x 819mm (P) x 1245mm (H)
- Capacité : 13 + 13 conteneurs de 5 à 7 litres
- Matériau : Acier inoxydable, verre trempé
- Éclairage : LED intégré
- Température de fonctionnement : -20 à -18°C
- Poids : 125 kg

4. Installation et mise en place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement plat et stable, éloigné de la chaleur directe et de l'humidité.
2. Branchement : Branchez le comptoir à un circuit électrique approprié. Assurez-vous que les spécifications électriques correspondent à celles du produit.
3. Vérification : Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
4. Chargement des conteneurs : Placez les conteneurs dans les emplacements prévus, en respectant la capacité maximale.
5. Mise sous tension : Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.

5. Fonctionnement

- Température : Réglez la température selon les besoins de vos produits.
- Eclairage : Allumez l'éclairage LED pour une meilleure présentation des glaces.
- Surveillance : Surveillez régulièrement la température pour assurer la conservation optimale des produits.

6. Nettoyage et entretien

- Préparation : Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyage : Utilisez un chiffon doux avec un détergent doux pour essuyer les surfaces. Évitez les produits abrasifs.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les joints d'étanchéité et nettoyez le condenseur pour garantir un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas
Solution : Vérifiez la connexion électrique et l'état de l'interrupteur.
- Problème : Température excessive
Solution : Assurez-vous que les ventilations ne sont pas obstruées et que les portes se ferment correctement.
- Problème : Éclairage défectueux
Solution : Vérifiez les connexions et remplacez l'ampoule si nécessaire.

8. Élimination

Pour éliminer le comptoir, consultez les réglementations locales sur le recyclage des appareils électriques. Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Banco Gelato Liam 1560mm con Illuminazione LED

1. Informazioni Generali

Il Banco Gelato Liam è progettato per esposizione e servizio di gelato. Dotato di illuminazione LED, questo prodotto è ideale per gelaterie e locali di ristorazione, garantendo una visualizzazione accattivante dei tuoi gelati. La dimensione di 1560mm consente di ospitare fino a 13+13 contenitori.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un professionista qualificato.
- Non utilizzare il banco per scopi diversi da quelli previsti.
- Non coprire le aperture di ventilazione durante il funzionamento.
- Tenere il banco lontano da fonti di calore.
- È vietato immergere il banco in acqua.
- Usare sempre guanti protettivi quando si maneggiano materiali freddi.
- In caso di guasti, scollegare l'alimentazione prima di tentare riparazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Liam 1560mm
- Dimensioni esterne: 1560mm x 800mm x 900mm
- Capacità: 13 + 13 contenitori
- Tipo di illuminazione: LED
- Temperatura operativa: -18°C a -20°C
- Potenza: 750W
- Tensione: 220-240V
- Frequenza: 50Hz
- Peso netto: 130 kg

4. Installazione e Setup

- Posizionare il banco in un'area ben ventilata.
- Assicurarsi che il pavimento sia livellato e resistente.
- Collegare il banco a una fonte di alimentazione idonea, rispettando le specifiche di voltaggio.
- Controllare che il cavo di alimentazione sia in buone condizioni.
- Accendere il banco e regolare la temperatura secondo le necessità utilizzando il pannello di controllo.
- Attendere circa 30 minuti prima di riempire i contenitori con gelato.

5. Operazione

- Utilizzare il pannello di controllo per regolare la temperatura interna.
- Prima di servire, assicurarsi che il gelato sia alla temperatura corretta.
- Non sovraccaricare i contenitori per garantire una corretta circolazione dell'aria.
- Durante l'uso, monitorare il livello del gelato e ripristinare quando necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Prima della pulizia, scollegare l'alimentazione.
- Utilizzare un panno umido e un detergente neutro per pulire la superficie esterna.
- Rimuovere e lavare i contenitori regolarmente per prevenire la proliferazione di batteri.
- Controllare e pulire le aperture di ventilazione per garantire un funzionamento efficiente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il banco non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se la temperatura è troppo alta, verificare il termostato e le aperture di ventilazione.
- In caso di rumori anomali, contattare un tecnico certificato.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto come rifiuto domestico.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento degli elettrodomestici.
- Rimuovere il refrigerante secondo le disposizioni legali prima dello smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania