

ggm gastro



ggm gastro

1. Einleitung	19
2. Allgemeine Warnhinweise und vorgesehene Verwendung	19
3. Installation	21
4. Technische Daten	22
5. Verwendung der Maschine: Einschalten und Heizen	23
5.1 Betrieb - halbautomatische Version	24
5.2 Betrieb - automatische Version	25
5.2.1 Einstellung der Kaffee- und Heißwasserportionen	26
5.2.2 Präinfusion	27
5.2.3 Automatische Waschzyklen	27
6. Höhe der Tropfschale ändern	28
7. Ausschalten des Geräts	28
8. Wartung	28
9. Ordnungsgemäße Entsorgung der Produkte	29
10. Garantie - Gültigkeitsdauer	30
11. Schaltplan	31
12. Hydraulisches Schema	34
EU-Konformitätserklärung	37
PED-Erklärung	38
Optionale Anzeige	Anhang

1. Einleitung

- Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen. Diese Anleitung enthält wichtige Informationen über die korrekte Installation, den sicheren und korrekten Gebrauch und die Wartung dieses Produkts. Lesen Sie diese Anleitung gründlich durch, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen. Stellen Sie insbesondere sicher, dass Sie die in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen gelesen und vollständig verstanden haben, bevor Sie dieses Produkt verwenden.
 - Wenn Sie weitere Informationen oder zusätzliche Handbücher benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Hersteller.
 - Bewahren Sie dieses Handbuch außerdem an einem sicheren Ort auf, damit Sie während der Verwendung des Produkts leicht darin nachschlagen können.
 - Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts.
 - Dieses Handbuch spiegelt die aktuellen Herstellungsanforderungen wider und kann bei zukünftigen Änderungen geändert werden.
 - Der Hersteller behält sich das Recht vor, dieses Handbuch zu ändern, ohne frühere Ausgaben zu aktualisieren, außer in Ausnahmefällen.
 - Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch unsachgemäße Installation und unsachgemäßen Gebrauch und Wartung verursacht werden.
 - Die Anweisungen in diesem Handbuch ersetzen in keiner Weise die Sicherheitshinweise und die technischen Daten der Maschine bezüglich Installation und Funktion.
 - Diese Maschine muss gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch von einem verantwortlichen erwachsenen Bediener, Installateur und/oder Servicetechniker betrieben werden.
- Allgemeine Warnhinweise und Sicherheitsvorkehrungen
- Die Strom- und Wasserversorgung muss vom Benutzer sorgfältig eingerichtet werden, wie im Kapitel INSTALLATION dieser Broschüre "Installation der Maschine" angegeben.
 - Der Installateur kann das vom Benutzer eingerichtete System nicht unbedingt ändern.
 - Die Maschine muss ohne Wasser im Kessel geliefert werden, um mögliche Frostschäden zu vermeiden.
 - Stellen Sie die Erdungsanschlüsse der elektrischen Anlage her.
 - Berühren Sie die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen und Füßen.
 - Benutzen Sie die Maschine nicht barfuss .
 - Verbinden Sie das Zuleitungskabel nicht mit beweglichen Verlängerungskabeln oder ähnlichem.
 - Trennen Sie die Maschine nicht durch Ziehen am Stromkabel von der Stromversorgung.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Zuleitungskabel aufgewickelt ist.
 - Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Um das Eindringen von Wasser in das Innere des Geräts zu vermeiden, stellen Sie die Tassen mit der hohen Seite nach oben auf den Tassenwärmer.
 - Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.
 - Das Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch bestimmt.
 - Das Gerät sollte nicht bei Temperaturen unter 5 °C und über 30 °C betrieben werden. Die Umgebung der Maschine muss sicher und hygienisch sein und den örtlichen Sicherheitsvorschriften entsprechen.
 - Die Maschine muss mit einem effizienten Erdungssystem installiert werden; der Hersteller empfiehlt eine Holzplattform, auf der der Bediener stehen kann.
 - Verwenden Sie in der Nähe der Maschine keine Sprühdosen.
 - Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kaffeemaschine und klettern Sie nicht darauf.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrünnern. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere der Kaffeemaschine gelangen.
 - Berühren Sie niemals Kaffeegruppen, Kessel, Metallrohre, Ausgiesser, Dampf- und Heisswasserventile und Stäbe. Sie sind heiß und können Verbrennungen verursachen.
 - Achtung: Halten Sie niemals Ihre Hände unter die Brühgruppe, den Filterhalter, die Dampf- und Heisswasserdüsen. Es werden heiße Getränke, heißer Dampf und heißes Wasser ausgegeben. Gefahr!
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen.
 - Tauchen Sie zum Schutz vor elektrischem Schlag keine Teile des Geräts, des Kabels und des Steckers in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
 - Um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen (z. B. den Händen).
 - Schalten Sie das Gerät vor der Durchführung von Wartungsarbeiten aus, trennen Sie es vom Netz und lassen Sie es abkühlen.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel, Stecker oder nach einer Fehlfunktion oder Beschädigung des Geräts in irgendeiner Weise. Wenden Sie sich immer an den autorisierten technischen Kundendienst.

- Bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, schalten Sie das Gerät aus.
- Um einen effizienten und korrekten Betrieb zu gewährleisten, ist es unerlässlich, die Anweisungen des Herstellers bezüglich der regelmäßigen Wartung durch einen autorisierten Servicetechniker zu befolgen.
- Alle Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden.
- Alle Ersatzteile müssen Originalteile oder vom Hersteller zugelassene Teile sein.
- Die Maschine darf nur mit sauberem, frischem Trinkwasser betrieben werden.
- Verwenden Sie die Maschine niemals ohne Wasser. Dies kann zu schweren Schäden an der Maschine führen und ein Sicherheitsrisiko darstellen.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und schließen Sie die Verbindung zur Wasserleitung.

Vorgesehene Verwendung

Die Espressomaschine STEMS1Y ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee, Heißwasser und Dampf für Heißgetränke bestimmt. Alle anderen Verwendungen sind strengstens untersagt und können sehr gefährlich sein. Diese Maschine wurde ausschließlich für die vorgenannten Verwendungszwecke konzipiert.

Alle anderen Verwendungszwecke gelten als unsachgemäß und sind daher vom Hersteller verboten. Die Herstellerfirma haftet nicht für Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch der Espressomaschine entstehen.

Verpackung

Die Espressomaschine STEMS1Y wird in einer Kartonschachtel mit Spaten verpackt, nachdem sie zuvor mit Polstern aus expandiertem Polyurethan geschützt wurde.

