



ORIGINALANLEITUNG
STEMS2E-B
STEMS3E-B

2. - 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.
- General warnings and safety precautions

- 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.
- Richten Sie die Erdungsanschlüsse der elektrischen Anlage ein.
- 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 hohlen 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 6 °C und über 36 °C betrieben werden. Die Umgebung der Maschine muss sicher und hygienisch sein und den örtlichen Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Die Maschine muss mit einem wirksamen Erdungssystem installiert werden; der Hersteller empfiehlt eine Holzplattform, auf der der Bediener stehen kann.
- Verwenden Sie in der Nähe der Maschine keine Aerosolsprays.
- 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 Elektrobrennern. 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 elektrischen Schlages 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 Techniker zu befolgen.

- Alle Wartungsarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden.
- Alle Ersatzteile müssen Originalteile oder vom Hersteller autorisierte 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 die Maschine unbeaufsichtigt ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und schließen Sie die Verbindung zum Wassernetz.

Vorgesehene Verwendung

Die Espressomaschine ist ausschließlich für die Herstellung 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 oben genannten Zwecke 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 Espresso-Kaffeemaschine wird in einem Karton 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.
-

Griff der Maschine

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

Lagerung

Die ordnungsgemäß verpackte Maschine muss in einer trockenen Umgebung mit einer Temperatur zwischen +5 und +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70% gelagert werden.

Es können maximal drei Kartons übereinander gestapelt werden.

3. Einbau

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

Der Hersteller hat versucht, alle möglichen Sicherheitsvorrichtungen vorzusehen, um die Sicherheit der Benutzer zu gewährleisten.

Dennoch können unterschiedliche Installationsbedingungen oder die Bewegung von Geräten zu Situationen führen, die nicht kontrolliert oder vorhergesehen werden können. Daher ist es unbedingt erforderlich, alle verbleibenden Risiken zu bewerten und Folgendes 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 Tassenwärmfläche 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 +32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit 70 % nicht überschreitet.
- Wenn das Gerät Temperaturen unter + 0 °C ausgesetzt ist, gehen Sie wie folgt vor:

- †
- 0
- 8
- 0
- \
- u
- #

- 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. Fordern Sie Ersatz an.

- 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

- = oder < als 0,37 Ω.

- Die Maschine sollte 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 Wasserablassschlauch an die Maschine an. Prüfen Sie noch einmal, ob Sie eine ausreichende Menge Wasser direkt in die Auffangschale der Maschine (unter der Abtropfschale) gießen.

- Greifen Sie die Maschine mit Vorsicht.

- 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.

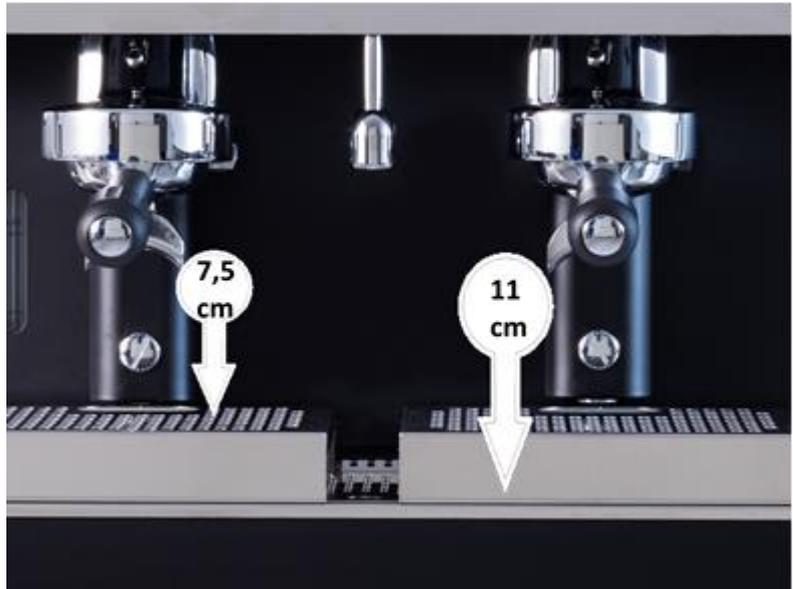
4. Technische Daten

| | |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spannung | Bitte beachten Sie das technische Datenschild auf der Maschine |
| Wattleistung | Bitte beachten Sie das technische Datenschild auf der Maschine |
| Temperatur | Das Gerät sollte nicht bei Temperaturen unter 6°C und über 36°C betrieben werden. |
| Wasser | Das Gerät muss mit frischem, weichem und sauberem Trinkwasser betrieben werden. Die Wasserhärte muss zwischen: 50 bis 100 amerikanische Grad 7 bis 14 deutsche Härtegrade 4 bis 8 französische Härtegrade Bitte installieren Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter. |
| Wasserdruck aus der Leitung | Der maximale Wassereingangsdruck beträgt 6 Bar (0,6 MPa - 600 KPa). Bitte installieren Sie einen Druckminderer, wenn der Wasserdruck aus der Leitung höher ist. Der Mindestwasserdruck beträgt 1,5 Bar (0,15MPa-1500 KPa) |
| 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 Max |
|---------|-----------|-------------|--------|-------------|
| Groups | Model | WxDxH mm | Boiler | Weight Max |
| 2 | STEMS2E-B | 795x575x560 | 13,5 L | 70 kg |
| 3 | STEMS3E-B | 965x575x560 | 20,5 L | 84 kg |

| | | |
|------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| Kesselleistung - Multiboiler | 10,0 Liter 0,9 Liter | Service Kessel 2 / 3 Gruppen Kessel für jede Gruppe |
|------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------|

Hohe Gruppe



5. Einsatz der Maschine: Einschalten und Aufheizen

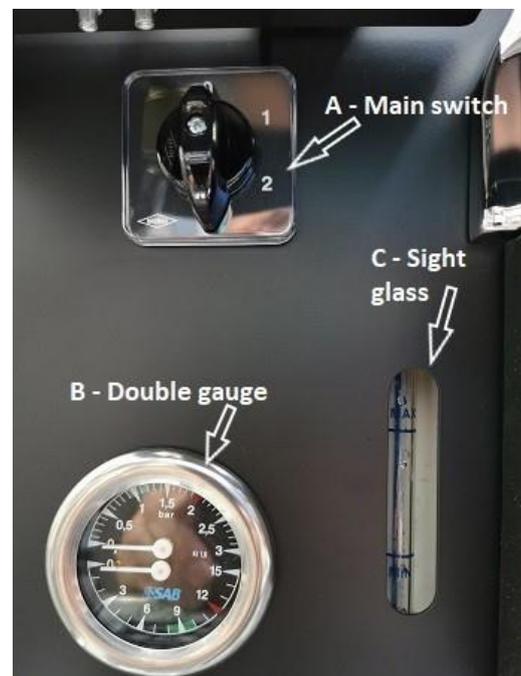
Die Installation der Espressomaschine darf nur von einem autorisierten technischen Kundendienst in Übereinstimmung mit den geltenden bundes-, landes- oder ortsüblichen Kodizes vorgenommen werden.

