

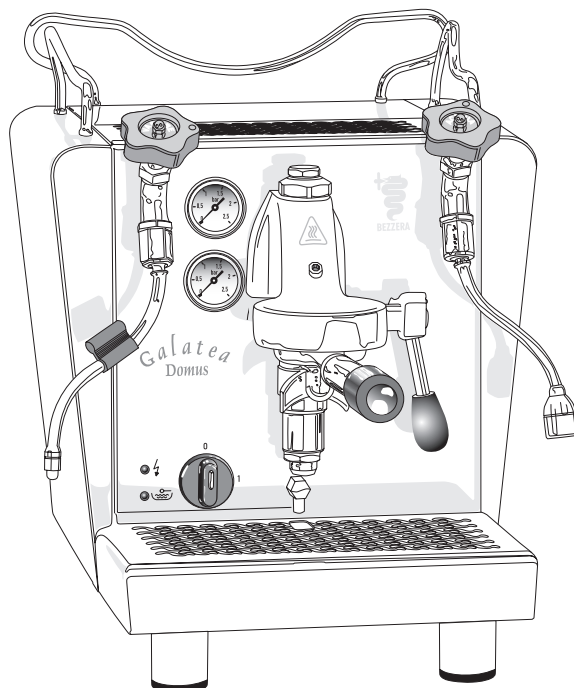
Manuale di istruzioni **IT**

Instruction manual **EN**

Manuel d'instructions **FR**

Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**



BEZZERA

Dal 1901

**GALATEA
DOMUS**



SIMBOLOGIA DI SICUREZZA

SAFETY SYMBOLS

SYMBOLES DE SECURITE

SICHERHEITSSYMBOLIK

SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD



Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!

Warning! Important safety warnings!

Attention! Prescriptions de sécurité importantes!

Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!

Atención! Indicaciones importantes para la seguridad!



Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.

Caution! Important warnings for the correct use of the machine

Avis importants pour l'emploi correct de la machine.

Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benützung der Maschine.

Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.

10 - 18 **IT**19 - 27 **EN**28 - 36 **FR**37 - 45 **DE**46 - 54 **ES**

© 2007 G. BEZZERA - Tutti i diritti riservati

Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - All rights reserved

This publication or any part of it cannot be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorisation of G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - Tous droits réservés

Cette publication ou des parties d'elle ne peuvent pas être reproduites, emmagasinées dans une machine de mise en mémoire, transmises, transcrites ou traduites dans aucun langage, commun ou informatique, dans aucune forme ou avec aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel ou autre chose, sans une expresse autorisation écrite par G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - Alle Rechte vorbehalten

Diese Veröffentlichung bzw. Teile derselben dürfen ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma G. BEZZERA weder reproduziert, in einem Betriebssystem gespeichert, übermittelt, abgeschrieben oder in irgendeine Sprache übersetzt werden, und zwar weder allgemein noch informativ, in keinerlei Form und mit keinerlei elektronischem, mechanischem, magnetischem, optischem, chemischem, manuellem oder ähnlichem Hilfsmittel.

© 2007 G. BEZZERA - Reservados todos los derechos

Quedan rigurosamente prohibidas la registraci3n, grabaci3n, transmisi3n, transcripci3n, traducci3n a idiomas o lenguajes comunes o inform3ticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicaci3n por cualquier medio o proceso electr3nico, mec3nico, magn3tico, 3ptico, qu3mico, manual o de cualquier otro tipo, sin espec3fica autorizaci3n escrita otorgada por G. BEZZERA.

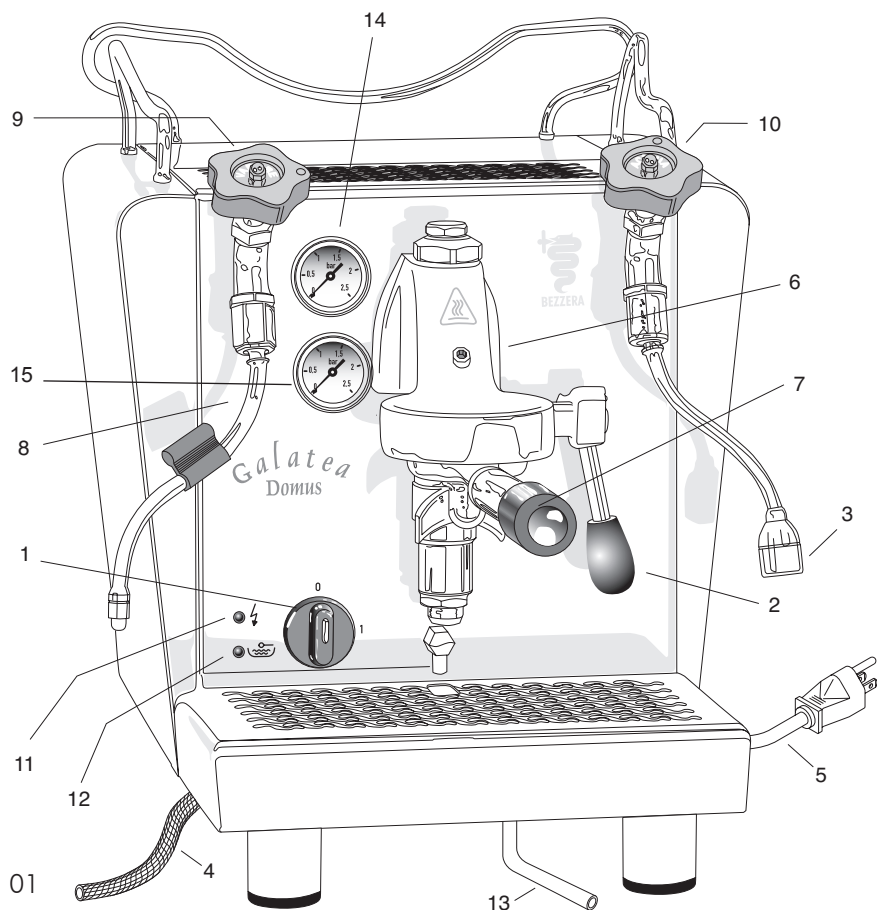


FIG. 01

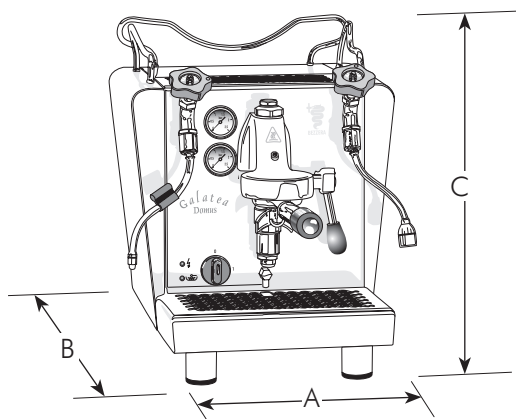


FIG. 02

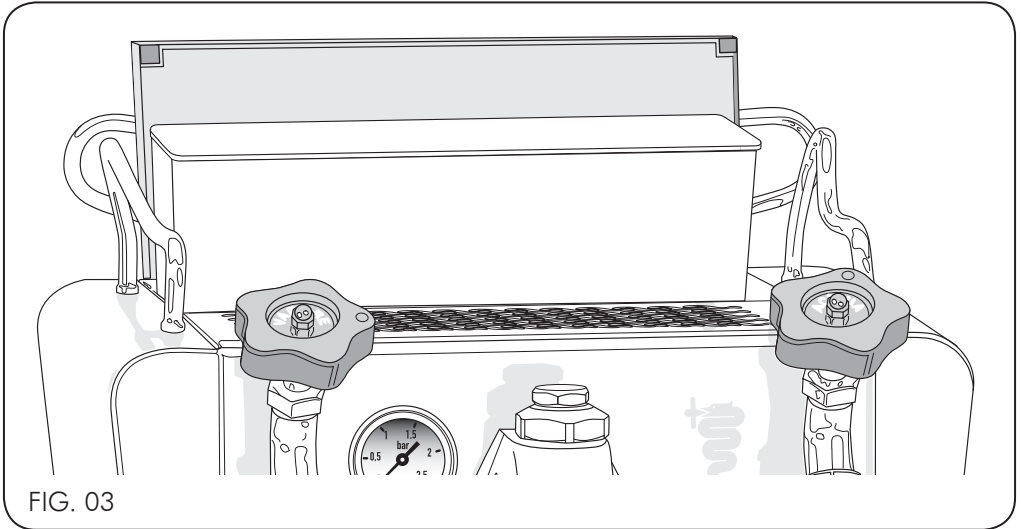


FIG. 03

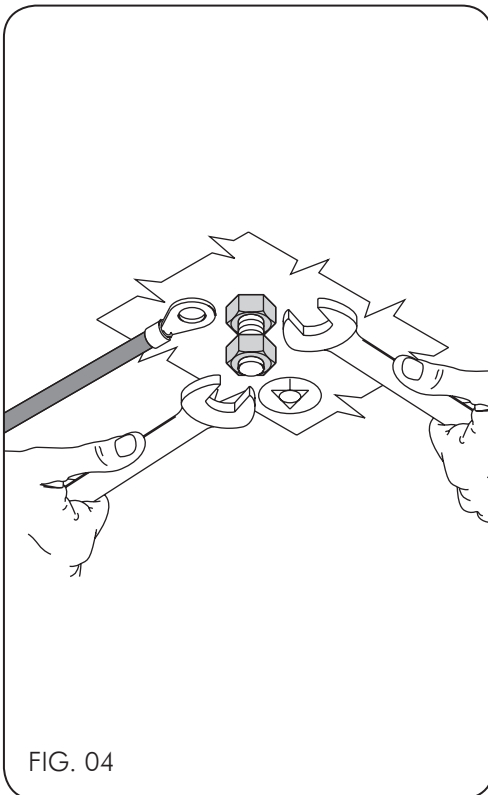


FIG. 04

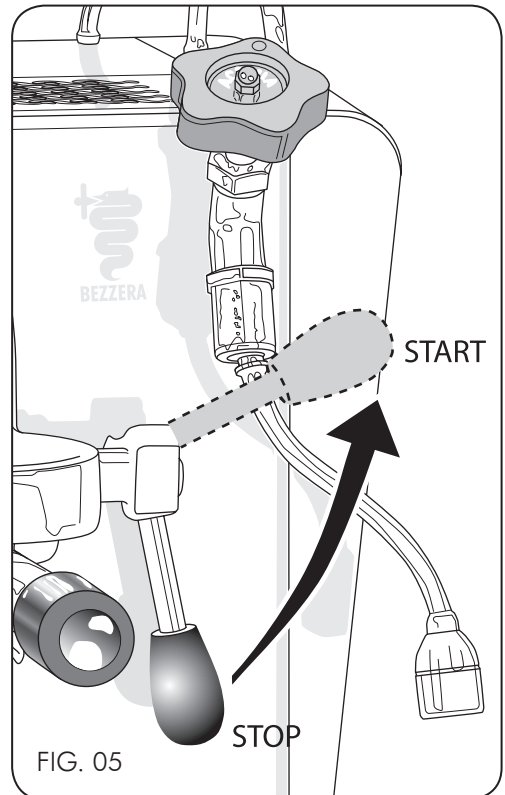
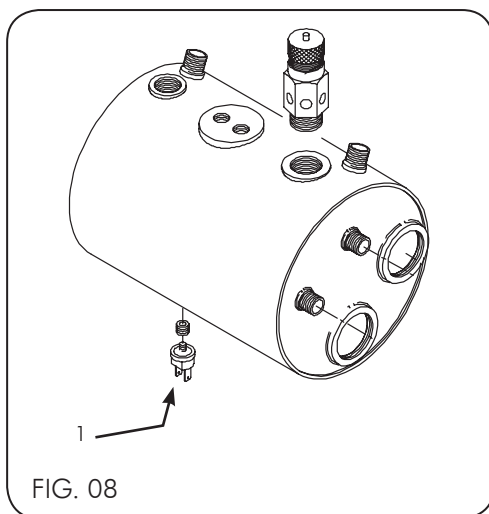
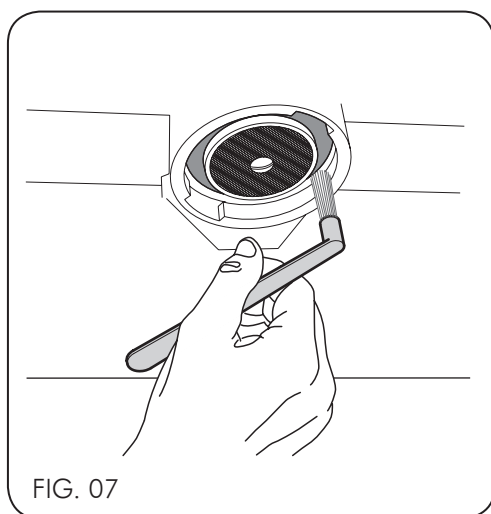
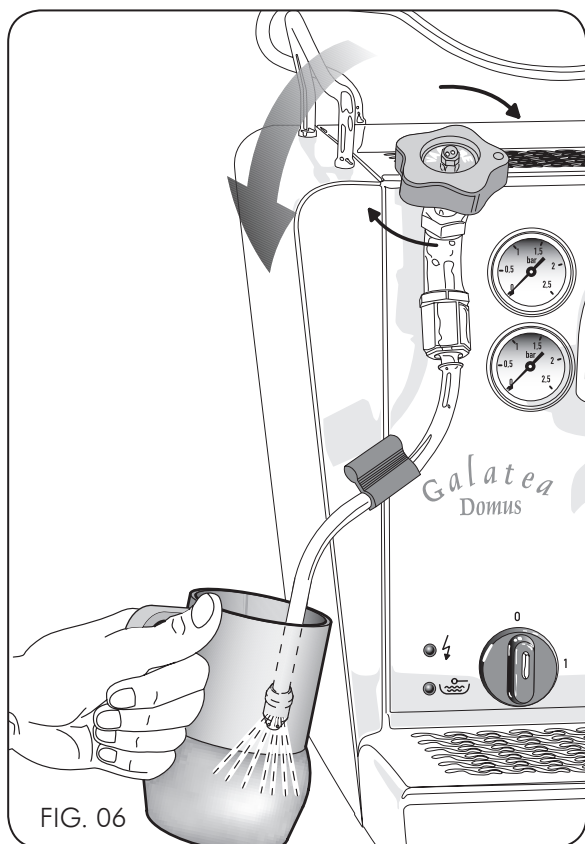
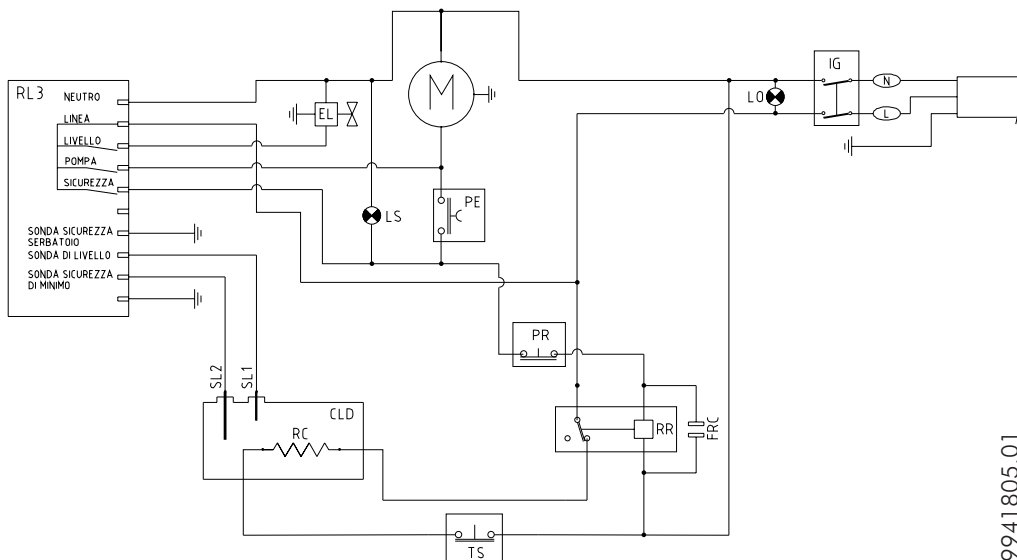


FIG. 05



GALATEA DOMUS R

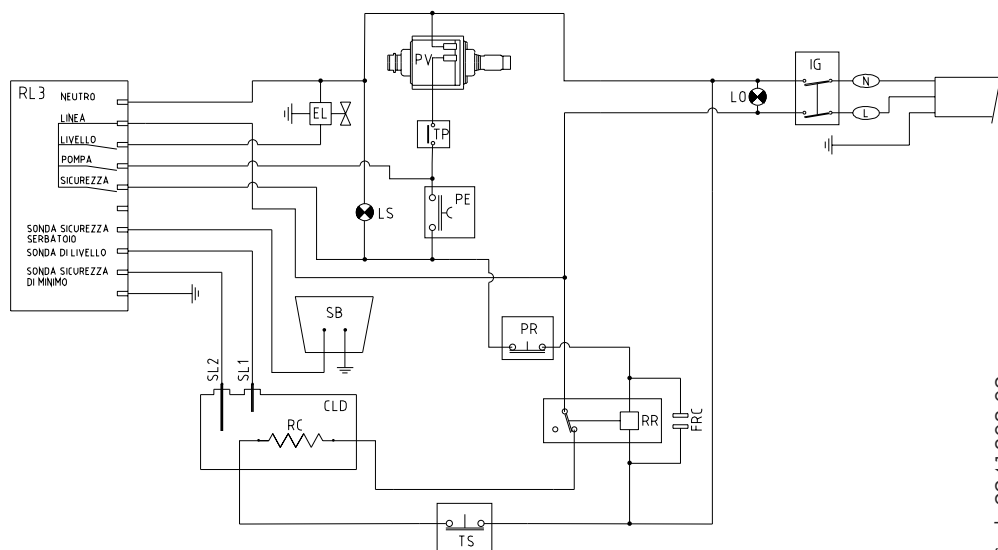


Cod. 9941805.01

CLD	Caldia	Boiler	Chaudière	Kessel	Caldera
EL	EV livello automatico	EV automatic level	EV niveau automatique	EV niveau automatische	EV nivel automático
FRC	Filtro RC	RC filter	Filtre RC	Filter RC	Filtro RC
IG	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Hauptschalter	Interruptor general
LO	Lampada ON	ON lamp	Lampe ON	Lampe ON	Lámpara ON
LS	Lampada sicurezza	Safety lamp	Lampe sécurité	Lampe sicherheits	Lámpara seguridad
PE	Pulsante erogazione	Push button for delivery	Bouton distribution	Ausgabe-taste	Pulsador suministro
PR	Pressostato	Pressure switch	Pressostat	Druckwaechter	Presostato
M	Pompa	Pump	Pompe	Pumpe	Bomba
RC	Resistenza caldaia	Boiler heating resistance	Résistance chaudière	Kesselheizung	Resistencia caldera
RL3	Regolatore livello 3 sonde	Level regulator	Régulateur de niveau	Niveauregler	Relé resistencia
RL	Relè resistenza	Resistance contactor	Relé résistance	Relé heizung	Relé resistencia
SL1	Sonda livello MAX	MAX lever feeler	Sonde niveau MAX	Sonde hoechstniveau	Captador MAX nivel
SL2	Sonda livello MIN	MIN level feeler	Sonde niveau MIN	Sonde mindestniveau	Captador MIN nivel
TS	Termostato sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sichereitsdruckwaechter	Termostato de seguridad

SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALT PLANE - ESQUEMAS ELÉCTRICO

GALATEA DOMUS S



Cod. 9941803.02

CLD	Caldaia	Boiler	Chaudière	Kessel	Caldera
EL	EV livello automatico	EV automatic level	EV niveau automatique	EV niveau automatische	EV nivel automático
FRC	Filtro RC	RC filter	Filtre RC	Filter RC	Filtro RC
IG	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Hauptschalter	Interruttore general
LO	Lampada ON	ON lamp	Lampe ON	Lampe ON	Lámpara ON
LS	Lampada sicurezza	Safety lamp	Lampe sécurité	Lampe sicherheits	Lámpara seguridad
PE	Pulsante erogazione	Push button for delivery	Bouton distribution	Ausgabe-taste	Pulsador suministro
PR	Pressostato	Pressure switch	Pressostat	Druckwaechter	Presostato
PV	Pompa vibrazione	Vibration pump	Pompe à vibration	Vibrationspumpe	Bomba de vibración
RC	Resistenza caldaia	Boiler heating resistance	Résistance chaudière	Kesselheizung	Resistencia caldera
RL3	Regolatore livello 3 sonde	Level regulator	Régulateur de niveau	Niveauregler	Relé resistencia
RR	Relé resistenza	Resistance contactor	Relé résistance	Relé heizung	Relé resistencia
SB	Serbatoio	Tank	Réservoir	Tank	Tanque
SL1	Sonda livello MAX	MAX lever feeler	Sonde niveau MAX	Sonde hoechstniveau	Captador MAX nivel
SL2	Sonda livello MIN	MIN level feeler	Sonde niveau MIN	Sonde mindestniveau	Captador MIN nivel
TP	Termostato pompa	Pump thermostat	Thermostat pompe	Pumpdruckwaechter	termostato bomba
TS	Termostato sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sichereitsdruckwaechter	Termostato de seguridad



G. Bezzerà

Macchine per caffè espresso
20088 Rosate (Milano) Italy
Via L. Bezzerà n.1



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE – DECLARATION DE CONFORMITE CE EG-KONFORMITÄTLÄRUNG – EC DECLARATION OF CONFORMITY DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE – DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

G. Bezzerà Macchine per caffè espresso

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso professionale**

Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit: **Machine à café d'utilisation professionnelle**

Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemaschine für Beruflichgebrauch**

Declare under our responsibility that the product: **Espresso coffee makers for commercial use**

Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso profesional**

Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: **Máquina para café para uso profissional**

GALATEA DOMUS

è conforme secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche: - est conforme selon les prescriptions des directives spécifiques:

In Übereinstimmung, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien: - it complies according to the provision of the specific directives:

es conforme de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas: - è conforme segundo quanto prescritto pelas específicas diretrizes:

98/37/CE

Direttiva macchine - Directive Machine - Richtlinie Maschine - Makers Directive - Directiva Máquina - Diretriz da máquina

2006/95/CEE, 93/68/CEE

Direttiva Bassa Tensione - Directive Basse Tension - Niederspannungsrichtlinie - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensión - Diretriz Baixa Tensão

2004/108/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE

Direttiva EMC - Directive EMC - Richtlinie EMC - EMC Directive - Directiva EMC - Diretriz EMC

97/23/CE

Direttiva attrezzature a pressione (PED) - Directive sur les appareillages sous pression (PED) - Richtlinie für unter Druck stehende Geräte (PED)

Pressure device directive (PED) - Directiva equipos de presión (PED) - Diretriz Aparelhagem de pressão (PED)

alle seguenti norme: - aux norme suivantes: - mit den folgenden Normen: - with the following norms: - a las siguientes normas: - as seguintes normas:

EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 o EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

Norme EN armonizzate - Normes EN harmonisées - Harmonisierte EN-Norme - Harmonized EN norms - Normas EN armonizadas - Normes EN Harmonia

VSR,S,M ed.'78 e '95

Norme applicate - Normes appliquée - Angewandte Vorschriften - Applied standards - Normas aplicadas - Normas aplicadas

Descrizione apparecchiatura a pressione - Description de l'appareillage sous pression - Beschreibung der unter Druck stehenden Geräte

Pressure device description - Descripción de los equipos de presión - Descrição dos equipamentos de pressão

	Pressione - Pression Druck - Pressure Presión - Pressão Max [Mpa/bar]	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura Max [°C]	Fluido - Fluide - Flüssig Fluid - Fluido - Fluido	Capacità - Capacité - Fähigkeit Capacity - Potencia - Potência [L]
Caldaia - Chaudière Kessel - Boiler Caldera - Caldeira	0,25/2,5	140	Acqua/vapore - Eau/Vapeur Wasser/Dampf - Water/Steam Agua/Vapor - Agua/Vapor	2
	Pressione - Pression Druck - Pressure Presión - Pressão Max [Mpa/bar]	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura Max [°C]	Fluido - Fluide - Flüssig Fluid - Fluido - Fluido	Capacità - Capacité - Fähigkeit Capacity - Potencia - Potência [L]
Scambiatore - Échangeur Austauscher - Exchanger Cambiador - Cambiador	1,2/12	140	Acqua - Eau Wasser - Water Água - Água	1X0,07

Le macchine a leva non sono dotate di scambiatore - Les machine à levier ne son pas équipées d'un échangeur - Die mit einem Hebel versehenen Maschinen verfügen nicht über einen Austausch - The machine with lever are not fitted with exchanger - Las maquinas de palanca no están dotadas de cambiador - As maquinas com alavanca não possuem o cambiador

Rosate , 15- 03-2006

Il titolare - Le propriétaire - The owner
Geschäftsführer - El titular - O titular

G. Bezzerà

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.

La présente déclaration perd sa validité si la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.

Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.

The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.

La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.

A presente declaração perde su validez si a máquina è modificada sem a nossa expresa autorização.



INDICE

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali	11
1.2 Uso previsto.....	11

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio	11
2.2 Movimentazione della macchina.....	11
2.3 Immagazzinamento	11

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento	12
3.2 Descrizione dei comandi.....	12
3.3 Dati tecnici	12

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze	13
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione	13
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica	13
4.2.2 Allacciamento alla rete idrica (versione R).....	13
4.2.3 Allacciamento allo scarico (versione R)	13
4.3 Collegamento equipotenziale.....	13

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia.....	13
5.2 Riscaldamento	13
5.3 Preparazione del caffè	14
5.4 Erogazione vapore	14
5.5 Prelievo acqua calda	14
5.6 Spegnimento macchina	14
5.7 Doppio manometro (dove previsto)	14

6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza	14
6.2 Pulizia della macchina	15
6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale	15
6.4 Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici).....	15

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema / Diagnostica/Soluzione / Consigli	16
---	----



1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali



- Gli impianti elettrico ed idraulico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto "Installazione della macchina".
- L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.
- Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.
- Conservare il libretto per future consultazioni.
- La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.
- Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.
- Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.
- Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
- Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.
- Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.
- Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.
- Non far utilizzare la macchina da personale non istruito e/o da bambini.
- Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatasse con la parte cava rivolta verso l'alto.
- Il simbolo seguente indica pericolo di ustioni.



1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso GALATEA DOMUS è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda per la realizzazione di the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.). Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.

Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore. La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.

Questo apparecchio non è inteso per essere utilizzato da bambini o persone inferme a meno che esse siano adeguatamente supervisionate da persone che ne assicurino l'utilizzo corretto.

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso GALATEA DOMUS preventivamente protetta con sagome di poliuretano espanso, viene imballata in scatola di cartone con paletta.



Avvertenze:

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

2.2 Movimentazione della macchina

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

2.3 Immagazzinamento

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

È ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.



3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

Versione R

L'acqua proveniente dalla rete idrica tramite una pompa regolata ad una pressione compresa fra 9 e 10 bar (0,9 - 1 Mpa) passa attraverso una valvola di surpressione regolata a 12 bar (1,2 Mpa) e permette il carico della caldaia e dello scambiatore.

L'acqua della caldaia, riscaldata da una resistenza, riscalda a sua volta l'acqua nello scambiatore, dal quale tramite un pescante viene inviata al gruppo, e tramite una valvola comandata manualmente, permette il passaggio dell'acqua per l'infusione del caffè.

Versione S

L'acqua proveniente dal serbatoio posto sul retro della macchina tramite una pompa a vibrazione, passa attraverso una valvola di surpressione regolata a 12 bar (1,2 Mpa) e permette il carico della caldaia e dello scambiatore.

L'acqua della caldaia, riscaldata da una resistenza, riscalda a sua volta l'acqua nello scambiatore, dal quale tramite un pescante viene inviata al gruppo, e tramite una valvola comandata manualmente, permette il passaggio dell'acqua per l'infusione del caffè.

3.2 Descrizione dei comandi (Fig. 01)

- 1 Interruttore accensione macchina
- 2 Leva erogazione caffè
- 3 Erogatore acqua calda
- 4 Tubo carico acqua (versione R)
- 5 Cavo di alimentazione elettrica
- 6 Gruppo erogazione
- 7 Portafiltro
- 8 Lancia vapore
- 9 Rubinetto vapore
- 10 Rubinetto acqua
- 11 Spia verde
- 12 Spia gialla
- 13 Tubo di scarico (versione R)
- 14 Manometro caldaia
- 15 Manometro pompa (dove previsto)

3.3 Dati tecnici (Fig. 02)

Alimentazione	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistenza	V~	220 - 240	110
Potenza nominale	W	1350-1550	1450
Resistenza	W	1250-1450	1350
Caldaia	lt	2,0	
Serbatoio (S)	lt	4.0	
Larghezza "A"	mm	360	
Profondità "B"	mm	455	
Altezza "C"	mm	450	
Peso netto	kg	22,7 (pompa a vibrazione) S = 28,2 (pompa volumetrica) (R)	
Peso lordo (scatola)	kg	25,2 (pompa a vibrazione) S = 30 (pompa volumetrica) (R)	
Raccordo carico (R)		G 3/8"	
Diametro raccordo scarico (R)	mm	10	



4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano che deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad un'altezza tale per cui il piano scaldato si trovi oltre 150 cm dal suolo.