Warnungen:

- Überprüfen Sie nach der Entnahme des Geräts aus der Verpackung dessen Unversehrtheit und die Vollständigkeit der gelieferten Teile.
- Die Verpackungen dürfen niemals in die Hände von Kindern gelangen und müssen auf ordnungsgemäßen Deponien entsorgt werden.
- Falls Schäden an der Maschine festgestellt werden oder Teile fehlen, darf die Maschine nicht benutzt werden und der Händler muss sofort informiert werden.

Handhabung der Maschine

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit einer Transpalette oder einem Gabelstapler transportiert werden.

Lagerung

Das zuvor ordnungsgemäß verpackte Gerät muss in trockener Umgebung bei einer Temperatur zwischen +5 und +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 70 % gelagert werden.

Es können maximal drei Kartons übereinander gestapelt werden.

3. Einbau

Die Espressomaschine STEMS1Y muss so installiert werden, dass sie den geltenden Bundes-, Landes- oder örtlichen Vorschriften für Sanitärinstallationen zu entsprechen.

Der Hersteller hat versucht, alle möglichen Sicherheitsvorrichtungen vorzusehen, um die Sicherheit der Benutzer zu gewährleisten. Dennoch können unterschiedliche Bedingungen bei der Installation oder der Bewegung des Geräts zu Situationen führen, die nicht kontrolliert oder vorhergesehen werden können. Daher ist es absolut notwendig, alle verbleibenden Risiken zu bewerten und die folgenden Punkte zu beachten:

- Installation und Wartung dürfen nur von Technikern und Dienstleistern durchgeführt werden, die vom Hersteller autorisiert sind.
- Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen die Nutzung und Wartung auf geschultes Personal beschränkt ist.
- Jeder Defekt oder jede Abweichung muss sofort den für die Installation und Wartung autorisierten Personen gemeldet werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, horizontalen, trockenen, glatten, festen und stabilen Fläche auf, die so hoch ist, dass die Tassenwärmefläche mehr als 150 cm vom Boden entfernt ist.
- Verwenden Sie keine Wasserdüsen und führen Sie die Installation nicht an Orten durch, an denen Wasserdüsen verwendet werden.
- Um einen regelmäßigen Betrieb zu gewährleisten, muss das Gerät an Orten aufgestellt werden, an denen die Temperatur zwischen +5 und +30 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit 70 % nicht überschreitet.
- Wenn das Gerät Temperaturen unter +0 °C ausgesetzt ist, gehen Sie wie folgt vor:
 - Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Einschalten 24 Stunden an einem Ort mit einer Temperatur von mehr als + 15 °C gestanden hat.
 - Die Maschine wird mit Strom versorgt und benötigt zum Betrieb folgendes:
 - Anschluss an das Stromnetz
 - Anschluss an das Wassernetz
 - Anschluss an den Abwasserkreislauf.
 - Diese Maschine ist nur dann sicher, wenn sie korrekt an ein wirksames Erdungssystem angeschlossen ist, das den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht.
 - Alle elektrischen Anschlüsse sollten ausschließlich von autorisierten und qualifizierten Technikern vorgenommen werden. Jeder unsachgemäße Kabelanschluss ist untersagt.
 - Überprüfen Sie die Unversehrtheit aller Komponenten und installieren Sie keine defekten oder beschädigten Teile. Verlangen Sie Ersatz.
 - Prüfen Sie, ob die Kapazität der elektrischen Anlage für die auf dem Typenschild der Maschine angegebene maximale Nennleistung ausreicht.
 - Der Kunde sollte die elektrische Versorgung der Maschine durch ein Sicherheitsschaltersystem von 30 mA schützen.
 - Die Maschine muss mit einem elektrischen Schalter mit entsprechenden Sicherungen und Schutzvorrichtungen installiert werden.
 - Die Maschinen mit einer Stromaufnahme von über 16 A müssen an ein Netz mit einer Impedanz angeschlossen werden.
 - = oder < als 0,37 Ω.
 - Die Maschine muss mit sauberem, weichem Trinkwasser betrieben werden. Kalkablagerungen können das Gerät ernsthaft beschädigen und auch zu Verletzungen führen. Gegebenenfalls ist ein Zulauffilter zu installieren.
 - Der Hersteller empfiehlt dringend, vor der Installation das Wasserversorgungssystem und die elektrischen Anschlüsse zu überprüfen.
 - Überprüfen Sie die Effizienz des Hauptabflusses der Maschine. Schließen Sie dann den Wasserablaufschlauch an die Maschine an. Prüfen Sie noch einmal, ob Sie eine ausreichende Menge Wasser direkt in die Auffangschale der Maschine (unter der Abtropfschale) gießen.
 - Behandeln Sie die Maschine mit Sorgfalt.
 - Lassen Sie keine Verpackungsgegenstände wie Plastiktüten, Styropor, Nägel usw. herumliegen, da Kinder oder andere Personen verletzt oder beschädigt werden könnten.
 - Falls der Wasserzulaufschlauch ausgetauscht wird, darf der gebrauchte Schlauch nicht wiederverwendet werden.

4. Technische Daten

Spannung	Bitte beachten Sie das technische Datenschild an der Maschine
Wattleistung	Bitte beachten Sie das technische Datenschild an der Maschine
Temperatur	Die Maschine sollte nicht bei Temperaturen unter 5 °C und über 30 °C betrieben werden.
Wasser	<p>Das Gerät muss mit frischem, weichem, sauberem Trinkwasser betrieben werden.</p> <p>Die Wasserhärte muss zwischen:</p> <p>50 bis 100 amerikanische Grad</p> <p>7 bis 14 deutsche Härtegrade</p> <p>4 bis 8 französische Härtegrade</p> <p>Bitte installieren Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter.</p>
Wasserdruck aus dem Leitungsnetz	<p>Der maximale Wassereingangsdruck beträgt 6 Bar (0,6 MPa - 600 KPa).</p> <p>Bitte installieren Sie einen Druckminderer, wenn der Wasserdruck aus der Leitung höher ist. Der Mindestwasserdruck beträgt 1,5 Bar (0,15MPa-1500 KPa)</p>
Hydraulische Anschlüsse	Wasserzulauf 3/8" Gas
Belüftung der Maschine	Achten Sie darauf, dass auf jeder Seite und hinter dem Gerät ein Freiraum von mindestens 100 mm vorhanden ist, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
Schallemission	Der Geräuschpegel bei normalem Gebrauch der Maschine beträgt höchstens 70 dB.