Einschalten

- Öffnen Sie den Dampfhahn und schalten Sie den elektrischen Hauptschalter von Position "0" auf Position "1".
- Beim ersten Einschalten ist der Kessel leer und daher startet das automatische Wassernachfüllsystem.
HINWEIS: Nach ca. 180" stoppt die automatische Kesselladefunktion, da die Ladezeit abläuft. Die Maschine signalisiert die Zeitüberschreitung durch Blinken des Touchpads (AUTOMATISCHE VERSION).
- Stellen Sie den Hauptschalter auf die Position "0", warten Sie 3-4 Sekunden und stellen Sie ihn wieder auf die Position "1", um die Ladung erneut zu starten und die Zeitüberschreitung zurückzusetzen.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der Füllstand im Kessel korrekt ist. Kontrollieren Sie, dass der Wasserhebel knapp unter der MAX-Linie steht.

Heizung

Sobald die Maschine betriebsbereit ist, starten Sie die Heizung, indem Sie den Hauptschalter auf 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 überprüfen können.



8.1 STEMS2E-B

F.Touchpad

G. Dampfknopf

H.Dampfrohr ACHTUNG! Dieses Bauteil kann sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.

I.Heißwasserdüse Vorsicht: Dieses Bauteil kann sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.

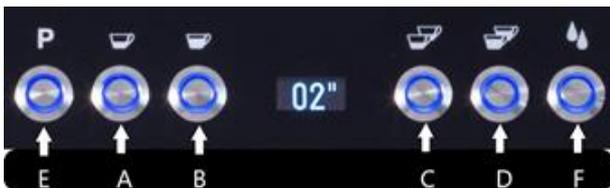


8.3 Bedienung

8.3.1 Automatische Kaffeezubereitung

Die Tasten A B C D dienen zur automatischen Ausgabe von Espresso.

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.



8.3.2 Kontinuierliche Kaffeezubereitung

Die Taste "E" muss für die halbautomatische Ausgabe von Espresso verwendet werden; drücken Sie sie, um die Kaffeeausgabe zu starten, und drücken Sie sie erneut, um die Ausgabe zu stoppen (sie wird auch für die Programmierung der Dosierung auf den Automatiktasten verwendet: siehe entsprechender Abschnitt).

8.3.3 Heißwasserzubereitung

Drücken Sie die Taste "F", um die automatische Ausgabe von heißem Wasser zu aktivieren. Das heiße Wasser wird von der Heißwasserzapfpistole ausgegeben. Achtung: Die Sonde wird während der Heißwasserausgabe sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen. Nicht berühren!

9. Einstellung und besondere Funktion

9.1 Einstellung der Kaffee- und Heißwasserportionen

Die Programmierung erfolgt bei betriebsbereitem Gerät im Standby-Modus.

Die Programmierung beginnt durch Drücken der Taste "E" auf dem Touchpad auf der linken Seite der Maschine von der Bedienerseite aus.

- 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.

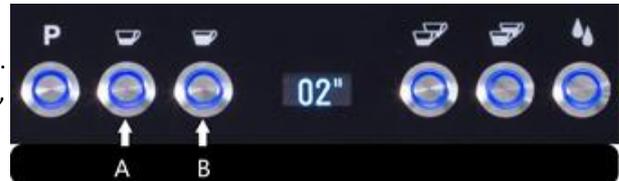
HINWEIS: Durch die Programmierung des Touchpads auf der linken Seite des Geräts von der Bedienerseite aus, werden die gleichen Mengen automatisch auf dem zweiten Touchpad eingestellt, was den Kaffee betrifft. Die Heißwassermengen müssen für jede Gruppe eingestellt werden.
Wenn Sie das andere Touchpad mit anderen Mengen programmieren wollen, müssen Sie die Programmierung wiederholen, indem Sie die Taste "E" auf dem rechten Touchpad drücken.

9.2 Präinfusion

Mit dieser Funktion wird der programmierte Modus für die volumetrische Dosierung 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.

9.2.1 Präinfusion EIN

Bei ausgeschalteter Maschine - Hauptschalter auf Position "0".
Um die Funktion auf allen Tasten des Touchpads zu aktivieren, halten Sie die Taste "A" gedrückt (linke Seite des Touchpads), schalten Sie die Maschine ein - Hauptschalter auf Position "1".



Die Maschine bestätigt die richtige Bedienung 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.

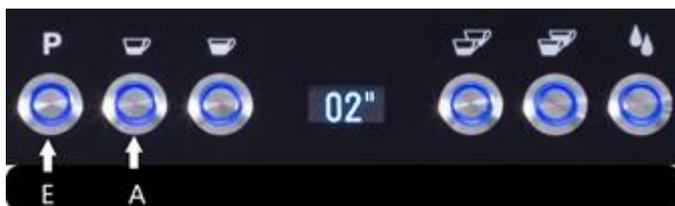
9.2.3 Preinfusion AUS

Wenn sich das Gerät im OFF-Modus befindet, 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.

9.3 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 mit der ausgewählten Gruppe verbunden ist, wird mit 5 Lieferungen von 7 Sekunden aktiviert, mit 3 Sekunden Pause.

Am Ende eines Waschzyklus kehrt das Gerät automatisch in die Stufe STAND-BY zurück.

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

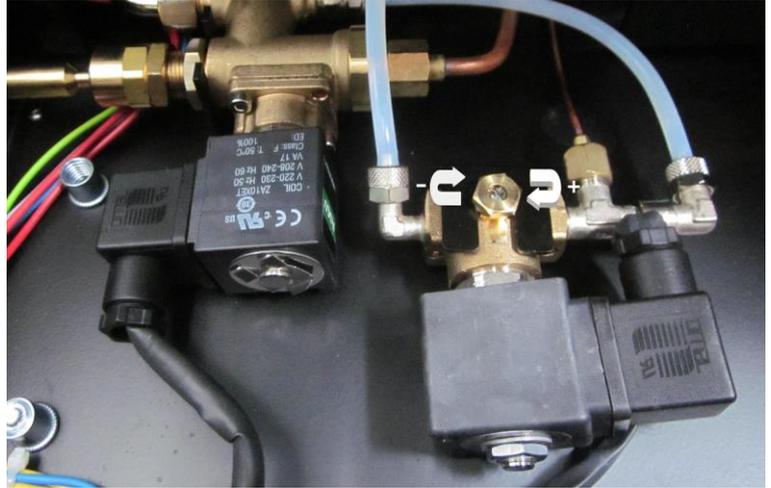
Um den Waschzyklus im Voraus zu unterbrechen, drücken Sie eine der 5 Tasten für die Volumendosierung der Gruppe, in der der Waschzyklus gerade stattfindet.

