
STMSS2C

ORIGINALANLEITUNG



Bedienungs- und Montageanleitung

Bedienungs- und
Montageanleitung

INHALTSVER ZEICHNIS

EINLEITUNG	4
ALLGEMEINE HINWEISE	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5
TECHNISCHE DATEN	6
INSTALLATION	6
INBETRIEBNAHME	7
KAFFEEZUBEREITUNG	7
TÄGLICHE REINIGUNG	7
ZUBEHÖRLISTE	8
GERÄUSCHEMISSIONEN	8
KUNDENDIENST DES HERSTELLERS	9
BESCHREIBUNG DER FUNKTIONS- UND BEDIENELEMENTE	10
VERSORGUNG	11
REINIGUNG DER AGGREGATE	11
DOSIERUNGSPROGRAMMIERUNG	12
WARMWASSERVERSORGUNG	12
DAMPFABGABE	12
BESCHREIBUNG DER DISPLAY-FUNKTIONEN	12

EINLEITUNG

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Espressomaschine in Betrieb nehmen. Sie enthält Informationen darüber, wie Sie das Potenzial der Maschine optimal nutzen, sie in gutem Zustand halten und wie Sie bei Problemen vorgehen sollten.

Die Espressomaschine ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt. Sie ist für die Zubereitung von Heißgetränken wie Tee, Cappuccino und Espresso in den Varianten normal, lungo, corto usw. ausgelegt. Im Folgenden finden Sie Anweisungen für den ordnungsgemäßen Gebrauch.

ALLGEMEINE HINWEISE

Die Installation muss unter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften und durch qualifiziertes und geschultes Personal erfolgen. Eine fehlerhafte Installation kann zu Personen- und/oder Sachschäden führen.

Die Sicherheit dieses Geräts ist nur dann vollständig gewährleistet, wenn es an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen ist, die gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften ausgeführt wurde.

Es ist wichtig, diese Voraussetzung überprüfen zu lassen und im Zweifelsfall eine gründliche Überprüfung der Anlage durch qualifiziertes Fachpersonal zu veranlassen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch eine fehlerhafte Erdungsvorrichtung verursacht werden.

Von der Verwendung von Verlängerungskabeln oder Steckdosenleisten wird abgeraten. Sollte deren Verwendung unvermeidbar sein, dürfen nur Adapter verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Die auf dem Adapter oder den Verlängerungskabeln angegebene Nennleistung in kW darf niemals überschritten werden.

Es wird empfohlen, einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennstrom von maximal 30 mA zu installieren.

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es ausgetauscht werden.

Die Espressomaschine ist für die Zubereitung von Heißgetränken wie Kaffee, Tee und heißer Milch bestimmt. Dieses Gerät darf ausschließlich für den oben genannten Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und ist daher gefährlich.

Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen bestimmt, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung oder Wissen mangelt, es sei denn, sie wurden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit das Gerät.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten muss das Gerät über den Hauptschalter vom Stromnetz getrennt werden.

Befolgen Sie bei der täglichen Reinigung genau die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

Im Falle einer Störung oder Fehlfunktion schalten Sie das Gerät aus, versuchen Sie nicht, Reparaturen selbst durchzuführen, sondern rufen Sie einen Fachtechniker. Reparaturen dürfen ausschließlich von vom Hersteller autorisierten Technikern unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift beeinträchtigt die Sicherheit des Geräts und führt zum Erlöschen der Garantie. Die unbefugte Manipulation an irgendeinem Teil des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen
- Verwenden Sie das Gerät nicht barfuß
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel in Dusch- oder Badezimmern
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen
- Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne usw.) aus
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder die erforderlichen Kenntnisse verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder zuvor Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht vorgenommen werden.
- Halten Sie Ihre Hände während der Wasser- oder Dampfabgabe nicht unter die Dampfdüse, die Heißwasserdüse oder unter die Brühgruppe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Im Betrieb sind die Dampfdüsen, die Heißwasserdüsen und die Filterhalter überhitzt; sie müssen daher vorsichtig gehandhabt und an den dafür vorgesehenen Stellen angefasst werden.
- Tassen und Tassen müssen erst nach gründlichem Abtrocknen auf die dafür vorgesehene Tassenwärmplatte gestellt werden.

- Die Maschine von Kaffee muss verwendet in Umgebungen mit Die Temperatur darf nicht unter 4 °C und nicht über 35 °C liegen. Wenn zu erwarten ist, dass die Temperatur unter 0 °C sinken könnte, schalten Sie die Maschine aus und entleeren Sie den Boiler und die Wärmetauscher, um ein Einfrieren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht an Orten verwendet werden, an denen es zu Wasserspritzern kommen kann.
- Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.



ACHTUNG!

A BETRIEBSFÄHIGES

IM BETRIEB

ENTHÄLT

ENTHÄLT DER KESSEL DAMPF

UND HEISSES WASSER UNTER DRUCK

TECHNISCHE DATEN

Die Espressomaschinen sind in Ausführungen mit 2 oder 3 Brühgruppen erhältlich und mit einer CIME-Brühgruppe mit AUTOMATISCHER Ausgabe ausgestattet.

Alle Modelle sind ausgestattet mit:

- Eingebaute volumetrische Elektropumpe
- Automatischer Wasserstandausgleich im Kessel
- Hahn zum Entleeren des Kesselwassers
- Notfalltasten zum Betreiben der Brühgruppen bei Ausfall der Steuerplatine oder des Bedienfelds
- Vorbereitung für den Einbau eines elektrischen Tassenwärmers

INSTALLATION

Stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse an das Wasser- und Stromnetz sowie der Abfluss fachgerecht und unter strikter Einhaltung der geltenden nationalen Vorschriften hergestellt wurden.

Die Installation eines Wasserabsperrhahns ist unerlässlich. Der Netzdruck darf 0,6 MPa nicht überschreiten.

Das Gerät wird mit einem bereits am Gerät angeschlossenen Wasseranschlussschlauch (Pumpenfilter) geliefert. Es wird empfohlen, keine bereits gebrauchten Schläuche zu verwenden. Die Stromversorgung muss über einen Leitungsschutzschalter erfolgen, dessen Nennstrom der Leistung des Geräts entspricht und der mit einem Thermoschutz sowie einer Erdung ausgestattet ist (diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden).

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Netzspannung der für das Gerät vorgesehenen Spannung entspricht. Bei

Unter diesen Voraussetzungen wird keine Haftung für Sach- und/oder Personenschäden übernommen, die sich auf die Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften.

Bevor Sie die Maschine an das Wasserversorgungsnetz anschließen, lassen Sie das Wasser aus der Wasserleitung laufen, um eventuelle Rückstände zu entfernen. Schalten Sie anschließend einen Wasserenthärter zwischen das Wasserversorgungsnetz und die Maschine und lassen Sie zwei bis drei Minuten lang Wasser durch den Wasserenthärter laufen, bevor Sie ihn an die Maschine anschließen.

INBETRIEBNAHME

Nach Abschluss des Wasser- und Stromanschlusses kann die Maschine in Betrieb genommen werden.

Während der Aufheizphase der Maschine (ca. 30 Minuten) gibt das Rücksaugventil einige Sekunden lang Dampf ab, bis es sich schließt.

Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, lassen Sie bei eingesetzten Siebträgern einige Sekunden lang Wasser ohne Kaffee durchlaufen, um eventuell im Kreislauf befindliche Luft abzulassen und ein vollständiges Aufheizen der Brühgruppen zu ermöglichen.

Stellen Sie den Kesseldruck auf 0,9–1,2 bar ein (siehe Manometer). Stellen Sie den Pumpendruck auf 8,5–9,5 bar ein (siehe Manometer).

ZUBEREITUNG DES KAFFEE

Den Siebträger von der Brühgruppe abnehmen. Den Filter mit gemahlenem Kaffee in einer Menge befüllen, die dem verwendeten Filter entspricht (1 Portion – 2 Portionen), den Kaffee im Filter festdrücken und darauf achten, dass kein gemahlener Kaffee am Rand des Filters zurückbleibt. Den Filterhalter wieder an die Brühgruppe einhängen. Die für eine Portion erforderliche Kaffeemenge beträgt etwa 7 Gramm, für zwei Portionen etwa 14 Gramm.

TÄGLICHE REINIGUNG

Reinigen Sie jeden Abend die Filterhalter und Filter. Diese müssen in heißes Wasser getaucht werden, um die Kaffeefette aufzulösen.

Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, um Schäden an der Brühgruppe zu vermeiden. Verwenden Sie spezielle Reinigungsprodukte. Spülen Sie die Brühgruppen mit Hilfe des Blindfilters durch. Es wird empfohlen, jeden Abend die Auffangschale zu reinigen und zu überprüfen, ob die unter der Auffangschale befindliche Auffangschale nicht verstopft ist.

Die Dampfplanten müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden,
So werden Milchablagerungen oder ein Verstopfen der Löcher am
Dampfdüsenanschluss vermieden.
Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

ZUBEHÖRLISTE

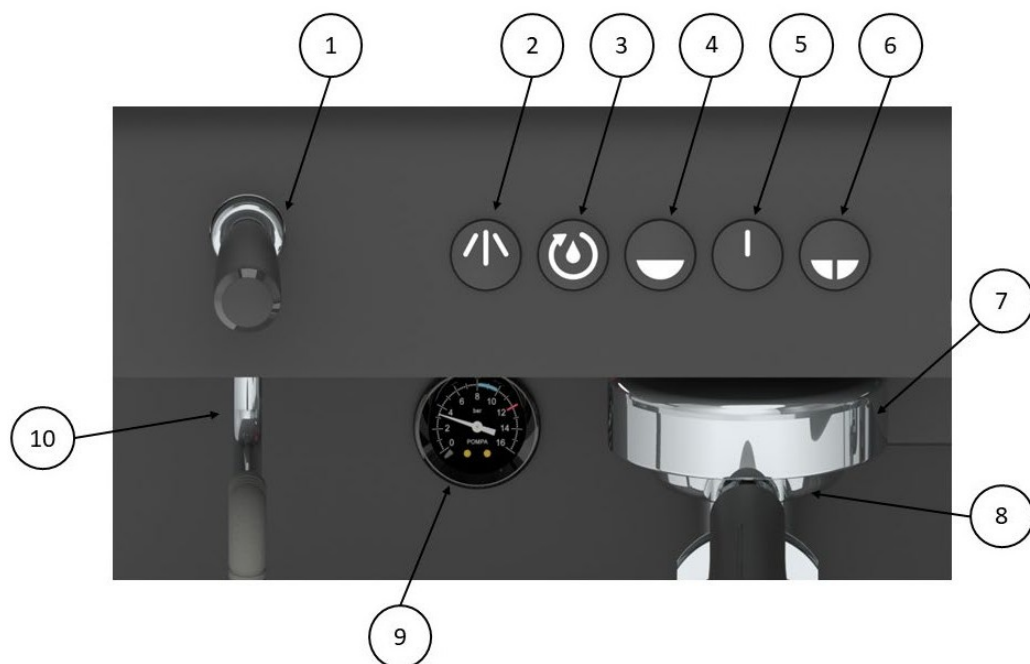
- Blindfilter
- Reduzierstücke für thermosiphonische Zirkulation
- PVC-Ablaufschlauch Ø 16 mm

SCHALLEMISSIONEN

- Der A-bewertete Schalldruckpegel liegt unter 70 dB

BESCHREIBUNG DER FUNKTIONS- UND STEUERUNGS EN

1. Dampfhebel rechts-links
2. Heißwasserausgabe
3. Entlüftung/Spülung
4. Espresso-Ausgabe
5. Dauerbetrieb – Stopp – Programmierung
6. Ausgabe von zwei Espresso
7. Brühgruppe
8. Siebträger
9. Ein-Skalen-Manometer – Pumpendruck
10. Gelenkige Edelstahl-Dampfdüse rechts-links
11. Hauptschalter
12. Heißwasser-Lanze
13. Einstellung des Heißwassermischers für Tee
14. Notfalltaste Gruppe 2 / Tassenwärmer (optional)
15. Notfalltaste Gruppe 1
16. Beleuchtungsschalter
17. TFT-Display





AUSGABE

Starten Sie die Ausgabe durch Drücken einer der Tasten (4) oder (6); die Ausgabe endet, sobald die voreingestellten Mengen erreicht sind.

Für die Heißwasserausgabe die Ausgabe starten (2); diese endet, sobald die voreingestellte Menge erreicht ist.

Über das Bedien-Display (17) kann ein elektronischer Aufguss durchgeführt werden, indem die Schließzeit des Magnetventils eingestellt wird.

Informationen zum Aktivieren/Deaktivieren dieser Funktion finden Sie im Abschnitt zu den Displayfunktionen.

Drücken Sie die Taste (5), um die kontinuierliche Kaffeeausgabe zu starten bzw. zu beenden.



ACHTUNG! Den Filterhalter während der Kaffeeausgabe nicht aushängen.

SPÜLEN DER BRÜHGRUPPEN

Um die Funktion zum Spülen der Brühgruppen zu starten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten (5) und (4). Die Maschine führt für jede Brühgruppe fünf Spülvorgänge durch. Wenn Sie den Spülvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste (5).

DOSIERUNGSPLANUNG

Es ist möglich, alle Bedienfelder der Maschine gleichzeitig zu programmieren, indem Sie nur das linke Bedienfeld verwenden.

1. Halten Sie die Taste (5) länger als 5 Sekunden gedrückt.
2. Während die Taste (5) blinkt, drücken Sie die Taste, die Sie programmieren möchten (2), (4), (6). Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie dieselbe Taste erneut, um die Ausgabe zu beenden. Um die Programmierung der anderen Kaffeemengen fortzusetzen, verfahren Sie mit den anderen Tasten auf die gleiche Weise, einschließlich der Programmierung der Heißwassermenge (2). Der Programmiermodus endet automatisch nach etwa 8 Sekunden, sobald die Dosis gespeichert wurde.
3. Um die Taste „Purge“ (3) zu programmieren, tippen Sie auf (6) und stellen Sie die Ausgabedauer ein.

HEISSWASSERABGABE

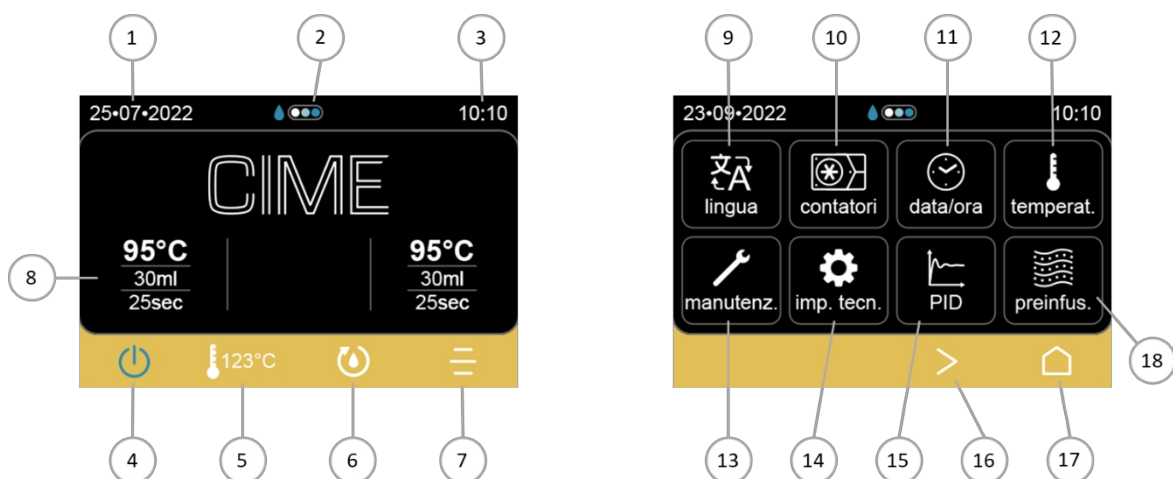
Um heißes Wasser auszugeben, drücken Sie die Taste (2).

DAMPFABGABE

Um Dampf zu entnehmen, betätigen Sie den Hebel (1) in eine beliebige Richtung.

BESCHREIBUNG DER DISPLAY-FUNKTIONEN

Im Folgenden wird die Funktionsweise des Displays und seiner Funktionen beschrieben:

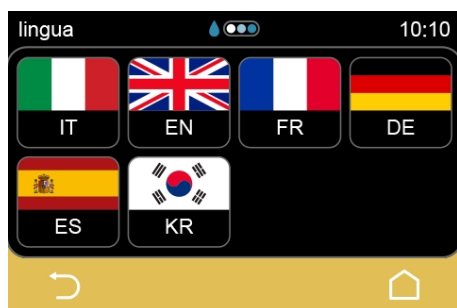


1. Datum
2. Wasserstand im Kessel
3. Uhrzeit
4. Ein/Aus, Standby
5. Kesseltemperatur
6. Entlüftungseinstellung
7. Menü
8. Durchflussdaten (Temperatur, Volumen, Zeit)
9. Spracheinstellung

10. Einstellungen für Volumenzähler
11. Einstellungen für Datum/Uhrzeit
12. Einstellungen für Kesseltemperatur/Gruppen
13. Wartungseinstellungen
14. Technische Einstellungen
15. PID-Regelungseinstellungen
16. Nächste Seite
17. Home-Taste
18. Voreinstellungen für die Vorbrühung

Durch Antippen von (5), (6) und (8) gelangt man schnell zu den entsprechenden Einstellungsuntermenüs.

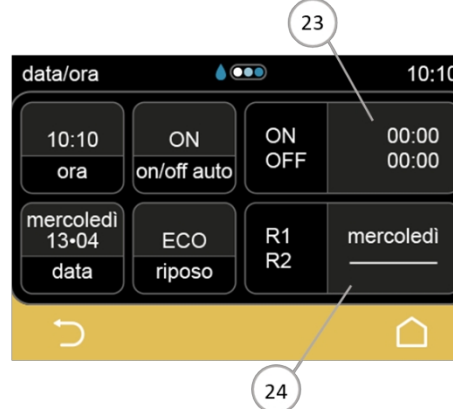
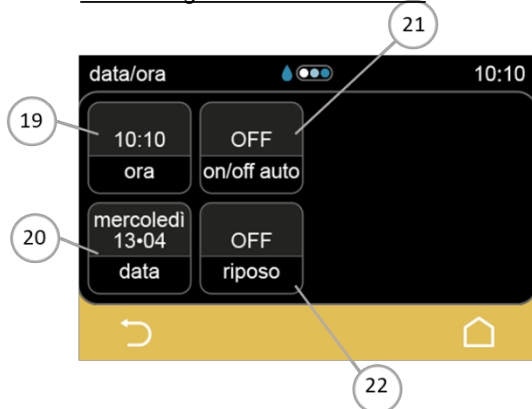
Spracheinstellung:



Einstellung der Volumenzähler:



Einstellungen für Datum/Uhrzeit:



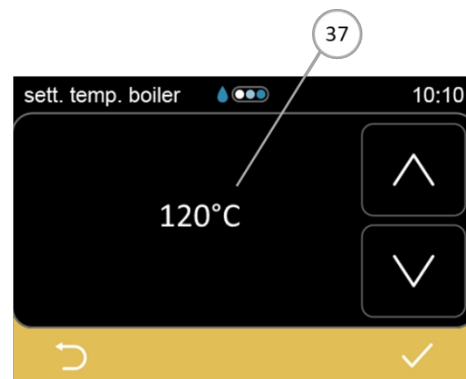
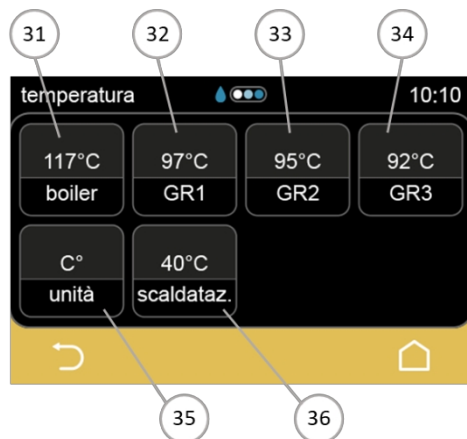


- 19. Zeiteinstellung
- 20. Datumseinstellung
- 21. Automatische Ein-/Ausschaltung programmieren
- 22. Einstellung des Ruhetags
- 23. Einstellung der automatischen Ein-/Ausschaltzeiten
- 24. Auswahl des Ruhetags

- 25. Auswahl von Stunde/Minuten
- 26. Bestätigung der Änderungen
- 27. Auswahl von Tag/Monat/Jahr
- 28. Pfeil nach oben/unten
- 29. Ein-/Ausschalten der Uhrzeit
- 30. Auswahl der Ruhetage R1, R2

Durch Antippen von (21) oder (22) werden die entsprechenden Menüs zur Einstellung der automatischen Ein- und Ausschaltzeiten sowie zur Auswahl der Ruhetage aktiviert bzw. deaktiviert. Nach Vornahme der Änderungen drücken Sie (26), um zu bestätigen.

Temperatureinstellungen:

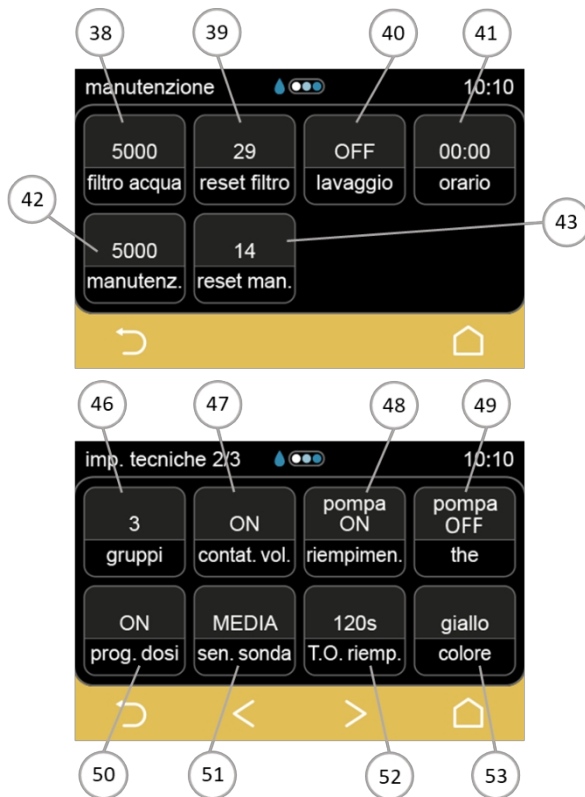


- 31. Einstellung der Kesseltemperatur
- 32. Temperatur von Gruppe 1 einstellen
- 33. Temperatur für Gruppe 2 einstellen
- 34. Temperatur für Gruppe 3 einstellen

- 35. Einstellung der Maßeinheit °C/°F
- 36. Einstellung der Tassenwärmer-Temperatur
- 37. Auswahl der Temperatur

Über das Menü „*Einstellungen Kessel-/Gruppentemperatur*“ (12) ist es möglich, Die Temperaturen von Servicekesseln, Brühgruppen und Tassenwärmer (optional) unabhängig voneinander einstellen.

Wartungseinstellungen:



- 38. Einstellung der Literzahl für den Wasserfilterwechsel
- 39. Zählung der durchgeführten Filterwechsel
- 40. Aktivierung/Deaktivierung der Brühgruppenreinigung
- 41. Zeiteinstellung
- 42. Einstellung der Tage bis zur Wartungserinnerung
- 43. Zählung der durchgeführten Wartungsarbeiten
- 44. Name des Kundendienstes
- 45. Telefonnummer des Kundendienstes
- 46. Aktivierung/Deaktivierung der Anzahl der Gruppen (2-3GR)

Technische Einstellungen:

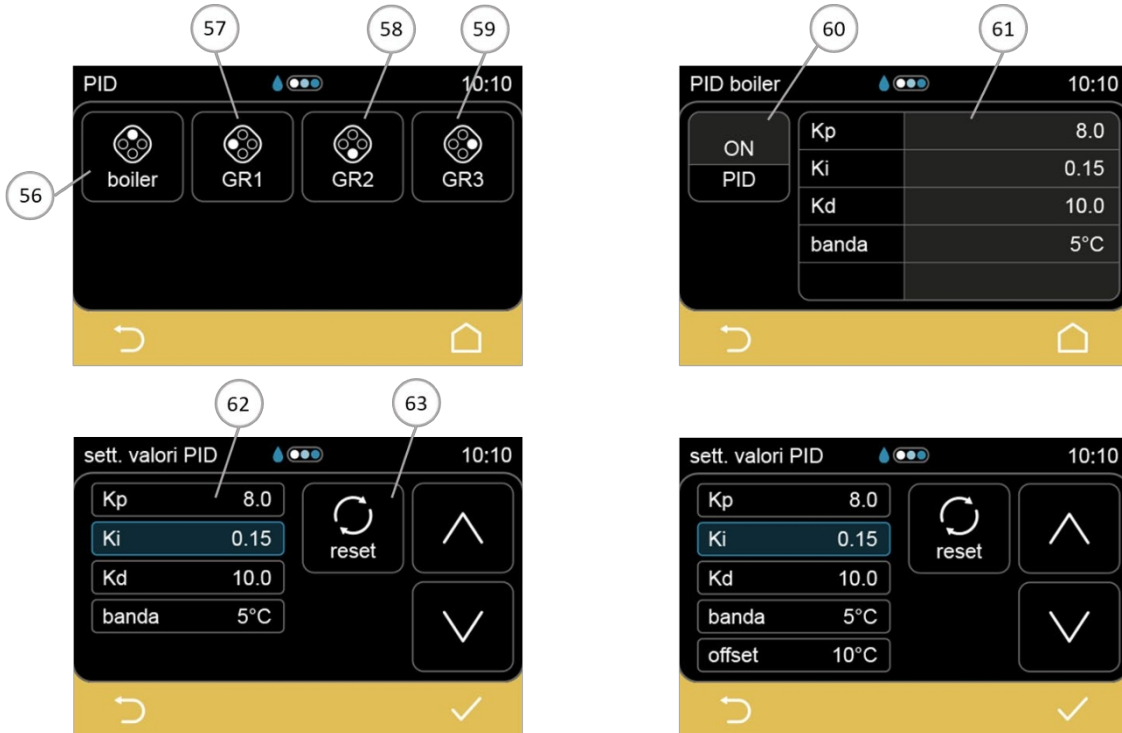


- 47. Aktivierung/Deaktivierung des Volumenzähleralarms
- 48. Aktivierung/Deaktivierung der Wasserezufuhr zum Heizkessel über die Pumpe
- 49. Aktivierung/Deaktivierung der Teeausgabe mit Pumpe
- 50. Aktivierung/Deaktivierung der Dosierungsprogrammierung
- 51. Auswahl der Empfindlichkeit des Füllstandssensors
- 52. Auswahl der Timeout-Zeit für die Kesselbefüllung
- 53. Auswahl der Farbe der unteren Leiste des Displays
- 54. Aktivierung/Deaktivierung der Tassenvorwärmung
- 55. Aktivierung/Deaktivierung der Spül-/Reinigungsfunktion

Durch Aktivieren oder Deaktivieren der Tasten (54) und (55) werden die entsprechenden Einstellungsmenüs, *die Temperatur der Tassenwärmer* (36) und die Anzeige des *Spül-/Reinigungslogos* (6)

unabhängig davon, ob sie im Menü „*Temperatureinstellungen*“ vorhanden sind oder nicht, oder auf der ~~In der unteren Leiste~~ der Startseite angezeigt.

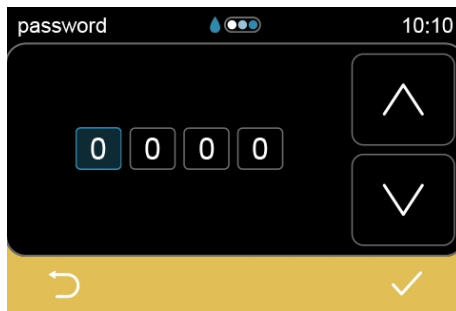
PID-Regelungs-Einstellungen:



- 56. Einstellung der PID-Parameter für den Boiler
- 57. Einstellung der PID-Parameter für GR 1
- 58. Einstellung der PID-Parameter für GR 2
- 59. Einstellung der PID-Parameter für GR 3

- 60. PID aktivieren/deaktivieren
- 61. Aktuelle PID-Parameter
- 62. Menü zur Einstellung der PID-Parameter
- 63. PID-Werte auf Werkseinstellungen zurücksetzen

Über die *PID-Regeleinstellungen* (15) können die PID-Parameter für jeden Boiler (56) oder jede Gruppe (57), (58), (59) unabhängig voneinander geändert werden. Durch Antippen der einzelnen Elemente kann die PID-Regelung (60) aktiviert/deaktiviert und die eingestellten PID-Parameter angezeigt werden (61). Durch Deaktivieren der PID-Regelung (60) wird die Beheizung des jeweiligen Boilers oder der jeweiligen Gruppe ausgeschaltet. Durch Antippen von (61) gelangt man in das Menü zur Einstellung der PID-Parameter (62). Drücken Sie die *Reset-Taste* (63), um die Werkseinstellungen wiederherzustellen.



Der Zugriff auf die *technischen Einstellungen* (14) und die *PID-Regelungseinstellungen* (15) ist passwortgeschützt und ausschließlich autorisiertem Fachpersonal vorbehalten.

Einstellungen für die Vorbrühung:



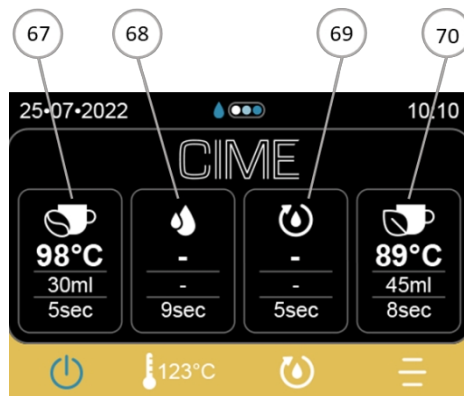
64. Vorbrühung
aktivieren/deaktivieren

66. Einstellung der Ton- und Toff-Zeiten

65. Zeiten für Brühgruppe 1 (D1),
Brühgruppe 2 (D2),
Gruppe 3 (D3)

Um die Funktion zu aktivieren/deaktivieren, tippen Sie auf die Taste (64) und anschließend auf (66), um das Menü zur Einstellung der Dauer der elektronischen Vorbrühung aufzurufen und die Zeiten nach Bedarf einzustellen. Diese Zeiten werden ab dem Beginn der Ausgabeprozesse berechnet. Im in der Abbildung gezeigten Beispiel, *ON 1,8 s* und *OFF 2,4 s*, schließt sich das Magnetventil nach Beginn der Ausgabe nach *1,8 s* und öffnet sich nach *2,4 s* wieder, um die Ausgabe fortzusetzen; daher beträgt die tatsächliche Dauer der elektronischen Vorbrühung *0,6 s*.

Ausgabebildschirm:

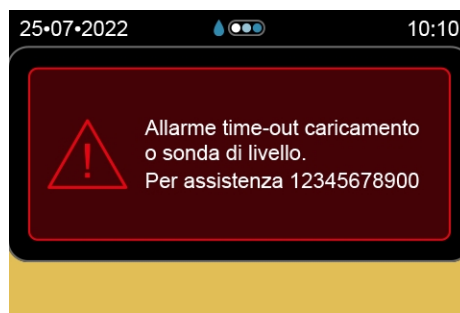


67. Logo „Kaffeeausgabe“
68. Logo „Brühgruppen
spülen“

69. Logo „Spülen/Durchspülen“
70. Logo „Heißwasserausgabe“

Alarmer:

Sollten an der Maschine Störungen auftreten, werden Alarmmeldungen angezeigt, die Informationen zu den betroffenen Komponenten enthalten.





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com

info@ggmgastr.com

+49 2553 7220 0