Gruppen	Modell	BxTxH mm	Kessel	Gewicht
1	STEMS1Y	368x535x520	5,0 L	34 kg
		428x535x520	5,0 L	38 kg
		368x580x520	5,0 L	37 Kg
KOMPAKT		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

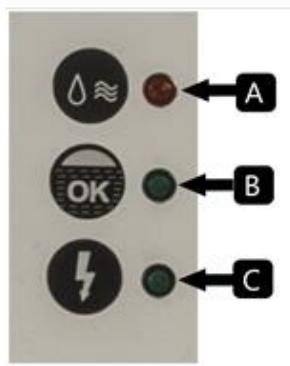
5. Einsatz der Maschine: Einschalten und Aufheizen

Die Espressomaschine STEMS1Y darf nur von einem autorisierten technischen Kundendienst installiert werden, der die geltenden bundes-, landes- oder ortsüblichen Installationsvorschriften einhält.

Einschaltung

- Öffnen Sie den Dampfhahn und schalten Sie den elektrischen Hauptschalter (Abb. 2-F) von der Position "0" auf die Position "1".
 - Die Lichter leuchten gleichzeitig auf, das ROTE LICHT (Abb. 1-a), das den unzureichenden Wasserstand im Kessel anzeigt (Beladung im Gange) und das GRÜNE LICHT (Abb. 1-C), das anzeigt, dass sich das Gerät im ON-Modus befindet, der eingeschaltet ist.
 - Da der Kessel beim ersten Start leer ist, startet das automatische Füllsystem.
- Hinweis: Nach ca. 180" stoppt die automatische Kesselladefunktion, da die Ladezeit abläuft. Die Maschine signalisiert die Zeitüberschreitung mit einem akustischen Signal.
- Stellen Sie den Hauptschalter (Abb. 2-F) auf die Position "0", warten Sie 3-4 Sekunden und stellen Sie ihn dann wieder auf die Position "1", um die Beladung erneut zu starten und den Timeout zurückzusetzen.
 - Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der Füllstand im Kessel korrekt erreicht ist. Überprüfen Sie, ob die Maschine das richtige Arbeitsniveau erreicht hat, was durch das Aufleuchten der grünen Lampe (Abb. 1-B) und das Erlöschen der roten Lampe (Abb. 1-A) angezeigt wird.

Fig. 1



Heizung

Sobald die Maschine betriebsbereit ist, starten Sie die Heizung, indem Sie den Hauptschalter (Abb. 2-E) auf die Position "2" stellen, wobei die grüne Lampe leuchtet, und schließen Sie dann den Dampfhahn. Warten Sie, bis der Kesseldruck den optimalen Betriebsdruck erreicht hat (ca. 1-1,2 bar), was Sie am Doppelmanometer (Abb. 2-G) überprüfen können.

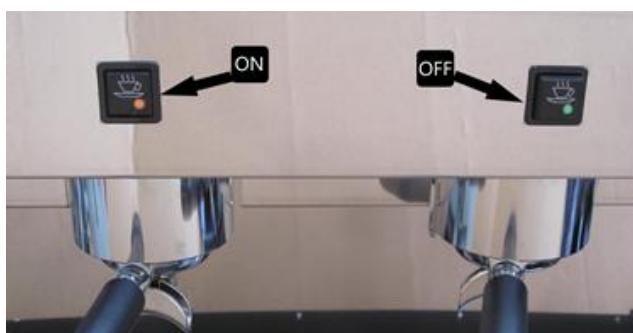
5.1 Betrieb: Halbautomatische Version

Abb. 2 - STEMS3Y



- A. Warmwasserknopf
- B. Heißwasserstab Vorsicht: Dieses Bauteil kann sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
- C. Wasserdüse Vorsicht: Dieses Bauteil kann sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
- D. Dampfdüse Vorsicht: Dieses Bauteil kann sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
- E. Ausgabetaste
- F. Hauptschalter
- G. Doppelmanometer

Kaffeezubereitung



- Die Ausgabe des Kaffees durch Drücken der Taste (Abb. 2-E) im Modus ON (orangefarbenes Licht) fortsetzen.
- Der Kaffee wird in die Tasse/n ausgegeben.
- Um die Ausgabe zu beenden, drücken Sie die Taste (Abb. 2-E) erneut im Modus OFF (grünes Licht)

Abgabe von heißem Wasser

- Stellen Sie die Heißwasserzapfpistole (Abb. 2-C) in eine Kanne.
- Drehen Sie den Knopf der Heißwasserzapfstelle (Abb. 2-B) gegen den Uhrzeigersinn, um den Heißwasserhahn vollständig zu öffnen.
- Sobald Sie die gewünschte Menge erreicht haben, schließen Sie den Hahn, indem Sie den Knopf (Abb. 2-B) vollständig im Uhrzeigersinn drehen.

Achtung: Der Stab wird bei der Heißwasserausgabe sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen. Nicht berühren!

Dampfabgabe

- Füllen Sie einen geeigneten Krug zu $\frac{3}{4}$ mit der zu erhitzenen oder aufzuschäumenden Flüssigkeit.
- Positionieren Sie die Düse des Dampfstabs (Abb. 2-d) im Krug unter der Oberfläche der Flüssigkeit. Achtung: Achten Sie auf heiße Spritzer. Sie können zu Verletzungen führen!
- Drehen Sie den Drehknopf der Dampfdüse (Bild 2-a) gegen den Uhrzeigersinn, um den Dampf vollständig zu öffnen.
- Sobald Sie die gewünschte Schaumkonsistenz oder Liquidtemperatur erreicht haben, drehen Sie den Drehknopf des Dampfventils (Abb. 2-a) im Uhrzeigersinn ganz zu, um den Dampf zu schließen.

Achtung: Der Stab wird während der Dampfabgabe extrem heiß und kann Verbrennungen verursachen. Nicht berühren!

Um zu vermeiden, dass Milchreste auf dem Stab antrocknen, empfehlen wir dringend, den Stab nach jedem Gebrauch mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch zu reinigen. Seien Sie bei diesem Vorgang vorsichtig: Der Stab wird beim Dampfen extrem heiß und kann Verbrennungen verursachen.

5.2 Betrieb: Automatische Version

Abb. 3 - automatisch

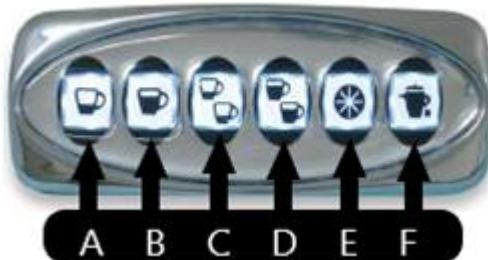


- H. Touchpad
- I. Dampfknopf
- J. Dampfdüse Vorsicht: Dieses Bauteil kann sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
- K. Heißwasserdüse Vorsicht: Dieses Bauteil kann sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.