Es ist möglich, Abgaben aus Gruppen vorzunehmen, in denen der Waschzyklus nicht läuft.

9.4 Funktion Mischen

Dieses Modell ist mit einem Magnetventil für die Warmwassermischung ausgestattet, mit dem die Wassertemperatur im Auslauf der Warmwasserzapfstelle eingestellt werden kann. (Die Auslauftemperatur der Gruppe ist nicht veränderbar).

Dieses System befindet sich unter der Tropfschale, und um die Temperatur zu ändern, müssen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn drehen, um die Temperatur der Heißwasserzapfstelle zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.



9.5 Notrufknopf

Diese Version ist mit einer Nottaste auf der Frontplatte ausgestattet. Diese Taste hat die Funktion, die Steuereinheit im Falle einer Fehlfunktion zu umgehen und ermöglicht es der Maschine, in jedem Fall von der ersten Gruppe an im Dauerbetrieb zu dosieren.

9.6 Anzeige Oled

Das Gerät verfügt über eine LED-Anzeige:

-  - Alarm des Volumenzählers
-  - Shot-Timer, d.h. die Zeit, die die Maschine benötigt, um eine einfache / doppelte Dosis Espresso zu produzieren.
-  - Alarm bei Zeitüberschreitung der Last

9.7 Multiboiler-Version

Die Maschine kann mit dieser Option hergestellt werden. In dieser Version ist jede Gruppe mit einem digitalen Temperaturregler (PID) ausgestattet, der sich unter der Tropfschale befindet.

Die Einstellung der Temperatur der Gruppen hängt von vielen Variablen wie Außentemperatur, Luftfeuchtigkeit und Qualität des Kaffees ab und wird normalerweise auf 90°C eingestellt.

Der Einstellbereich für Espresso-Kaffee liegt zwischen 88°C und 96°C.

- Bei eingeschaltetem Gerät die beiden Tasten drücken und gedrückt halten

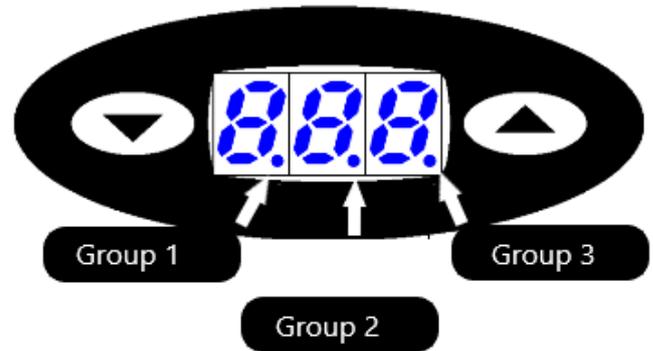
- Sobald das Display (t1) anzeigt, drücken Sie die Taste,  um die Sollwerttemperaturen (t1; t2; t3), die Sie ändern möchten, zu durchlaufen.

- Drücken Sie,  um den einzustellenden Sollwert auszuwählen.

- Auf dem Display wird nun die eingestellte Temperatur angezeigt, drücken Sie  oder , um die Einstellung zu ändern.

- Die Einstellung wird automatisch nach 3 Sekunden durch das letzte Drücken gespeichert und das Display zeigt die Temperatur an.

- Der Dezimalpunkt (D.P.) zeigt an, welche Sonde gerade abliest und wird alle 3 Sekunden geändert.
- (D.P.) BLINKEND, die Sonde befindet sich im Ablesemodus (Temperatur im Einstellbereich) und der Ausgang ist nicht eingeschaltet.
- (D.P.) ON, die Sonde befindet sich im Ablesemodus (Temperatur außerhalb des Einstellbereichs) und der Ausgang ist eingeschaltet.



Der Temperaturregler kann 3 NTC-Fühler steuern (falls aktiviert) und die Ablesung und Steuerung erfolgt in einem Zyklus von 3 Sekunden.

Auf der PID-Anzeige erscheint folgende Meldung, wenn die Sonden nicht richtig funktionieren: (A1): Sonde 1 nicht angeschlossen

(A2): Fühler 1 im Kurzschluss (HINWEIS)

(A3): Fühler 2 nicht angeschlossen

(A4): Fühler 2 im Kurzschluss (HINWEIS)

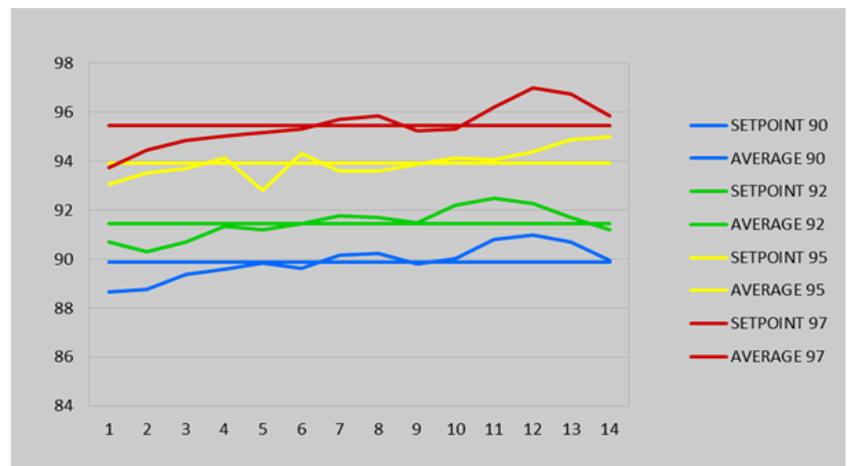
(A5): Fühler 3 nicht angeschlossen

(A6): Fühler 3 im Kurzschluss (HINWEIS)

Bei einem Alarm wird der dem Alarমেingang zugeordnete Steuerausgang, der mit dem Alarমেingang verbunden ist, automatisch deaktiviert.

HINWEIS: Die Alarmschwelle für den Kurzschluss des Fühlers beträgt 150 ° C.

Beispiel für unterschiedliche Wassertemperaturen, die gemäß den WBC-Regeln bei verschiedenen Temperatureinstellungen erzielt werden können:



10. Dampfbrühen

- Füllen Sie einen geeigneten Krug zu $\frac{3}{4}$ mit der zu erheizenden oder aufzuschäumenden Flüssigkeit.
- Die Düse des Dampfstabs im Krug unter die Oberfläche der Flüssigkeit halten. Vorsicht: Achten Sie auf heiße Spritzer. Sie können zu Verletzungen führen!
- Drehen Sie den Drehknopf der Dampf Düse gegen den Uhrzeigersinn, um den Dampf vollständig zu öffnen.
- Sobald Sie die gewünschte Schaumkonsistenz oder Flüssigkeitstemperatur erreicht haben, drehen Sie den Drehknopf des Dampfventils im Uhrzeigersinn ganz zu, um den Dampf zu schließen.

Achtung: Der Stab wird während der Dampf abgabe 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.

11. Wartung

Um den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine zu gewährleisten, befolgen Sie die unten aufgeführten Wartungsanweisungen.

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 Rundumschalters der elektrischen Anlage in die Leerlaufposition "0" bringen und das Wasserabsperrenteil schließen, bevor Sie Reinigungs- 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 Zuführungskabel 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 Arbeitsschritte sind notwendig, damit Ihre Espressomaschine die beste Leistung erbringt und ihr Aussehen unverändert bleibt:

Tägliche Reinigung der Ausrüstung

Der Hersteller empfiehlt am Ende eines jeden Arbeitstages folgende Maßnahmen

- Duschen, Gruppendichtungen, Gruppenflansch mit einer Bürste reinigen.
- Waschen Sie Filter und Griffe in warmem Wasser mit einem speziellen Reinigungsmittel (für Kaffeemaschinen).
- 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 Düse 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:

- 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.

12. Ausschalten des Geräts

Drehen Sie den Hauptschalter von Position 2 auf Position 0.

HINWEIS: Wenn die Espressomaschine längere Zeit nicht benutzt wird, sollte sie ausgeschaltet und von der Strom- und Wasserleitung getrennt werden. Der Boiler 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.

13. Ordnungsgemäße Entsorgung der Produkte

(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit getrennter Abfallsammlung)

| 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 |  |
| SCHAUMVER PACKUNG (Vera) | EXPANDIERTES POLYETHYLEN / MONDAPLENC | | 100% recycelbar |  |
| KUNSTSTOFFBEUTEL | LUPOLEN 2426F JUNGFRAU | | 100% recycelbar |  |
| SCHOTTBAND | POLYPROPYLEN PP5 | | nicht recycelbar |  |
| STRAP | POLYPROPYLEN | 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.

14. 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. Bei Funktionsstörungen, die auf Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, ist der Garantieanspruch direkt bei dem GGM Gastro-Vertragshändler, bei dem die Maschine gekauft wurde, unter Angabe der Störung 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 Daten zur Rückverfolgbarkeit der Maschine nicht verfügbar sind. Im Falle einer Rücksendung ist die Lieferung des Geräts Sache des Kunden. Behandeln Sie das Gerät mit Sorgfalt und legen Sie es wieder in die Originalverpackung, um weitere Transportschäden 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 den spezialisierten und autorisierten Techniker von GGM Gastro gewährt, der beurteilt, ob die Maschine vor Ort repariert werden kann oder ob sie zum Herstellerwerk geschickt werden muss. Jegliche Manipulation an der Maschine durch nicht autorisiertes Personal führt zum Erlöschen der Garantie.

Wenn die Maschine mit einer defekten oder offensichtlich beschädigten Verpackung geliefert wird, 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.

Translation of the original instruction

| | |
|----------------------------------------------|----|
| 1. Introduction | 20 |
| 2. General warnings and safety precautions | 20 |
| 3. Installation | 22 |
| 4. Technical data | 23 |
| 5. Machine use: Power on and Heating | 24 |
| | 25 |
| | 25 |
| | 25 |
| | 26 |
| | 26 |
| | 26 |
| | 26 |
| | 26 |
| | 26 |
| | 26 |
| | 27 |
| | 27 |
| | 27 |
| | 27 |
| 8. Component description – Automatic version | 27 |
| 8.1 STEMS2E-B & STEMS3E-B | 27 |
| 8.3 Operation | 28 |
| 8.3.1 Automatic coffee brewing | 28 |
| 8.3.2 Continuous coffee brewing | 28 |
| 8.3.3 Hot water brewing | 28 |
| 9. Setting and particular function | 29 |
| 9.1 Setting of coffee and hot water portion | 29 |
| 9.2 Preinfusion | 29 |
| 9.3 Automatic washing cycle | 30 |
| 9.4 Mixing function | 30 |
| 9.5 Emergency button | 30 |
| 9.6 Display Oled | 31 |
| 9.7 Multiboiler version | 31 |
| 10. Steam brewing | 32 |
| 11. Maintenance | 32 |
| 12. Turning off the machine | 33 |
| 13. Proper disposal of the products | 33 |
| 14. Warranty – Validity terms | 34 |
| 15. Wiring diagram | 35 |

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 6 °C and hotter than 36 °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 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

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 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 must 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 +32 °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 to 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 should 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.

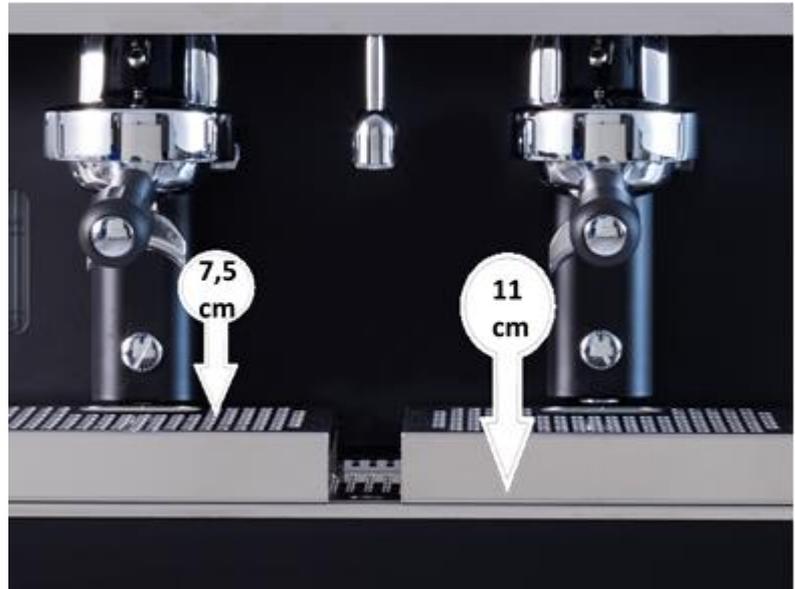
4. Technical data

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 6°C and over 36 °C. |
| Water | The machine must 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. |
| Water pressure from the mains | 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) |
| 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 |

| Gruppi | Modello | LxPxH mm | Caldaia | Peso Max |
|--------|-----------|-------------|---------|------------|
| Groups | Model | WxDxH mm | Boiler | Weight Max |
| 2 | STEMS2E-B | 795x575x560 | 13,5 L | 70 kg |
| 3 | STEMS3E-B | 965x575x560 | 20,5 L | 84 kg |

