

ggm gastro



ggm gastro

ggm gastro

1. Introduzione	4
2. Importanti precauzioni per la sicurezza	4
3. Installazione	6
4. Dati tecnici	7
5. Uso della macchina: Accensione e Riscaldamento	8
5.1 Funzionamento – versione semiautomatica	9
5.2 Funzionamento – versione automatica	10
5.2.1 Programmazione delle dosi caffè ed acqua calda	11
5.2.2 Preinfusione	12
5.2.3 Ciclo lavaggio automatico	13
6. Modifica altezza bacinella di scarico	13
7. Spegnimento	13
8. Manutenzione	14
9. Corretto smaltimento del prodotto	15
10. Condizioni di validità garanzia	16
11. Schema elettrico	31
12. Schema idraulico	34
Dichiarazione di conformità UE	37
Dichiarazione PED	38
Optional display	vedi appendice

1. Introduzione

- Questo manuale fornisce importanti informazioni sulla corretta installazione, uso e manutenzione della macchina da caffè. Queste informazioni sono fondamentali per la sicurezza della macchina e dell'utilizzatore. Vi preghiamo di leggere attentamente questo manuale prima di iniziare ad usare la macchina. In particolare, sottolineiamo l'importanza di leggere e capire le precauzioni di sicurezza descritte, prima di utilizzare il prodotto
- Per ulteriori informazioni o delucidazioni siete pregati di contattare l'assistenza tecnica, il distributore del prodotto oppure il fabbricante prima di utilizzare la macchina.
- Il presente manuale va conservato in luogo sicuro ed accessibile per future consultazioni in fase di utilizzo del prodotto
- Il presente manuale è parte essenziale della macchina da caffè
- Il presente manuale riflette le attuali normative di produzione ed è soggetto a cambiamenti in caso di future modifiche
- Il produttore è libero di modificare questo manuale senza aggiornare le versioni precedenti, salvo casi specifici
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose causati da installazione, utilizzo o manutenzione non corretta
- Le istruzioni contenute in questo manuale non sostituiscono in nessun caso le istruzioni di sicurezza e i dati tecnici sulla macchina riguardanti installazione e funzionamento
- Questa macchina deve essere utilizzata secondo le istruzioni fornite nel manuale da un operatore adulto responsabile, un tecnico installatore e/o assistenza

2. Importanti precauzioni per la sicurezza

- Gli impianti elettrico ed idraulico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato nel capitolo **INSTALLAZIONE** del presente libretto
- L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente
- La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo
- Non toccare/utilizzare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati o a piedi nudi
- Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volante e simili
- Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione
- Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato. Non mettere in funzione con cavi elettrici danneggiati. Contattare subito il servizio di assistenza
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini con età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o prive di esperienza e/o competenze, se sotto la supervisione di una persona responsabile o istruite sull'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i relativi pericoli
- La pulizia e la manutenzione ordinaria/dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione
- Sorvegliare i bambini in modo che non possano giocare con la macchina
- Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sul piano scaldatazze con la parte cava rivolta verso l'alto
- La macchina non è destinata ad essere utilizzata all'esterno
- La macchina è destinata esclusivamente per uso professionale
- La macchina non deve essere utilizzata a temperature inferiori a +5°C e superiori 30°C. La zona di utilizzo della macchina deve essere pulita e a norme di sicurezza
- La macchina deve essere installata con un sistema di messa a terra adeguato ed efficiente
- Il produttore raccomanda una piattaforma di legno della quale operare
- Non utilizzare aerosol vicino alla macchina
- Non posizionare oggetti pesanti o arrampicarsi sulla macchina
- Non posizionare la macchina vicino bruciatori a gas, elettrici o altre fonti di calore. Non versare liquidi all'interno della macchina
- Non toccare gruppi, boiler, tubi in metallo, spruzzatori, lance e rubinetti acqua/vapore. Non mettere le mani sotto la Lancia vapore/acqua e il gruppo mentre stanno erogando liquidi o vapore. Pericolo di ustione

ggm gastro

- Lascia raffreddare la macchina prima di mettere o togliere parti
- Non immergere la macchina o parte di essa in acqua o altri liquidi
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, spegnere la macchina, disconnettere dalla rete elettrica e lasciarla raffreddare
- Prima di togliere l'alimentazione elettrica, spegnere la macchina
- Per garantire la massima efficienza e durata della macchina da caffè è essenziale seguire le istruzioni relative alla manutenzione periodica effettuata dal servizio tecnico autorizzato
- Tutti gli interventi tecnici/ di manutenzione devono essere effettuati da personale autorizzato
- Utilizzare solo ricambi originali
- La macchina deve funzionare solo con acqua fresca potabile
- Quando la macchina è accesa e in funzione, deve sempre essere alimentata con acqua. Altrimenti le conseguenze possono essere seri danni al prodotto e/o rischi per la sicurezza
- Ogni qualvolta l'operatore si allontana dalla macchina, spegnere la stessa, disconnettere l'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto di ingresso acqua

Uso previsto

La macchina per caffè espresso **STEMS1Y** è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, acqua calda per la realizzazione di the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch....). Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra. Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore. La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.

Imballaggio

La macchina per caffè espresso STEMS1Y preventivamente protetta con film plastico viene imballata in scatola di cartone e paletta.

Avvertenze:

- Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni
- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina e avvisare immediatamente il concessionario di zona

Movimentazione

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite transpallet o carrello elevatore

Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperature compresa tra +5 e 30°C ed umidità relativa non superiore a 70%.

È ammessa una sovrapposizione massima di tre scatole.

3. Installazione

La macchina da caffè espresso STEMS1Y deve essere installata conformemente alle locali norme di sicurezza

Il produttore ha cercato di fornire il prodotto con tutte le possibili dotazioni per garantire la sicurezza dell'utente. In caso di condizioni di installazione o movimentazione dell'apparecchio differenti dalle casistiche standard si possono presentare situazioni che non possono essere controllate o previste. È necessario valutare i rischi rimanenti tenendo presente quanto segue:

- l'installazione e la manutenzione devono essere effettuati da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore in ottemperanza alle leggi vigenti
- la macchina deve essere installata in un luogo dove l'utilizzo e la manutenzione siano effettuati esclusivamente da personale qualificato
- qualsiasi difetto o malfunzionamento deve essere immediatamente segnalato al servizio tecnico di assistenza
- predisporre l'appoggio della macchina su un piano orizzontale ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile, (si raccomanda una piattaforma di legno) posizionato ad un'altezza tale per cui il piano scaldatazzze si trovi oltre 150 cm dal suolo
- non usare getti d'acqua né installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua
- per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra +5° e 30 °C e l'umidità non superi il 70%.
- nel caso in cui la macchina sia stata esposta a temperature inferiori a + 5 °C, prima dell'accensione, assicurarsi che la macchina abbia trascorso almeno 24 ore in un luogo dove la temperatura sia stata mantenuta ad una temperatura superiore a +15 °C
- La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di
 - Allacciamento alla rete elettrica (effettuato da personale qualificato. L'impianto deve essere realizzato in conformità alle leggi vigenti e dotato di messa a terra)
 - Allacciamento alla rete idrica
 - Allacciamento al circuito di scarico
- Controllare la potenza dell'impianto elettrico che deve corrispondere alla massima potenza indicate sulla targa dati della macchina
- L'utente deve proteggere l'alimentazione elettrica della macchina mediante differenziale da 30 mA.
- La macchina deve essere installata con una presa elettrica dotata di fusibili idonei
- Le macchine con assorbimento superiore a 16A, devono essere collegate ad una rete con impedenza pari o minore a 0,37 Ω.
- La macchina deve essere alimentata con acqua potabile fresca corrente e se necessario addolcita. Se necessario installare un filtro di ingresso. La formazione di calcare danneggia seriamente la macchina e potrebbe causare danni a cose e persone
- Prima di procedure all'installazione il produttore raccomanda vivamente di controllare la rete idrica ed elettrica
- Controllare l'efficienza dello scarico dell'acqua della macchina e poi procedere con l'allacciamento del tubo di scarico della macchina. Controllare il corretto funzionamento dello scarico versando un'adeguata quantità di acqua nella bacinella di scarico posta sotto la griglia appoggiatazzze
- In caso di sostituzione del tubo di ingresso acqua, questo non deve essere riutilizzato.
- Controllare l'integrità dei componenti e non installare parti danneggiate o difettose. Richiedere la sostituzione
- Non lasciare sacchetti di plastica o altro materiale da imballaggio pericoloso in giro per evitare danni a bambini o altre persone
- Trattare la macchina con cura

4. Dati tecnici

Voltaggio	Fare riferimento a quanto indicato sulla targa dati applicata sulla macchina
Wattaggio	Fare riferimento a quanto indicato sulla targa dati applicata sulla macchina
Temperatura	La macchina non deve essere utilizzata a temperature inferiori a +5°C e superiori a 30°C
Acqua	La macchina deve essere usata con acqua potabile, fresca e addolcita Il range di durezza dell'acqua deve essere fra: da 50 a 100° Americani da 7 a 14° Tedeschi da 4 a 8° Francesi Installare un filtro acqua se necessario
Pressione idrica di rete	La massima pressione di rete in ingresso è 6 Bar (0,6 MPa – 600 KPa) Installare una valvola di riduzione pressione nel caso in cui la pressione di rete sia più alta. La pressione minima dell'acqua è 1.5 Bar (0.15MPa-1500 KPa)
Collegamento idraulico	Ingresso acqua 3/8" gas
Aerazione apparecchio	Accertarsi che ci sia una zona libera di almeno 100mm sui lati e dietro alla macchina per permettere una ventilazione adeguata
Emissioni acustiche	Il disturbo acustico (pressione sonora) nell'uso normale della macchina è pari o inferiore a 70 dB