Automatische Kaffeezubereitung

Die Tasten A B C D werden für die automatische Ausgabe von Espresso verwendet.

Automatische Ausgabe bedeutet, dass der Bediener eine der vier Tasten drückt, um die Ausgabe zu starten. Wenn die programmierte Kaffeemenge in der Tasse erreicht ist, stoppt das Gerät "automatisch" die Ausgabe.



Touchpad



Touchpad

Kontinuierliche Kaffeezubereitung

Die Taste "E" ist für die halbautomatische Ausgabe von Espresso zu verwenden; drücken Sie sie, um die Ausgabe von Kaffee zu starten, und drücken Sie sie erneut, um die Ausgabe zu stoppen (sie wird auch für die Programmierung von Dosierungen auf automatischen Tasten verwendet: siehe entsprechender Abschnitt).

Heißwasserausgabe

Drücken Sie die Taste "F", um die automatische Ausgabe von heißem Wasser zu aktivieren. Das heiße Wasser wird über die Heißwasserzapfpistole ausgegeben (Abb. 3-k). Achtung: Der Stab wird während der Heißwasserausgabe sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen. Nicht berühren!

Dampfauslass

Der Dampf wird durch Drehen des Dampfknopfes (Abb. 3-i) aus der Dampfdüse (Abb. 3-j) abgegeben.

Achtung: Die Dampfblume wird während der Dampfabgabe sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen. Nicht berühren! Um zu verhindern, dass Milchreste auf dem Stab anziehen, empfehlen wir dringend, den Stab nach jedem Gebrauch mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch zu reinigen. Seien Sie bei diesem Vorgang vorsichtig: Der Stab wird beim Dampfen extrem heiß und kann Verbrennungen verursachen.

5.2.1 Einstellung der Kaffee- und Heißwasserportionen

) h) h)) u u o u u o o)

- Drücken Sie die Taste "E" auf dem Touchpad für mehr als 5 Sekunden.
 - Lassen Sie die Taste "E" los und drücken Sie die Taste, die programmiert werden soll (A B C D F). Die LED auf der Taste leuchtet auf und die Ausgabe beginnt.
 - Wenn die gewünschte Menge erreicht ist (Kaffee oder Heißwasser), drücken Sie die leuchtende Taste und die Ausgabe wird gestoppt.
 - Wiederholen Sie die Sequenz von a bis c auf jeder einzelnen Taste des Touchpads auf der linken Seite des Geräts von der Bedienerseite aus.
 - Um die Programmierung zu beenden, drücken Sie die Taste "E" oder warten Sie die automatische Beendigung nach einigen Sekunden ab.

Hinweis: Durch die Programmierung des Touchpads auf der linken Seite der Maschine von der Bedienerseite aus, werden die gleichen Mengen automatisch auf dem zweiten Touchpad eingestellt, soweit es sich um Kaffee handelt. Die Heißwasserportionen müssen für jede Gruppe eingestellt werden.

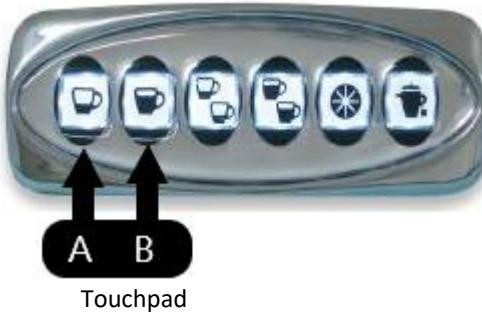
Wenn Sie das andere Touchpad mit anderen Mengen programmieren möchten, müssen Sie die Programmiersequenz durch Drücken der Taste "E" auf dem/den rechten Touchpad/s wiederholen.

5.2.2 Präinfusion

Mit dieser Funktion wird der programmierte Modus zur Abgabe der volumetrischen Dosis geändert.

Sobald diese Funktion aktiviert ist, wird dem normalen Kaffeebrühzyklus, der durch Drücken einer der 4

Volumendosierungstasten einer beliebigen Gruppe erreicht wird, ein kurzzeitiger Wasserstrahl vorangestellt, der den Kaffee vor dem eigentlichen Brühvorgang anfeuchtet.



Präinfusion EIN

Wenn die Maschine ausgeschaltet ist - Hauptschalter auf Position "0".

Um die Funktion der Tasten A und B zu aktivieren, halten Sie die Taste "A" gedrückt (Touchpad links) und schalten Sie die Maschine ein - Hauptschalter

Hauptschalter auf Position "1"

Die Maschine bestätigt den korrekten Betrieb durch das Aufleuchten der LED der gedrückten Taste.

Schalten Sie die Maschine aus - Hauptschalter auf Position "0". Schalten Sie die Maschine wieder ein - Hauptschalter auf Position "1", um die Maschine in den Normalbetrieb zu bringen.

Nach dem ersten Schritt ist es möglich, die Funktion auch auf den Tasten C und D zu aktivieren, indem man die Tasten "A und B" zusammen gedrückt hält (Touchpad links) und die oben beschriebenen Ein- und Ausschaltvorgänge erneut ausführt.

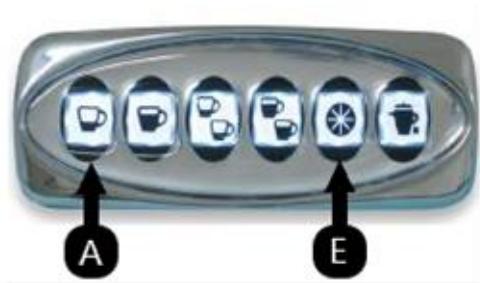
Präinfusion AUS

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es ein, indem Sie die Taste "B" auf dem linken Touchpad gedrückt halten. Das Gerät bestätigt den richtigen Vorgang durch das Aufleuchten der LED der gedrückten Taste. Die Deaktivierung erfolgt für alle Tasten zusammen.

Schalten Sie die Maschine wieder ein - Hauptschalter auf Position "1", um die Maschine in den Normalbetrieb zu bringen.

5.2.3 Automatische Waschzyklen

Das Gerät ermöglicht den Betrieb eines WASCHZYKLUS, der die Reinigung der Kaffeegruppen ermöglicht und auf folgende Weise durchgeführt wird:



Drücken Sie die Taste " E " und halten Sie sie gedrückt. Halten Sie die Taste " E " gedrückt und drücken Sie die Taste " A " für die Gruppe, für die Sie den Waschzyklus aktivieren möchten.