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------|
| Boiler capacity - multiboiler | 10,0 liters 0,9 liters | service boiler 2 / 3 groups boiler for each group |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------|

Group high



5. Machine use: Power on and Heating

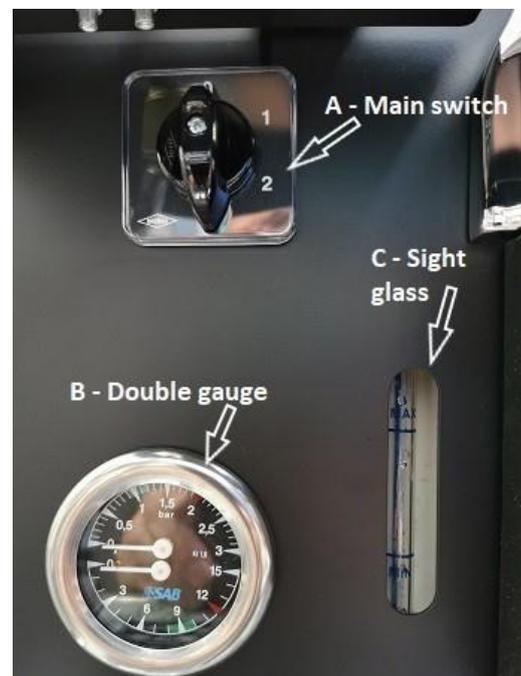
The espresso machine is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction exclusively by authorised technical service.

Power on

- Open the steam tap and switch the main electrical switch from position "0" to position "1".
- At the first power on the boiler is empty and therefore the automatic water refill system starts.
Note: after about 180" the automatic boiler load function stops because the load out time occurs. The machine signals the time out condition with flashing of touch pad (AUTOMATIC VERSION).
- Set the main switch 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 water level is just below the MAX line.

Heating

Once the machine has reached the operative level, start the heating by turning the main switch 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.



8.1 STEMS2E-B

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

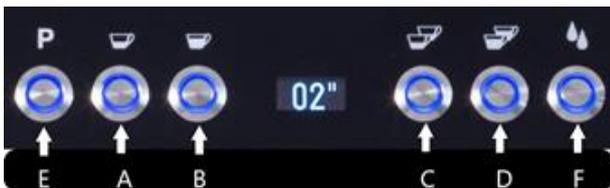


8.3 Operating

8.3.1 Automatic coffee brewing

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.



8.3.2 Continuous coffee brewing

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).

8.3.3 Hot water brewing

Press key “**F**” to obtain the automatic dispensing of hot water. The hot water is dispensed from the hot water wand.

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

9. Setting and particular function

9.1 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.

9.2 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.

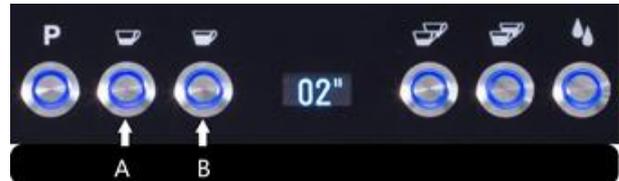
9.2.1 Preinfusion ON

With machine in OFF mode – main switch on position "0"

To enable the function on all the touch pad buttons, 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.



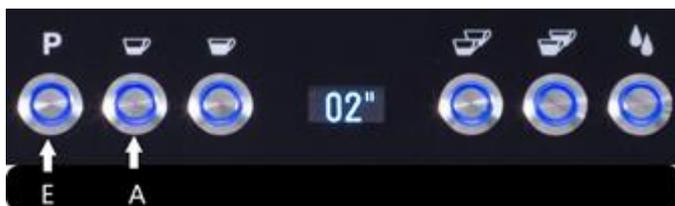
9.2.3 Preinfusion OFF

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.

9.3 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:



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.

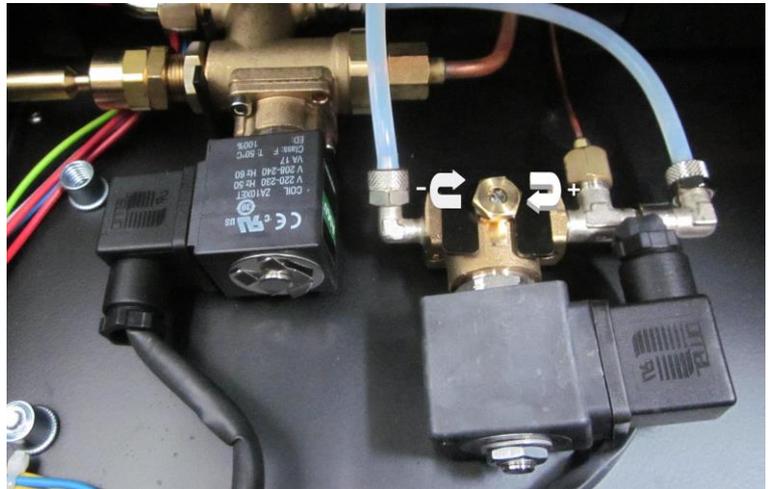
To interrupt the washing cycle in advance, press one of the 5 volumetric dose keys for the group where the washing cycle is taking place.

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

9.4 Mixing function

This model is equipped with hot water mixer solenoid valve which have the function to adjust the water temperature in output from hot water wand. (the group outlet temperature is not changeable).

This system is positioned under the drip tray, and to change the temperature you have to work on the screw, turn it in clockwise to increase or in counter-clockwise to decrease the hot water wand temperature.



9.5 Emergency button

This version is equipped with an emergency button on the front panel. This button has the function to by pass the control unit in the event of a malfunction of that and allowing the machine to dispense in continuous mode from the first group in any case.

9.6 Display Oled

The machine has an oled device, that indicate:

-  Volumetric counter alarm
- Shot timers, the time it takes the machine to produce single / double dose of espresso.
-  Load time-out alarm

9.7 Multiboiler version

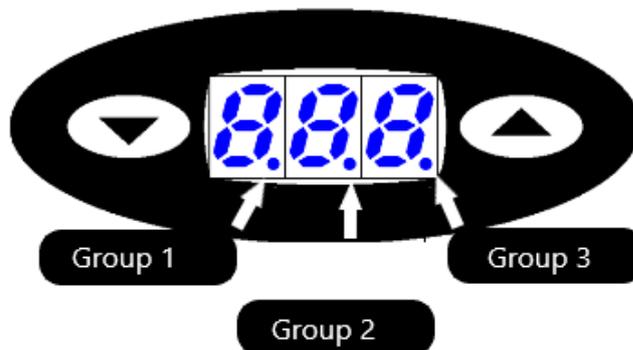
The **machine** might be produced with this optional. In this version each group is provided with a temperature digital controller (PID), placed under the drip tray.

The adjustment of the temperature of the groups depends on many variables such as outside temperature, humidity, quality of coffee and usually is set to 90°C.

The adjustment range for espresso coffee is from 88°C to 96°C

- With machine (ON) press and keep pressed the two buttons
- Once the display shows (**t1**) press the button  in order to scroll the set point temperatures (t1; t2; t3) that you want to change.
- Press  to select the set point that need to be adjusted
- Now the display shows the temperature set, press  or  to change the setting
- The setting is automatically memorized after 3 seconds by the last pressing and the display will show the temperature.

- The decimal point (**D.P.**) show which probe is reading and change every 3 seconds.
- (**D.P.**) **BLINKING**, the probe is in reading mode (temperature in the setting range) and the output is not powered.
- (**D.P.**) **ON**, the probe is in reading mode (temperature out of the setting range) and the output is powered.



The temperature controller, can control 3 NTC probes (if enabled) and the reading and control is done with 3 seconds cycle.

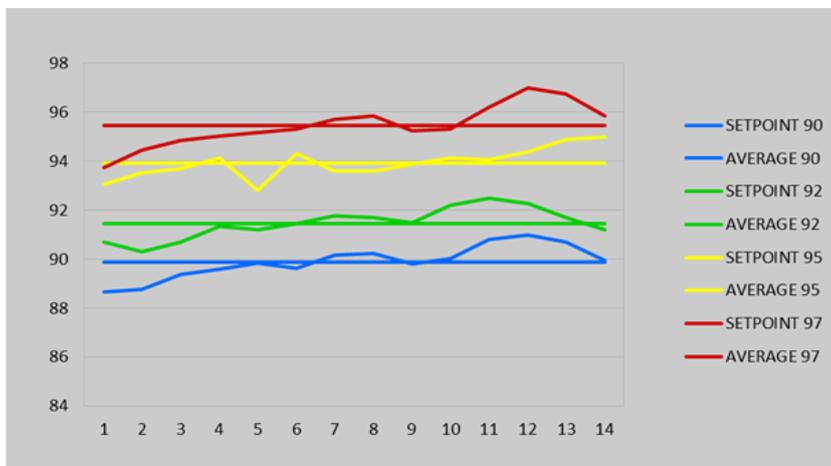
The PID display show the following message in case of probes malfunctions:

- (A1): Probe 1 not connected
- (A2): Probe 1 in short circuit (**note**)
- (A3): Probe 2 not connected
- (A4): Probe 2 in short circuit (**note**)
- (A5): Probe 3 not connected
- (A6): Probe 3 in short circuit (**note**)

In the event of an alarm, the control output associated with the alarm input is automatically disabled

Note: the short-circuit probe alarm threshold is 150 ° C.

Example of different temperatures of water obtainable in according with WBC rules at different temperatures settings:



10. Steam brewing

- Fill a suitable pitcher ¾ with the liquid to be heated up or frothed.
- Position the nozzle of the steam wand 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 completely to open the steam.
- As soon as you reach the wished foam consistency or liquid temperature, turn clockwise the steam valve knob 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 not abrasive cloth after every use. Pay attention during this operation: the wand becomes extremely hot during steaming and can cause burns.

11. 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 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.
-

12. Turning off the machine

Turn the main switch 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.

13. 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.

14. 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 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 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.

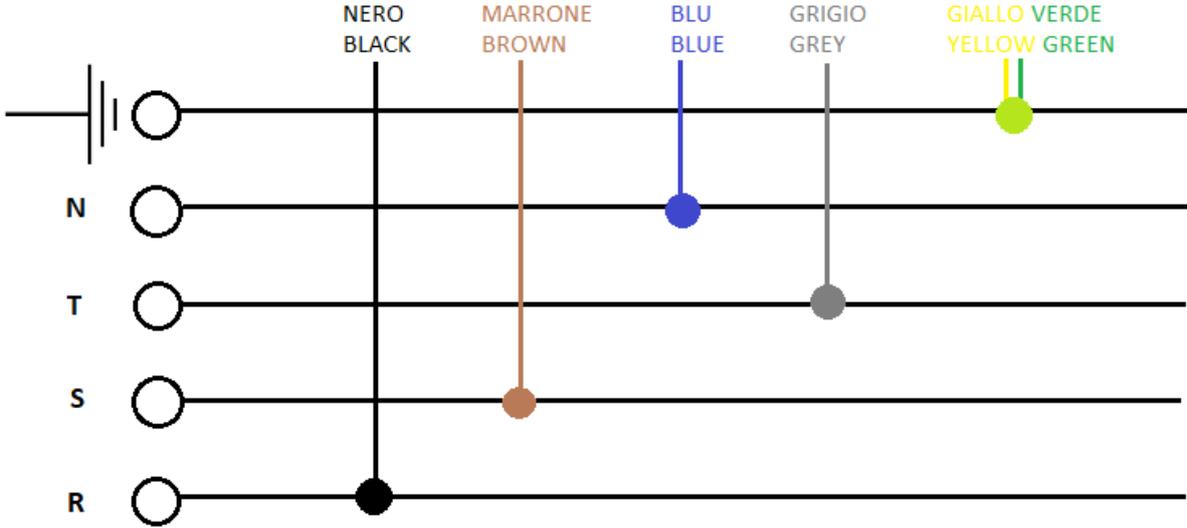
The warranty explicitly does not include the defects which:

- 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.

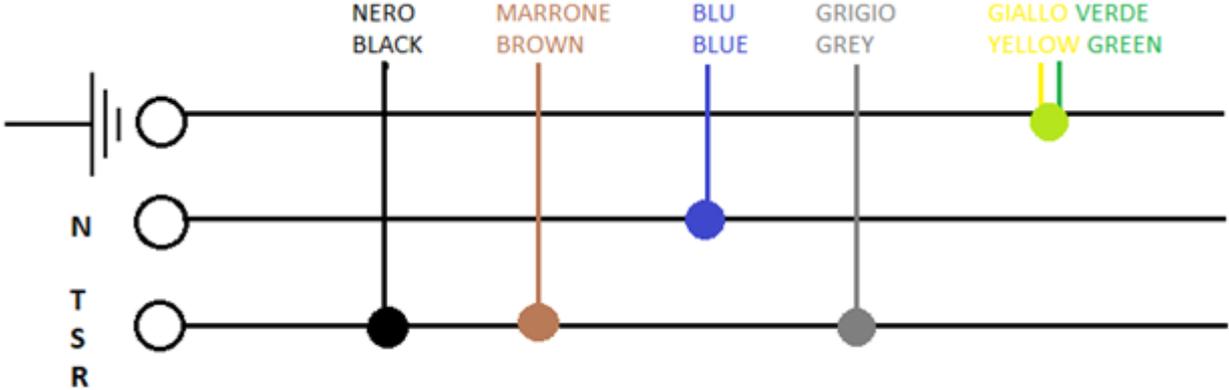
For further information, or in case of issues not taken into account in the following instructions, refer to the authorized service centres.

Schaltplan/ Wiring diagram

Elektrischer Anschluss System 380-415V / Electric Connection System 380-415V

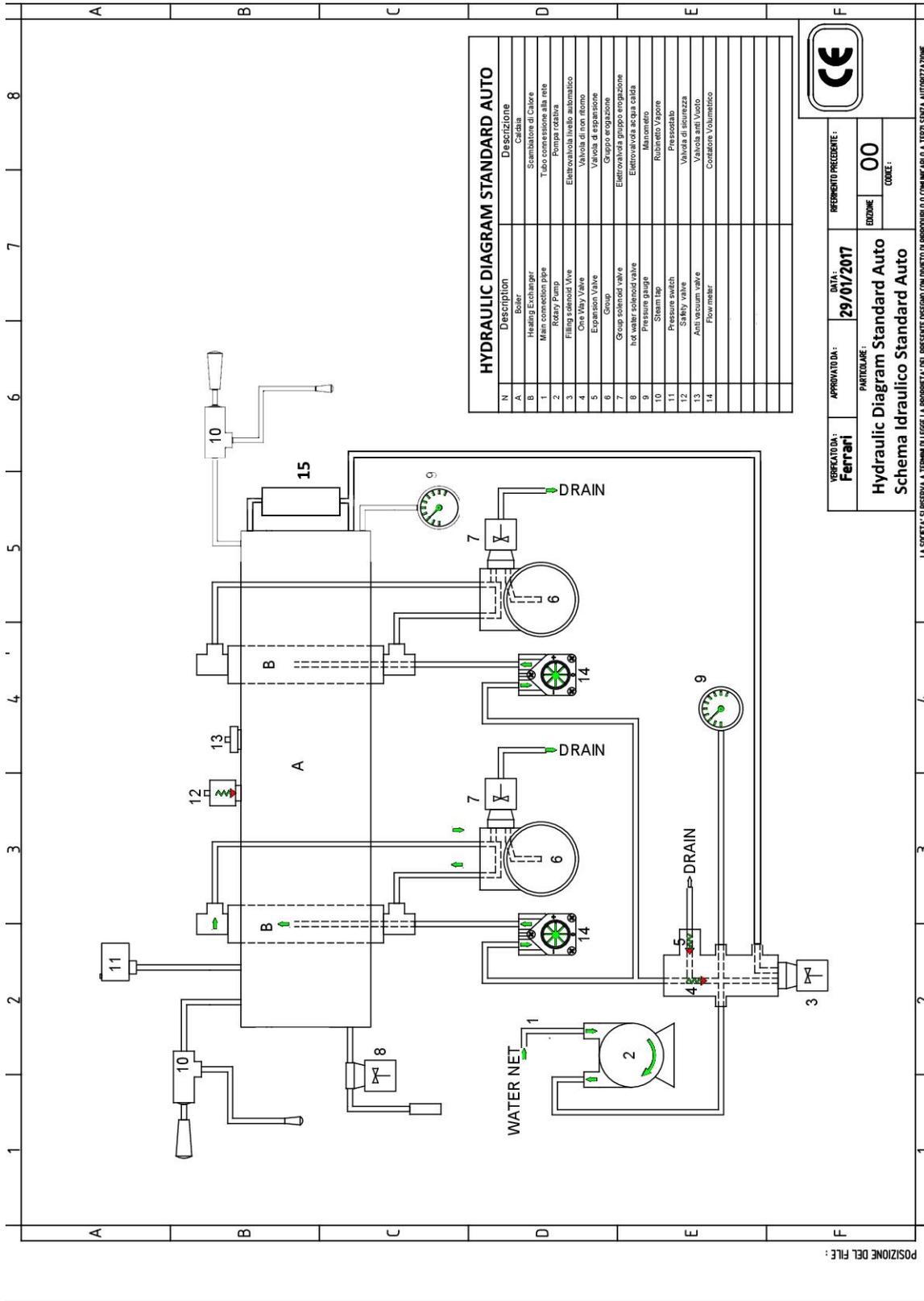


Elektrischer Anschluss System 220-240V / Electric Connection System 220-240V



16. Hydraulisches Schema / Hydraulic diagram

Automatica Version



| N | Description | Descrizione |
|----|--------------------------|-----------------------------------|
| A | Boiler | Caldia |
| B | Heating Exchanger | Scambiatore di Calore |
| 1 | Main connection pipe | Tubo connessione alla rete |
| 2 | Rotary Pump | Pompa rotativa |
| 3 | Filling solenoid Valve | Elettrovalvola livello automatico |
| 4 | One Way Valve | Valvola di non ritorno |
| 5 | Expansion Valve | Valvola di espansione |
| 6 | Group | Gruppo erogazione |
| 7 | Group solenoid valve | Elettrovalvola gruppo erogazione |
| 8 | hot water solenoid valve | Elettrovalvola acqua calda |
| 9 | Pressure gauge | Manometro |
| 10 | Steam trap | Rubinetto Vapore |
| 11 | Pressure switch | Pressostato |
| 12 | Safety valve | Valvola di sicurezza |
| 13 | Anti vacuum valve | Valvola anti Vuoto |
| 14 | Flow meter | Contatore Volumetrico |

VERIFICATO DA: Ferrari
APPROVATO DA: Ferrari
DATA: 29/01/2017
REFERIMENTO PRECEDENTE:
EDIZIONE: 00
CODE:

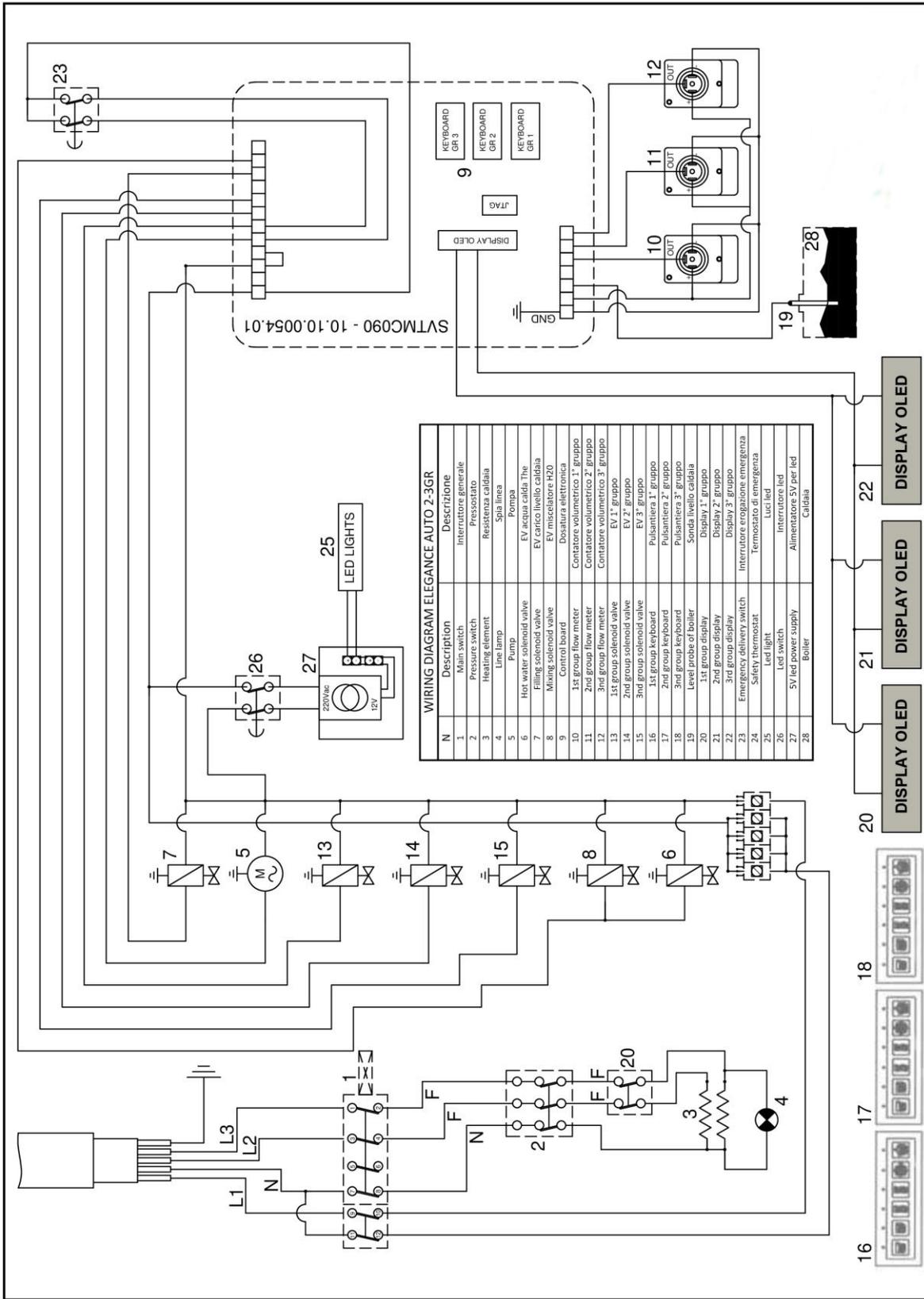
Hydraulic Diagram Standard Auto
Schema Idraulico Standard Auto

LA SOCIETA' SI RISERVA A TITOLI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O COMUNICARLO A TERZI SENZA AUTORIZZAZIONE.

POSIZIONE DEL FILE :

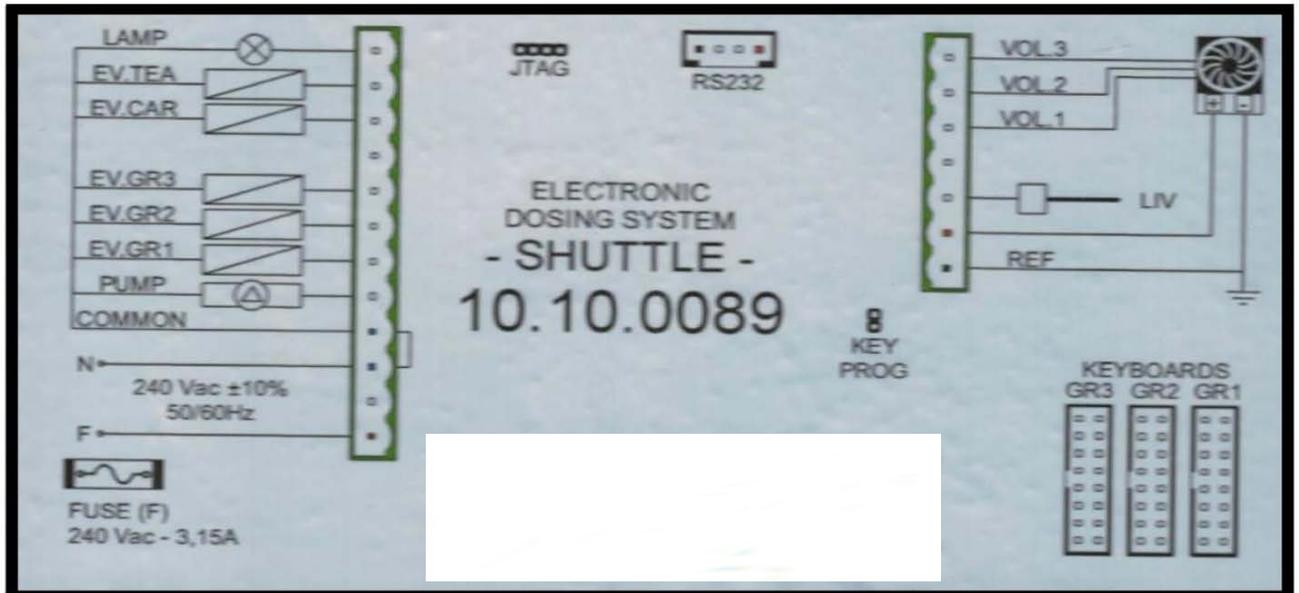
17. Elektrischer Schaltplan / Electric diagram

Automatic Version STEMS2E & STEMS3E



ANSCHLUSSPLAN DER STEUERPLATINE CONTROL BOARD CONNECTION DIAGRAM

SVECC045 - 10.10.0089 - SDESH SV3LC



ANSCHLUSSPLAN DER LEITERPLATTE

CONTROL BOARD CONNECTION DIAGRAM

SVTMC090 - 10.10.0054.01 - SDE3L SV3LOC