Non usare getti d'acqua, ne installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua.

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i $+5^{\circ}\text{C}$ e i $+32^{\circ}\text{C}$ e l'umidità non superi il 70%.

La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:

- allacciamento alla rete elettrica.
- allacciamento alla rete idrica.
- allacciamento al circuito di scarico.

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica



Avvertenze:

- L'allacciamento alla rete elettrica deve essere fatto da personale qualificato.
- L'impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di messa a terra.

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione elettrica provvisto di spina.

4.2.2 Allacciamento alla rete idrica (versione R)

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 6 bar (0 - 0,6 Mpa).

Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 bar (0,6 Mpa), predisporre un riduttore di pressione.

Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua

a monte dell'attacco macchina.

Il tubo di carico acqua (Fig. 01; pos. 4) viene fornito filettato con filettatura G 3/8".

4.2.3 Allacciamento allo scarico (versione R)

Collegare una tubazione di gomma (Fig. 01; pos. 13) con diametro interno pari a 10 mm al raccordo predisposto sul pozzetto di scarico della macchina ad uno scarico a sifone aperto preventivamente predisposto.

4.3 Collegamento equipotenziale (Fig. 04)

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per un collegamento di un conduttore esterno avente sezione nominale in conformità con le norme vigenti.

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

Aprire il rubinetto di intercettazione acqua (versione R).

Introdurre l'acqua nel serbatoio (versione S) (Fig. 03). Ruotare l'interruttore generale (Fig. 01; pos. 1) portandolo sulla posizione 1 (Spia verde accesa). Automaticamente si effettua il carico dell'acqua in caldaia. Qualora le spie dovessero rimanere spente dopo l'operazione di carico dell'acqua, spegnere e riaccendere la macchina fino a quando avviene l'accensione delle spie.

5.2 Riscaldamento

Per portare la macchina alla giusta temperatura, con pressione indicata dal manometro caldaia (Fig. 1; pos. 14) compresa fra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa), aprire il rubinetto vapore (Fig. 01; pos. 9) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico. La spia gialla (Fig. 01; pos. 12), se accesa indica il regolare funzionamento della macchina, se spenta segnala l'insufficiente



livello acqua nel serbatoio o in caldaia.



Avvertenza:

- Un dispositivo di sicurezza interromperà il funzionamento della motopompa dopo 120 secondi se non verrà raggiunto il minimo livello di acqua nella caldaia. La macchina segnalerà tale allarme con lo spegnimento della spia gialla.

5.3 Preparazione del caffè

- 1) Togliere il portafiltro (Fig. 01; pos. 7) dal gruppo erogatore.
- 2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
- 3) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.
- 4) Alzare la levetta (Fig. 05) in posizione orizzontale per ottenere l'erogazione del caffè.
- 5) Per interrompere l'erogazione, al raggiungimento della dose desiderata, riportare la levetta in posizione verticale, per permettere lo scarico del gruppo e l'asciugatura del pannello di caffè.



Attenzione:

- Non rimuovere il portafiltro pieno di caffè quando la macchina sta operando.
- Non toccare direttamente la parte metallica del portafiltro; pericolo di ustioni.
- Le dosi standard per i filtri sono di 6/8 grammi per una dose e 12 grammi per due dosi.

5.4 Erogazione vapore

(Fig. 06)

- 1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sulla manopola del rubinetto.
- 2) Inserire la lancia del vapore (Fig. 01; pos. 8) nel contenitore del liquido da riscaldare.
- 3) Ruotare la manopola rubinetto vapore (Fig. 01; pos. 9).

La quantità di vapore erogato è proporzionale all'apertura del rubinetto; maggiore è la apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.

- 4) Terminata l'erogazione del vapore chiudere il rubinetto, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.

5.5 Prelievo acqua calda

- 1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 01; pos. 3).
- 2) Agire sul rubinetto (Fig. 01; pos. 10) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.

5.6 Spegnimento macchina

- 1) Ruotare l'interruttore (Fig. 01; pos. 1) sulla posizione "0" e verificare lo spegnimento della spia verde (Fig. 01; pos. 11).
- 2) Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua (Versione R).

5.7 Doppio manometro (dove previsto)

La macchina è dotata di doppio manometro attraverso il quale è possibile controllare le seguenti pressioni:

Manometro caldaia (Fig. 01; pos. 14)
scala 0~3 bar (0~3 MPa)

Indica la normale pressione di esercizio della caldaia.

Manometro pompa (Fig. 01; pos. 15)
scala 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Indica la massima pressione esercitata dalla pompa durante l'erogazione. A pompa ferma il manometro indica la pressione della rete di alimentazione idrica (versione R) o "0" (versione S).

6 - MANUTENZIONE

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

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina al getto d'acqua. Scollegare la macchina dalla linea elettrica portando la leva del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, in posizione di riposo "0" e chiudere il rubinetto intercettazione acqua prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia. In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione auto-



noma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica. In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, chiudere l'acqua ed interpellare il servizio di assistenza tecnica. Evitare di sostituirlo in modo autonomo. Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani.

6.2 Pulizia della macchina

Questi consigli sono indicativi, la variazione dei periodi di manutenzione e pulizia dipende dall'uso della macchina.

Dopo ogni utilizzo

- 1) Pulire la lancia vapore.
- 2) Pulire il portafiltro e i filtri.

Quotidianamente

- 1) Pulire la griglia poggiatezze e la bacinella di scarico.
- 2) Pulire la carrozzeria.

Settimanalmente

- 1) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione (Fig. 07).
- 2) Effettuare il lavaggio del gruppo come segue: agganciare al gruppo il portafiltro con il filtro cieco fornito in dotazione e avviare più volte un'erogazione.

Mensilmente

- 1) Immergere i portafiltri e i filtri in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, usare un panno o una spugna per rimuoverlo.



Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, detersivi o spugne abrasive. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detersivi neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggiatezze e della vaschetta di scarico usare acqua.

6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale



Attenzione! L'operazione descritta di seguito, è di assoluta pertinenza di un tecnico installatore ed autorizzato dalla ditta costruttrice.

Durante il funzionamento della macchina il surriscaldamento della resistenza in caldaia può far intervenire, tagliandone l'alimentazione, il termostato di sicurezza che previene il sorgere di danni maggiori alla caldaia. Per ripristinare il normale funzionamento, bisogna risolvere il malfunzionamento che ha provocato l'intervento del termostato di sicurezza e quindi ripristinare la condizione normale premendo il pulsante rosso (RESET) (Fig. 08; pos. 1).

6.4 Corretto smaltimento del prodotto

(rifiuti elettrici ed elettronici)

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



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto. Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore a verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo. Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte.	Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo.
Perdite dal portafiltro	Cause possibili: 1 -La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata. 2 -Il portafiltro è posizionato malamente sul gruppo. 3 -Il filtro nel portafiltro è danneggiato.	In tutti i casi citati è necessario chiamare un tecnico specializzato.
Difficoltà nel posizionamento del portafiltro sull'anello agganciatore	Il problema è sicuramente legato all'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro.	Diminuire la quantità del caffè nel portafiltro.
Posizionamento anormale del portafiltro una volta posto sul gruppo	Il manico del portafiltro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito. La guarnizione sottocoppa è usurata.	Chiamare un tecnico specializzato per la sostituzione della guarnizione sottocoppa.
Il flusso del caffè è scarso	Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo fine. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3 -La dose posta nel portafiltro è eccessiva. 4 -La doccetta del gruppo è otturata. 5 -Il filtro nel portafiltro è otturato. 6 -La pressione erogata dalla pompa è bassa [< 9 bar (0,9 Mpa)], o non è funzionante (solo versione pompa volumetrica).	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinadosatura. Nei casi 4-6 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 5° caso pulire il filtro o sostituirlo.



Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
Il flusso del caffè è troppo abbondante	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo grossa. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3 -La dose di caffè nel portafiltro è scarsa. 4 -La pressione erogata dalla pompa è troppo elevata [>10 bar (1 Mpa)], (solo versione pompa volumetrica).	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinadosatura del caffè, nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.
Il caffè erogato è troppo freddo	Cause possibili: 1 -I portafiltri sono freddi. 2 -La macinatura del caffè è troppo fine. 3 -Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 4 -La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 bar (0,08 Mpa).	Nel caso 1 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 2 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 3 - 4 chiamare un tecnico specializzato.
Il caffè erogato è tiepido	Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa). In questo caso la rilevazione della pressione è fittizia.	Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfianto. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il rubinetto del vapore (Fig. 1 - 9), la pressione della caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'innesto della resistenza e l'aumento della temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.
Il caffè erogato è troppo caldo	Cause possibili: 1- La pressione della caldaia è superiore a 1,3 bar (0,13 Mpa). 2- La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento. 3- La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.	Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato. Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.



Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
Deposito di caffè sul fondo della tazza	Cause possibili: 1- Macinatura del caffè troppo fine. 2- Il portafiltro è sporco internamente o il filtro è danneggiato. 3- Le macine del macinino sono usurate, far intervenire un tecnico per sostituirle. 4- Pressione della pompa elevata [>10 bar (1 Mpa)] (solo versione pompa volumetrica).	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro, in tutti gli altri casi è necessario l'intervento di un tecnico.



SUMMARY

1 – WARNINGS

1.1 General warnings.....	20
1.2 Foreseen use.....	20

2 - TRANSPORT

2.1 Packaging.....	20
2.2 Handling of machine.....	20
2.3 Storage	20

3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine Operating Cycle.....	
3.2 Controls Description	21
3.3 Specifications.....	21

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warning	22
4.2 Installation Presetting	22
4.2.1 Electrical Connection.....	22
4.2.2 Water Supply Connection.....	22
4.2.3 Drain Connection (R version).....	22
4.3 Equipotential connection	22

5 - USE OF THE MACHINE

5.1 Machine Start and Water Supply	22
5.2 Heating	22
5.3 Coffee Preparation	22
5.4 Steam Outlet	23
5.5 Getting Hot Water.....	23
5.6 Machine Stop.....	23
5.7 Dual pressure gauge (where expected)	23

6 - MAINTENANCE

6.1 Safety rules	23
6.2 Cleaning of machine	23
6.3 Safety thermostat – Manual resetting	24
6.4 Proper disposal of the product	24

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem / Diagnostics/solution / Suggestions	25
--	----



1 – WARNINGS

1.1 General warnings



- The electric and water systems must be set up carefully by the user, according to what indicated in chapter 4 of this “Machine installation” booklet.
- The installer cannot absolutely modify the existing system set up by the user.
- This instructions booklet represents an integral part of the machine and must be read carefully by the user prior to use the machine.
- Store the booklet for future consultations.
- 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 use the machine if the feeder cable is wound up.
- Do not allow untrained staff and/or children to use the machine.
- To avoid water infiltrations inside the machine, place the cups on the cup warmer with the hollow side facing the top.
- The following symbol indicates the danger of burns



1.2 Foreseen use

The espresso coffee maker GALATEA DOMUS is built to make espresso coffee, to produce hot water to make tea, chamomile, and other infusions, to produce steam and heat up beverages (milk, chocolate, cappuccino, punch, etc.). 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 dam-

ages caused by the improper use of the espresso coffee maker.

This device is not intended to be used by children or disabled people unless they are properly supervised by people that can ensure the proper use.

2 - TRANSPORT

2.1 Packaging

The espresso coffee maker GALATEA DOMUS 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 its 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.

2.2 Handling of machine

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

2.3 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 four boxes can be piled up.



3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine Operating Cycle

R version

The water coming from the water supply by means a volumetric pump controlled by a pressure ranging from 9 to 10 bar (0,9 - 1 Mpa) passes through an overpressure valve set to 12 bar (1,2 Mpa) to refill the boiler and the heating exchanger.

The boiler water heated by a resistance, heats in its turn the water in the exchanger, which, by means of a suction lift, goes directly into the group which, by a manual valve allows the water to get in, to supply coffee.

S version

The water coming from the tank by means a vibration pump, passes through an overpressure valve set to 12 bar (1,2 Mpa) to refill the boiler and the heating exchanger.

The boiler water heated by a resistance, heats in its turn the water in the exchanger, which, by means of a suction lift, goes directly into the group which, by a manual valve allows the water to get in, to supply coffee.

3.2 Controls Description (Fig. 01)

- 1 Main Switch
- 2 Brewing coffee lever
- 3 Hot Water Nozzle
- 4 Water Inlet Pipe (R version)
- 5 Power Supply Cable
- 6 Brewing Group
- 7 Filter Holder
- 8 Steam Nozzle
- 9 Steam Knob
- 10 Hot water Knob
- 11 Green Light
- 12 Yellow Light
- 13 Drain pipe (R version)
- 14 Boiler's gauge
- 15 Pump's gauge (where expected)

3.3 Specifications (Fig. 02)

Power Supply	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistance	V~	220 - 240	110
Nominal power	W	1350-1550	1450
Resistance	W	1250-1450	1350
Boiler	lt	2,0	
Tank (S)	lt	4.0	
Width "A"	mm	360	
Depth "B"	mm	455	
Height "C"	mm	450	
Net Weight	kg	22,7 (vibration pump) S = 28,2 (volumetric pump) (R)	
Gross Weight (box)	kg	25,2 (vibration pump) S = 30 (volumetric pump) (R)	
Nipple for water supply (R)		G 3/8"	
Drain Connector Diameter (R)	mm	10	



4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warning

The installation must be carried out by qualified operators according to manufacturer's instructions and laws in force.

4.2 Installation Presetting

Put the machine on a plane surface with sizes and solidity suitable to overall dimensions of the equipment so that the cup heating level is over 150 cm from the ground. Do not use water jets or install in places where water jets are used. To ensure regular operation, the equipment shall be installed in places with temperature between +5°C and +32°C and humidity not exceeding 70%.