Die EV-Gruppe + PUMPE, die der gewählten Gruppe zugeordnet ist, wird mit 5 Lieferungen von 7 Sekunden aktiviert, mit 3 Sekunden Pause. Am Ende eines Waschzyklus kehrt das Gerät automatisch in die Phase STAND-BY zurück.

Es ist möglich, den oben beschriebenen Waschzyklus so oft wie nötig über den Tag verteilt durchzuführen.

Um den Waschzyklus im Voraus zu unterbrechen, drücken Sie eine der 5 Tasten für die Volumendosierung der Gruppe, in der der Waschzyklus gerade stattfindet.

Es ist möglich, Lieferungen von Gruppen aus zu tätigen, in denen der Waschzyklus nicht läuft.

6. Höhe der Tropfschale ändern

Um die Höhe der Tropfschale zu ändern und das Gerät in der Version zum Mitnehmen zu verwenden, gehen Sie folgendermaßen vor:

7. - Entfernen Sie die Tropfschale/das Gitter

- die beiden Schrauben M5 * 16, mit denen die Steigleitung befestigt ist, rechts und links abschrauben
- die Erh· hung abnehmen
- Setzen Sie die Tropfschale/den Rost wieder in ihren/seinen Sitz ein.Turning off the machine

Drehen Sie den Hauptschalter (Abb. 1-a) von Position 2 auf Position 0.

Hinweis: Wenn die Espressomaschine längere Zeit nicht benutzt wird, sollte sie ausgeschaltet und von der Strom- und Wasserzufuhr getrennt werden. Der Kessel muss vollständig entleert werden. Die Maschine ist sorgfältig zu entleeren und an einem trockenen, für Minderjährige unzugänglichen Ort zu lagern.

Die Maschine muss von einem autorisierten Techniker gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften demontiert werden.

8. Wartung

Um den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine zu gewährleisten, sollten Sie die nachstehenden Wartungsanweisungen befolgen.

Wichtige Sicherheitsregeln

- Setzen Sie das Gerät nicht einem Wasserstrahl aus. Tauchen Sie die Maschine zur Reinigung nicht in Wasser ein.
- Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, indem Sie den Hebel des omnipolaren Schalters der elektrischen Anlage in die Leerlaufposition "0" bringen und das Wasserabsperrventil schließen, bevor Sie Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten durchführen.
- Im Falle einer Störung der Maschine vermeiden Sie jede Art von Reparatur ohne Hilfe und wenden Sie sich sofort an den technischen Kundendienst.
- Sollte das Zuleitungskabel beschädigt sein, schalten Sie das Gerät sofort aus, schließen Sie das Wasser und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst. Tauschen Sie es nicht ohne Hilfe aus.
- Führen Sie Reinigungs-/Wartungsarbeiten bei kalter Maschine durch und tragen Sie dabei vorzugsweise Schutzhandschuhe für die Hände.

Die folgenden Pflegemaßnahmen sind notwendig, damit Ihre Espressomaschine STEMS1Y die beste Leistung erbringt und ihr Aussehen unverändert bleibt:

Tägliche Reinigung des Geräts

Der Hersteller empfiehlt am Ende eines jeden Arbeitstages folgende Maßnahmen

- Duschen, Gruppendiftungen, Gruppenflansch mit einer Bürste reinigen.
- Filter und Filtergriffe in warmem Wasser unter Zusatz eines speziellen Reinigungsmittels (für Kaffeemaschinen) waschen.
- Setzen Sie den Filterhalter mit dem Blindfilter in die Kaffeeausgabegruppe ein und drücken Sie die Taste für die halbautomatische Kaffeeausgabe "A" drücken. Schalten Sie die Maschine nach 15 Sekunden aus. Entfernen Sie den Filterhalter und nehmen Sie den Blindfilter heraus. (Es gibt spezielle Produkte für die Reinigung der Kaffeemaschinengruppe. Bitte beachten Sie bei der Verwendung dieser Produkte die Anweisungen des Herstellers. Spülen Sie die Maschine nach der Reinigung immer gründlich aus. Fragen Sie Ihren Händler, ob das Produkt von ihm zugelassen ist).

- Reinigen Sie die Tassenablage und das Gitter, ohne die Ablage aus dem Gerät zu nehmen.
- Reinigen Sie die Heißdampfdüse und den Auslauf nach jedem Gebrauch sorgfältig mit einem sauberen, nicht scheuernden, feuchten Tuch, ohne sie direkt mit einem Körperteil zu berühren, um Verletzungen oder Schäden durch die heiße Oberfläche der Ausgießers zu vermeiden. Achtung! Heiße Oberfläche.
- Reinigen Sie bei Bedarf die Metallteile des Gehäuses vorsichtig mit einem sauberen, nicht scheuernden Tuch, ohne sie direkt mit einem Körperteil zu berühren, um Verletzungen oder Schäden durch die heiße Oberfläche der Ausgießer zu vermeiden. **Vorsicht! Heiße Oberflächen.**

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie mit den folgenden Vorgängen fortfahren:

9. - Reinigen Sie die Tropfschale und das Gitter.
 - Reinigen Sie den Kunststoffbehälter, der sich in dem Teil unter der Tropfschale befindet. Verwenden Sie dazu einen Löffel.
 - Reinigen Sie die Karosserie mit einem nicht scheuernden, feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive Produkte oder Alkohol.

Ordnungsgemäße Entsorgung der Produkte

(Gilt in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit getrennter Müllsammlung)

MACRO-KATEGORIE	MATERIAL-TYP			SYMBOL
HOLZPALETTE	HOLZ		100% recycelbar	
VERPACKUNG	KARTON	aus 30% recyceltem Material	100% recycelbar	
DOTATIONSBOX	KARTON	aus 30% recyceltem Material	100% recycelbar	
KUNSTSTOFFPALETTE	POLYPROPYLEN / POLYETHYLEN	aus 100% recyceltem Material	100% recycelbar	
SCHAUMVERPACKUNG (Vera)	EXPANDIERTES POLYETHYLEN / MONDAPLEN		100% recycelbar	
KUNSTSTOFFBEUTEL	LUPOLEN 2426F NEUWERTIG		100% recycelbar	
SCOTCH TAPE (KLEBEBAND)	POLYPROPYLEN PP5		nicht recycelbar	
STRAP	POLYPROPYLENE	aus 97% recyceltem Material	100% recycelbar	

Elektrische und elektronische Abfälle



Das auf dem Produkt und den Unterlagen angebrachte Etikett weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seines Lebenszyklus mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden muss. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unsachgemäße Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, muss der Benutzer dieses Produkt von anderen Abfällen trennen und verantwortungsbewusst recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialien zu fördern.