Gruppi	Modello	LxPxH mm	Caldaia	Peso	
1	STEMS1Y	368x535x520	5,0 L	34 kg	
		428x535x520	5,0 L	38 kg	
		368x580x520	5,0 L	37 Kg	
	COMPATTA	562x535x520	6,0 L	43 kg	
		622x535x520	6,0 L	49 kg	
	STEMS2Y	562x580x520	6,0 L	47Kg	
2		662x535x520	13,5 L	54 kg	
		722x535x520	13,5 L	60 kg	
		662x580x520	13,5 L	56 Kg	
STEMS3Y	905x535x520	20,5 L	70 kg		
	3		965x535x520	20,5 L	76 kg
			905x580x520	20,5 L	72Kg

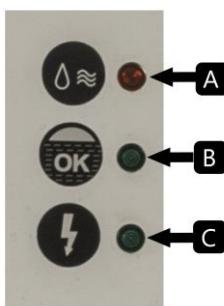
5. Uso della macchina: accensione e riscaldamento

La macchina da caffè STEMS1Y deve essere installata secondo le locali norme di sicurezza esclusivamente da personale tecnico autorizzato

Accensione

- Aprire il rubinetto del vapore e portare l'interruttore generale (Fig. 2-F) da posizione "**0**" a posizione "**1**"
- Si accendono contemporaneamente le spie ROSSA (Fig. 1-A) che indica il livello insufficiente di acqua in caldaia o carico in corso e la spia verde (Fig. 1-C) che indica che la macchina è in modo ON, alimentata
- Dato che al primo avviamento la caldaia è vuota, parte il sistema di riempimento automatico.
Nota: dopo circa 180" la funzione carico caldaia automatico si ferma poiché interviene il time out di carico. La macchina segnala la condizione di time out con il lampeggiamento delle pulsantiere (VERSIONE AUTOMATICA) o con segnale acustico (VERSIONE SEMIAUTOMATICA).
- Portare interruttore generale (Fig.2-F) sulla posizione "**0**", attendere 3-4 secondi e riportarlo nuovamente sulla posizione "**1**" per fare ripartire il carico e resettare il time out.
- Ripetere questa operazione fino al raggiungimento del livello in caldaia. Controllando che la macchina raggiunga il corretto livello lavorativo, segnalato con l'accensione della spia verde (Fig. 1-F) e il relativo spegnimento della spia rossa (Fig. 1-A).

Fig. 1

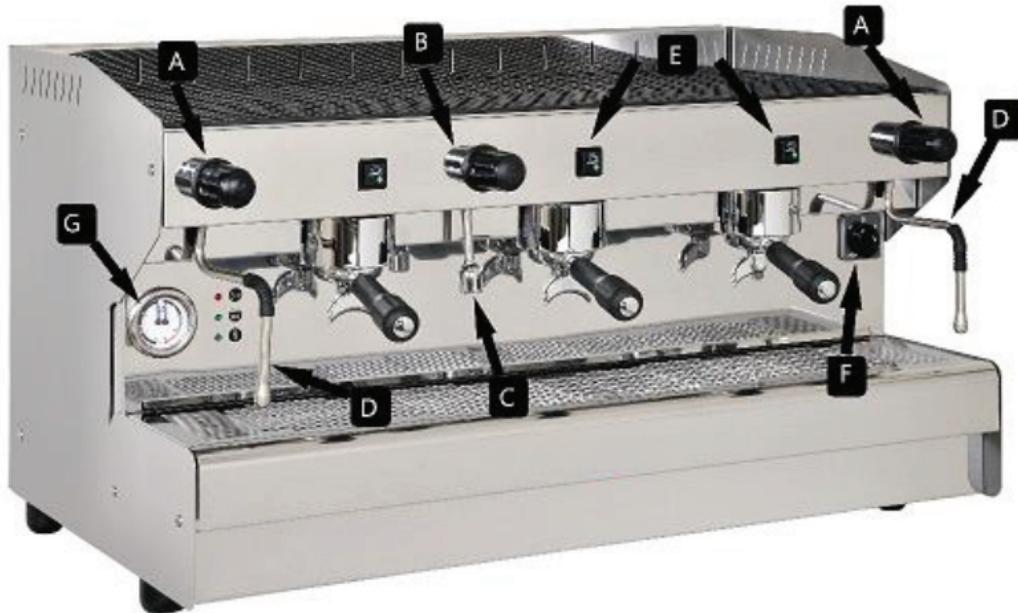


Riscaldamento

Raggiunto il livello in caldaia, avviare il riscaldamento della macchina portando l'interruttore generale (Fig. 2-F) sulla posizione "**2**", con accensione della spia verde e procedere alla chiusura del rubinetto vapore. Attendere che la pressione della caldaia raggiunga il valore ottimale di lavoro (1-1,2 Bar circa), verificandolo sul manometro (Fig. 2-G).

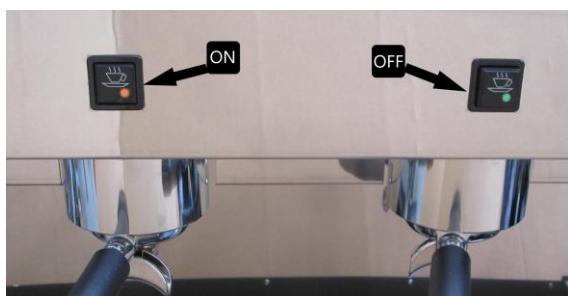
5.1 Funzionamento semiautomatica

Fig. 2 –STEMS3Y



- A. Manopola vapore
- B. Manopola acqua
- C. Lancia acqua **Attenzione: componente soggetto a forte riscaldamento, rischio ustione**
- D. Lancia vapore **Attenzione: componente soggetto a forte riscaldamento, rischio ustione**
- E. Interruttore erogazione
- F. Interruttore generale
- G. Manometro doppia scala

Erogazione di caffè



- Procedere all'erogazione premendo il pulsante (Fig. 2-E) in modalità ON (luce arancione)
- Il caffè verrà erogato nella/e tazza/e
- Per terminare l'erogazione premere nuovamente il pulsante (Fig. 2-E) in modalità OFF (luce verde)

Erogazione di acqua calda

- Posizionare la lancia acqua calda (Fig. 2-C) nel contenitore
- Ruotare in senso antiorario la manopola lancia acqua (Fig. 2-B) completamente
- Al raggiungimento della quantità desiderata, chiudere il rubinetto acqua calda girando completamente la manopola (Fig. 2-B) in senso orario, per terminare il flusso di acqua calda

N.B. Attenzione: non toccare la lancia a mani nude in quanto si riscalda durante l'erogazione: pericolo di ustione!

Erogazione vapore

- Riempire un bricco per ¾ con il latte o con altro liquido da riscaldare
- Posizionare la parte finale della lancia vapore (Fig. 2-D) nel bricco, al di sotto la superficie del liquido.
Attenzione: se la parte finale della lancia vapore non è ricoperta dal liquido, si generano spruzzi bollenti che possono causare ustioni!
- Ruotare, completamente, in senso antiorario la manopola che aziona la lancia vapore (Fig. 2-A)
- Appena raggiunta la consistenza della schiuma o la temperatura desiderata, chiudere il rubinetto del vapore girando, completamente, la manopola della lancia vapore (Fig. 2-A) in senso orario

N.B. Attenzione: non toccare la parte finale della lancia a mani nude in quanto si riscalda durante l'erogazione: pericolo di ustione!

Per evitare la cristallizzazione del latte sulla lancia è consigliabile pulire con panno umido non abrasivo la lancia stessa dopo ogni utilizzo.

N.B Attenzione: porre la massima attenzione durante questa operazione: la lancia può essere molto calda: pericolo di ustione!

5.2 Funzionamento automatica

Fig. 3 automatica



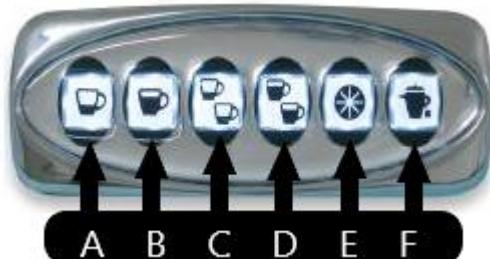
- H. Pulsantiere
- I. Manopola vapore
- J. Lancia vapore *Attenzione: componente soggetto a forte riscaldamento, rischio ustione!*
- K. Lancia acqua calda *Attenzione: componente soggetto a forte riscaldamento, rischio ustione!*

ggm gastro

Erogazione automatica del caffè

I quattro pulsanti **A B C D** sono da utilizzare per l'erogazione automatica del caffè.

Erogazione automatica significa che l'operatore seleziona uno dei quattro pulsanti sulla pulsantiera per iniziare il processo di erogazione. Quando la quantità di caffè programmata per il pulsante viene raggiunta, la macchina ferma *automaticamente* l'erogazione.



Pulsantiera



Pulsantiera

Erogazione continua del caffè

Il pulsante “**E**” viene utilizzato per l'erogazione semiautomatica del caffè, premere per iniziare l'erogazione e premerlo nuovamente per terminare l'erogazione stessa (questo tasto serve, inoltre, per la programmazione delle dosi dei quattro pulsanti adibiti all'erogazione automatica - vedi sezione 5.2.1 Programmazione).

Erogazione di acqua calda

Il pulsante “**F**” viene utilizzato per l'erogazione dell'acqua calda., che viene erogata dalla lancia (Fig. 3-K).

N.B. Attenzione: non toccare la lancia a mani nude in quanto si riscalda durante l'erogazione: pericolo di ustione!

Erogazione di vapore

Il vapore caldo viene erogato dalla lancia vapore (Fig. 3-J) aprendo il rubinetto (Fig. 3-I) in senso antiorario

N.B. Attenzione: non toccare la parte finale della lancia a mani nude in quanto si riscalda durante l'erogazione: pericolo di ustione!

Per evitare la cristallizzazione del latte sulla lancia è consigliabile pulire con panno umido non abrasivo la lancia stessa dopo ogni utilizzo. Porre la massima attenzione durante questa operazione: la lancia può essere molto calda: pericolo di ustione!

5.2.1 Programmazione delle dosi caffè ed acqua calda

La programmazione viene effettuata a macchina accesa pronta per lavorare, operando sulla pulsantiera posta a sinistra del lato operatore, seguendo le seguenti procedure:

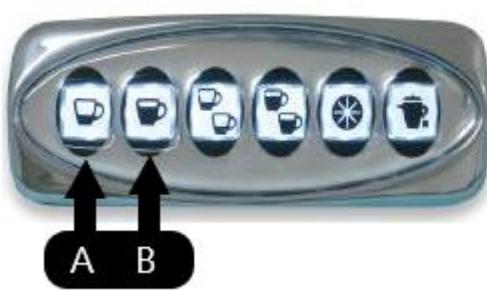
- tenere premuto il tasto “**E**” per oltre 5 secondi
- rilasciare il tasto “**E**” e premere il tasto erogazione da programmare (**A B C D F**). Il led sul tasto da programmare si accende ed inizia l'erogazione
- quando la dose desiderata è raggiunta (caffè o acqua calda) premere il tasto erogazione acceso e l'erogazione si ferma
- ripetere la procedura sui singoli tasti della pulsantiera posta a sinistra lato operatore
- per uscire dalla programmazione, premere il tasto “**E**” o attendere l'uscita automatica dopo qualche secondo

Nota: Programmando la pulsantiera a sinistra lato operatore, la programmazione viene automaticamente trasferita anche alle restanti pulsantiere per quanto riguarda le dosi caffè. Le dosi di acqua calda devono essere programmate su ogni singola pulsantiera.

Nel caso in cui si desideri programmare l'altra pulsantiera con differenti impostazioni è necessario ripetere le operazioni sulla seconda/terza pulsantiera premendo il relativo tasto “E” e ripetere la procedura.

5.2.2 Preinfusione

Attivando questa funzione viene automaticamente modificata la modalità di erogazione “dose volumetrica” programmata. Una volta abilitata questa funzione, il normale ciclo di erogazione caffè ottenuto premendo uno dei 4 tasti dose volumetrica, su un qualsiasi gruppo, verrà preceduto da un breve getto d’acqua temporizzato che inumidirà la pastiglia di caffè prima dell’effettiva erogazione.



Pulsantiera



Pulsantiera

Inserimento preinfusione

A macchina spenta, cioè in stato “OFF” - commutatore in posizione “0”

Per attivare la funzione sui tasti A e B, mantenendo premuto il pulsante “A” (tastiera del gruppo 1) accendere la macchina - commutatore in posizione “1”

La corretta selezione verrà indicata con l'accensione del relativo led

Spegnere la macchina - commutatore posizione “0”. Riaccendere la macchina nuovamente - commutatore in posizione “1”, portando così la macchina al funzionamento normale.

Una volta effettuato questo passaggio è possibile attivare la funzione anche sui tasti C e D, mantenendo premuti contemporaneamente i tasti “A e B” (tastiera del gruppo 1) e ri-eseguire le procedure di accensione e spegnimento sopra descritte.

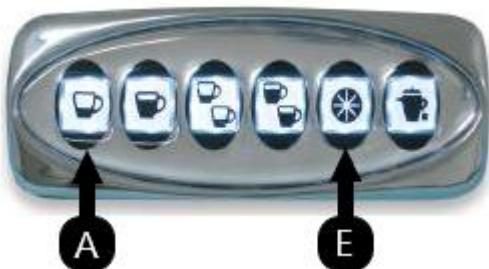
Disinserimento preinfusione

A macchina spenta, accendere la macchina tenendo premuto il tasto “B” della tastiera del primo gruppo, la corretta selezione verrà indicata dall'accensione del corrispondente led. Il disinserimento della funzione sarà totale.

Una volta effettuata la procedura, spegnere e riaccendere la macchina riportandola al normale funzionamento.

5.2.3 Ciclo lavaggio automatico

Il dispositivo permette di azionare un CICLO DI LAVAGGIO che permette la pulitura dei gruppi caffè.
Viene effettuata con le seguenti modalità:



Pulsantiera



Pulsantiera

Premere e mantenere premuto il tasto “E” e mantenendo premuto il tasto “E”, premere il tasto “A” relativo al gruppo sul quale si desidera effettuare il ciclo lavaggio e verranno attivati **EVx + POMPA** relativi al gruppo selezionato con 5 erogazioni di 7” intervallate da pause di 3”

Al termine di un ciclo di lavaggio il dispositivo si riporta automaticamente in fase di STAND-BY.

È possibile effettuare quante volte si desidera il ciclo di lavaggio sopra riportato durante tutto l’arco della giornata.

Per interrompere anticipatamente il ciclo di lavaggio premere uno dei 5 tasti dose volumetrica relativi al gruppo dove vi è in atto il ciclo di lavaggio.

È possibile effettuare erogazioni dai gruppi dove non vi è in atto il ciclo di lavaggio.

6. Modifica altezza bacinella di scarico

La macchina viene inviata con la bacinella posizionata per la produzione del caffè espresso, per modificare l’altezza della bacinella di scarico e utilizzare la macchina nella versione takeaway, procedere come segue:

- rimuovere la bacinella/griglia di scarico
- svitare le due viti M5*16 che fissano il rialzo, sia sul fianco destro che sinistro
- rimuovere il rialzo
- riposizionare in sede la bacinella/griglia di scarico

7. Spegnimento

Girare l’interruttore generale (Fig. 1-F) da posizione 2 a posizione 0.

Nota: Nel caso in cui la macchina da caffè non venisse utilizzata per un periodo prolungato, essa deve essere spenta, scollegata da alimentazione idrica ed elettrica e deve essere completamente svuotata dall’acqua ed immagazzinata in una zona asciutta inaccessibile a minori.

Queste operazioni devono essere effettuate solo ed esclusivamente da personale tecnico autorizzato.

8. Manutenzione

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate

Norme di sicurezza

- Non sottoporre la macchina al getto d'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia
- Collegare la macchina alla linea elettrica portando la leva del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, in posizione di riposo "0" e chiudere il rubinetto intercettazione acqua prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia
- In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio assistenza tecnica
- In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, chiudere l'acqua ed interpellare il servizio di assistenza. Evitare di sostituirlo in modo autonomo
- Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani

Sono necessarie le seguenti operazioni a cura dell'utente, al fine di migliorare l'efficienza della macchina per caffè espresso STEMS1Y e mantenersi nel tempo:

Operazioni quotidiane

Il produttore raccomanda quanto segue al termine di ogni giornata lavorativa

- Spazzolare la parte interna del gruppo (doccetta, guarnizione, flangia...) per rimuovere eventuali residui di caffè
- Lavare filtri e portafiltri con acqua calda e detergente specifico per macchine da caffè
- Inserire il filtro cieco nel portafiltro e posizionare il portafiltro nel Gruppo. Premere il pulsante "A" per avviare la fuoriuscita dell'acqua e ripremere lo stesso pulsante dopo 15". Rimuovere il portafiltro e togliere il filtro cieco. (Esistono prodotti speciali per la pulizia del gruppo erogazione delle macchine per caffè. Utilizzare questi prodotti seguendo le istruzioni del produttore. Sciacquare sempre dopo l'utilizzo di questi prodotti. Chiedere al proprio distributore se il prodotto è approvato.
- Pulire bacinella e griglia appoggiatezze, senza rimuovere la bacinella dalla macchina.
- Pulire la lancia vapore/acqua e gli spruzzatori in modo accurato con un panno non abrasivo dopo ogni singolo uso, senza toccarli direttamente con nessuna parte del corpo per evitare scottature dovute al calore delle superfici.

Attenzione: rischio ustione.

- Quando necessario pulire con cura le parti della carrozzeria con un panno non abrasivo, senza toccare direttamente con nessuna parte del corpo per evitare scottature dovute al calore delle superfici.

Attenzione: rischio ustione

Spegnere la macchina prima di procedere con le seguenti operazioni:

- Pulire bacinella e griglia appoggiatezze.
- Pulire il recipiente di plastica posizionato nella parte inferiore della bacinella di scarico. Per questa operazione utilizzare una spugna.
- Pulire la carrozzeria con un panno umido non abrasivo. Non utilizzare mai prodotti aggressivi o alcool.

9. Corretto smaltimento dei prodotti

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con Sistema di raccolta differenziata)

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE			SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
PALLET LEGNO	LEGNO		reciclabile 100%		
IMBALLO MACCHINA	CARTONE	da materiale riciclato 30%	reciclabile 100%		RACCOLTA DIFFERENZIATA CARTA / CARTONE
ASTUCCIO DOTAZIONE	CARTONE	da materiale riciclato 30%	reciclabile 100%		RACCOLTA DIFFERENZIATA CARTA / CARTONE
PALLET PLASTICA	POLIPROPILENE / POLIETILENE	da materiale riciclato 100%	reciclabile 100%		RACCOLTA DIFFERENZIATA PLASTICA
IMBALLO SCHIUMA x VERA	POLIETILENE ESPANSO / MONDAPLEN		reciclabile 100%		INDIFFERENZIATA
SACCHI PLASTICA	LUPOLEN 2426F VERGINE		reciclabile 100%		RACCOLTA DIFFERENZIATA PLASTICA
NASTRO ADESIVO	POLIPROPILENE PP5		non reciclabile		INDIFFERENZIATA
REGGIA	POLIPROPILENE	da materiale riciclato 97%	reciclabile 100%		INDIFFERENZIATA

Rifiuti elettrici ed elettronici



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

10. Condizioni di validità garanzia

I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di fatturazione. Nel caso la macchina non rientri più nel periodo di garanzia non sarà possibile avvalersi della stessa. La garanzia verrà concessa solo previa presentazione del documento originale d'acquisto (scontrino o fattura) comprovante la data di acquisto.

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributor GGM Gastro International GmbH autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.

Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

In caso di reso la consegna dell'apparecchio è a cura del cliente. Maneggiare con attenzione e ricollocare la macchina all'interno dell'imballo originale, per evitare ulteriori danneggiamenti in fase di trasporto. Si ricorda che per il riconoscimento della garanzia la merce dovrà essere obbligatoriamente riconsegnata munita dell'imballo originale.

Il costo di spedizione ed i rischi legati al trasporto della macchina al proprio distributore sono a carico del cliente.

Il riconoscimento della garanzia è da intendersi previa verifica del Tecnico specializzato ed autorizzato GGM Gastro International GmbH, che valuterà la possibilità di riparare l'apparecchio in loco o l'invio presso lo stabilimento produttivo. Qualsiasi manomissione della macchina da parte di personale non autorizzato comporterà il decadimento della garanzia.

In caso di ricezione della macchina con imballo difettoso o visibilmente danneggiato il cliente è tenuto alla segnalazione tempestiva presso il distributore. Non ritirare la merce e soprattutto non tentare di mettere in funzione la macchina stessa.

Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

- sono attribuibili all'uso di accessori e parti di ricambio non originali
- sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione di alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore
- sono riconducibili alla manomissione del cavo di alimentazione
- non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, dischi di macinazione)
- si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia (p.es. in caso di inosservanza delle istruzioni per l'uso relative all'apparecchio)
- sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto

Per ulteriori informazioni o nel caso di problematiche non considerate nelle seguenti istruzioni, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

ggmgastro

ggm gastro

1. Introduction	19
2. General warnings and foreseen use	19
3. Installation	21
4. Technical data	22
5. Machine use: Power on and Heating	23
5.1 Operation – semiautomatic version	24
5.2 Operation – automatic version	25
5.2.1 Setting of coffee and hot water portions	26
5.2.2 Preinfusion	27
5.2.3 Automatic washing cycles	27
6. Change drip tray height	28
7. Turning off the machine	28
8. Maintenance	28
9. Proper disposal of the products	29
10. Warranty – Validity term	30
11. Wiring diagram	31
12. Hydraulic diagram	34
EU Declaration conformity	37
PED Declaration	38
Optional display	Annex

1. Introduction

- Read and understand all instructions. These instructions provide important information on the correct installation, safe and correct use and maintenance of this product. Thoroughly read this manual before you start to use this product. In particular, be sure to read and fully understand the Safety Precautions described in this manual before you use this product.
- For further information or additional handbooks, please contact your distributor or the manufacturer.
- Also, store this manual in a safe place so that it can be easily referred to during use of this product.
- This handbook is an essential part of the machine.
- This handbook reflects the current manufacturing requirements and is subject to change according to future modifications.
- The manufacturer is free to modify this manual without updating previous editions except in exceptional cases.
- The manufacturer accepts no responsibility for damage to persons or objects caused by incorrect installation and unreasonable use and maintenance.
- The instructions in this handbook are in no way a substitute for the safety instructions and technical data on the machine concerning installation and function.
- This machine is to be operated according to the instructions supplied in the handbook by a responsible adult operator, installation and/or service technician.

2. General warnings and safety precautions

- The electric and water systems must be set up carefully by the user, according to what indicated in chapter **INSTALLATION** of this "Machine installation" booklet.
- The installer cannot absolutely modify the existing system set up by the user.
- The machine must be delivered without water inside the boiler, in order to avoid possible damages caused by frost.
- Set up the ground connections of the electric system.
- Do not touch the machine with humid and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine bare feet.
- Do not connect the feeder cable to movable extension cords and similar.
- Do not disconnect the machine from the electrical power by pulling the electrical power cable.
- Do not use the machine if the feeder cable is wound up.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To avoid water infiltrations inside the machine, place the cups on the cup warmer with the hollow side facing the top.
- The machine is not intended for outdoor use.
- The machine is intended for professional use only.
- The machine should not be operated with temperatures lower than 5 °C and hotter than 30 °C. The machine's surrounding area has to be safe and hygienic and respecting the local safety regulations.
- The machine has to be installed with an efficient grounding/earthing system; the manufacturer recommends a wooden platform on which the operator can stand.
- Do not use aerosol sprays near the machine.
- Do not place heavy objects or climb on top of the coffee machine.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner. Do not allow liquids to get inside the coffee machine.
- Never touch coffee groups, boilers, metal pipes, spouts, steam and hot water valves and wands. They are hot and could cause burns.
- Attention: never hold your hands under the brewing group, the filter holder, the steam and hot water wands. Hot drinks, hot steam and hot water are dispensed. Danger!
- Allow the machine to cool before putting on or taking off parts.
- To protect against electric shock do not immerse any part of the machine, as well as cord and plugs in water or other liquid.
- To reduce the risk of electrical shock, do not touch the machine with wet parts of your body (i.e. your hands).
- Before carrying out any maintenance operations turn the machine to "OFF", disconnect it from the mains and allow to cool.
- Do not operate any appliance with a damaged cord, plugs, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do always contact the authorised technical service.

- Before disconnecting the plug from the wall outlet, turn the machine off.
- To ensure efficient and correct operation it is essential to follow the manufacturer's instructions concerning the periodic maintenance carried out by the authorized service technician.
- All maintenance must be carried out exclusively by authorized service technicians.
- All spare parts must be original parts or parts authorized by the manufacturer.
- The machine must be operated exclusively with clean fresh drinking water.
- Never use the machine without water. This might cause serious damage to the machine and reflect also to safety risks.
- Whenever the machine is unattended from the operator, disconnect the power plug from the power outlet and close the connection to the water mains.

Forseen use

The espresso machine **STEMS1Y** is designed for the sole purpose of producing coffee, hot water and steam for hot drinks. All other uses are strictly forbidden and can be very dangerous. This machine was conceived exclusively for the aforesaid uses.

All other uses are deemed improper and therefore prohibited by the manufacturer. The manufacturing firm will not be deemed liable for damages caused by the improper use of the espresso coffee maker.

Packaging

STEMS1Y espresso coffee maker is packaged into a carton box with spade after being previously protected with cushions made of expanded polyurethane.

Warnings:

- After removing the machine from the package, check it is integral condition and the completeness of the parts supplied.
- The packages must never be left at the reach of children and must be disposed at proper dumps.
- In case damages to the machine are identified or in case of missing parts, do not use the machine and immediately warn the area reseller.

Handling of machine

The espresso coffee machine can be handled through transpallet or fork-lift.

Storage

The machine which has been previously packaged properly must be stored in dry environments with temperature between +5 and +30 °C and relative humidity not higher than 70%.

Maximum three boxes can be piled up.

3. Installation

The espresso machine STEMS1Y is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction.

The manufacturer has tried to foresee all possible safety devices to ensure the safety of the users.

Anyhow different conditions of installation or of equipment moving can cause situations which cannot be controlled or foreseen. Therefore it's absolutely necessary to evaluate all remaining risks and to care about the following:

- Installation and maintenance must be carried out by technicians and service providers authorised by the manufacturer.
- The appliance is only to be installed in locations where use and maintenance is restricted to trained personnel.
- Any defect or discrepancy have to be notified immediately to the authorised persons for installation and maintenance.
- Prepare the machine's support on a flat horizontal, dry, smooth, sturdy, stable surface positioned at such a height that the cup warming surface is over 150 cm from the ground.
- Do not use water jets, neither perform the installation in places where water jets are used.
- In order to guarantee regular operation, the device must be installed in places where the temperature is between +5 and +30 °C and the humidity does not exceed 70%.
- If the machine is exposed to temperatures below + 0 °C, proceed as follows:
 - ensure that the machine has elapsed 24 hours in a place where temperature is higher than + 15 °C before turn on.
- The machine is electrically supply and it needs the following to operate:
 - connection to electric network
 - connection to water network
 - connection to drain circuit.
- This machine is safe only when it has been correctly connected to an efficient grounding /earthing system, implemented in accordance with the current safety regulations.
- All electrical connections should be effectuated exclusively by authorised and qualified technicians. Any improper cable connection is forbidden.
- Check the integrity of all components and do not install defective or damaged parts. Ask for replacement.
- Check that capacity of the electrical system is sufficient for the maximum rated power shown on the data rating plate of the machine.
- The customer should protect the electrical feeding of the machine by means of a safety switch system of 30 mA.
- The machine must be installed with an electrical switch with adequate fuses and safety devices.
- The machines with electrical input over 16 A, must be connected to a net with impedance.
 - = or < than 0,37 Ω.
- The machine must operate with clean soft drinking water. Building up of scale will seriously damage this equipment and can also cause injuries. If necessary, install an inlet filter.
- Before installation, the manufacturer strongly recommends check the water supply system and the electrical connections.
- Check the efficiency of the machine's main drain. Then proceed with the connection of the water drain hose to the machine. Check again pouring an adequate quantity of water directly into machine's drain tray (located under the drip tray).
- Handle the machine with care.
- Do not leave such packing items as plastic bags, styrofoam, nails, etc. around because children or other people could get hurt or damaged.
- In case of substitution of the water inlet hose, the used one is not to be reused.

ggm gastro

4. Technical data

Voltage	Please refer to the technical data plate on the machine
Wattage	Please refer to the technical data plate on the machine
Temperature	The machine should not be operated with temperatures under 5 °C and over 30 °C.
Water	<p>The machine has to be used with fresh, soft, clean drinking water. The water hardness being between: 50 to 100 American degrees 7 to 14 German degrees 4 to 8 French degrees Please install a water filter if necessary.</p>
Water pressure from the mains	<p>Maximum water inlet pressure is 6 Bar (0,6 MPa – 600 KPa) Please install a pressure reducing valve if water pressure from the mains is higher. The minimum water pressure is 1.5 Bar (0.15MPa-1500 KPa)</p>
Hydraulic connections	Water inlet 3/8" gas
Machine ventilation	Please make sure that there is an open area of at least 100 mm on each side and behind the machine to allow adequate ventilation.
Acoustic emission	Acoustic noise in normal use of machine is equal or less than 70 dB

Groups	Model	WxDxH mm	Boiler	Weight
1	STEMS1Y	368x535x520	5,0 L	34 kg
		428x535x520	5,0 L	38 kg
		368x580x520	5,0 L	37 Kg
COMPACT		562x535x520	6,0 L	43 kg
		622x535x520	6,0 L	49 kg
		562x580x520	6,0 L	47Kg
2	STEMS2Y	662x535x520	13,5 L	54 kg
		722x535x520	13,5 L	60 kg
		662x580x520	13,5 L	56 Kg
3	STEMS3Y	905x535x520	20,5 L	70 kg
		965x535x520	20,5 L	76 kg
		905x580x520	20,5 L	72Kg

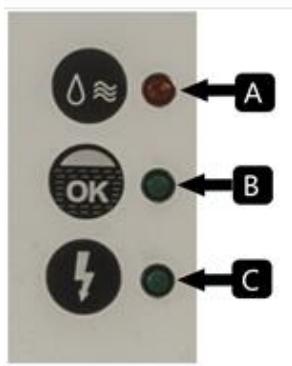
5. Machine use: Power on and Heating

The espresso machine STEMS1Y is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction exclusively by authorised technical service.

Power on

- Open the steam tap and switch the main electrical switch (fig. 2-F) from position "**0**" to position "**1**".
- The lights light up simultaneously, RED LIGHT (fig. 1-a) which indicates the insufficient level of water in boiler (load in progress) and GREEN LIGHT (fig. 1-C) which indicates that the machine is in ON mode, which is powered.
- Since the boiler is empty at the first start, starts the automatic filling system.
Note: after about 180" the automatic boiler load function stops because the load out time occurs. The machine signals the time out condition with an acoustic signal.
- Set the main switch (fig.2-F) on position "**0**", wait 3-4 seconds and return it again to the position "**1**" to restart the load and reset the time out.
- Repeat this operation until the level in the boiler is correctly reached. Checking that the machine reaches the correct working level, signaled by the green light coming on (fig. 1-B) and the red light turning off (fig. 1-A).

Fig. 1



Heating

Once the machine has reached the operative level, start the heating by turning the main switch (fig. 2-E) on position "**2**", with the green light on and proceed to close the steam tap. Wait till the boiler pressure has reached the optimal working pressure (1-1,2 bar approx), checking on the double gauge (fig. 2-G)

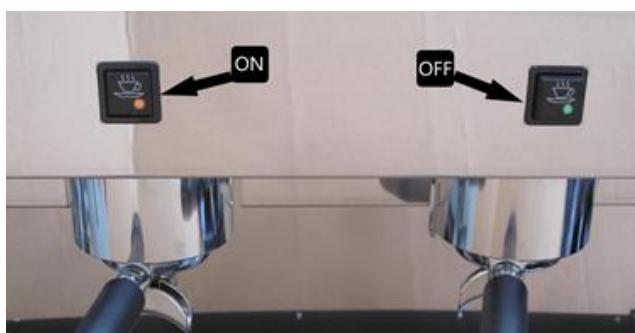
5.1 Operation: Semiautomatic Version

Fig. 2 – STEMS3Y



- A. Hot water knob
- B. Hot water wand **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
- C. Water wand **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
- D. Steam wand **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
- E. Dispensing button
- F. Main switch
- G. Double gauge

Preparing coffee



- Proceed with coffee dispensing by pressing the button (fig. 2-E) in ON mode (orange light)
- The coffee will be dispensed into the cup/s
- To end dispensing, press the button again (fig. 2-E) in OFF mode (green light)

Hot water dispensing

- Position the hot water wand (fig. 2-C) into a jug.
- Turn in counter-clockwise the hot water wand knob (fig. 2-B) completely to open the hot water tap.
- As soon as you reach the whished quantity, close the tap by turning the knob (fig. 2-B) completely in clockwise.

Caution: the wand becomes extremely hot during hot water dispensing and can cause burns. Do not touch!

Steam dispensing

- Fill a suitable pitcher $\frac{3}{4}$ with the liquid to be heated up or frothed
- Position the nozzle of the steam wand (fig. 2-d) in the jug under the surface of the liquid. *Caution: pay attention to hot sprays. They may cause injuries!*
- Turn counter-clockwise the steam wand knob (fig. 2-a) completely to open the steam.
- As soon as you reach the wished foam consistency or liquid temperature, turn clockwise the steam valve knob (fig. 2-a) completely to close the steam

Caution: the wand becomes extremely hot during steam dispensing and can cause burns. Do not touch!

To avoid milk rests to dry on the wand, we strongly recommend cleaning the wand with a humid no abrasive cloth after every use. Pay attention during this operation: the wand becomes extremely hot during steaming and can cause burns.

5.2 Operation: Automatic Version

Fig. 3 – automatic

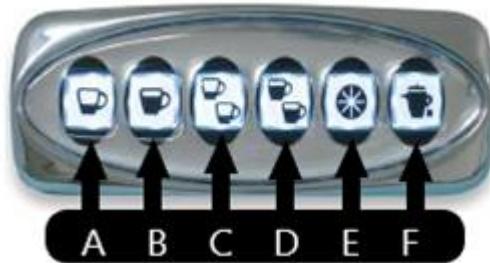


- H. Touch pad
- I. Steam knob
- J. Steam wand **Caution:** This component can become extremely hot and cause burns
- K. Hot water wand **Caution:** This component can become extremely hot and cause burns

Automatic preparing coffee

The keys **A B C D** are used for automatic dispensing of espresso.

Automatic dispensing means that the operator presses one of the four keys to begin the supply. When the programmed quantity of coffee in the cup is reached, the machine stops "automatically" the dispensing.



touch pad



touch pad

Continuous preparing coffee

The key "E" has to be used for semi-automatic dispensing of espresso, press it to begin the supply of coffee and press it again to stop the supply (it is used also, for programming doses on automatic buttons: see related section).

Hot water dispensing

Press key "F" to obtain the automatic dispensing of hot water. The hot water is dispensed from the hot water wand (Fig. 3-k).

Caution: the wand becomes extremely hot during the hot water dispensing and can cause burns. Do not touch!

Steam dispensing

The steam is dispensed from the steam wand (fig. 3-j) by turning the steam knob (fig. 3-i).

Caution: the wand becomes extremely hot during the steam dispensing and can cause burns. Do not touch!

To avoid milk rests to dry on the wand, we strongly recommend cleaning the wand with a humid not abrasive cloth after every use. *Pay attention during this operation: the wand becomes extremely hot during steaming and can cause burns.*

5.2.1 Setting of coffee and hot water portions

Programming is done on standby machine ready to operate.

Programming begins pressing the key "E" on the touch pad on left side of the machine from operator side.

- Press key "E" on the touch pad for more than 5 seconds
- Release key "E" and press the key to be programmed (**A B C D F**). The led on the key lights on and dispensing begins.
- When the wished quantity is reached (coffee or hot water) press the lighted key and the dispensing stops.
- Repeat the sequence from a to c on every single key of the touch pad on left side of the machine from operator side.
- To exit from programming press key "E" or wait the automatic exit after several seconds

Note: By programming the touch pad on left side of the machine from operator side, the same quantities are automatically set on the second touch pad as far as coffee is concerned. Hot water portions are to be set on every group.

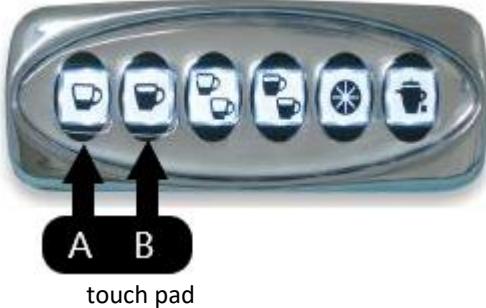
If you want to program the other touch pad with different quantities, it is necessary to repeat the programming sequence pressing the key "E" on the Right touch pad/s.

ggm gastro

5.2.2 Preinfusion

This function modifies the programmed volumetric dose delivery mode.

Once this function is enabled, the normal coffee brewing cycle obtained by pressing one the 4 volumetric dose keys on any group, will be preceded by a short-timed jet of water which will moisten the coffee before the actual brewing.



Preinfusion ON

With machine in OFF mode – main switch on position “0”

To enable the function on the key “A” and “B”, by keeping the key “A” pressed (touch pad left side) turn on the machine – main switch on position “1”

The machine will confirm the right operation with the lighting of the led of the pressed button.

Turn off the machine – main switch on position “0”. Turn ON again the machine – main switch on position “1”, bringing the machine to the normal operation.

Once made the first step, it is possible to enable the function also on the key “C” and “D”, by keeping the key “A and B” pressed together (touch pad left side) and execute again the turn on and turn off procedures described above.

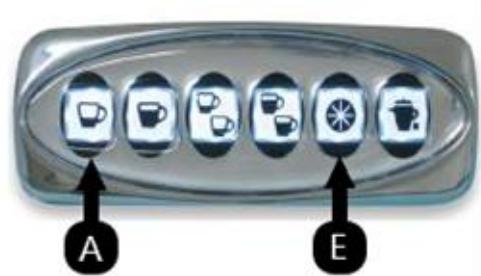
Preinfusion OFF

With machine in OFF mode, turn ON it by keeping the key “B” pressed on the left side touch pad. The machine will confirm the right operation with the lighting of the led of the pressed button. The disable will be for all the keys together.

Turn ON again the machine – main switch on position “1”, bringing the machine to the normal operation.

5.2.3 Automatic washing cycles

The device allows to operate a WASH CYCLE that allows the cleaning of the coffee groups and is carried out in the following ways:



touch pad

touch pad

Press and keep pressed the " E "key, keeping the" E "key pressed, press the" A "key relative to the group on which you wish to activate the washing cycle.

The **EV group + PUMP** related to the selected group will be activated with 5 deliveries of 7 seconds, with 3seconds pause. At the end of a wash cycle the device automatically returns to the STAND-BY phase.

It is possible to carry out the washing cycle described above as many times as necessary throughout the day.

To interrupt the washing cycle in advance, press one of the 5 volumetric dose keys for the group where the washing cycle is taking place.

It is possible to make deliveries from groups where the washing cycle is not in progress.

6. Change drip tray height

The machine is shipped with the drip tray positioned for the dispensing of espresso coffee, to change the height of the drip tray and use the machine in the takeaway version, proceed as follows:

- remove the drip tray/grid
- unscrew the two M5 * 16 screws that fix the riser, both on the right and left side
- remove the rise
- reposition the drip tray/grid in its seat

7. Turning off the machine

Turn the main switch (fig. 1-a) from position 2 to position 0.

Note: If the espresso machine is not used for a longer time, it should be switched off, disconnected from electrical supply and water mains. The boiler must be completely emptied. The machine should be carefully drained and stored in a dry location which is inaccessible to minors.

The machine must be dismantled by an authorized technician according local law and jurisdiction.

8. Maintenance

To allow the proper machine's operation, follow the maintenance instructions indicated below.

Important Safety rules

- Do not subject the machine to a water jet. Do not immerse the machine in water for cleaning.
- Disconnect the machine from the power line, bringing the lever of the omni polar switch of the electric system in idle position "0" and close the water shut-off valve prior to perform maintenance and/or cleaning operations.
- In case of failure of the machine, avoid any type of repair without assistance and immediately consult the technical assistance service.
- In case the feeder cord is damaged, immediately switch off the machine, close the water and contact the technical assistance service. Avoid substituting it without assistance.
- Perform cleaning/maintenance operations when the machine is cold, preferably wearing protective gloves for hands.

The following operations at user's care are necessary, in order to get the best efficiency from your espresso machine STEMS1Y and have its look unchanged:

Daily cleaning of the equipment

The manufacturer recommends the following at the end of each working day

- Clean showers, group gaskets, group flange with a brush.
- Wash filters and filter handles in warm water adding a special detergent product (for use with coffee machines).
- Put the filter holder with the blind filter in the coffee delivery group and press the button for semiautomatic coffee production "A". Switch it off after 15 seconds. Remove the filter holder and take the blind filter out. (There are special products for coffee machine's group cleaning. Using these products please follow manufacturer's instructions. Do always rinse intensively after cleaning. Ask your distributor if product is approved by).

- Clean the cups tray and grid without removing the tray from the machine.
 - Clean the hot steam wand and spout accurately with a clean not abrasive damp cloth after each single use without touching it directly with any part of the body to avoid injury or damage due to the hot surface of the spouts. **Caution: Hot surface.**
 - When necessary clean the metal parts of the bodywork carefully with a clean not abrasive cloth without touching it directly with any part of the body to avoid injury or damage due to the hot surface of the spouts.
- Caution: Hot surfaces.**

Turn the machine off prior to proceed to the following operations:

- Clean the drip tray and grid.
- Clean the plastic recipient located in the part under the drip tray. Use a spoon for this purpose.
- Clean the bodywork with a not abrasive damp cloth. Never use aggressive products or alcohol.

9. Proper disposal of the products

(Applicable in the countries of the European Union and in those with separated waste collection system)

MACRO CATEGORY	MATERIAL TYPE			SYMBOL
WOOD PALLET	WOOD		recyclable 100%	
PACKING	CARDBOARD	from 30% recycled material	recyclable 100%	
DOTATION BOX	CARDBOARD	from 30% recycled material	recyclable 100%	
PLASTIC PALLET	POLYPROPYLENE / POLYETHYLENE	from 100% recycled material	recyclable 100%	
FOAM PACKAGING (Vera)	EXPANDED POLYETHYLENE / MONDAPLEN		recyclable 100%	
PLASTIC BAG	LUPOLEN 2426F VIRGIN		recyclable 100%	
SCOTCH TAPE	POLYPROPYLENE PP5		not recyclable	
STRAP	POLYPROPYLENE	from 97% recycled material	recyclable 100%	

Electric and electronic waste



The label affixed on the product and on the documents indicates that the product must be disposed with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid possible damages to the environment or health caused by improper disposal of wastes, the user must separate this product from other types of waste and recycle it responsibly so as to favour the sustainable reuse of material resources.

Domestic users shall contact the reseller from whom they purchased the product or the envisaged local office to obtain all information relative.

10. Warranty – Validity term

The provided products are covered by warranty due to defects of material and/or manufacturing for a period of 12 months from the invoicing date. If the machine is outside the warranty period, it will not be possible to avail of it. Warranty will be granted only after submission of the original purchase document (sale receipt or invoice) attesting the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly to the authorized GGM Gastro International GmbH dealer where the machine has been purchased, indicating the malfunction and the serial number indicated in the user manual or on the machine frame.

Goods returns which may reach the authorized dealer without the above serial number will void the warranty, since machine traceability data would not be available.

In case of return, equipment delivery is care of the customer. Handle with care and reposition the machine inside the original packing, to avoid further damage during transport. We remind that, in order to grant the warranty, the goods shall be mandatorily returned in the original packing.

The cost and the risks of machine transport to the dealer shall be borne by the customer.

Warranty will be granted only after verification by the GGM Gastro International GmbH specialized, authorized technician, who will evaluate whether it is possible to repair the machine on site or it is necessary to ship it to the manufacturing plant. Any tampering with the machine by not authorized personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or manifestly damaged packing, the customer shall promptly notice the distributor. Do not collect the goods and especially do not try to operate the machine.

The warranty explicitly does not include the defects which:

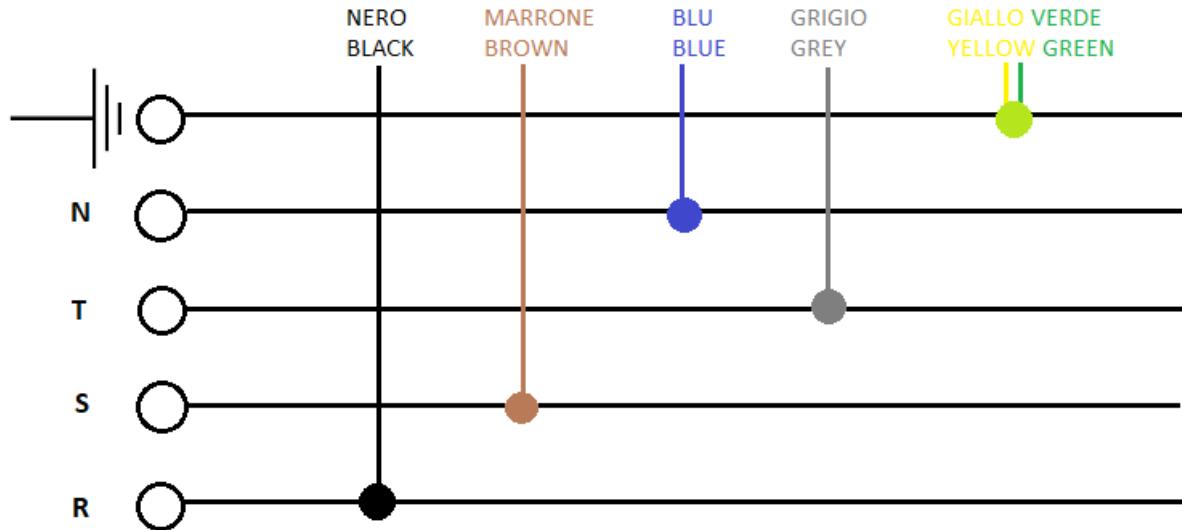
- are attributable to the use of not genuine accessories and spare parts
- are caused by thunderbolts, humidity, fire, improper power supply voltage, as well as any other damage not objectively attributable to the manufacturer.
- are ascribable to tampering with the power supply cable
- are not ascribable to manufacturing faults, but rather to the normal wear of the materials due to the proper use of the equipment (notably, calcification and wear of the parts subject to wear, e.g. seals, grinding disks)
- occur due to wrong use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of not observance of the user instructions of the equipment)
- are caused by wrong installation, maintenance, or repair by not authorized persons or by damaging during transport.

For further information, or in case of issues not taken into account in the following instructions, refer to the authorized service centres.

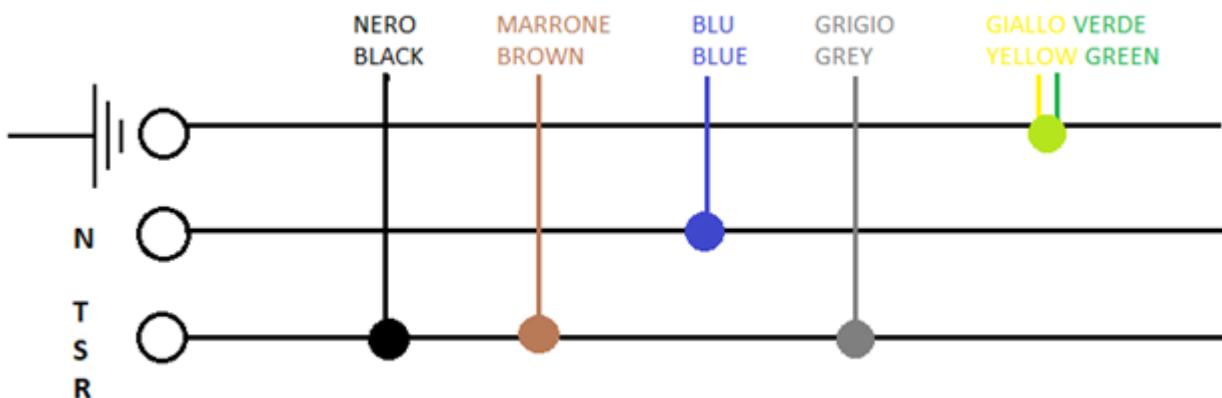
ggm gastro

11. Schema elettrico / Wiring diagram

Schema elettrico di collegamento / Electric Connection System 380-415V

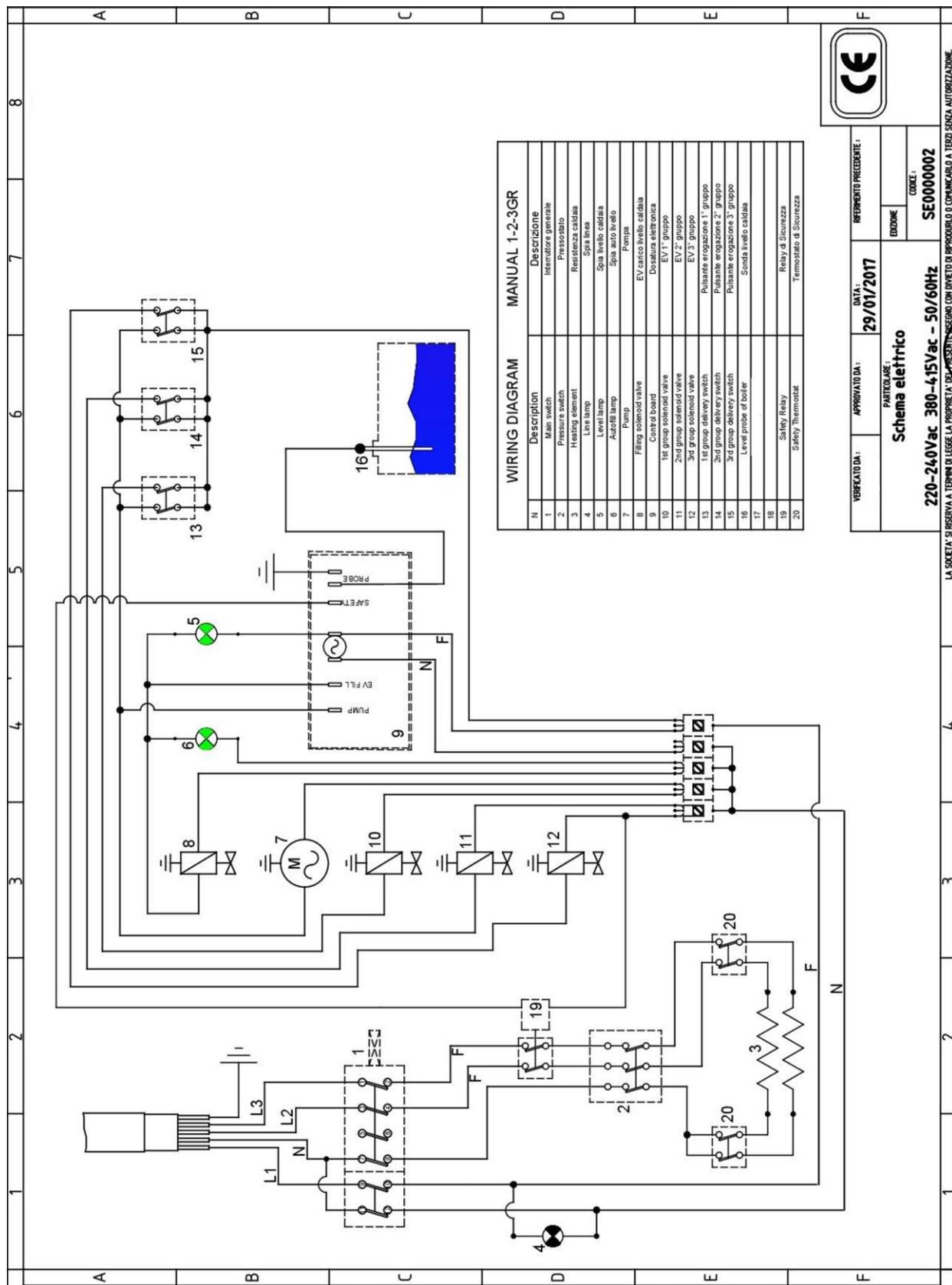


Schema elettrico di collegamento / Electric Connection System 220-240V



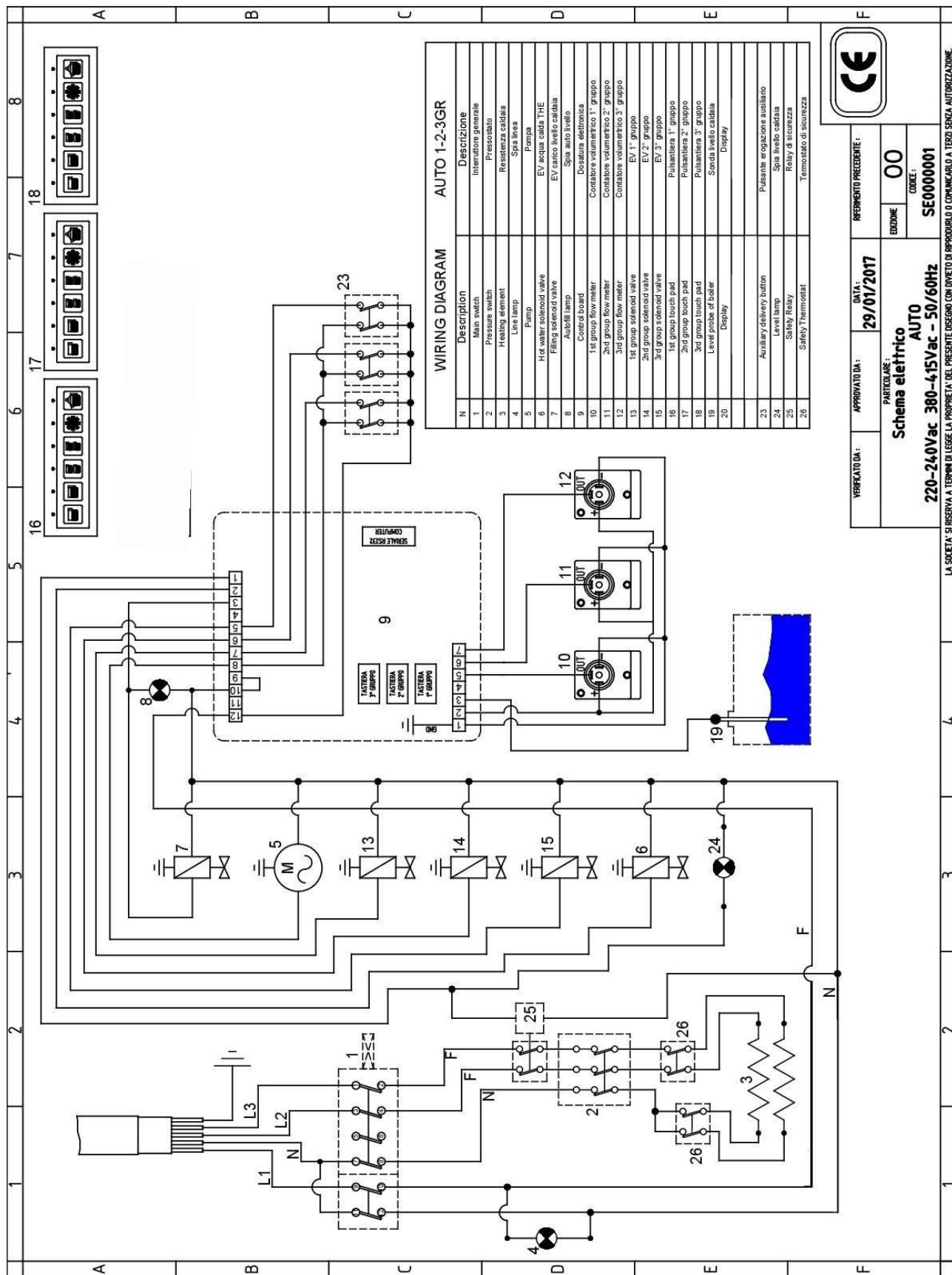
ggm gastro

Semiautomatic version



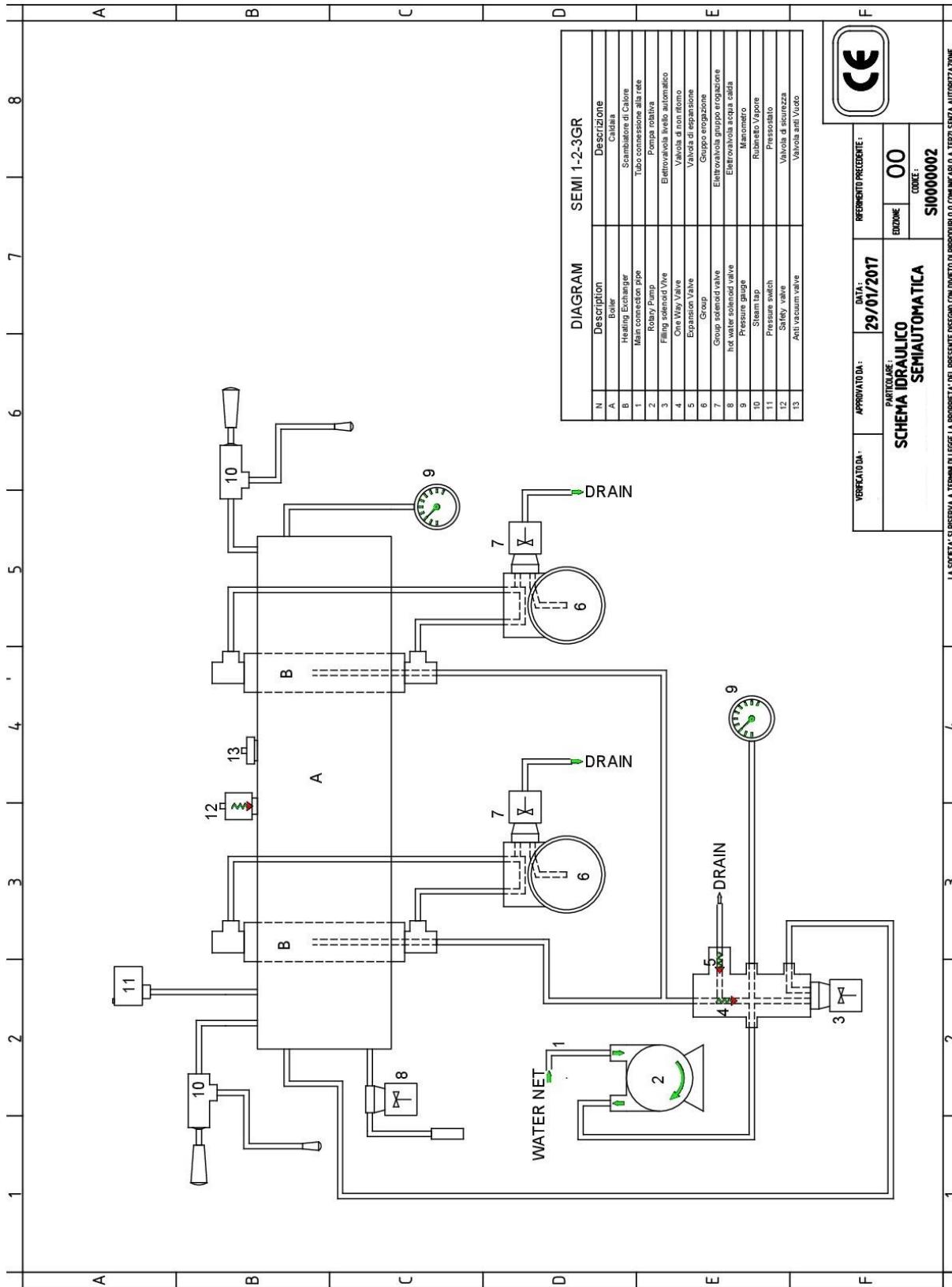
ggm gastro

Automatic version

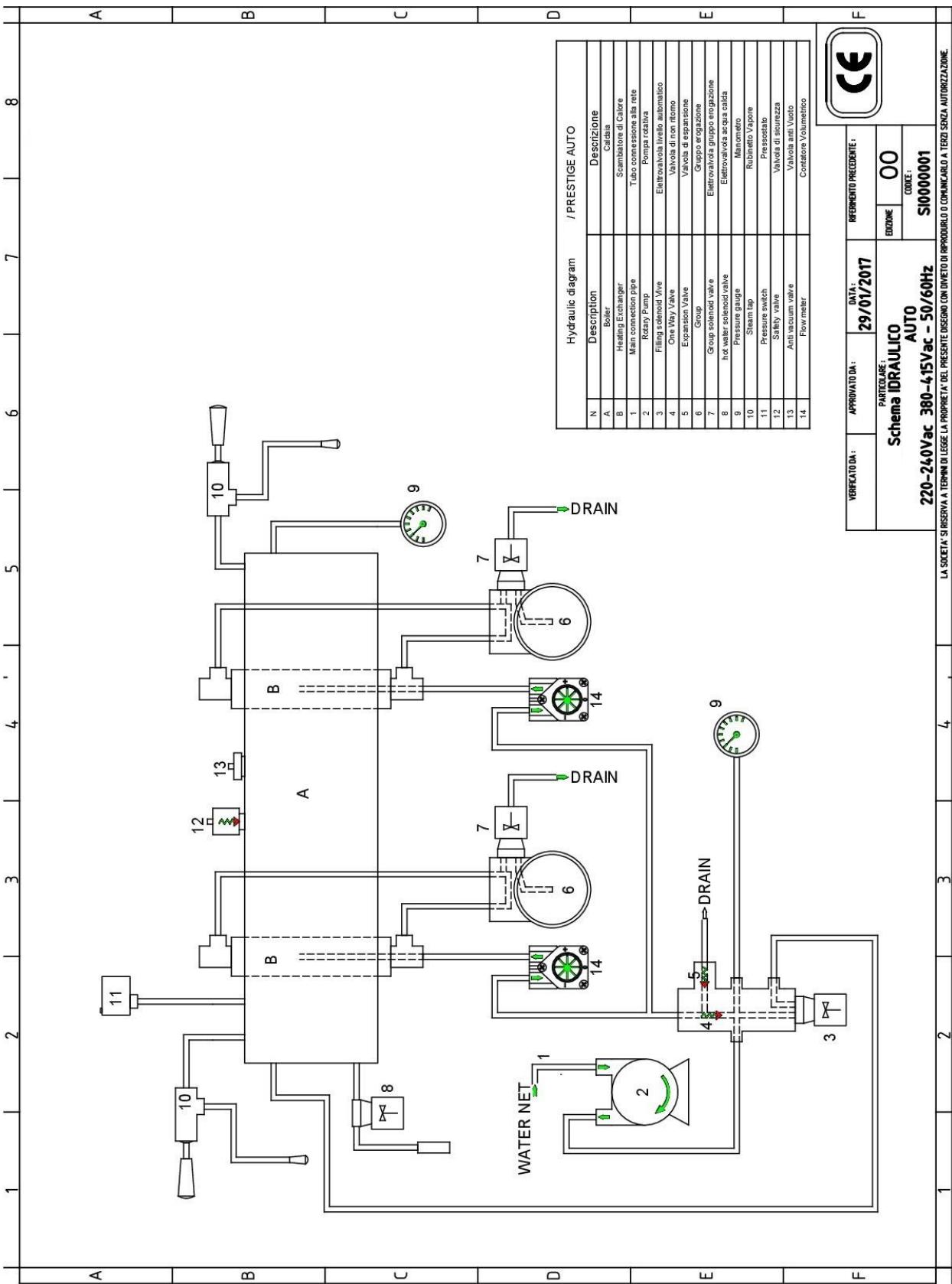


12. Schema idraulico / Hydraulic diagram

Semiautomatic version



Automatic version





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggm gastro.com info@ggm gastro.com
+49 2553 7220 0