The machine is electrically powered and requires for its operating:

- power supply connection.
- water supply connection (R version)
- drain system connection (R version)

4.2.1 Electrical Connection



Warning:

- The power supply connection must be carried out by qualified personnel.
- The installation must be carried out in compliance with the laws in force and must be equipped with proper grounding.

The machine is provided with electric cord with plug.

4.2.2 Water Supply Connection

(R version)

Make sure that the water supply installation is connected to drinkable water supply with operating pressure ranging from 0 to 6 bar (0 - 0,6 Mpa).

Should the pressure be above 6 bar (0,6 Mpa), provide a reducer.

Provide an intercepting tap upstream the machine connection (Fig. 01; pos 4).

A pipe with G 3/8" nipple is provided for the water supply connection.

4.2.3 Drain Connection (R version)

Connect a rubber pipe (Fig. 01; pos 13) with in-

ner diameter of 10 mm to the arranged connector of the machine drain well and join it with the open drain-trap, previously prepared.

4.3 Equipotential connection (Fig. 04)

The function of this connection, required by some standards, is to prevent the electric potential differences between the masses of the different equipment installed in the same place. This device is provided with a terminal installed under the base to connect an external wire having a rated section in compliance with the current regulations.

5 - USE OF THE MACHINE

5.1 Machine Start and Water Supply

Turn on the water supply tap (R version)

Fill the tank with water (S version) (Fig. 03)

Turn the main switch on position 1 (Fig. 01; pos. 1) (Green light ON).

Automatically the water is supplied to the boiler.

During this operation, the green light light up.

At the end of the water supply, the lights (green and orange) will be on.

Should the lights be off after the water supply, turn on and off the switch ON/OFF till the lights light up.

5.2 Heating

In order to have the right temperature for the machine from 1 to 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa), turn the steam knob (Fig. 01; pos. 9) and let out 2 or 3 times the steam into the drain tray.

The orange light (Fig. 01; pos. 12), if on, points out the machine is in working order; if off, it means that the water level in the tank or in the boiler is not enough.



Warning:

- A safety device allows to stop the motor pump after 120 seconds if the water minimum level is not supplied to the boiler. The machine, as alarm signal, turns off the lights.

5.3 Coffee Preparation

- 1) Remove the filter holder (Fig. 01; pos. 7) from the supply group.



- 2) Put the ground coffee into the filter holder, press it and make attention that the filter holder edge is not dirty with coffee.
- 3) Replace the filter holder in its housing.
- 4) Lift up the lever (Fig. 05) to obtain coffee dispensing
- 5) To stop dispensing, when the desired dose is reached, take the lever back to downward position, to allow the unloading of the group and the drying of the coffee.



Caution:

- Do not remove the filter holder filled with coffee when the equipment is operating.
- Do not touch expressly the metal plating of the filter holder; danger of burns.
- The standard doses for the filters are 6/8 grams for a dose and 12 grams for two doses.

5.4 Steam Outlet

(Fig. 06)

- 1) In order to avoid eddies in the boiler, let off steam by turning the relevant knob
 - 2) Insert the nozzle (Fig. 01; pos. 8) into the container with the liquid to be heated.
 - 3) Turn the steam knob (Fig. 01; pos. 9).
- The outlet steam depends on the knob turning: the more the knob is turned, the more the steam is let off.
- 4) After the steam has been blown off, turn the knob off, take out the container and clean immediately the nozzle with a damp cloth in order to remove residual heated water.

5.5 Getting Hot Water

- 1) Place the water container under the dispenser (Fig. 01; pos.3).
- 2) Turn on the knob (Fig. 01; pos. 10) to get the required quantity of water.

5.6 Machine Stop

- 1) Turn the main switch on position 0 (Fig. 01; pos. 1).
- 2) Turn off the intercepting water tap (R version).

5.7 Dual pressure gauge (where expected)

The machine is equipped with dual pressure gauge by which you can check the following pressures:

Boiler manometer (Fig. 01, pos. 14)

range 0~3 bar (0~3 MPa)

The boiler manometer indicates the boiler pressure.

Pressure gauge (Fig. 01; pos. 15)

range 0~15 bar (0~1,5 MPa)

The pressure gauge indicates the pump maximum pressure during operation. When the motor pump is stopped the manometer indicates the water supply pressure (R version) or "0" (S version).

6 - MAINTENANCE

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

6.1 Safety rules

Do not subject the machine to a water jet.

Disconnect the machine from the power line, bringing the lever of the omnipolar 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.

6.2 Cleaning of machine

These advices are indicative, the maintenance and cleaning schedules depend on the use of the machine.

After each use

- 1) Clean the steam nozzle.
- 2) Clean the filter holder and the filters.

Daily

- 1) Clean the cup holding grid and the drain ba-



sin.

- 2) Clean the body.

Weekly

- 1) Clean the group's gasket with the brush supplied (Fig. 07).
- 2) Wash the group as follows: hook the filter holder with the blind filter supplied to the group and initiate output for a few times.

Monthly

- 1) Immerse the filter holder and the filters in hot water for a few minutes to dissolve the grease of the coffee, use a cloth or sponge to remove it.



For washing and cleaning operations, do not use solvents, detergents or abrasive sponges. Wash the body using a cloth soaked in water and/or neutral detergents, and dry the surfaces well prior to connect the machine to the electric line again. Use water to wash the cup holding grid and the drain basin.

6.3 Safety thermostat – Manual re-setting



Warning! The operation described below must be absolutely performed by a technician authorized by the manufacturer.

When the machine is on, if the boiler's resistor over heats, the safety thermostat will be enabled, which will interrupt the power supply, thus preventing greater damages to the machine. To restore regular functioning, the failure that caused the enabling of the safety thermostat must be solved and the normal status must be reset by pressing the red key (RESET) (Fig. 08; pos 1).

6.4 Proper disposal of the product

(electric and electronic waste)

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



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 environ-

ment 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 to the separated waste collection and recycling of this type of product.

Corporate users shall contact their supplier to check the terms and conditions of the purchase agreement.

This product must not be disposed together with other industrial waste.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
Lack of steam distribution from the pipe	The steam pipe nozzle is obstructed, clear it by using a pin. This problem depends on the introduction of the spout into the milk.	Clean the steam spout after using it.
Leakage from the filter holder	Possible causes: 1- The lower bowl gasket is worn or en-crusted. 2- The filter holder is positioned incorrectly on the group. 3- The filter into the filter holder is damaged.	In all above-mentioned cases, call a skilled technician
Difficult positioning of the filter holder on the coupling ring	The problem depends on the excessive coffee dose inside the filter holder.	Decrease coffee quantity in the filter holder.
Incorrect positioning of the filter holder after placing it on to the group	The filter holder handle, after fixing it to the group, is turned to the right more than usual. The lower bowl gasket is worn.	Contact a skilled technician to replace the lower bowl gasket.
The coffee dispenses insufficiently	The coffee dispenses drop by drop, the dispensing time is too long, the quality of the coffee is not good and presents a dark cream. Possible causes: 1- The coffee grind is too fine. 2- The coffee into the filter holder is too pressed. 3- The dose into the filter holder is excessive. 4- The small douche of the group is obstructed. 5- The filter into the filter holder is obstructed. 6- The pump pressure is low [<9 bar (0,9 Mpa)], or the pump is not working (volumetric pump version).	In cases 1-2-3, it is necessary to adjust the grinder correctly. In cases 4-6, it is necessary to call a technician. In case 5, clean the filter or replace it.



Problem	Diagnostics/Solution	Suggestions
The coffee dispenses too abundantly	The coffee dispenses too quickly and the cream is clearer than usual. Possible causes: 1- The grind of the coffee is too coarse. 2- The coffee into the filter holder is not pressed enough. 3- The coffee dose into the filter holder is insufficient. 4- The pressure of the pump is too high [>10 bar (1 Mpa)] (volumetric pump version).	In cases 1-2-3, it is necessary to adjust the grinder correctly. In case 4, it is necessary to call a technician.
The coffee is too cold	Possible causes: 1- The filter holders are cold. 2- The coffee grind is too fine. 3- The water circuit of the machine is dirty (milestone). 4- The boiler pressure is lower than 0,8 bar (0,08 Mpa).	In case 1, keep the filter holder mounted on the group. In case 2 change the coffee grind. In cases 3 - 4 call a skilled technician.
The coffee is tepid	The coffee is tepid, although the pressure is normal between 1 and 1,2 bar (0,12 Mpa). In this case, the pressure measurement is dummy.	Call a skilled technician to check the relief valve. Meanwhile, in order to use the machine, open the steam valve, (Fig. 01; pos. 9) the boiler pressure will drop to zero: in this way, the heat elements will be connected and the temperature will increase. Carry on this operation every day when turning on the machine.
The coffee is too hot	Possible causes: 1- The boiler pressure is higher than 1,3 bar (0,13 Mpa). 2- The machine is covered with something that prevents its cooling. 3- The machine has been installed in a position that prevents air circulation.	In case 1 call a skilled technician In cases 2-3 reset the machine cooling conditions.



Problem	Diagnostics/Solution	Suggestions
Coffee deposit on the cup bottom	On the cup bottom is a coffee powder deposit. Possible causes: 1- The coffee grind is too fine. 2- The filter holder is dirty inside, or the filter is damaged. 3- The grinder mills are worn, call a technician to replace them. 4- Too high pump pressure [> 10 bar (0,1 Mpa)] (volumetric pump version).	In case 1, it is necessary to adjust the grinder correctly. In case 2, clean the filter holder or replace the filter, in all the other cases call a technician.



SOMMAIRE

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Avertissements généraux	29
1.2 Utilisation prévue	29

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage	29
2.2 Manutention de la machine.....	29
2.3 Stockage	29

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement	30
3.2 Description des commandes.....	30
3.3 Spécifiques techniques	30

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Notice	31
4.2 Préparation à l'installation.....	31
4.2.1 Connexion au réseau électrique.....	31
4.2.2 Connexion au réseau hydrique (Version R)	31
4.2.3 Connexion au tuyau de dé-charge (Version R)	31
4.3 Branchement équipotentiel	31

5 - USAGE DE LA MACHINE

5.1 Mise en marche machine et chargement d'eau en chaudière	31
5.2 Chauffage	31
5.3 Préparation café.....	32
5.4 Débit vapeur.....	32
5.5 Prise eau chaude.....	32
5.6 Arrêt machine	32
5.7 Double manomètre (ou devrait)	32

6 - ENTRETIEN

6.1 Normes de sécurité	32
6.2 Nettoyage de la machine	33
6.3 Thermostat de sécurité – Réenclenchement manuel	33
6.4 Élimination correcte du produit.....	33

7 - DÉPANNAGE

Problème / Diagnostic/Solution / Conseils	34
---	----



1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Avertissements généraux



- Les installations électriques et hydrauliques doivent être réalisées par l'utilisateur conformément aux indications du chapitre 4 du présent manuel "Installation de la machine".
- L'installateur ne peut en aucun cas modifier l'installation préexistante réalisée par l'utilisateur.
- Le présent manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant la mise en service de celle-ci.
- Conserver le manuel pour toute consultation future.
- La machine est livrée sans eau dans la chaudière afin d'éviter d'éventuels dommages dérivant du gel.
- Soigner la mise à la terre de l'installation électrique.
- Ne pas toucher la machine avec les mains et les pieds humides et/ou mouillés.
- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- Ne pas relier le cordon d'alimentation électrique à des rallonges volantes et similaires.
- Ne pas déconnecter la machine de la ligne électrique en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas faire fonctionner la machine lorsque le cordon d'alimentation est enroulé.
- Ne pas laisser du personnel non formé et/ou des enfants utiliser la machine.
- Pour éviter des infiltrations d'eau à l'intérieur de la machine, remettre les tasses sur le chauffe-tasses en orientant la partie creuse vers le haut.
- Le symbole suivant indique le risque de brûlures.



1.2 Utilisation prévue

La machine à café expresso GALATEA DOMUS est construite pour distribuer du café expresso, pour produire de l'eau chaude pour faire du thé, de la camomille et d'autres infusions, pour pro-

duire de la vapeur et pour réchauffer les boissons (lait, chocolat, cappuccino, punch, etc.).

Cette machine n'a été conçue que pour les utilisations susmentionnées.

Toutes les autres utilisations sont inadaptées et par conséquent interdites par le constructeur. L'entreprise constructrice ne pourra être tenue responsable de dommages provoqués par l'utilisation inadaptée de la machine à café expresso. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes infirmes, sauf s'ils sont supervisés par des personnes assurant son utilisation correcte.

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine à café expresso GALATEA DOMUS, préalablement protégée par un gabarit en polyuréthane expansé, est emballée dans une boîte en carton avec une palette.



Avertissements:

- Après avoir extrait la machine de l'emballage, vérifier qu'elle est en bon état et que tous les accessoires sont présents.
- Les emballages ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et ils doivent être mis au rebut aux décharges prévues à cet effet.
- Si la machine est endommagée ou s'il manque des accessoires, ne pas l'utiliser et prévenir immédiatement le concessionnaire de la zone.

2.2 Manutention de la machine

La machine à café expresso peut être déplacée par un transpalette ou un chariot élévateur.

2.3 Stockage

La machine correctement emballée doit être stockée dans des milieux secs ayant une température comprise entre +5 et +30 °C et une humidité relative non supérieure à 70%.

Une superposition maximum de quatre boîtes est admise.



3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

Version R

L'eau provenant du réseau de distribution d'eau au moyen d'une pompe réglée à une pression comprise entre 9 et 10 bar (0,9 - 1 Mpa) passe à travers une soupape de surpression réglée à 12 bar (1,2 Mpa) et permet le remplissage de la chaudière et de l'échangeur.

L'eau de la chaudière, chauffée au moyen d'une résistance, chauffe à son tour l'eau de l'échangeur, de là elle est envoyée au groupe à partir d'un plongeur et au moyen d'une soupape commandée manuellement qui permet le passage de l'eau pour l'infusion du café.

Version S

L'eau provenant du réservoir situé à l'arrière de la machine au moyen d'une pompe à vibration, passe à travers une soupape de surpression réglée à 12 bar (1,2 Mpa) qui permet le remplissage de la chaudière et de l'échangeur.

L'eau de la chaudière, chauffée au moyen d'une résistance, chauffe à son tour l'eau de l'échangeur, de là elle est envoyée au groupe à partir d'un plongeur et au moyen d'une soupape commandée manuellement qui permet le passage de l'eau pour l'infusion du café.

3.2 Description des commandes (Fig. 01)

- 1 Interrupteur mise en marche machine
- 2 Levier distribution de café
- 3 Distributeur eau chaude
- 4 Tuyau chargement eau (Version R)
- 5 Câble alimentation électrique
- 6 Groupe débit
- 7 Porte-filtre
- 8 Lance vapeur
- 9 Robinet vapeur
- 10 Robinet eau
- 11 Voyant vert
- 12 Voyant jaune
- 13 Tuyau de décharge (Version R)
- 14 Manomètre chaudière
- 15 Manomètre pompe (où devrait)

3.3 Spécifiques techniques (Fig. 02)

Alimentation	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Résistance	V~	220 - 240	110
Puissance nominale	W	1350-1550	1450
Résistance	W	1250-1450	1350
Chaudière	lt	2,0	
Réservoir (S)	lt	4,0	
Largeur "A"	mm	360	
Profondeur "B"	mm	455	
Hauteur "C"	mm	450	
Poids net	kg	22,7 (pompe à vibration) S = 28,2 (pompe volumétrique) (R)	
Poids brut (boîte)	kg	25,2 (pompe à vibration) S = 30 (pompe volumétrique) (R)	
Raccord chargement (R)		G 3/8"	
Raccord évacuation (R)	mm	10	



4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Notice

L'installation doit être exécutée par personnel compétent en suivant les instructions du constructeur et en se conformant aux lois en vigueur.

4.2 Préparation à l'installation

Préparer le point d'appui de la machine sur une surface plane aux dimensions et solidité adéquates aux mesures et au volume de la machine de façon que le plan chauffant des tasses se trouve à plus de 150 cm du sol. Ne pas utiliser de jets d'eau ou installer où des jets d'eau sont employés.

Pour garantir le normal fonctionnement, l'appareil doit être installé dans un endroit ayant une température comprise entre +5°C et +32°C et humidité non supérieure à 70%.

La machine est alimentée électriquement et pour fonctionner elle nécessite des branchements suivants:

- connexion au réseau électrique.
- connexion au réseau hydrique.
- connexion au groupe de décharge.

4.2.1 Connexion au réseau électrique



Notice:

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par personnel compétent.
- L'installation électrique doit être réalisée conformément aux lois en vigueur et équipée de mise à la terre.

La machine est équipée de cordon d'alimentation électrique avec fiche.

4.2.2 Connexion au réseau hydrique (Version R)

Assurez-vous de connecter la ligne d'alimentation hydrique à un réseau d'eau potable à pression de régime entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 Mpa).

Au cas où la pression du réseau hydrique dépasserait 6 bar (0,6 Mpa), installer un détendeur.

Installer un robinet d'interception de l'eau en amont du branchement de la machine (Fig. 01; pos. 4). Le raccordement du tube de chargement de l'eau est fileté G 3/8".

4.2.3 Connexion au tuyau de décharge (Version R)

Branchez un tuyau en caoutchouc (Fig. 01; pos. 13) ayant un diamètre intérieur de 10 mm au raccord installé sur le puisard de déchargement de la machine à une décharge à siphon ouvert préalablement prédisposée.

4.3 Branchement équipotentiel (Fig. 04)

La fonction de ce branchement, prévu par plusieurs normes, est d'éviter les différences de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans la même place. Cet appareil est pourvu d'une borne placée sous la base pour le branchement d'un fil extérieur ayant section nominale conforme aux normes en vigueur.

5 - USAGE DE LA MACHINE

5.1 Mise en marche machine et chargement d'eau en chaudière

Ouvrir le robinet d'interception de l'eau (version R). Introduire l'eau dans le réservoir (version S) (Fig. 03). Tourner l'interrupteur général (Fig. 01; pos. 1) en le plaçant sur la position 1 (Voyant vert allumé). Le remplissage de l'eau dans la chaudière se fait automatiquement.

Si les voyants restent éteints après l'opération de remplissage de l'eau, éteindre et rallumer la machine jusqu'à ce que les voyants s'allument.

5.2 Chauffage

Pour amener la machine à la bonne température, avec la pression indiquée par le manomètre (Fig. 01; pos. 14) de la chaudière comprise entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa), ouvrir le robinet de la vapeur (Fig. 01; pos. 9) et faire sortir 2 ou 3 fois la vapeur dans le bac de récupération.

Si le voyant jaune (Fig. 01; pos. 12) est allumé,



cela indique que la machine fonctionne correctement, s'il est éteint il indique que le niveau d'eau dans le réservoir ou dans la chaudière est insuffisant.



Avertissement :

- Un dispositif de sécurité interrompra le fonctionnement de la motopompe au bout de 120 secondes si le niveau d'eau minimum dans la chaudière n'est pas atteint. La machine indiquera cette alarme en éteignant le voyant jaune.

5.3 Préparation café

- 1) Enlever le porte-filtre (Fig. 01 ; pos. 7) du groupe distributeur.
- 2) Charger le café moulu dans le porte-filtre, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
- 3) Raccrocher le porte-filtre à son logement.
- 4) Lever le levier (Fig. 05) en position horizontale pour obtenir la distribution du café.
- 5) Pour interrompre la distribution, à la réalisation de la dose désirée, reporter le levier en position verticale, pour permettre le déchargement du groupe et le séchage du café.



Attention:

- Ne pas retirer le porte-filtre rempli de café lorsque l'équipement est en marche.
- Ne touchez pas expressément le placage métallique du porte-filtre; danger de brûlures.
- Les doses standard pour les filtres sont de 6/8 grammes pour une dose et de 12 grammes pour deux doses.

5.4 Débit vapeur (Fig. 06)

- 1) Pour éviter des remous de liquide en chaudière, décharger la vapeur au moyen du bouton approprié.
 - 2) Insérer la lance à vapeur (Fig. 01 ; pos. 8) dans le récipient de l'eau à chauffer.
 - 3) Tourner le robinet vapeur (Fig. 01 ; pos. 9).
- La quantité de vapeur débitée dépend de l'ouverture du robinet: plus on ouvre le robinet, plus on débite la vapeur.

- 4) Une fois débité la vapeur, fermer le robinet, enlever le récipient de l'eau et nettoyer immédiatement avec un chiffon humide, la lance à vapeur des restes du liquide réchauffé.

5.5 Prise eau chaude

- 1) Placer le récipient de l'eau au dessous du distributeur (Fig. 01 ; pos. 3).
- 2) Ouvrir le robinet (Fig. 01 ; pos. 10) pour prendre la quantité d'eau nécessaire.

5.6 Arrêt machine

- 1) Tourner l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 1) en pos. 0 et vérifier que les voyants vert sont éteints (Fig. 01 ; pos. 11).
- 2) Fermer le robinet d'interception de l'eau (Version R).

5.7 Double manomètre (ou devrait)

La machine est équipée avec double manomètre par laquelle vous pouvez vérifier les valeurs suivantes:

Manomètre chaudière (Fig. 01 ; pos. 14)
échelle 0~3 bar (0~3 MPa)

Le manomètre chaudière indique sa pression.

Manomètre pompe (Fig. 01 ; pos. 15)
échelle 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Le manomètre pompe indique la pression pendant l'érogation (infusion du café). A l'arrêt, la pression indiquée est égale à la pression réseau (version R) ou "0" (version S).

6 - ENTRETIEN

Pour permettre le bon fonctionnement de la machine, respecter les instructions d'entretien rapportées ci-après.

6.1 Normes de sécurité

Ne pas soumettre la machine au jet d'eau. Déconnecter la machine de la ligne électrique en mettant le levier du sectionneur omnipolaire du réseau électrique sur la position de repos "0" et fermer le robinet d'interception de l'eau avant d'effectuer des opérations d'entretien et/ou de nettoyage.

En cas de mauvais fonctionnement de la machine, éviter toute tentative de réparation autonome et appeler immédiatement le service d'assistance technique.



En cas d'endommagement du cordon d'alimentation électrique, éteindre immédiatement la machine, fermer l'eau et appeler le service d'assistance technique. Éviter de le remplacer de façon autonome. Effectuer le nettoyage/entretien lorsque la machine est froide, en portant de préférence des gants de protection.

6.2 Nettoyage de la machine

Ces conseils sont indicatifs, la modification des périodes d'entretien et de nettoyage dépend de l'utilisation de la machine.

Après chaque utilisation

- 1) Nettoyer la lance vapeur.
- 2) Nettoyer le porte-filtre et les filtres.

Quotidiennement

- 1) Nettoyer la grille sur laquelle les tasses se trouvent et la cuve d'évacuation.
- 2) Nettoyer la carrosserie.

Hebdomadairement

- 1) Nettoyer la garniture du groupe avec la brosse fournie (Fig. 07).
- 2) Laver le groupe de la façon suivante: accrocher au groupe le porte-filtre avec le filtre aveugle fourni et mettre plusieurs fois la distribution en route.

Mensuellement

- 1) Immerger les porte-filtres et les filtres dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes pour favoriser la dissolution des graisses du café, utiliser un chiffon ou une éponge pour les éliminer.



Pour le lavage et le nettoyage, ne pas utiliser de solvants, de détergents ou d'éponges abrasives. Laver la carrosserie en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau et/ou des détergents neutres en veillant à bien sécher les surfaces avant de reconnecter la machine à la ligne électrique. Pour le lavage de la grille sur laquelle les tasses se trouvent et de la cuve d'évacuation, utiliser de l'eau.

6.3 Thermostat de sécurité – Réenclenchement manuel



Attention ! L'opération décrite ci-après doit être effectuée par un technicien installateur et autorisé par l'entreprise constructrice.

Pendant le fonctionnement de la machine, la surchauffe de la résistance dans la chaudière peut faire intervenir, en coupant l'alimentation, le thermostat de sécurité qui prévient la survenue de dommages de la chaudière.

Pour rétablir le fonctionnement normal, il faut éliminer le mauvais fonctionnement qui a provoqué l'intervention du thermostat de sécurité puis rétablir la condition normale en appuyant sur le bouton rouge (RESET) (Fig. 08; pos. 1).

6.4 Élimination correcte du produit

(déchets électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans ceux ayant un système de tri sélectif).



La marque se trouvant sur le produit ou sur sa documentation indique que le produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets domestiques au terme du cycle de vie. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé provoqués par l'élimination incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et de le recycler de façon responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Les utilisateurs domestiques sont invités à contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté ou le bureau local pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage pour ce type de produit. Les utilisateurs professionnels sont invités à contacter leur fournisseur pour vérifier les termes et les conditions du contrat d'achat. Ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets commerciaux.



7 - DÉPANNAGE

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le petit tube ne distribue pas la vapeur	La buse de la vapeur est obstruée, donc la déboucher à l'aide d'une épingle. Ce problème dépend de l'introduction du bec dans le lait.	Nettoyer le bec de la vapeur après chaque utilisation.
Pertes du porte-filtre	Causes possibles: 1- La garniture sous-cuve est détériorée ou incrustée. 2- Le porte-filtre n'est pas positionné correctement sur le groupe. 3- Le filtre du porte-filtre est abîmé.	Dans tous les cas, veuillez appeler un technicien qualifié.
Il est difficile de positionner le porte-filtre sur l'anneau d'accrochage	Le problème vient certainement d'une dose de café excessive dans le porte-filtre.	Réduisez la quantité de café dans le porte-filtre.
Positionnement incorrect du porte filtre une fois monté sur le groupe	Le manche du porte-filtre, une fois monté sur le groupe, est positionné plus à droite. La garniture sous cuve est détériorée.	Veuillez appeler un technicien qualifié pour le remplacement de la garniture sous-cuve.
Le débit de café n'est pas suffisant	Le café est distribué goutte à goutte, trop lentement et la qualité du même café n'est pas bonne, il présente une crème noire. Causes possibles: 1- La moulure du café est trop fine. 2- Le café présent dans le porte-filtre est trop pressé. 3- La dose présente dans le porte-filtre est excessive. 4- La buse du groupe est bouchée. 5- Le filtre dans le porte-filtre est bouché. 6- La pression de la pompe est basse [<9 bar (0,9 Mpa)], ou la pompe ne fonctionne pas (version pompe volumétrique).	Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la moulure et le dosage. Dans les cas 4-6, appeler un technicien. Si le 5° cas se présente, nettoyer le filtre et/ou le remplacer.



Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le débit du café est trop abondant	Le café est distribué trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles: 1- La moulure du café est trop grosse. 2- Le café présent dans le porte-filtre n'est pas suffisamment pressé. 3- La dose présente dans le porte-filtre n'est pas suffisante. 4- La pression de la pompe est trop haute [>10 bar (0,1 Mpa)] (version pompe volumétrique).	Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la moulure et le dosage. Dans le cas 4, appeler un technicien.
Le café distribué est trop froid	Causes possibles: 1- Les porte-filtres sont froids. 2- La moulure du café est trop fine. 3- Le circuit d'eau de la machine est sale. 4- La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 bar (0,08 Mpa).	Si le 1° cas se présente, ne pas enlever le porte-filtre du groupe. Dans le cas 2 modifier la moulure du café. Dans les cas 3 - 4 appeler un technicien qualifié.
Le café distribué est tiède	Le café distribué est tiède, mais la pression est normale entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa). Dans ce cas, le levé de la pression est fictif.	Faire appel à un technicien spécialisé pour contrôler le clapet d'aspiration. Pour pouvoir utiliser la machine entre-temps, ouvrir le robinet de la vapeur, (Fig. 01; pos. 9) la pression de la chaudière baisse à zéro, cela provoquera la connexion de la résistance et l'élévation de la température. Effectuer cette opération quotidiennement à l'allumage de la machine.
Le café distribué est trop chaud	Causes possibles: 1- La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bar (0,13 Mpa). 2- Sur la machine il y a quelque chose qui empêche le refroidissement. 3- La machine est dans une position ne permettant pas la circulation de l'air.	Dans le cas 1 appeler un technicien qualifié. Dans les cas 2-3 remettre à l'état les conditions de refroidissement de la machine.



Problème	Diagnostic/solution	Suggestions
Dépôt de café sur le fond de la tasse	Dépôt de poudre de café sur le fond des tasses. Causes possibles: 1- La moulure du café est trop fine. 2- L'intérieur du porte-filtre est sale ou le filtre est abîmé. 3- Les meules du moulin à café sont détériorées, appeler un technicien pour les substituer. 4- Pression haute de la pompe [> 10 bar ($0,1$ Mpa)] (version pompe volumétrique).	Dans le cas 1, il est nécessaire de régler correctement le moulin à café. Si le cas n°2 survient, nettoyer le porte-filtre et/ ou remplacer le filtre; pour tous les autres cas, faire appel à un technicien.



Inhalt

1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise.....	38
1.2 Verwendungszweck.....	38

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung	38
2.2 Transport der Maschine.....	38
2.3 Lagerung	38

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung.....	39
3.2 Beschreibung der Schaltknöpfe.....	39
3.3 Technische Daten	39

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Bemerkungen.....	40
4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation	40
4.2.1 Stromanschluß	40
4.2.2 Wasseranschluß (Version R)	40
4.2.3 Anschluß an den Abfluß	40
4.3 Äquipotentialverbindung	40

5 - BENUTZUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks.....	40
5.2 Aufheizung	40
5.3 Kaffeezubereitung.....	41
5.4 Dampfablaß	41
5.5 Warmwasserentnahme	41
5.6 Ausschalten der Maschine.....	41
5.7 Doppel Manometer (wo erwartet).....	41

6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften.....	42
6.2 Reinigung der Maschine.....	42
6.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset.....	42
6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts	42

7 - BEMERKUNGEN

Problem /Diagnose/Lösung / Ratschläge.....	43
--	----



1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise



- Die elektrischen und hydraulischen Anlagen müssen durch den Benutzer entsprechend den Angaben in Kapitel 4 dieser Gebrauchsanleitung („Installierung der Maschine“) eingerichtet werden.
- Der Installateur darf auf keinen Fall etwas an der vom Benutzer realisierten bestehenden Anlage ändern.
- Diese Gebrauchsanweisung ist Bestandteil der Maschine und muss vollständig durchgelesen werden, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird.
- Diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufbewahren.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Heizkessel geliefert, um Beschädigungen durch Eisbildung zu vermeiden.
- Die elektrische Anlage muss geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen und Füßen berühren.
- Die Maschine nicht mit bloßen Füßen bedienen.
- Das Stromkabel nicht an lose Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Nicht am Kabel ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen.
- Die Maschine nicht mit zusammengerolltem Kabel benutzen.
- Die Maschine nicht von Personal, das damit nicht vertraut ist, und/oder Kindern benutzen lassen.
- Um zu verhindern, dass Wasser ins Maschinenninnere läuft, die Tassen mit der hohlen Seite nach oben auf den Tassenwärmer stellen.
- Das folgende Symbol verweist auf Verletzungsgefahr durch Verbre.



1.2 Verwendungszweck

Die Espressomaschine GALATEA DOMUS erfüllt folgende Funktionen: Herstellung von Espresso-Kaffe, heißem Wasser, Tee, Kamillentee und wei-

tere Aufgussgetränken, Dampferzeugung und Erhitzen von Getränken (Milch, Schokolade, Cappuccino, Punsch usw.).

Diese Maschine wurde ausschließlich für die oben genannten Zwecke konzipiert.

Alle anderen Verwendungszwecke sind sachwidrig und daher vom Hersteller verboten. Die Herstellerfirma kann für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Espressomaschine entstehen, nicht haftbar gemacht werden.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Behinderten benutzt werden, es sei denn, es überwacht sie jemand, der für die korrekte Handhabung der Maschine garantiert.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espressomaschine GALATEA DOMUS wird mit Styroporschalen geschützt in einer Kartonschachtel mit Palette verpackt.



Hinweise:

- Nachdem man die Maschine ausgepackt hat, kontrollieren, ob sie sich in tadellosem Zustand befindet und mit allem Zubehör versehen ist.
- Das Verpackungsmaterial nicht von Kindern erreichbar herumliegen lassen und nach Vorschrift entsorgen.
- Falls Sie Schäden an der Maschine feststellen oder Zubehör fehlt, die Maschine nicht benutzen und sofort den Fachhändler Ihrer Gegend benachrichtigen.

2.2 Transport der Maschine

Die Espressomaschine kann mittels Hubwagen oder Gabelstapler transportiert werden.

2.3 Lagerung

Die korrekt verpackte Maschine muss trocken gelagert werden, bei einer Temperatur von +5 bis +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70%.

Es können maximal vier Schachteln übereinander gestapelt werden.



3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung

Version R

Das über eine auf einen Druck zwischen 9 und 10 bar (0,9 - 1 Mpa) eingestellte Pumpe aus dem Wasserversorgungsnetz kommende Wasser wird über ein auf 12 bar (1,2 Mpa) eingestelltes Überdruckventil eingeleitet und gestattet das Füllen des Kessels und des Wärmetauschers.

Das über einen Widerstand erwärmte Wasser des Kessels erwärmt wiederum das Wasser im Wärmetauscher, von dem es über eine Steigleitung an die Gruppe geleitet wird und über ein manuell betätigtes Ventil den Durchfluss des Wassers für den Aufguss des Kaffees ermöglicht.

Version S

Das vom Tank auf der Maschinenrückseite über eine Vibrationspumpe eingeleitete Wasser fließt über ein auf 12 bar (1,2 Mpa) eingestelltes Überdruckventil und gestattet das Füllen des Kessels und des Wärmetauschers.

Das über einen Widerstand erwärmte Wasser des Kessels erwärmt wiederum das Wasser im Wärmetauscher, von dem es über eine Steigleitung an die Gruppe geleitet wird und über ein manuell betätigtes Ventil den Durchfluss des Wassers für den Aufguss des Kaffees ermöglicht.

3.2 Beschreibung der Schaltknöpfe (Abb. 01)

- 1 Maschineneinschaltknopf
- 2 Druckhebel/tafel Kaffee
- 3 Warmwasserausfluß
- 4 Wasserabflussrohr (Version R)
- 5 Stromkabel
- 6 Ausflußgruppe
- 7 Filterhalter
- 8 Dampfableßrohr
- 9 Dampfableßbahn
- 10 Wasserhahn
- 11 Grüne Kontrolleuchte
- 12 Gelbe Kontrolleuchte
- 13 Kaffeeversorgungstastatur (Version R)
- 14 Kesselmanometer
- 15 Pumpenmanometer (wo erwartet)

3.3 Technische Daten (Abb. 02)

Strom	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Widerstand	V~	220 - 240	110
Nennleitung	W	1350-1550	1450
Widerstand	W	1250-1450	1350
Kessel	lt	2,0	
Tank (S)	lt	4,0	
Breite "A"	mm	360	
Tiefe "B"	mm	455	
Höhe "C"	mm	450	
Nettogewicht	kg	22,7 (Vibrationspumpe) S = 28,2 (Verdrängerpumpe) (R)	
Bruttogewicht (Karton)	kg	25,2 (Vibrationspumpe) S = 30 (Verdrängerpumpe) (R)	
AnschlußstückEinlauf (R)		G 3/8"	
Durchmesser Abflußanschluß (R)	mm	10	



4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Bemerkungen

Die Installation ist von qualifiziertem Personal nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der gültigen Gesetze vorzunehmen.

4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation

Die untere Fläche der Maschine auf eine Ebene für die Ausmaße und das Gewicht der Maschine geeignete Oberfläche stellen, so dass sich die Höhe der Tassenwärmeebene mindestens 150 cm vom Boden befindet. Keinen Wasserstrahl benutzen oder an Orten installieren, an denen Wasserstrahl benutzt wird.

Um einen normalen Betrieb zuzusichern muss das Gerät an Orten installiert werden, an denen die Temperatur zwischen $+5^{\circ}\text{C}$ und $+32^{\circ}\text{C}$ beträgt und die Feuchtigkeit 70% nicht überschreitet.

Die Maschine wird mit Strom gespeist und benötigt für ihren Betrieb folgende Anschlüsse:

- Anschluß an das Stromnetz.
- Anschluß an das Wassernetz.
- Anschluß an das Abflusssystem

4.2.1 Stromanschluß



Bemerkungen:

- Der Stromanschluß ist von qualifiziertem Personal vorzunehmen.
- Die Anlage ist unter Berücksichtigung der gültigen Gesetze auszuführen und miteinander Erdung zu versehen.

Die Maschine wird mit einer Anschlusschnur mit Stecker geliefert.

4.2.2 Wasseranschluß (Version R)

Sich davon überzeugen, ob die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck zwischen 0 und 6 bar (0 - 0,6 Mpa) angeschlossen ist.

Wenn der Druck mehr als 6 bar (0,6 Mpa) beträgt, ist ein Druckminderer anzubringen.

Oberhalb des Maschinenanschlusses einen Was-

serstoppventil anbringen.

Der Anschluß des geladenen Wasserschlauches wird von G 3/8" verlegt.

4.2.3 Anschluß an den Abfluß

(Version R)

Einen Gummischlauch (Abb. 01; Pos. 13) mit einem Innenmesser von 10 mm an das auf der Maschinengrube vorgesehene Verbindungsstück und an einen vorher angebrachten Siphonabfluß anschließen.

4.3 Äquipotentialverbindung

(Abb. 04)

Diese, von einigen Richtlinien vorgesehene Verbindung hat das Ziel, die Unterschiede von elektrischem Potential zwischen den Massen der im selben Raum installierten Geräte zu vermeiden. Das Gerät ist mit einer unter der Basis angebrachten Klemme versehen, für die Verbindung mit einem Außenleiter mit einem nominalen Querschnitt gemäß den geltenden Richtlinien.

5 - BENUTZUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks

Den Wassereinlasshahn öffnen (Version R).

Das Wasser in den Tank einlassen (Version S) (Abb. 03).

Den Hauptschalter in Position 1 drehen (Abb. 01; Pos. 1) (Grüne Kontrollleuchte Aufleuchten).

Der Wassereinlass in den Kessel erfolgt automatisch. Sollte die Kontrollanzeige nach dem Vorgang des Wassereinlasses ausgeschaltet bleiben, die Maschine aus- und wieder einschalten, bis die Kontrollanzeige sich einschaltet.

5.2 Aufheizung

Um die Maschine auf die richtige Temperatur zu bringen, bei einem auf dem Manometer (Abb. 01; Pos. 14) des Kessels angezeigten Druck zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa), den Dampfahh (Abb. 1; Pos. 9) öffnen und 2 oder 3 Mal den Dampf in das Ablassgefäß ablassen.

Die gelbe Kontrollanzeige (Abb. 1; Pos. 12) zeigt mit ihrem Aufleuchten den regulären Betrieb der



Maschine an. Ist sie ausgeschaltet weist dies auf einen unzureichenden Wasserstand im Tank oder Kessel hin.



Hinweis:

- Eine Sicherheitsvorrichtung unterbricht die Funktion der Motorpumpe nach 120 Sekunden, wenn der Mindeststand des Wassers im Kessel nicht erreicht wird. Die Maschine zeigt diesen Alarm durch das Ausschalten der gelben Kontrollanzeige an.

5.3 Kaffeezubereitung

- 1) Den Filterhalter (Abb. 01; Pos. 7) von der Ausflußgruppe entfernen
- 2) Den Filter mit gemahlenem Kaffee füllen, den Kaffee gut pressen und darauf achten, daß der Filterrand nicht beschmutzt wird.
- 3) Den Filterhalter wieder an seinem Sitz einrasten.
- 4) Den Hebel in der horizontale Lage heben (Abb. 05), um die Austeilung (Vertrieb) von Kaffee zu erhalten.
- 5) Für, um die Austeilung an die Verwirklichung der gewünschten Dosis zu unterbrechen, den Hebel in der Vertikale zu übertragen, um das Entladen der Gruppe und das Trocknen von Kaffee zu erlauben.



Achtung:

- Entfernen Sie nicht die Filterhalter gefüllt mit Kaffee, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht ausdrücklich die Metallplating der Filterhalter; Gefahr von Verbrennungen.
- Die Standarfüllmengen für die Siebe betragen 6/8 Gramm für eine Portion und 12 Gramm für zwei Portionen.

5.4 Dampfableß (Abb. 06)

- 1) Um Sorgwirkungen von Flüssigkeit im Tank zu vermeiden, den Dampf durch Betätigung des Hahngriffs ablassen.
- 2) Das Dampfableßrohr in den Behälter der zu

erwärmenden Flüssigkeit einführen (Abb. 01; Pos. 8).

- 3) Den Griff des Dampfableßhahns drehen (Abb. 01; Pos. 9).

Die Menge des abgelassenen Dampfes entspricht der Öffnung des Hahns: je weiter der Hahn geöffnet wird, desto mehr Dampf wird abgelassen.

- 4) Nach Beendigung dieses Vorgangs den Hahn schließen, den Behälter mit der Flüssigkeit entfernen und sofort mit einem feuchten Tuch das Dampfableßrohr von Flüssigkeitsresten säubern.

5.5 Warmwasserentnahme

- 1) Den Behälter für das Wasser unter die Ausflußgruppe stellen (Abb. 01; Pos. 3)
- 2) Den Hahn aufdrehen und die gewünschte Wassermenge ablassen (Abb. 01; Pos. 10).

5.6 Ausschalten der Maschine

- 1) Den Schalter (Abb. 01; Pos. 1) aus Pos. 0 stellen und kontrollieren, dass die Lampen erlöscht sind (Abb. 01; Pos. 11).
- 2) Den Wasserabsperrhahn schließen (Version R).

5.7 Doppel Manometer (wo erwartet)

Die Maschine ist mit Doppel Manometer, mit denen Sie die folgenden Drücke überprüfen kann, ausgestattet mit:

Kesselmanometer (Abb. 01; Pos. 14)
Maßstab 0~3 bar (0~3 MPa)

Der Kesselmanometer zeigt den Druck des Kessels an.

Pumpenmanometer (Abb. 01; Pos. 15)
Maßstab 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Das Pumpenmanometer zeigt den maximalen Druck an, der während der Ausgabe von der Pumpe erzeugt wird. Bei nicht aktiver Motorpumpe zeigt es den Druck des Wasserversorgungssystems an (Version R) oder "0" (Version S).

6 - WARTUNG

Damit die Maschine korrekt funktionieren kann, die unten stehenden Wartungsanleitungen befolgen.



6.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht einem direkten Wasserstrahl aussetzen.

Die Maschine vom Stromnetz trennen, indem man den Hebel des omnipolaren Trennschalters auf die Ruhestellung "0" stellt; den Absperrhahn schließen, bevor man die Maschine reinigt und/oder wartet. Bei Funktionsstörungen auf keinen Fall versuchen, die Maschine selbständig zu reparieren, sondern sofort den technischen Kundendienst rufen.

Falls das Stromkabel beschädigt wird, die Maschine sofort abstellen, die Wasserzufuhr unterbrechen und den technischen Kundendienst benachrichtigen. Das Stromkabel nicht selbständig ersetzen. Die Maschine nur reinigen/warten, wenn sie kalt ist; am besten zieht man dazu Schutzhandschuhe an.

6.2 Reinigung der Maschine

Diese Ratschläge sind nicht bindend, die Variesung der Zeiten für Wartung und Reinigung ist abhängig davon, wie stark man die Maschine benutzt.

Nach jeder Verwendung

- 1) Die Dampfdüse reinigen.
- 2) Den Siebträger und die Kaffeesiebe reinigen.

Täglich

- 1) Das Abstellgitter für die Tassen und das Auffangbecken reinigen.
- 2) Das Gehäuse reinigen.

Wöchentlich

- 1) Die Dichtung der Kaffeegruppe mit der mitgelieferten Bürste reinigen (Abb. 07).
- 2) Die Kaffeegruppe waschen: Den Siebträger mit dem zur Maschine gehörenden Blindsieb an die Kaffeegruppe einsetzen und mehrmals Wasser durchlaufen lassen.

Monatlich

- 1) Die Siebträger und die Kaffeesiebe einige Minuten lang in kochendes Wasser tauchen, damit sich die Kaffeefette lösen. Mit einem Tuch oder einem Schwamm die Kaffeereiste entfernen.



Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, Scheuermittel oder Scheuerschwämme verwenden. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen. Die Oberflächen gut abtrocknen, bevor man die Maschine wieder an das Stromnetz anschließt. Das Abstellgitter für die Tassen und das Auffangbecken mit Wasser waschen.

6.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset



Achtung! Der im folgenden beschriebene Vorgang darf ausschließlich durch einen von der Herstellerfirma autorisierten Fachinstallateur durchgeführt werden.

Während die Maschine in Betrieb ist, kann es geschehen, dass durch die Überhitzung des Heizkessels der Sicherheitsthermostat in Funktion tritt und die Stromzufuhr unterbricht, damit der Heizkessel nicht ernsthaft beschädigt wird. Damit die Maschine wieder normal funktioniert, muss man die Störung beheben, die dafür verantwortlich war, dass der Sicherheitsthermostat in Funktion getreten ist. Das heißt, man muss die normale Betriebsbedingung wieder herstellen, indem man auf den roten Knopf drückt (RESET) (Abb. 08; Pos. 1).

6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts

(elektrische und elektronische Abfälle)

(Gilt für die Länder der Europäischen Union und für alle Länder, die ein Abfalltrennungssystem besitzen)



Das auf dem Produkt oder auf seiner Dokumentation abgebildete Zeichen bedeutet, dass das Produkt, wenn man es nicht mehr braucht, nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Schäden an der Umwelt oder an der Gesundheit durch die unsachgemäße Entsorgung der Abfälle zu vermeiden, bitten wir den Benutzer, dieses Produkt von anderen Abfällen getrennt zu entsorgen und es verantwortungsbewusst zu recyceln, damit die Materialressourcen umweltgerecht wiederverwendet werden können.

Wer das Gerät für den Hausgebrauch verwendet, muss sich an den Fachhändler wenden, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder an die für die getrennte Abfallentsorgung und für die Wiederverwendung dieser Art von Produkten zuständige Stelle.

Betriebe müssen sich an ihren Lieferanten wenden, um die Fristen und Bedingungen des Kaufvertrags zu kontrollieren.

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderen kommerziellen Abfällen entsorgt werden.



7 - BEMERKUNGEN

Problem	Diagnose/Lösung	Ratschläge
Fehlende Dampfauslass aus dem dazugeeigneten Röhrchen	Die Dampfrohrdüse ist zugestopft, dieselbe mit Hilfe einer Nadel säubern. Das Problem hängt vom Auslaufeintunken in die Milch ab.	Dampfauslauf nach jedem Gebrauch wieder spülen.
Leckage aus dem Filterträger	Mögliche Ursachen: 1- Verschleiß oder Inkrustation der Unterwannedichtung. 2- Falsche Lage des Filterträgers auf der Maschine. 3- Der Filter im Filterträger ist beschädigt.	Beim Eintreten einer solchen Störung, wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker an.
Schwierigkeiten beim Einsetzen des Filterträgers auf den Kupplungsring	Das Problem hängt sicherlich mit der zu großen Kaffeedosis im Filterträger ab.	Kaffeemenge im Filterhalter verringern
Anormale Positionierung des filterträgers Nacheinsetzung auf die Maschine	Der auf der Maschine befestigte Filterträgergriff scheint mehr nach rechts als sonst gedreht zu sein. Die Unterwannedichtung ist verschleißt.	Zum Austausch der Unterwannedichtung ist das Eingreifen eines Fachtechnikers notwendig.
Kaffeedurchfluss ist ungenügend	Der Kaffee wird tropfenweise geliefert, die Versorgungszeit ist zu lang, die Kaffeequalität ist nicht gut und es bildet sich eine schwarze Creme. Mögliche Ursachen: 1- Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 2- Der Kaffee in dem Filterträger wurde zustark gepresst. 3- Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu groß. 4- Die Gruppenbrause ist verstopft. 5- Der Filter im Filterträger ist verstopft. 6- Der gelieferte pumpendruck ist zu niedrig [<9 bar (0,9 Mpa)], oder die Pumpe läuft nicht (Verdrängerpumpe Version).	Im 1., 2. oder 3. Fall kann das Problem durch eine richtige Einstellung der Mahl-dosierung gelöst werden. In den anderen Fällen, d.h. Punkt 4 und 6 ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig. Im 5. Fall Filter putzen oder ersetzen.



Problem	Diagnose/Lösung	Ratschläge
Kaffeedurchfluss ist im Überfluss	Der Kaffee wird zu schnell geliefert und die Creme scheint heller als üblich. Mögliche Ursachen: 1- Der Kaffee ist zu grob gemahlen. 2- Der Kaffee in dem Filterträger wurde zu wenig gepresst. 3- Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu wenig. 4- Der gelieferte Pumpendruck ist zu hoch [>10 bar (1 Mpa)] (Verdrängerpumpe version).	Im 1., 2. oder 3. Fall kann die Mahldosierung wieder korrekt eingestellt werden, beim 4. Fall ist dagegen der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.
Der gelieferte Kaffee ist zu kalt	Mögliche Ursachen: 1- Filterträger sind kalt. 2- Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 3- Der Wasserkreislauf der Maschine ist schmutzig (Kalksteine). 4- Der Kesseldruck liegt unter 0,8 bar (0,08 Mpa).	Im 1. Fall den Filterträger auf der Gruppe eingebaut lassen. Im 2. Fall Kaffeemahlungsgrad ändern. Im 3. oder 4. Fall ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.
Der gelieferte Kaffee ist lauwarm	Der gelieferte Kaffee ist nur lauwarm obwohl der ermittelte Druck normal ist und die Werte zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa) liegen. In diesem Fall ist die Druckermittlung falsch.	Die Kontrolle des Entlüftungsventils seitens eines Fachtechnikers durchführen lassen. Um die Maschine inzwischen benutzen zu können, den Dampfhebel öffnen, (Abb. 01; pos. 9) dabei wird der Kesseldruck unter Null sinken. Dies wird das Ansprechen des Widerstandes hervorrufen und eine Erhöhung der Temperatur bewirken. Diesen Vorgang täglich beim Maschinenstart durchführen.
Der gelieferte Kaffee ist zu heiß	Mögliche Ursachen: 1- Der Kesseldruck liegt über [1,3 bar (0,13 Mpa)]. 2- Die Maschine ist mit irgendwas bedeckt, dass eine korrekte Maschinenkühlung nicht ermöglicht. 3- Die Maschineaufstellung erfolgte in eine Position mit mangelndem Luftumlauf.	Im ersten Fall sich an einen Fachtechniker wenden. Im 2. oder 3. Fall Maschineabkühlungsbedingungen rückstellen.



Problem	Diagnose/Lösung	Ratschläge
Kaffeeablagerungen auf Tassenboden	Auf dem Tassenboden verbleibt eine Ablagerung vom Kaffeepulver. Mögliche Ursachen: 1- Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 2- Interne Verschmutzung des Filterträgers oder Filterbeschädigung. 3- Die Kaffeemühlen sind verschleißt, demzufolge dieselben von einem Fachtechniker ersetzen lassen. 4- Pumpendruck zu hoch [> 10 bar (1 Mpa)] (Verdrängerpumpe Version).	Im 1. Fall kann dies durch eine korrekte Einstellung der Kaffeemühle erfolgen. Im 2. Fall den Filterträger putzen oder den Filter ersetzen, an alle anderen Fälle ist die Intervention eines Fachtechnikers notwendig.



ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales	47
1.2 Uso previsto.....	47

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje	47
2.2 Movilización de la máquina	47
2.3 Almacenamiento	47

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento	48
3.2 Descripción de los mandos	48
3.3 Datos técnico.....	48

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias	49
4.2 Predisposición del sistema para la instalación	49
4.2.1 Enlace a la red eléctrica.....	49
4.2.2 Enlace a la red hídrica (Versión R)	49
4.2.3 Enlace a la descarga (Versión R).....	49
4.3 Conexión equipotencial	49

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga del agua en la caldera.....	49
5.2 Calefacción	49
5.3 Preparación del café.....	50
5.4 Suministración vapor	50
5.5 Toma de agua caliente	50
5.6 Apagado máquina	50
5.7 Doble manómetro (donde se espera)	50

6 - MANTENIMIENTO

6.1 Normas de seguridad	50
6.2 Limpieza de la máquina.....	51
6.3 Termostato de seguridad - Rearmado manual.....	51
6.4 Correcta eliminación del producto	51

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema / Diagnóstica/Solución / Consejos	52
--	----



1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales



- Los equipos eléctricos e hidráulicos deben ser preparados por el usuario de conformidad con lo indicado en el capítulo 4 del presente manual "Instalación de la máquina".
- El instalador no puede en ningún caso modificar la instalación preexistente realizada a cargo del usuario.
- El presente manual de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe ser leído atentamente por el usuario antes de la puesta en servicio de la misma.
- Conservar el manual para futuras consultas.
- La máquina es entregada sin agua en la caldera para evitar posibles daños causados por el hielo.
- Cuidar la puesta a tierra de la instalación eléctrica.
- No tocar la máquina con las manos o los pies húmedos y/o mojados.
- No utilizar la máquina con los pies desnudos.
- No conectar el cordón de alimentación eléctrica a alargadores volantes o similares.
- No desconectar la máquina de la línea eléctrica tirando del cordón de alimentación.
- No hacer funcionar la máquina con el cordón de alimentación enrollado.
- No permitir el uso de la máquina a niños y/o personas no instruidas.
- Para evitar infiltraciones de agua dentro de la máquina, volver a colorar las tazas en el calentatazas con la parte ahuecada hacia arriba.
- El siguiente símbolo indica peligro de quemaduras.



1.2 Uso previsto

La máquina para preparar café expés GALATEA DOMUS ha sido creada para suministrar el café expés, para producir agua caliente para la realización de té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y para calentar bebidas (leche, chocolate, cappuccino, punch, etc.). Esta máquina ha sido concebida sólo y exclusiva-

mente para los usos arriba mencionados. Todos los otros usos deben ser considerados impropios y por consiguiente prohibidos por el constructor. La empresa fabricante no será de ninguna manera responsable por los daños ocasionados por el uso impropio de la máquina café expés.

Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas enfermas a menos que estén adecuadamente supervisadas por personas que garanticen su uso correcto.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina para preparar café expés GALATEA DOMUS preventivamente protegida con siluetas de poliuretano expandido, es embalada en una caja de cartón con paleta.



Advertencias:

- Después de haber quitado la máquina del embalaje, asegurarse que esté perfectamente íntegra y completa con todas sus dotaciones.
- Los embalajes no deben ser dejados al alcance de los niños y deben ser eliminados en los vertederos pertinentes.
- En el caso de comprobarse daños a la máquina o alguna falta en la dotación, no utilizar la misma y avisar inmediatamente al concesionario de zona.

2.2 Movilización de la máquina

La máquina para preparar café expés puede ser movida mediante una transpaleta o un carro elevador.

2.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con una temperatura comprendida entre los +5 y +30 °C y una humedad relativa no superior al 70%. Se admite una superposición máxima de cuatro cajas.



3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

Versión R

El agua procedente de la red general, a través de una bomba ajustada para una presión entre 9 y 10 bares (0,9 - 1 Mpa), pasa a través de una válvula de sobrepresión ajustada para 12 bares (1,2 Mpa) y permite cargar la caldera y el intercambiador.

El agua de la caldera, calentada por una resistencia, a su vez calienta el agua en el intercambiador, del cual, a través de un tubo de aspiración, es enviada al grupo donde una válvula controlada manualmente permite el paso del agua para la infusión del café.

Versión S

El agua procedente del depósito situado en la parte trasera de la máquina, a través de una bomba de vibración, pasa por una válvula de sobrepresión ajustada para 12 bares (1,2 Mpa) y permite cargar la caldera y el intercambiador.

El agua de la caldera, calentada por una resistencia, a su vez calienta el agua en el intercambiador, del cual, a través de un tubo de aspiración, es enviada al grupo donde una válvula controlada manualmente permite el paso del agua para la infusión del café.

3.2 Descripción de los mandos (Fig. 01)

- 1 Interruptor encendido máquina
- 2 Palanca distribución de café
- 3 Suministrador agua caliente
- 4 Tubo entrada agua (versión R)
- 5 Cable de alimentación eléctrica
- 6 Grupo suministro
- 7 Portafiltro
- 8 Lanza vapor
- 9 Llave vapor
- 10 Llave agua
- 11 Luz indicadora verde
- 12 Luz indicadora amarilla
- 13 Tubo de descarga (Versión R)
- 14 Manómetro caldera
- 15 Manómetro bomba (donde se espera)

3.3 Datos técnico (Fig. 02)

Alimentación	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistencia	V~	220 - 240	110
Potencia nominal	W	1350-1550	1450
Resistencia	W	1250-1450	1350
Caldera	lt	2,0	
Tanque (S)	lt	4,0	
Ancho "A"	mm	360	
Profundidad "B"	mm	455	
Altura "C"	mm	450	
Peso neto	kg	22,7 (bomba a vibración) S = 28,2 (bomba volumétrica) (R)	
Peso bruto (Cartón)	kg	25,2 (bomba a vibración) S = 30 (bomba volumétrica) (R)	
Juntura carga (R)		G 3/8"	
Diámetro juntura descarga (R)	mm	10	



4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las instrucciones abastecidas por el constructor y en respeto a las Leyes vigentes.

4.2 Predisposición del sistema para la instalación

Predisponer el apoyo de la máquina sobre una superficie plana, seca, lisa, robusta y estable y que esté a una altura tal que la superficie calienta-tazas se encuentre a más de 150 cm del piso. No usar chorros de agua y no instalar en lugares donde se use chorros de agua.

Para garantizar el funcionamiento normal, el aparato debe ser instalado en lugares donde la temperatura esté comprendida entre los $+5^{\circ}\text{C}$ y los $+32^{\circ}\text{C}$ y la humedad no supere el 70%.

La máquina va alimentada eléctricamente y necesita para su funcionamiento de:

- enlace a la red eléctrica.
- enlace a la red hídrica.
- enlace al circuito de descarga.

4.2.1 Enlace a la red eléctrica



Advertencias:

- El enlace a la red eléctrica se debe llevar a cabo por personal cualificado.
- La instalación debe ser realizada en conformidad con las Leyes vigentes y dotada de conexión a tierra.

La máquina se entrega con cordón de alimentación eléctrica provisto de enchufe.

4.2.2 Enlace a la red hídrica (Versión R)

Asegurarse que la línea de alimentación hídrica esté conectada a una red de agua potable con presión de ejercicio comprendida entre 0 y 6 bar (0 - 0,6 Mpa).

En caso que la red hídrica tenga presiones superiores a 6 bar (0,6 Mpa), predisponer un reductor de presión.

Predisponer una válvula de interceptación aguas

arriba del enlace (Fig. 01; pos. 4).

La conexión del tubo del agua cargado se rosca a partir de la G3/8".

4.2.3 Enlace a la descarga (Versión R)

Acoplar una tubería de goma (Fig. 01; pos. 13) con diámetro interno equivalente a 10 mm a la junta predispuesta en el pozo de descarga de la máquina a una descarga a sifón abierto preventivamente predispuesta.

4.3 Conexión equipotencial

(Fig. 04)

Esta conexión, prevista por algunas normas, cumple con la función de evitar las diferencias de potencial eléctrico entre las masas de los equipos instalados en el mismo local. Este aparato está predispuesto con un borne situado debajo de la base para una conexión de un conductor externo que tenga una sección nominal en conformidad con las normas vigentes.

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga del agua en la caldera

Abrir el llave de paso del agua (Versión R).

Introducir el agua en el depósito (Versión S) (Fig. 03).

Girar el interruptor general (Fig. 01; pos. 1) poniéndolo en la posición 1 (Luz indicadora verde encendida).

Automáticamente se efectúa la carga del agua en la caldera.

Si las luces piloto quedaran apagadas después de efectuar la operación de carga del agua, apagar y volver a encender la máquina hasta que los pilotos se enciendan.

5.2 Calefacción

Para llevar la máquina a la temperatura correcta, con una presión, indicada por el manómetro de la caldera (Fig. 1; pos. 14), entre 1 y 1,2 bares (1 - 1,2 Mpa), abrir el grifo del vapor (Fig. 01; pos. 9) y descargar 2 o 3 veces el vapor en la piletta de recogida.

El piloto amarillo (Fig. 01; pos. 12), si está encendido, indica que la máquina funciona correcta-



mente; si está apagado señala que es insuficiente el nivel del agua en el depósito o in caldera.



Advertencia:

- Un dispositivo de seguridad interrumpe el funcionamiento de la motobomba al cabo de 120 segundos si no se alcanza el nivel mínimo de agua en la caldera. La máquina señala dicha alarma con el apagado del piloto amarillo.

5.3 Preparación del café

- 1) Quitar el portafiltro (Fig. 01; pos. 7) del grupo suministrador.
- 2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café prestando atención a no ensuciar el borde del portafiltro.
- 3) Reenganchar el portafiltro en su sede.
- 4) Levantar la palanca (Fig. 05) en posición horizontal para obtener la distribución del café.
- 5) Para interrumpir la distribución, a la realización de la dosis deseada, trasladar la palanca en posición vertical, para permitir la descarga del grupo y el secado del café.



Precaución:

- No extraiga el portafiltro lleno de café cuando la máquina está en funcionamiento.
- No toque expresamente el chapado de metal del portafiltro; peligro de quemaduras.
- Las dosis estándar para los filtros son de 6/8 gramos o una dosis de 12 gramos para dos cafés.

5.4 Suministración vapor

(Fig. 06)

- 1) Para evitar arrastre de líquido a la caldera, descargar el vapor actuando sobre el pomo de la llave
- 2) Introducir la lanza del vapor (Fig. 01; pos. 8) en el contenedor del líquido a calentar
- 3) Rotar el pomo llave vapor (Fig. 01; pos. 9). La cantidad de vapor suministrado es proporcional a la abertura de la llave; mayor es la abertura de la llave, mayor será la cantidad de vapor suministrado.

- 4) Terminada la suministración del vapor cerrar la llave, quitar el contenedor del líquido y limpiar inmediatamente con un paño húmedo la lanza del vapor de los residuos del líquido calentado.

5.5 Toma de agua caliente

- 1) Posicionar el contenedor para el agua debajo del suministrador (Fig. 01; pos. 3)
- 2) Actuar sobre la llave (Fig. 01; pos. 10) para sacar la cantidad de agua requerida.

5.6 Apagado máquina

- 1) Girar el interruptor (Fig. 01; pos. 1) en pos. 0 y comprobar el apagado de las luces indicadora (Fig. 01; pos. 11).
- 2) Cerrar la válvula de interceptación agua (Versión R).

5.7 Doble manómetro (donde se espera)

La máquina está equipada con doble manómetro por la que se puede comprobar las presiones siguientes:

Manómetro caldera (Fig. 01; pos. 14)
escala 0~3 bar (0~3 MPa)

El manómetro indica la presión de la caldera.

Manómetro bomba (Fig. 01; pos. 15)
escala 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Indica la presión máxima ejercida por la bomba durante la dispensación. Cuando la bomba se detiene el manómetro indica la presión de la red de abastecimiento de agua (versión R) o "0" (versión S).

6 - MANTENIMIENTO

Para permitir el correcto funcionamiento de la máquina, respetar las instrucciones de mantenimiento abajo indicadas.

6.1 Normas de seguridad

No someter la máquina a chorros de agua. Desconectar la máquina de la línea eléctrica llevando la palanca del seccionador omnipolar, de la red eléctrica a la posición de reposo "0" y cerrar el grifo de paso del agua antes de efectuar operaciones de mantenimiento y/o limpieza. En caso de mal funcionamiento de la máquina, evitar cual-



quier intento de reparación autónomo y recurrir inmediatamente al servicio de asistencia técnica. En caso de daño en el cordón de alimentación, apagar inmediatamente la máquina, cerrar el agua y recurrir al servicio de asistencia técnica. Evitar sustituirlo de manera autónoma. Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, preferiblemente utilizando guantes de protección para las manos.

6.2 Limpieza de la máquina

Estos consejos son indicativos, la variación de los períodos de mantenimiento y limpieza depende del uso de la máquina.

Después de cada utilización

- 1) Limpiar la lanza vapor.
- 2) Limpiar el portafiltro y los filtros

Diariamente

- 1) Limpiar la parrilla apoyatazas y la bandeja de descarga.
- 2) Limpiar la carrocería.

Semanalmente

- 1) Limpiar las guarniciones del grupo con el cepillo provisto en dotación (Fig. 07).
- 2) Efectuar el lavado del grupo como sigue: enganchar al grupo el portafiltro con el filtro ciego provisto en dotación y activar muchas veces una erogación.

Mensualmente

- 1) Sumergir los portafiltros y los filtros en agua hirviendo durante algunos minutos para facilitar la disolución de las grasas del café, usar un paño o una esponja para su remoción.



Para el lavado y la limpieza no utilizar solventes, detergentes o esponjas abrasivas. Lavar la carrocería utilizando un paño embebido con agua y/o

detergentes neutros asegurándose de secar bien las superficies antes de volver a conectar la máquina a la línea eléctrica. Para el lavado de la parrilla apoyatazas y de la bandeja de descarga usar agua.

6.3 Termostato de seguridad - Rearrado manual



Atención! La operación que se detalla a continuación es de absoluta competencia de un técnico instalador y autorizada por la empresa constructora.

Durante el funcionamiento de la máquina el recalentamiento de la resistencia en la caldera puede hacer intervenir, cortando la alimentación, el termostato de seguridad que previene que se produzcan daños mayores a la caldera. Para restablecer el normal funcionamiento es necesario resolver el mal funcionamiento que ha provocado la intervención del termostato de seguridad y luego restablecer la condición normal oprimiendo el botón rojo (RESET) (Fig. 08; pos. 1).

6.4 Correcta eliminación del producto

(desechos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en los países de la Unión Europea y en aquellos con sistema de recogida selectiva)



La marca reproducida sobre el producto o en la documentación indica que el producto no debe ser eliminado con otros desechos domésticos al término de su ciclo de vida. Para evitar eventuales daños al ambiente o a la salud causados por la inoportuna eliminación de los desechos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de desechos y de reciclarlo de manera responsable para facilitar la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios domésticos son invitados a contactar al revendedor al cual han adquirido el producto o a la oficina local pertinente para toda la información relativa a la recogida especial y al reciclaje para este tipo de producto.

Los usuarios empresariales son invitados a contactar al propio proveedor para verificar los términos y las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe ser eliminado junto con otros desechos comerciales.



7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Diagnóstica/Solución	Consejos
Falta de distribución de vapor del tubito apropiado	La boquilla del tubito del vapor está obstruida, desatascarla por medio de un alfiler. Este problema depende de la introducción del pitón dentro de la leche.	Limpia el pitón del vapor después de cada utilización.
Pérdidas del porta-filtro	Causas posibles: 1- La guarnición de la tina inferior está desgastada o incrustada. 2- El porta-filtro está colocado incorrectamente sobre el grupo. 3- El filtro en el porta-filtro está dañado.	En todos los casos mencionados es necesario contactar a un técnico especializado.
Dificultad en la colocación del porta-filtro sobre el anillo enganador	El problema depende de la excesiva dosis de café dentro del porta-filtro.	Disminuir la cantidad de café en el porta-filtro.
Colocación incorrecta del porta-filtro una vez posicionado sobre el grupo	El mango del porta-filtro, una vez fijado en el grupo, está colocado más a la derecha. La guarnición de la tina inferior está desgastada.	Contactar a un técnico especializado para la sustitución de la guarnición de la tina inferior.
Distribución del café insuficiente	El café es distribuido gota a gota, el tiempo de distribución está demasiado largo y la calidad del café no es buena, presenta una crema negra. Causas posibles: 1- El molido del café es demasiado fino. 2- El café colocado en el porta-filtro está demasiado comprimido. 3- La dosis presente en el porta-filtro es excesiva. 4- La duchita del grupo está atascada. 5- El filtro en el porta-filtro está atascado. 6- La presión de la bomba está baja [<9 bar (0,9 Mpa)], o la bomba no funciona (versión bomba volumétrica).	En los casos 1-2-3, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido. En los casos 4-6, es necesario contactar a un técnico. En el caso 5, limpiar el filtro o sustituirlo.



Problema	Diagnóstica/Solución	Consejos
Distribución del café demasiado abundante	El café es distribuido demasiado rápidamente y presenta una crema más clara. Causas posibles: 1- El molido del café es demasiado grueso. 2- El café colocado en el porta-filtro está poco comprimido. 3- La dosis presente en el porta-filtro es insuficiente. 4- La presión de la bomba está elevada [>10 bar (1 Mpa)] (versión bomba volumétrica).	En los casos 1-2-3, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido. En el caso 4, es necesario contactar a un técnico.
El café distribuido está demasiado frío	Causas posibles: 1- Los porta-filtros están fríos. 2- El molido del café es demasiado fino. 2- El circuito hídrico de la máquina está sucio (caliza). 4- La presión de la calderas es inferior a 0,8 bar (0,08 Mpa).	En el caso 1, mantener el porta-filtro montado sobre el grupo. En el caso 2 modificar el molido del café. En los casos 3 - 4 contactara un técnico especializado.
El café distribuido está tibio	El café distribuido está tibio, sin embargo la presión es normal entre 1 y 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa). En este caso, la medición de la presión es ficticia.	Llamar a un técnico especializado para verificar la válvula de alivio. Entre tanto, para poder utilizar la máquina, abrir el grifo del vapor, la presión de la caldera disminuirá hasta 0 (Fig. 01; pos. 9), esto causará la conexión de la resistencia y el aumento de la temperatura. Efectuar esta operación cada día al encender la máquina.
El café distribuido está demasiado caliente	Causas posibles: 1- La presión de la caldera es superior a [1,3 bar (0,13 Mpa)]. 2- Sobre la máquina está colocado algo que impide el enfriamiento de la misma. 3- La máquina ha sido instalada en una posición que no permite la circulación de aire.	En el caso 1 contactar a un técnico especializado. En los casos 2-3 reponer las condiciones de enfriamiento de la máquina.



Problema	Diagnóstica/Solución	Consejos
Deposito de café en el fondo de la tacita	Se queda un depósito de polvo de café en el fondo de las tacitas. Causas posibles: 1- El molido del café es demasiado fino. 2- El porta-filtro está sucio internamente o el filtro está dañado. 3- Las muelas del molinillo están desgastadas, contactar a un técnico para sustituirlas. 4- Presión de la bomba elevada [> 10 bar (1 Mpa)] (versión bomba volumétrica).	En el caso 1 será necesario ajustar correctamente el molinillo. En el caso 2, limpiar el porta-filtro o sustituir el filtro, en todos los otros casos es necesario llamar a un técnico.



NOTE



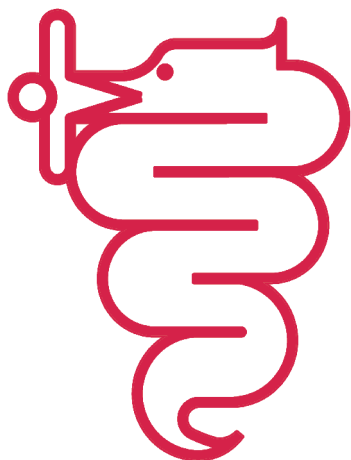
NOTE



NOTE



NOTE



BEZZERA

Dal 1901

G.BEZZERA

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO

Via Luigi Bezzera,1

20088 Rosate - Milano - Italy

Tel. 02 90848102 r.a. - Telefax 02 90870287

Web: www.g.bezzera.it

e-mail: commerciale@bezzera.it