Inländische Nutzer müssen sich an den Wiederverkäufer wenden, bei dem sie das Produkt erworben haben, oder an die vorgesehene örtliche Niederlassung, um alle entsprechenden Informationen zu erhalten.

10. Garantie - Gültigkeitsdauer

Für die gelieferten Produkte besteht eine Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler für einen Zeitraum von 12 Monaten ab dem Rechnungsdatum. Befindet sich die Maschine außerhalb der Garantiezeit, kann sie nicht mehr in Anspruch genommen werden. Die Garantie wird nur nach Vorlage des Original-Kaufbelegs (Kaufbeleg oder Rechnung) gewährt, aus dem das Kaufdatum hervorgeht.

Im Falle einer Fehlfunktion, die auf einen Herstellungsfehler zurückzuführen ist, ist der Garantieanspruch direkt bei dem autorisierten Sab GGM Gastro International GmbH Händler, bei dem die Maschine gekauft wurde, unter Angabe der Fehlfunktion und der in der Bedienungsanleitung oder auf dem Maschinenrahmen angegebenen Seriennummer geltend zu machen.

Warenrücksendungen, die den autorisierten Händler ohne die oben genannte Seriennummer erreichen, führen zum Erlöschen der Garantie, da die Rückverfolgbarkeitsdaten der Maschine nicht verfügbar sind.

Im Falle einer Rücksendung ist die Lieferung des Geräts Sache des Kunden. Behandeln Sie das Gerät sorgfältig und legen Sie es wieder in die Originalverpackung, um weitere Schäden während des Transports zu vermeiden. Wir weisen darauf hin, dass die Ware zur Gewährung der Garantie zwingend in der Originalverpackung zurückgesandt werden muss.

Die Kosten und Risiken des Transports der Maschine zum Händler gehen zu Lasten des Kunden.

Die Garantie wird nur nach Überprüfung durch einen spezialisierten, autorisierten Techniker der GGM Gastro International GmbH gewährt, der beurteilt, ob die Maschine vor Ort repariert werden kann oder ob ein Transport zum Herstellerwerk erforderlich ist. Jegliche Manipulation an der Maschine durch nicht autorisiertes Personal führt zum Erlöschen der Garantie. Wird die Maschine mit einer defekten oder offensichtlich beschädigten Verpackung geliefert, muss der Kunde den Händler unverzüglich benachrichtigen. Holen Sie die Ware nicht ab und versuchen Sie insbesondere nicht, die Maschine in Betrieb zu nehmen.

Die Garantie umfasst ausdrücklich nicht die Mängel, die:

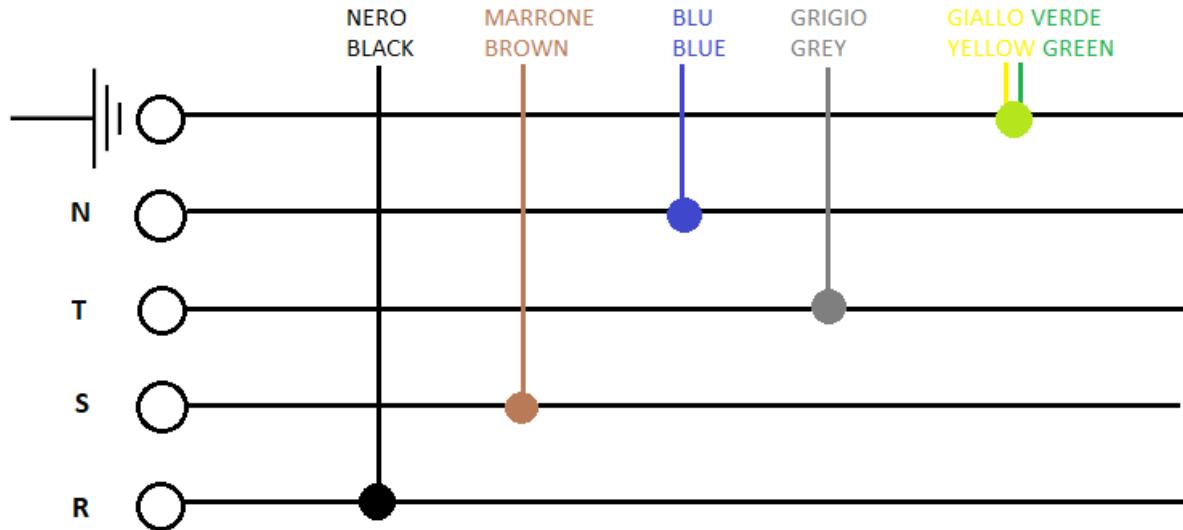
- auf die Verwendung von nicht originalen Zubehör- und Ersatzteilen zurückzuführen sind
- durch Blitzschlag, Feuchtigkeit, Feuer, falsche Netzspannung sowie andere Schäden, die nicht objektiv auf den Hersteller zurückzuführen sind, verursacht werden.
- auf Manipulationen am Stromversorgungskabel zurückgeführt werden können
- nicht auf Fabrikationsfehler, sondern auf den normalen Materialverschleiß bei bestimmungsgemäßem Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind
(insbesondere Verkalkung und Abnutzung der Verschleißteile, z. B. Dichtungen, Schleifscheiben)
- durch falschen Gebrauch, Nachlässigkeit oder Unachtsamkeit bei Gebrauch oder Pflege (z.B. bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung des Gerätes) entstehen
- durch unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparatur durch nicht autorisierte Personen oder durch Beschädigung beim Transport verursacht werden.

Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in den folgenden Anweisungen nicht berücksichtigt werden, wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

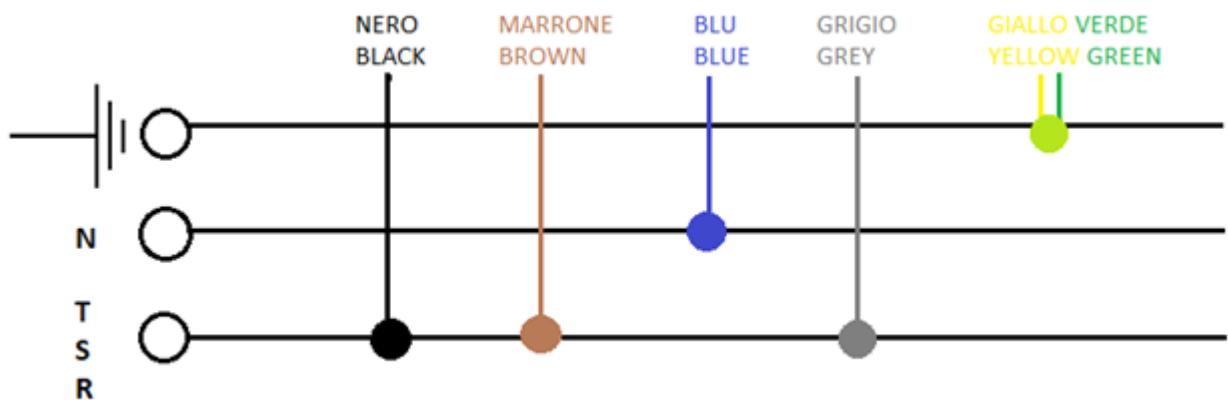
ggm gastro

11. Schema elettrico / Schaltplan

Schema elettrico di collegamento / Elektrischer Anschluss System 380-415V

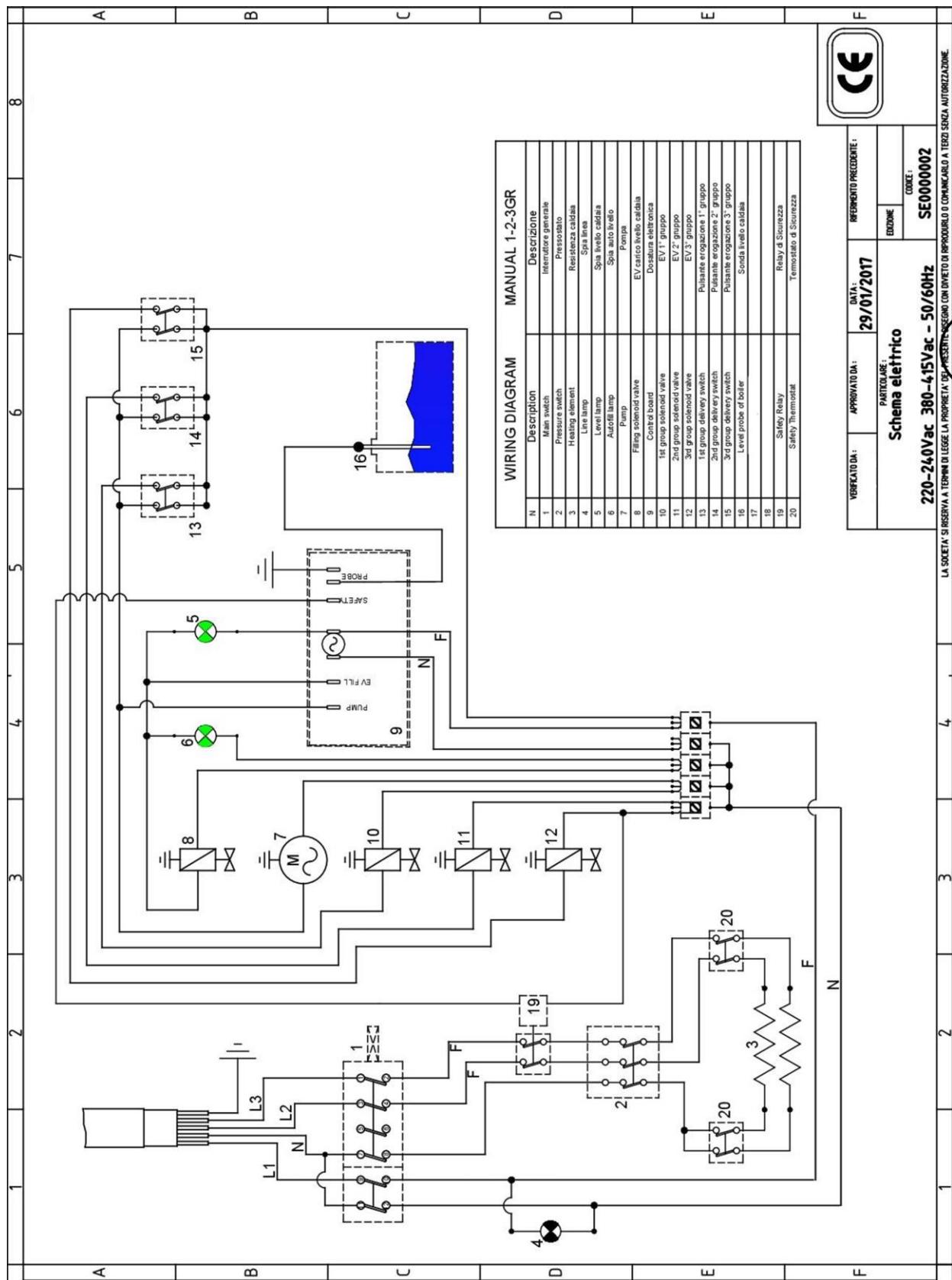


Schema elettrico di collegamento / Elektrischer Anschluss System 220-240V



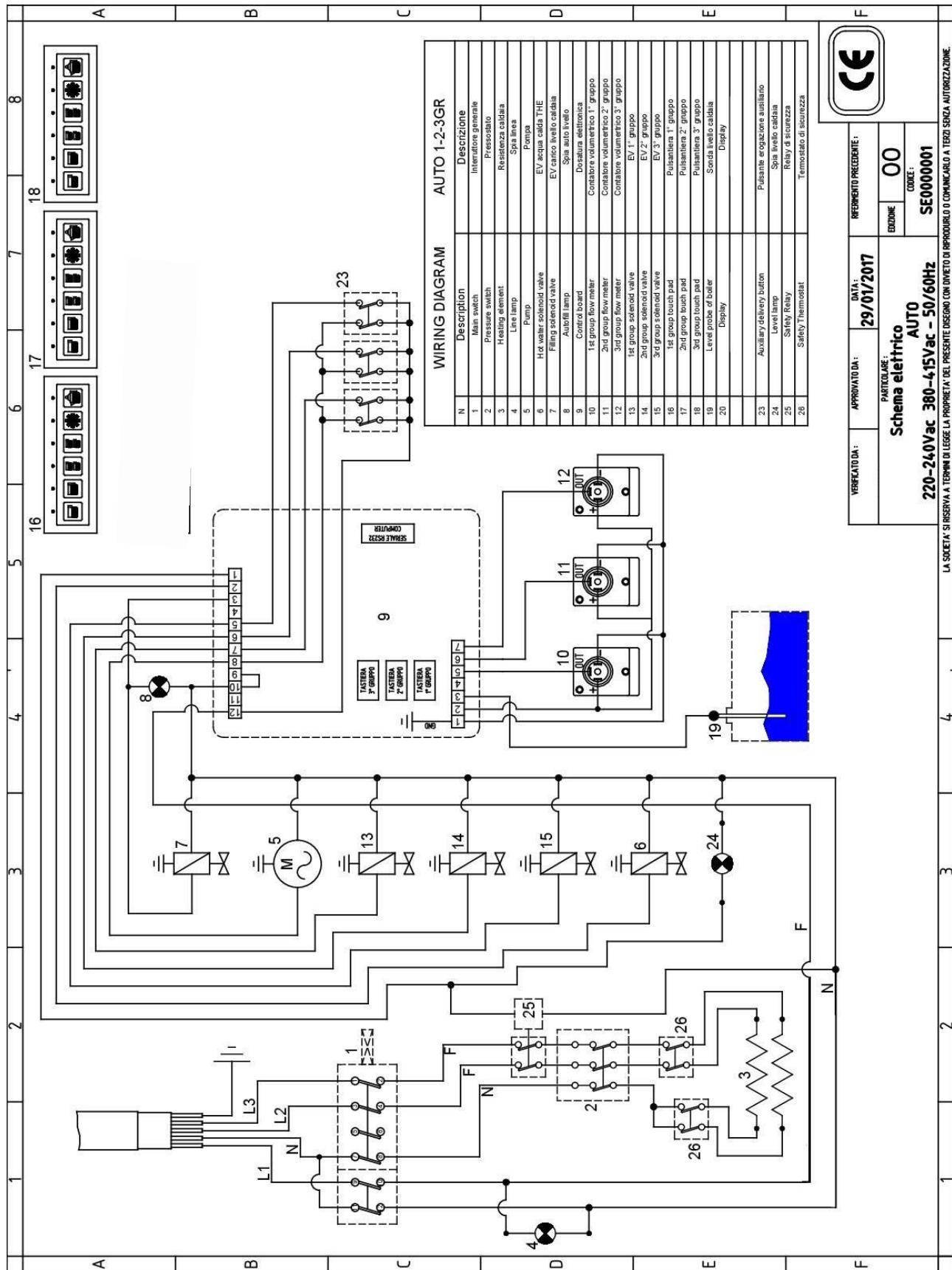
ggm gastro

Halbautomatische Version



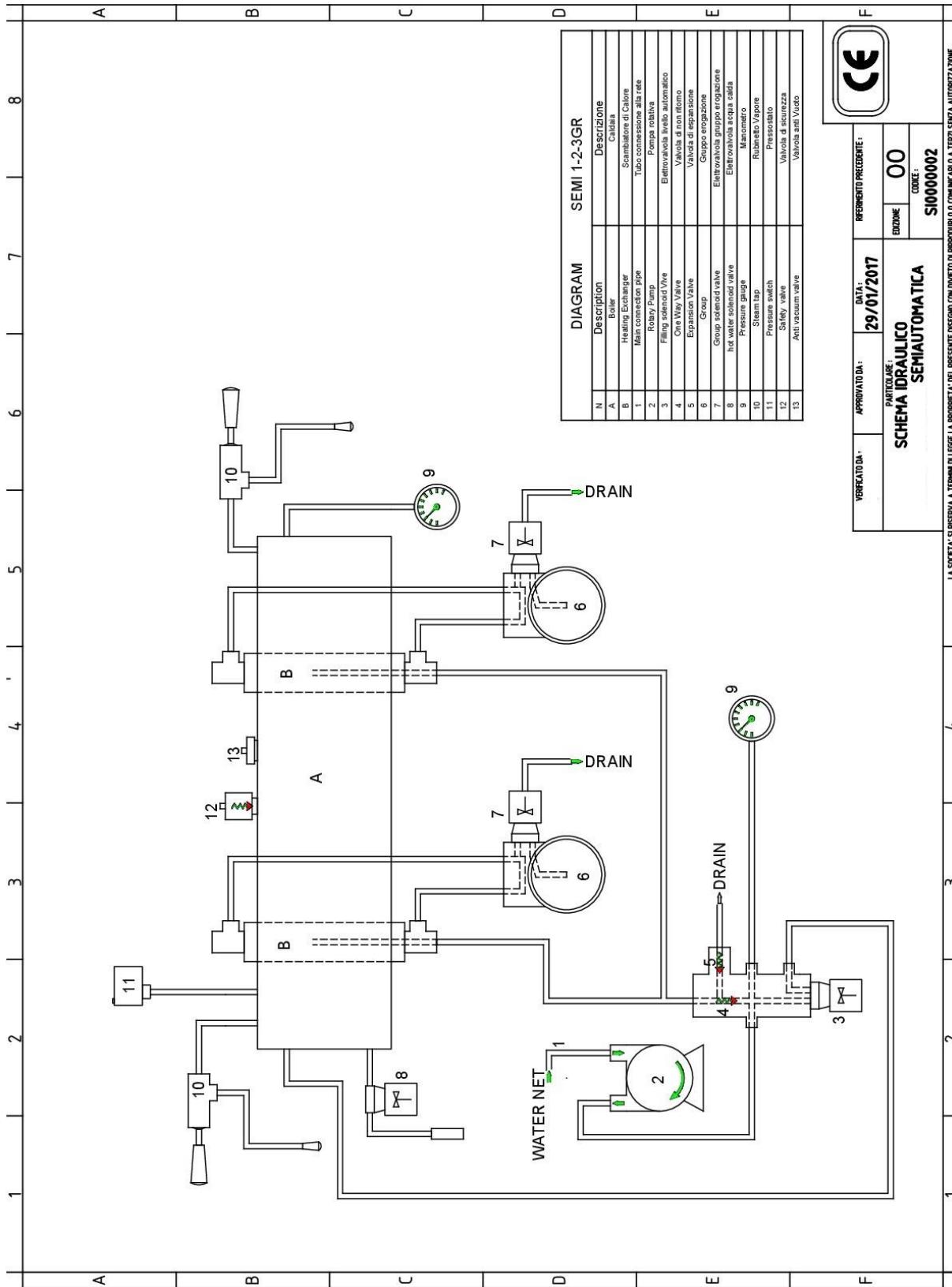
ggm gastro

Automatische Version



12. Schema idraulico / Hydraulisches Schema

Halbautomatische Version



Automatische Version

