

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: ESTI15R

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Ice Cream Counter Liam 1560mm

1. General Information

The Ice Cream Counter Liam is designed for displaying and serving ice cream in a professional setting. With a sleek design and LED lighting, it enhances the visual presentation of your products while keeping them at optimal serving temperatures. This model accommodates 13 + 13 containers, making it versatile for a variety of ice cream flavors.

2. Safety Information

- This appliance is intended for commercial use only.
- Ensure that the counter is placed on a stable, level surface to prevent tipping.
- Do not operate the ice cream counter if it has been damaged or is malfunctioning.
- Always unplug the unit before performing any maintenance or cleaning.
- Keep the appliance away from water and moisture to prevent electrical hazards.
- Regularly inspect the power cord for signs of wear or damage, and replace if necessary.
- Do not overload the counter beyond its specified capacity.
- Use caution when opening the glass lids to avoid injury.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Liam 1560mm
- Dimensions: 1560 mm (W) x 800 mm (D) x 1200 mm (H)
- Weight: 120 kg
- Capacity: 13 + 13 ice cream containers
- Temperature Range: -20°C to -18°C
- Power: 220-240V, 50Hz, 800W
- LED Lighting: Yes
- Color: Red

4. Setup and Installation

1. Remove the Ice Cream Counter from its packaging and place it in your desired location.
2. Ensure that the location is near a power source and is well-ventilated.
3. Level the unit using the adjustable feet located at the base.
4. Connect the power cord to a suitable electrical outlet. Ensure that the outlet complies with the power specifications of the unit.
5. Allow the unit to run for at least 2 hours before loading with ice cream to ensure it reaches the correct temperature.

5. Operation

1. To turn on the unit, plug it into the power outlet. The LED lighting will illuminate.
2. Set the desired operating temperature using the thermostat control located on the front panel.
3. Load the ice cream containers into the designated spaces once the unit has reached the desired temperature.
4. Close the glass lids securely after usage to maintain temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, always unplug the unit.
- Use a soft, damp cloth to wipe down the surface and avoid harsh chemicals.
- Clean the interior weekly to prevent build-up of ice cream residue.
- Ensure that the drain is clear and functioning properly; empty regularly if necessary.
- Schedule professional maintenance at least once a year.

7. Troubleshooting

- Unit Does Not Turn On: Check the power supply and ensure the unit is plugged in correctly.
- Temperature is Too High/Low: Adjust the thermostat setting and allow the unit to stabilize.
- Water Leakage: Inspect the drain for blockages and ensure proper drainage.
- Unusual Noise: Check for objects obstructing the fan or other moving parts.

8. Disposal

- When disposing of the Ice Cream Counter, ensure to follow local regulations.
- Disconnect the appliance from the power supply.
- Dispose of the appliance at an authorized waste disposal facility to prevent environmental harm.

9. Contact

For additional support or inquiries:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Eiscreme-Verkaufstresen Liam 1560 mm mit LED-Beleuchtung

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Eiscreme-Verkaufstresens Liam. Dieses Produkt wurde entworfen, um Ihnen eine effektive und ansprechende Möglichkeit zu bieten, Eiscreme zu präsentieren und zu verkaufen. Der Tresen ist ideal für Eisdielen, Restaurants und andere gastronomische Einrichtungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Tresen auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur mit der richtigen Spannung, wie auf dem Typenschild angegeben. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
- Anwendungsbereich: Dieser Tresen ist ausschließlich für die Präsentation und den Verkauf von Speiseeis und ähnlichen Produkten bestimmt. Eine andere Verwendung kann zu Schäden führen.
- Kindersicherheit: Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts. Die Glasflächen können heiß werden.
- Reinigung: Verwenden Sie nur von den Herstellern empfohlene Reinigungsmittel. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die die Oberflächen beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Maße: 1560 mm (B) x 700 mm (T) x 1300 mm (H)
- Kapazität: Für 13 + 13 Behälter
- Beleuchtung: LED-beleuchtet
- Farbe: Rot
- Energieverbrauch: 120 W
- Kühlmittel: R134a

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Suchen Sie einen geeigneten Standort in Ihrer Einrichtung, der Nähe zu Stromanschlüssen bietet und gleichzeitig den Kunden zugänglich ist.
- Aufbau: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Überprüfen Sie die Spannung.
- Temperatur einstellen: Warten Sie mindestens 2 Stunden, bevor Sie den Gerät für die erste Kühlung in Betrieb nehmen. Stellen Sie die Temperatur gemäß den Anweisungen ein.

5. Bedienung

- Ein- und Ausschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um den Tresen ein- oder auszuschalten.
- Temperaturregelung: Verwenden Sie das Steuerpanel, um die gewünschten Temperatureinstellungen vorzunehmen.
- Eisbehälter einfüllen: Füllen Sie die Behälter mit der gewünschten Eiscreme und platzieren Sie diese gleichmäßig im Tresen.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie den Tresen täglich mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Kühlungseinheit und den Zustand der Dichtungen. Wenden Sie sich an einen Fachmann, wenn Probleme auftreten.

7. Fehlerbehebung

- Gerät läuft nicht: Überprüfen Sie die Stromverbindung und die Sicherung.
- Eiscreme schmilzt: Stellen Sie sicher, dass der Tresen ausreichend gekühlt wird. Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
- Lämpchen gehen nicht: Ersetzen Sie die LED-Lampen gegebenenfalls und überprüfen Sie die Verkabelung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät entsprechend den örtlichen Vorschriften zu Elektronikschrott. Achten Sie darauf, dass umweltfreundliche Entsorgungsmethoden verwendet werden.

9. Kontakt

Für Frage oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Ice Cream Counter LIAM 1560mm with LED Lighting

1. General Information

The Ice Cream Counter LIAM 1560mm is designed for commercial use, featuring a modern design with LED lighting suitable for 13 + 13 containers. This manual provides essential information regarding the safe and effective use of this product.

2. Safety Information

- Always ensure the ice cream counter is installed on a stable and flat surface to prevent tipping.
- Avoid exposing the unit to splashes or water; it is not waterproof.
- The unit should be plugged into a properly grounded electrical outlet.
- Do not cover the ventilation openings; adequate airflow is crucial for cooling.
- Ensure the power supply is suitable for the unit's specifications to prevent electrical mishaps.
- Regularly inspect the power cord for damage. If damaged, discontinue use and contact a qualified technician.
- Utilize only approved cleaning agents that are non-abrasive and safe for food contact surfaces.
- Keep children away from the operating unit to avoid accidents.

3. Product Overview and Specifications

- Dimensions: 1560mm (L) x 750mm (W) x 1250mm (H)
- Half-Container Capacity: 13 + 13
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Temperature Range: -18°C to -22°C
- Weight: 150kg
- Material: Stainless steel exterior, tempered glass top
- Color: Red
- LED Lighting: Energy-efficient, integrated lighting with adjustable brightness

4. Setup and Installation

- Unpack the Ice Cream Counter from its packaging carefully.
- Position the counter on a level floor, ensuring there is ample space for air circulation.
- Connect the power cord to a suitable outlet. Ensure the outlet matches the specifications of 230V.
- Allow the unit to stand for at least 2 hours after unpacking before turning it on, to ensure any compressor oil settles correctly.
- Turn on the unit using the power switch located at the back. The LED lights will illuminate, indicating the unit is operational.

5. Operation

- Set the desired temperature using the control panel located on the front of the unit.
- Load the ice cream containers into the designated compartments.
- Ensure lids are properly secured on all containers to maintain quality and freshness.
- Regularly check the temperature settings and adjust as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the power before cleaning.
- Clean the exterior with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Remove and clean the glass top and internal surfaces with a food-safe cleaner.
- Regularly check and clean the unit's condenser coil to ensure optimal performance.
- Schedule professional maintenance at least once a year.

7. Troubleshooting

- If the unit does not turn on, check the power supply and outlet connection.
- If the temperature is too high or low, verify that the settings are correct and the unit is not overloaded.
- Unusual noises may indicate improper leveling; adjust the feet if necessary.
- For persistent issues, refer to a professional technician.

8. Disposal

- Dispose of the unit responsibly in accordance with local regulations.
- Ensure any refrigerants are properly handled by a licensed professional to prevent environmental harm.

9. Contact

For further assistance, contact GGM Gastro:

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

End of Manual

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el mostrador de helados Liam de 1560 mm con iluminación LED para 13 + 13 contenedores (rojo) de GGM Gastro. Este producto está diseñado para ofrecer un almacenamiento y exhibición óptimos de helados y otros postres congelados, combinando funcionalidad y estética.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Electricidad: Asegúrese de que el mostrador esté correctamente conectado a una toma de corriente adecuada para evitar riesgos eléctricos.
- Temperatura: Este producto está diseñado para trabajar a temperaturas bajo cero. No toque las superficies internas del mostrador mientras esté en funcionamiento.
- Peso: No exceda la carga máxima recomendada de 40 kg por contenedor. Distribuya equitativamente los productos para evitar inestabilidad.
- Superficies: Mantenga el área alrededor del mostrador libre de obstrucciones para evitar caídas o lesiones.
- Manejo: Al mover el mostrador, use equipo adecuado y solicite ayuda si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Liam
- Dimensiones: 1560 mm
- Capacidad: 13 + 13 contenedores
- Color: Rojo
- Iluminación: LED
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 150 kg
- Consumo de energía: 1.5 kWh/24h
- Rango de temperatura: -18°C a -24°C

4. Configuración e Instalación

- Coloque el mostrador en una superficie plana y nivelada.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Asegúrese de que la unidad esté bien ventilada, dejando al menos 15 cm de espacio en todos los lados.
- Encienda el mostrador utilizando el interruptor principal y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Verifique que la iluminación LED funcione correctamente.

5. Operación

- Abra la tapa del mostrador y coloque los contenedores con helado en las bandejas designadas.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.
- Monitoree la temperatura regularmente para asegurarse de que se mantenga dentro del rango recomendado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desenchufe el mostrador antes de limpiarlo.
- Use un paño suave y detergente suave para limpiar las superficies exteriores.
- No use productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Limpie el interior con agua tibia y jabón, enjuagando bien para evitar residuos.
- Realice un mantenimiento regular del sistema eléctrico y de refrigeración.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor principal.
- No enfría adecuadamente: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente y que no haya obstrucciones en la ventilación.
- Luces LED apagadas: Verifique la conexión y reemplace la bombilla si es necesario.

8. Eliminación

- El mostrador debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje.
- Asegúrese de que los materiales eléctricos sean reciclados correctamente.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Comptoir à Glaces Liam 1560 mm avec Éclairage LED

1. Informations Générales

Ce comptoir à glaces Liam de 1560 mm est conçu pour les professionnels de la restauration et les glaciers. Il est équipé d'un éclairage LED efficace et peut contenir jusqu'à 13 + 13 conteneurs pour une présentation optimale de vos produits glacés.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser à des fins résidentielles.
- Alimentation : Assurez-vous que l'installation électrique respecte les normes locales. Vérifiez la tension avant de brancher l'appareil.
- Environnement : Utilisez l'appareil dans des zones sèches et bien ventilées. Évitez de l'exposer à l'eau pour prévenir tout risque d'électrocution.
- Surveillance : Toujours surveiller l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance près des enfants.
- Chargement des Conteneurs : Ne surchargez pas les conteneurs au-delà de leur capacité spécifiée pour éviter tout débordement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Liam 1560 mm
- Dimensions : 1560 x 760 x 1180 mm
- Capacité : 13 + 13 conteneurs
- Éclairage : LED intégré
- Poids : 140 kg
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Consommation énergétique : 450 W

