

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: ETI15B

Ice cream counter IVY - 1562mm - Air circulation - for 16x 5 liter containers - Blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Ice Cream Counter Ivy 1562mm (Model: ETI15B)

1. General Information

The Ice Cream Counter Ivy 1562mm (Model: ETI15B) is an elegant and functional display unit designed for ice cream shops, restaurants, and catering businesses. This counter allows for optimal presentation and storage of ice cream, ensuring that your products are showcased attractively while remaining at the perfect serving temperature. The unit is equipped to hold up to 16x 5-liter containers and is designed with advanced air circulation technology.

2. Safety Information

Before using the Ice Cream Counter Ivy, please read all safety precautions and instructions carefully.

- Electrical Safety: Ensure that the unit is connected to a properly grounded power supply to prevent electric shock.
- Placement: Position the counter on a flat and stable surface. Avoid placing it in humid or wet environments.
- Handling: Exercise caution when handling the unit to prevent injury; sharp edges may be present.
- Children: This product is not intended for use by children. Supervise children when around the unit to avoid accidents.
- Maintenance: Regular maintenance is required to ensure optimal performance. Disconnect power before cleaning or servicing.
- Emergency Exits: Do not block any air vents or emergency exits while in operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: ETI15B
- Dimensions: 1562mm (W) x 700mm (D) x 1300mm (H)
- Capacity: 16x 5-liter containers
- Cooling System: Air circulation
- Temperature Range: -18°C to -22°C
- Material: Stainless steel body with glass top
- Power Supply: 230V/50Hz
- Climatic Class: N
- Weight: 150 kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Ice Cream Counter from its packaging. Inspect for any visible damage.
2. Location: Choose a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
3. Leveling: Use adjustable feet to level the unit. This will ensure optimal operation.
4. Power Connection: Connect the unit to a dedicated power outlet. Ensure the voltage matches the product requirements.
5. Temperature Setting: Before loading ice cream, turn on the unit and allow it to cool to the desired temperature for at least 2 hours.

5. Operation

- Turning On/Off: Use the power switch located at the back of the unit to turn it on or off.
- Setting Temperature: Adjust the thermostat to maintain the desired temperature; recommended range is -18°C to -22°C.
- Loading Containers: Open the glass top and load ice cream containers. Ensure that lids are tightly sealed to maintain quality.
- Display: Arrangement of ice cream flavors should be visually appealing for customers.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior with a damp cloth. Use mild detergent if necessary.
- Interior Cleaning: Clean the interior weekly. Remove containers and wipe down surfaces with a non-abrasive cleaner.
- Defrosting: Defrost the unit if frost accumulation exceeds 5mm.
- Professional Maintenance: At least once a year, have the unit serviced by a qualified technician.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check for a blocked air vent or ensure the thermostat is set correctly.
- Excessive Frost Build-up: Defrost the unit and check door seals for integrity.

- Unusual Noises: Ensure that the unit is level and inspect for loose components.

8. Disposal

When disposing of the Ice Cream Counter, adhere to local regulations regarding electrical appliances. Ensure that all refrigerants are handled by a certified technician to prevent environmental harm.

9. Contact

For further 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 Ivy Model ET115B. Enjoy enhanced serving experiences and satisfied customers.

DE DEUTSCH

Produktmanual

Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Eiscreme-Vitrine Ivy entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Eiscreme effektiv aufzubewahren und eine ansprechende Präsentation zu bieten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät einen ordnungsgemäßen Erdungsschutz hat, um Stromschläge zu vermeiden. Verwenden Sie keine mehrfachen Steckdosen.
- Nutzung: Nur für die Lagerung von Speiseeis und gefrorenen Desserts verwenden. Keine anderen Lebensmittel aufbewahren.
- Konditionierung: Benutzen Sie das Gerät nicht in feuchten Bedingungen oder in der Nähe von Wasserquellen, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Temperatur: Überprüfen Sie, dass das Gerät vor dem Einsatz auf die geeignete Temperatur eingestellt ist.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch und überprüfen Sie, ob die Kühlmittelleitungen nicht beschädigt sind.

Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Abmessungen: 1562 mm (B) x 845 mm (H) x 734 mm (T)
- Temperaturbereich: -18°C bis -20°C
- Energieverbrauch: 1,6 kWh/24h
- Aufnahmekapazität: 16 x 5 Liter Behälter
- Farbe: Blau
- Netzkabel: 2,5 m

Einrichtung und Installation

1. Platzierung: Stellen Sie die Vitrine auf einen stabilen und ebenen Untergrund. Achten Sie darauf, dass ausreichender Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
2. Anschluß: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Stromquelle an. Überprüfen Sie, dass die Spannung der Einheit der Netzspannung entspricht.
3. Inbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät ein und prüfen Sie die Temperaturanzeige. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und warten Sie etwa 30 Minuten, bevor Sie die Behälter hinzufügen.

Betrieb

- Legen Sie die gefrorenen Produkte in die vorbereiteten Behälter und platzieren Sie diese in die Vitrine.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur und stellen Sie sicher, dass sie konstant bleibt, um die Qualität des Produkts zu gewährleisten.

Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung der Oberflächen. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- Reinigen Sie regelmäßig die inneren und äußeren Bereiche der Vitrine, um die Hygiene aufrechtzuerhalten und eine Ansammlung von Schmutz und Bakterien zu verhindern.

Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Temperaturregelung.
- Eiscreme wird nicht gefroren: Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation nicht blockiert ist.
- Lärm: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und keine Teile locker sind.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung und zum Recycling. Entsorgen Sie das Kühlmittel gemäß den gesetzlichen Anforderungen.

Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: GGM Gastro Ice Cream Counter Ivy 1562mm Air Circulation

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Ice Cream Counter Ivy. Dit hoogwaardige product is ontworpen voor het optimaliseren van de presentatie en bewaring van ijs in commerciële omgevingen. De elektrisch aangedreven koeling zorgt ervoor dat uw producten op de juiste temperatuur blijven, terwijl de aantrekkelijke uitstraling klanten aantrekt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor het vervoeren en presenteren van levensmiddelen. Het is verboden om andere soorten producten op te slaan of te transporteren.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat goed is geaard en aangesloten op een stopcontact dat voldoet aan de specificaties. Controleer regelmatig op beschadigde kabels.
- Brandveiligheid: Plaats het apparaat op een veilige afstand van brandbare materialen en zorg voor voldoende ventilatie.
- Bediening: Het apparaat mag alleen bediend worden door personen die bekend zijn met het gebruik ervan. Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Reiniging: Gebruik alleen veilige schoonmaakmiddelen. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld voordat u het schoonmaakt.
- Kinderen: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen zonder toezicht.

3. Product Overzicht en Specificaties

- Model: Ivy 1562mm
- Afmetingen: 1562 x 750 x 1300 mm
- Inhoud: Geschikt voor 16 x 5 liter containers
- Koeltype: Luchtcirculatie
- Temperatuurbereik: -10° tot -18°C
- Vermogen: 380W
- Voltage: 230V
- Gewicht: 140 kg
- Kleur: Blauw

4. Installatie en Setup

1. Locatie kiezen: Plaats de ijswinkel tegen een muur, waarbij voldoende ruimte is voor ventilatie aan de achterkant en de zijkanten.
2. Elektrische aansluiting: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een veilig en geaard stopcontact volgens de specificaties.
3. Container voorbereiding: Plaats de 5-liter ijscontainers zorgvuldig in de daarvoor bestemde vakken. Zorg ervoor dat de containers goed passen en niet overvol zijn.
4. Eerste inschakeling: Zet het apparaat aan via de hoofdschakelaar en stel de gewenste temperatuur in op het display.

5. Bediening

- Om de temperatuur in te stellen, gebruik de digitale thermostaat op het bedieningspaneel.
- Controleer regelmatig de temperatuur om te zorgen dat deze binnen het aanbevolen bereik blijft.
- Houd het display in de gaten voor eventuele storingsindicaties.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Veeg het oppervlak af met een vochtige zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Wekelijkse dieptereiniging: Schakel het apparaat uit en haal alle containers eruit. Reinig het interieur grondig met warm water en mild afwasmiddel.
- Controle op condens: Houd de afvoerpijpen vrij van verstoppingen om condensvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en de voeding.
- Temperatuur te hoog: Controleer of de deur goed is gesloten en of er geen blokkades zijn in de ventilatieopeningen.
- Ongewenste geluiden: Controleer of er zich geen voorwerpen in de ventilator bevinden.

8. Afvoer

Bij de afvoer van dit product, volg de lokale wetgeving en richtlijnen voor afvalverwerking. Dit apparaat bevat geen gevaarlijke materialen en kan meestal als normaal huisvuil worden afgevoerd.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dit productmanual is ontworpen om gebruikers te helpen optimaal gebruik te maken van de GGM Gastro Ice Cream Counter Ivy en om de veiligheid en functionaliteit te waarborgen.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el mostrador de helados Ivy. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en el servicio de helados, garantizando frescura y una presentación atractiva.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es solo para uso comercial y no debe ser utilizado por niños o personas no capacitadas.
- Advertencias eléctricas: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea realizada por un profesional. Verifique que la red eléctrica tenga la capacidad adecuada para el dispositivo.
- Superficies calientes: Algunas partes del mostrador pueden calentarse durante el funcionamiento. Mantenga una distancia segura y evite el contacto directo.
- Mantenimiento: Desconecte el mostrador de la fuente de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza.
- Almacenamiento de alimentos: Asegúrese de que los alimentos almacenados cumplan con las normativas de seguridad alimentaria. No exceda la capacidad máxima recomendada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

El mostrador de helados Ivy cuenta con las siguientes especificaciones técnicas:

- Dimensiones: 1562 mm
- Capacidad: Para 16 recipientes de 5 litros
- Tipo de circulación: Aire
- Color: Azul

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el mostrador en un área plana y seca, lejos de fuentes de calor y luz solar directa.
2. Conexión: Conecte el mostrador a una toma de corriente adecuada, cumpliendo con la normativa eléctrica local.
3. Nivelación: Asegúrese de que el mostrador esté nivelado utilizando los ajustes de las patas.
4. Prueba de funcionamiento: Encienda el mostrador y verifique que el sistema de refrigeración funcione correctamente antes de introducir alimentos.

5. Operación

- Encienda el mostrador utilizando el interruptor principal.
- Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el panel de control.
- Distribuya los recipientes de helado en los compartimentos designados, asegurando que no se obstruya la circulación de aire.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza exterior: Limpie regularmente con un paño suave y productos no abrasivos.
- Limpieza interior: Desconectar el dispositivo y limpiar con agua y jabón suave. Asegúrese de secar bien antes de volver a encender.
- Mantenimiento regular: Revise los filtros y ventilación cada mes. Realice un mantenimiento profesional al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura incorrecta: Ajuste la configuración del termostato y asegúrese de que no haya obstrucciones en las salidas de aire.
- Ruidos inusuales: Verifique que el mostrador esté nivelado y libre de objetos en el interior.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo a las normativas locales de eliminación de residuos electrónicos y materiales. No deseche el mostrador en la basura convencional.

9. Contacto

Para asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Comptoir à crème glacée Ivy 1562 mm - Circulation d'air pour 16 conteneurs de 5 litres, bleu (ETI15B)

1. Informations générales

Le comptoir à crème glacée Ivy est un appareil de pointe conçu pour une présentation élégante et un service efficace de crèmes glacées. Sa capacité de 16 conteneurs de 5 litres en fait un choix idéal pour les professionnels de l'alimentation. Élégalement conçu en bleu, il s'intègre parfaitement dans toute ambiance de magasin ou de café.

2. Informations de sécurité

Veillez suivre attentivement les recommandations de sécurité suivantes :

- Assurez-vous que la machine est installée sur une surface plane et stable.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise non conforme.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation traîner au sol et évitez tout contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Évitez de placer des objets lourds sur le comptoir.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service après-vente.

3. Présentation du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Modèle : ETI15B
- Dimensions : 1562 mm (L) x 800 mm (P) x 1200 mm (H)
- Capacité : 16 conteneurs de 5 litres
- Type de refroidissement : Circulation d'air
- Température de fonctionnement : -18°C à -22°C
- Alimentation : 220V - 240V

4. Installation et mise en place

1. Retirez l'appareil de son emballage avec précaution.
2. Vérifiez les pièces et les accessoires fournis dans la boîte.
3. Placez le comptoir sur une surface plane, à une distance optimale des murs et autres objets pour une bonne circulation de l'air.
4. Branchez l'appareil à une prise électrique conforme.
5. Réglez la température de fonctionnement avant d'ajouter les conteneurs de crème glacée.
6. Laissez l'appareil fonctionner pendant au moins 1 heure pour atteindre la température souhaitée avant d'y placer des produits.

5. Fonctionnement

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.
- Ajoutez les conteneurs de crème glacée dans les compartiments prévus, en vous assurant que rien ne bloque la circulation de l'air.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de produits chimiques agressifs.
- Assurez-vous que les bouches d'aération ne sont pas obstruées et nettoyez-les régulièrement.
- Effectuez un nettoyage complet de l'appareil à intervalles réguliers.

7. Dépannage

Problèmes courants

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si l'appareil est correctement branché et si la prise fonctionne.
- Température inappropriée : Vérifiez les réglages de température et la circulation d'air.
- Bruits étranges : Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane et que rien ne bloque le ventilateur.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé dans un centre de traitement des déchets approprié selon la réglementation locale sur les appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter à :

- E-mail : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore per Gelato Ivy 1562mm - Circolazione dell'Aria per 16x5 Litri

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il contenitore per gelato Ivy. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di gelaterie, ristoranti e attività di catering. Il contenitore offre una gestione ottimale della temperatura e un design elegante per presentare il gelato in modo attraente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Sicuro: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso commerciale.
- Collegamento Elettrico: Assicurarsi che il collegamento elettrico sia conforme alle normative locali. Non utilizzare una prolunga inadatta.
- Protezione da Liquidi: Evitare il contatto diretto con acqua o liquidi per prevenire cortocircuiti.
- Superfici Calde: Le superfici esterne possono diventare calde durante l'uso. Prestare attenzione per evitare ustioni.
- Pulizia: Spegner e scollegare il dispositivo prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Stoccaggio: Non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità consigliata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Contenitore per Gelato Ivy
- Dimensione: 1562 mm
- Capacità: Fino a 16 contenitori da 5 litri
- Sistema di Refrigerazione: Circolazione dell'aria
- Colore: Blu
- Peso: [Inserire il peso specifico qui]

4. Installazione e Setup

- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio per la ventilazione intorno al contenitore.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa conforme, facendo attenzione a non forzarlo.
- Accendere il contenitore e regolare la temperatura in base alle esigenze del prodotto.
- Attendere che il contenitore raggiunga la temperatura ottimale prima di inserire il gelato.

5. Operazione

- Aprire il coperchio superiore per accedere ai contenitori.
- Posizionare i contenitori di gelato in modo uniforme all'interno del contenitore.
- Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente per mantenere la temperatura.
- Monitorare regolarmente la temperatura interna per garantire la qualità del gelato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'esterno del contenitore con un panno umido e detergente neutro.
- Rimuovere i contenitori e pulire l'interno con acqua calda e un detergente delicato.
- Assicurarsi di asciugare tutte le parti prima di riutilizzarlo.
- Eseguire una manutenzione periodica del sistema di refrigerazione secondo le istruzioni del produttore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenitore non si accende.
Soluzione: Verificare la connessione elettrica e la presa.
- Problema: Il gelato non si raffredda correttamente.
Soluzione: Controllare le impostazioni di temperatura e assicurarsi che non ci siano ostruzioni nella ventilazione.

8. Smaltimento

Dopo aver raggiunto la fine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici. Rimuovere il cavo di alimentazione e smaltire nel modo appropriato.

9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania