

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: EWI42N

### Ice cube maker - Gourmet - 46 kg/ 24 h



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Ice Cube Maker Gourmet 46 kg/24 h EWI42N

---

## 1. General Information

The GGM Gastro Ice Cube Maker Gourmet EWI42N is designed for commercial use, perfect for bars, restaurants, and events, producing high-quality ice cubes. With a production capacity of 46 kg per 24 hours, this machine ensures that you have enough ice for your needs.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is correctly grounded to prevent electric shock. Use a dedicated electrical outlet with the proper voltage specified in the technical data.
- **Installation Safety:** The ice maker should only be installed by qualified personnel. Avoid placing the machine in damp areas to prevent corrosion.
- **Operational Safety:** Do not bypass safety mechanisms. Avoid closing vents or obstructing airflow. Always keep hands and tools away from moving parts during operation.
- **Ice Handling:** Ensure hands are clean before handling ice. Regularly check for any ice contamination.
- **Emergency Procedures:** In case of a malfunction or unusual noise, disconnect the power supply immediately and contact customer service.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Capacity:** 46 kg of ice per 24 hours
- **Dimensions:** 900 mm x 500 mm x 800 mm (H x W x D)
- **Weight:** 56 kg
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Refrigerant:** R134a
- **Ice Type:** Gourmet ice cubes
- **Water Supply:** Connection for a water supply line required
- **Control Type:** Digital control panel
- **Materials:** Stainless steel exterior, food-grade plastic components

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
2. **Leveling:** Use a leveling tool to ensure the ice maker is stable.
3. **Water Connection:** Connect the water supply line to the inlet valve using compatible fittings. Ensure all connections are secure and leak-free.
4. **Drainage:** Install a drainage line according to local regulations to handle melted ice and water discharge.
5. **Electrical Connection:** Connect the power cord to a properly grounded outlet.
6. **Initial Setup:** Turn on the machine using the main switch and set the desired ice size using the digital control panel.

## 5. Operation

- **Power On:** Press the power button to start the machine.
- **Ice Production:** Select the ice cube size on the control panel. The machine will automatically begin the ice-making cycle.
- **Ice Dispensing:** When the ice storage bin is full, the production cycle will halt, ensuring that no ice overflows.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior with a damp cloth. Clean the ice bin with warm, soapy water and rinse thoroughly.
- **Periodic Maintenance:** Every month, check and clean the water filter and remove any calcium build-up inside the machine.
- **Deep Cleaning:** Every six months, turn off and unplug the machine. Use a soft brush or cloth to clean the evaporator and the interior components. Refer to specific cleaning products approved for use with ice-making equipment.

## 7. Troubleshooting

- **Machine Not Starting:** Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- **Low Ice Production:** Ensure the water supply is continuous and the water filter is clean.
- **Ice Quality Issues:** Inspect the water source for contamination and regularly clean the machine as per maintenance guidelines.
- **Unusual Noises:** Inspect components for loose parts or damage, and ensure the machine is on a stable surface.

## 8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations for electrical waste disposal. Ensure the unit is decommissioned and all refrigerant is recovered professionally.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

---

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your ice-making experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den EWI42N Eiswürfelbereiter

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des EWI42N Eiswürfelbereiters. Dieses Gerät ist entwickelt worden, um effizient und zuverlässig Eiswürfel herzustellen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um ein sicheres und effektives Nutzen des Gerätes zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur im vorgesehenen Zusammenhang und gemäß den Anweisungen.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen und feuchten Umgebungen fern.
- Das Gerät ist nicht für den Einsatz durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder geschult.
- Achten Sie darauf, dass der Bereich um das Gerät für eine sichere Nutzung frei von Hindernissen ist.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Eiswürfel zu entnehmen, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Das Gerät muss regelmäßig entkalkt werden, um optimale Leistung sicherzustellen.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: EWI42N Eiswürfelbereiter
- Eiswürfelproduktion: 46 kg pro Tag
- Eiswürfelgröße: 22g (Boden)
- Kühlmittel: R290
- Energieverbrauch: 0,3 kWh (max.)
- Netzspannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz
- Abmessungen (L x B x H): 600 mm x 600 mm x 700 mm
- Gewicht: 49 kg

### 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Eiswürfelbereiter auf eine ebene und stabile Oberfläche, die in der Nähe einer Stromquelle ist.
2. Überprüfen Sie, dass der Standort gut belüftet ist und nicht direktem Sonnenlicht ausgesetzt ist.
3. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an; verwenden Sie dazu eine geerdete Steckdose.
4. Füllen Sie den Wassertank gemäß den Anweisungen im Bedienfeld.
5. Stellen Sie sicher, dass der Abfluss des Gerätes richtig positioniert ist, damit überschüssiges Wasser abgeleitet werden kann.

### 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Eiswürfelgröße und drücken Sie die Starttaste.
3. Der Eiswürfelbereiter wird automatisch mit der Produktion beginnen. Überwachen Sie den Wasserstand und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
4. Das Gerät stoppt automatisch, wenn der Eiswürfelbehälter voll ist.

### 6. Reinigung und Wartung

1. Reinigen Sie den Eiswürfelbereiter regelmäßig, mindestens einmal im Monat.
2. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser, um das Gehäuse und die inneren Teile zu säubern.
3. Entfernen Sie mineralische Ablagerungen durch regelmäßige Entkalkung gemäß den Herstelleranweisungen.
4. Das Wasserfilter muss mindestens einmal im Jahr gewechselt werden.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Gerät schaltet sich nicht ein.  
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Sicherung in Ordnung ist.
- Problem: Kein Eis produziert.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Wassertank gefüllt ist und das Gerät ordnungsgemäß konfiguriert ist.
- Problem: Eis hat einen unangenehmen Geruch.  
Lösung: Reinigen Sie den Eisbehälter und entkalken Sie das Gerät.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät vor der Entsorgung von der Stromquelle und entfernen Sie alle enthaltenen Flüssigkeiten.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder technischen Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for GGM Gastro Ice Cube Maker EW142N

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Ice Cube Maker EW142N. This high-quality ice cube maker is designed to provide you with efficient and reliable ice production for your business needs. Before using the product, please read this manual carefully to ensure optimal performance and safety.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is connected to a grounded electrical outlet with the correct voltage as indicated on the product label. Avoid contact with water while the machine is plugged in.
- **Installation Safety:** Install the machine on a level surface to prevent tipping or falling. Ensure proper ventilation around the unit for optimal performance.
- **Handling Safety:** Use caution when handling the ice produced, as it may be slippery and can cause falls. Use gloves if necessary to prevent frostbite.
- **Maintenance Safety:** Always disconnect the power before performing cleaning or maintenance tasks. Follow specific cleaning procedures to avoid damage or injury.
- **Child Safety:** Keep the unit out of reach of children and ensure that they do not operate the machine without adult supervision.

### 3. Product Overview and Specifications

#### Specifications:

- **Production Capacity:** 46 kg/24 h
- **Ice Shape:** Cube
- **Dimensions (W x D x H):** 380 x 420 x 860 mm
- **Weight:** 43 kg
- **Power Supply:** 230 V/50 Hz
- **Power Consumption:** 260 W
- **Water Consumption:** 4.8 L/h
- **Noise Level:** 50 dB

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a suitable location that meets the space requirements, is close to a water supply, and allows for adequate airflow.
2. **Leveling:** Use a spirit level to ensure the machine is level; adjust the feet if necessary.
3. **Electrical Connection:** Connect the ice maker to a properly wired outlet with the voltage stated on the label.
4. **Water Connection:** Connect the water inlet hose to a clean water supply. Ensure all connections are tight to prevent leaks.
5. **Drainage:** If applicable, connect the drain hose to an appropriate drainage outlet to ensure water flow is directed correctly.
6. **Initial Setup:** Turn on the machine and allow it to fill with water and begin the ice-making process.

### 5. Operation

- **Starting the Machine:** Once the machine is plugged in, press the power button to start.
- **Ice Production:** The machine will automatically begin the ice-making cycle. A full bin will activate the auto-stop feature.
- **Ice Dispensing:** To dispense ice, simply use the provided scoop or container to retrieve ice from the bin.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Remove any ice remnants and clean the ice bin. Use a mild detergent and warm water.
- **Weekly Maintenance:** Check and clean the air filter and water filter to ensure the machine operates efficiently.
- **Deep Cleaning:** Every month, perform a thorough cleaning of the evaporator and other internal components. Refer to the detailed cleaning section in the advanced operator's guide.
- **Maintenance Schedule:** Follow the recommended service schedule to ensure longevity and optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- **Machine Not Starting:** Check power supply and ensure the unit is plugged in.
- **Insufficient Ice Production:** Inspect the water supply for blockages and check if the water filter needs cleaning.
- **Excessive Noise:** Ensure the machine is level and that there are no loose parts.
- **Ice Quality Issues:** Check for contamination in the water supply or ensure regular cleaning has been performed.

### 8. Disposal

At the end of its operational life, dispose of the ice maker following local regulations for electronic waste. Remove the refrigerant in compliance with environmental regulations before disposal.

### 9. Contact

For any questions or assistance, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you successful and efficient ice production with your new ice cube maker.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina de Hielo Gourmet 46 kg/24 h EWI42N

## 1. Información General

Gracias por elegir la Máquina de Hielo Gourmet EWI42N. Este aparato está diseñado para producir hielo de alta calidad, ideal para bares, restaurantes y eventos. Con su capacidad de 46 kg por día, es perfecto para satisfacer las demandas de su negocio.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para la producción de hielo. No lo utilice para otros fines.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un técnico competente y que se respeten todos los códigos eléctricos y plomería locales.
- Ubicación: Coloque la máquina en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor y luz solar directa.
- Electricidad: Conecte únicamente a una toma de corriente con el voltaje adecuado (ver especificaciones más adelante).
- Mantenimiento: Desconecte la máquina de la electricidad antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Accidente: En caso de derrame de agua, desconecte la unidad inmediatamente y limpie el área.
- Revisión: Revise regularmente las conexiones eléctricas y del agua por señales de desgaste o daño.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EWI42N
- Capacidad de Producción: 46 kg de hielo por 24 horas
- Dimensiones: 600 mm (ancho) x 610 mm (profundidad) x 850 mm (altura)
- Peso: 50 kg
- Tipo de Hielo: Hielo en cubos
- Alimentación: 230 V / 50 Hz
- Compresor: Hermético
- Refrigerante: R290

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la máquina en un área bien ventilada.
2. Nivelación: Asegúrese de que la máquina esté nivelada para un funcionamiento óptimo.
3. Conexión de Agua: Conecte la manguera de entrada de agua a una fuente de agua fría y asegúrese de que no haya fugas.
4. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, evitando el uso de extensiones.
5. Inicio: Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.

## 5. Operación

- Una vez que la máquina esté encendida, el compresor comenzará a funcionar y la producción de hielo comenzará.
- Revise el nivel de agua regularmente para asegurar un funcionamiento eficiente.
- El panel de control le permitirá ajustar la configuración según sus necesidades.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Limpie el exterior de la máquina con un paño húmedo y detergente suave.
- Limpieza del Interior: Cada 6 meses, apague la máquina, desconéctela y limpie el tanque y los componentes internos con una solución antiséptica adecuada.
- Reemplace el Filtro: Verifique y reemplace el filtro de agua como lo indique el fabricante.
- Revisión: Haga un chequeo anual por un técnico a fin de garantizar que todo esté en correcto funcionamiento.

## 7. Solución de Problemas

- No Produce Hielo: Verifique si el suministro de agua está abierto y que el filtro no esté obstruido.
- Hielo de Mal Sabor: Limpie el tanque de agua y cambie el filtro.
- Ruidos Inusuales: Compruebe si la máquina está nivelada y si hay objetos que puedan estar interfiriendo con el compresor.

## 8. Eliminación

- Cuando el aparato alcance el final de su vida útil, deshágase de él adecuadamente siguiendo las normativas locales de eliminación de residuos electrónicos.

## 9. Contacto

Para consultas adicionales o asistencia técnica, contactenos a:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Fabricant de Cubes de Glace Gourmet 46 kg/24 h EWI42N

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Fabricant de Cubes de Glace Gourmet EWI42N. Cet appareil est conçu pour produire des cubes de glace de qualité supérieure, idéaux pour les bars, restaurants et événements. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir un usage sûr et efficace de l'appareil.

## 2. Informations de Sécurité

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de votre réseau électrique correspond à celle indiquée sur l'étiquette de spécifications.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez le fabricant de cubes de glace à l'écart des sources de chaleur et des endroits humides.
- Ne jamais tenter de réparer l'appareil vous-même. En cas de panne, contactez un professionnel qualifié.
- Évitez de débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation; utilisez la prise pour le débrancher.
- En cas de dysfonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le.
- Ne laissez pas l'appareil à portée des enfants sans surveillance.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Capacité de production : 46 kg de glace par 24 heures
- Type de glace : Glace en cube
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Dimensions (L x P x H) : 400 x 630 x 790 mm
- Poids : 39 kg
- Classe énergétique : A
- Niveau sonore : 50 dB

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez qu'il n'est pas endommagé.
2. Installez le fabricant de cubes de glace sur une surface plane et stable.
3. Laissez un espace suffisant autour de l'appareil pour permettre la circulation de l'air.
4. Branchez l'appareil sur une prise conforme aux spécifications indiquées.
5. Raccordez le dispositif à l'alimentation en eau en utilisant un tuyau approprié.
6. Activez l'appareil en le mettant sous tension.

## 5. Fonctionnement

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau recommandé.
2. Sélectionnez la taille des cubes souhaitée via le panneau de contrôle.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer la production de glace.
4. Vérifiez régulièrement le niveau d'eau et le remplissage des cubes.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Pour le nettoyage interne, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- Videz le réservoir d'eau et nettoyez les parties internes avec une solution de nettoyage spéciale pour machines à glace.
- Inspectez régulièrement le filtre à eau et remplacez-le si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne produit pas de glace : Vérifiez le niveau d'eau et assurez-vous que l'appareil est correctement alimenté.
- Si l'eau fuit : Vérifiez les connexions du tuyau d'alimentation.
- Si l'appareil fait un bruit inhabituel : Éteignez l'appareil et vérifiez qu'il est correctement positionné.

## 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Pour une élimination correcte, contactez les services de recyclage locaux. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations en vigueur sur la gestion des déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Fabbricatore di Ghiaccio Gourmet 46 kg/24 h - EWI42N

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Fabbricatore di Ghiaccio Gourmet 46 kg/24 h - EWI42N. Questo prodotto è progettato per fornire ghiaccio di alta qualità in modo efficiente. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e ottimale del dispositivo.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso programmato: Il fabbricatore di ghiaccio è destinato esclusivamente a scopi commerciali. Non utilizzare per scopi non previsti.
- Installazione: Assicurarsi che l'installazione sia effettuata da un professionista qualificato, seguendo tutte le normative locali in materia di sicurezza.
- Alimentazione: Utilizzare solo il tipo di alimentazione elettrica specificato nelle specifiche tecniche. Non utilizzare prolunghe eccessivamente lunghe.
- Manipolazione: Non toccare il dispositivo con mani bagnate. Utilizzare sempre guanti quando maneggiate il ghiaccio.
- Manutenzione: Spegner e scollegare l'unità prima di qualsiasi operazione di manutenzione.
- Pulizia: Utilizzare esclusivamente detergenti approvati e seguire le istruzioni di pulizia.
- Riparazioni: Non tentare riparazioni da soli. Contattare un tecnico qualificato per assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EWI42N
- Produzione ghiaccio: 46 kg/24 h
- Tipo di ghiaccio: Cubetti
- Capacità del serbatoio: 12 kg
- Dimensioni (L x P x H): 600 x 600 x 830 mm
- Peso: 45 kg
- Alimentazione: 230V/50Hz
- Consumo energetico: 0,45 kW
- Classe energetica: A

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Installare il fabbricatore di ghiaccio in un'area ben ventilata e lontano da fonti di calore.
2. Collegamento all'acqua: Connessione alla rete idrica pulita; utilizzare tubi approvati e non danneggiati.
3. Scarico: Assicurarsi di avere un sistema di scarico adeguato per il flusso d'acqua.
4. Elettricità: Collega il dispositivo a una presa di corrente con messa a terra.
5. Riempi il serbatoio: Dopo l'installazione, riempi il serbatoio con acqua per avviare il ciclo di produzione ghiaccio.
6. Accensione: Accendere l'unità seguendo le istruzioni sul pannello di controllo.

## 5. Funzionamento

- Accensione: Premere il pulsante di accensione.
- Pannello di controllo: Utilizzare il pannello per selezionare le impostazioni desiderate in base al tipo di ghiaccio.
- Monitoraggio: Controllare il display per eventuali messaggi di errore e il livello dell'acqua.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia interna: Svuotare il serbatoio e pulire con un detergente delicato ogni mese.
- Cambio dell'acqua: Cambiare l'acqua nel serbatoio regolarmente per garantire la qualità del ghiaccio.
- Controllo filtri: Controllare e sostituire i filtri come consigliato dal produttore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Non produce ghiaccio: Verificare il livello dell'acqua e la connessione elettrica.
- Ghiaccio di scarsa qualità: Pulire il serbatoio e cambiare l'acqua.
- Messaggio di errore: Consultare il manuale per la codifica degli errori sul pannello di controllo.

## 8. Smaltimento

- Riciclo: Assicurarsi di smaltire il fabbricatore di ghiaccio conformemente alle normative locali sul riciclaggio.
- Rimozione dei materiali: Rimuovere tutti i materiali elettrici e di plastica in modo responsabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza tecnica o requisiti di garanzia, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Fabbricatore di Ghiaccio Gourmet EWI42N. Seguire le istruzioni sopra per un'utilizzo sicuro e efficiente del prodotto.