4. Mise en place et installation

1. Emplacement : Choisissez un endroit plat et stable pour installer le comptoir.
2. Branchement électrique : Connectez le cordon d'alimentation à une prise conforme, en veillant à respecter la tension indiquée.
3. Vérification des niveaux : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que le comptoir est bien horizontal.
4. Rangement des conteneurs : Organisez les conteneurs dans les emplacements prévus pour assurer une circulation d'air adéquate.
5. Allumer l'appareil : Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour commencer le fonctionnement.

5. Fonctionnement

- Réglage de la température : Ajustez la température via le panneau de contrôle en fonction des besoins de conservation de vos produits.
- Éclairage : L'éclairage LED s'allume lorsque l'appareil est en fonctionnement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide.
- Intérieur : Débranchez l'appareil et retirez tous les conteneurs avant de nettoyer l'intérieur avec un désinfectant adapté.
- Entretien régulier : Vérifiez les joints en caoutchouc et nettoyez les grilles de ventilation pour garantir un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- Température anormale : Assurez-vous que les conteneurs ne sont pas obstrués et que le réglage est correct.
- Bruit excessif : Vérifiez que l'appareil est sur un sol stable et que rien n'obstrue le ventilateur.

8. Élimination

À la fin de la vie utile du comptoir, veillez à le faire éliminer conformément aux réglementations locales concernant les appareils électriques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

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 per il Contatore di Gelato Liam 1560mm con Illuminazione a LED per 13 + 13 Contenitori

1. Informazioni Generali

Il Contatore di Gelato Liam è progettato per conservare e servire gelato in modo attraente e funzionale. Dotato di illuminazione a LED, questo prodotto è ideale per gelaterie e attività commerciali che richiedono un'esposizione ottimale dei gelati.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso appropriato: Il prodotto è progettato esclusivamente per l'uso commerciale e non deve essere utilizzato per scopi non previsti.
- Formazione: Gli operatori devono ricevere una formazione adeguata prima dell'uso.
- Indumenti protettivi: È consigliabile indossare guanti e occhiali protettivi durante le operazioni di installazione e manutenzione.
- Installazione sicura: Assicurarsi che l'unità sia installata su una superficie piana e stabile.
- Manutenzione: Spegnerne l'unità e scollegarla dalla rete elettrica prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare il contatore oltre la sua capacità specificata.
- Componenti elettrici: Non manomettere i componenti elettrici e far eseguire le riparazioni da personale qualificato.
- Segnalazione di problemi: Contattare immediatamente l'assistenza tecnica in caso di malfunzionamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1560mm
- Capacità: 13 + 13 contenitori
- Illuminazione: LED
- Colore: Rosso
- Design: Elegante e moderno

4. Installazione e Montaggio

1. Verificare il contenuto della confezione e assicurarsi che tutti i componenti siano presenti.
2. Posizionare il contatore su una superficie piana.
3. Assicurarsi che ci sia un accesso adeguato alla rete elettrica.
4. Collegare il contatore alla rete elettrica utilizzando una presa di corrente adeguata.
5. Accendere il contatore e controllare il corretto funzionamento dell'illuminazione a LED.
6. Posizionare i contenitori all'interno del contatore secondo le linee guida di disposizione.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Caricare il gelato nei contenitori e monitorare regolarmente la temperatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare l'unità prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire l'esterno del contatore.
- Pulire i contenitori con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.
- Verificare e pulire i filtri dell'aria secondo necessità.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Temperature non conformi: Verificare il settaggio della temperatura e pulire eventuali ostacoli dalle ventole.
- Rumori strani: Contattare l'assistenza tecnica se persistono problemi.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento dell'unità, seguire le normative locali per il trattamento dei rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE). Non gettare nel normale pattumiera.

9. Contatti

Per assistenza e supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania