

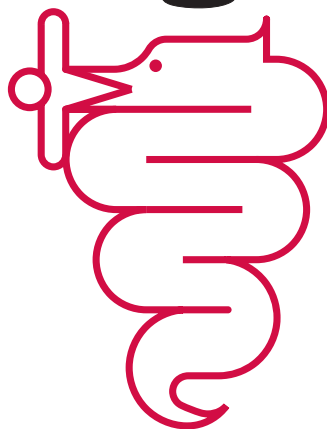
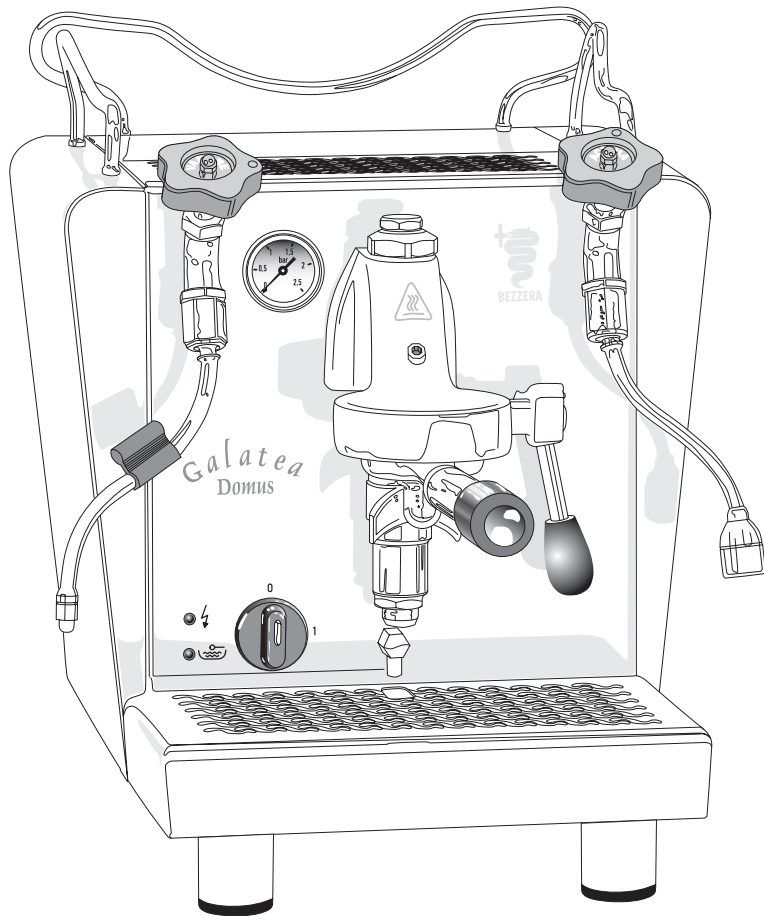
Manuale di istruzioni **IT**

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 Benutzung der Maschine.
Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.

8 - 16 **IT**17 - 25 **EN**26 - 34 **FR**35 - 43 **DE**44 - 52 **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 informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicaci3n por cualquier medio o proceso electr3nico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorizaci3n escrita otorgada por G. BEZZERA.

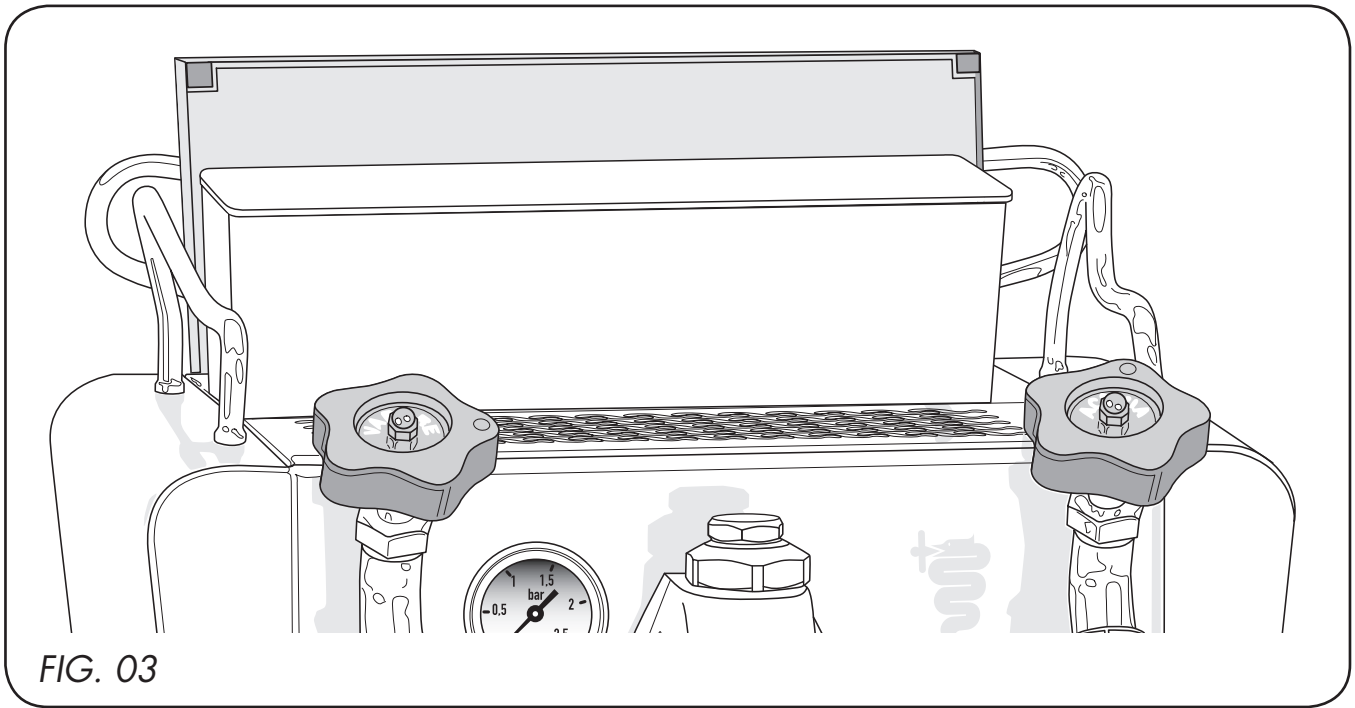


FIG. 03

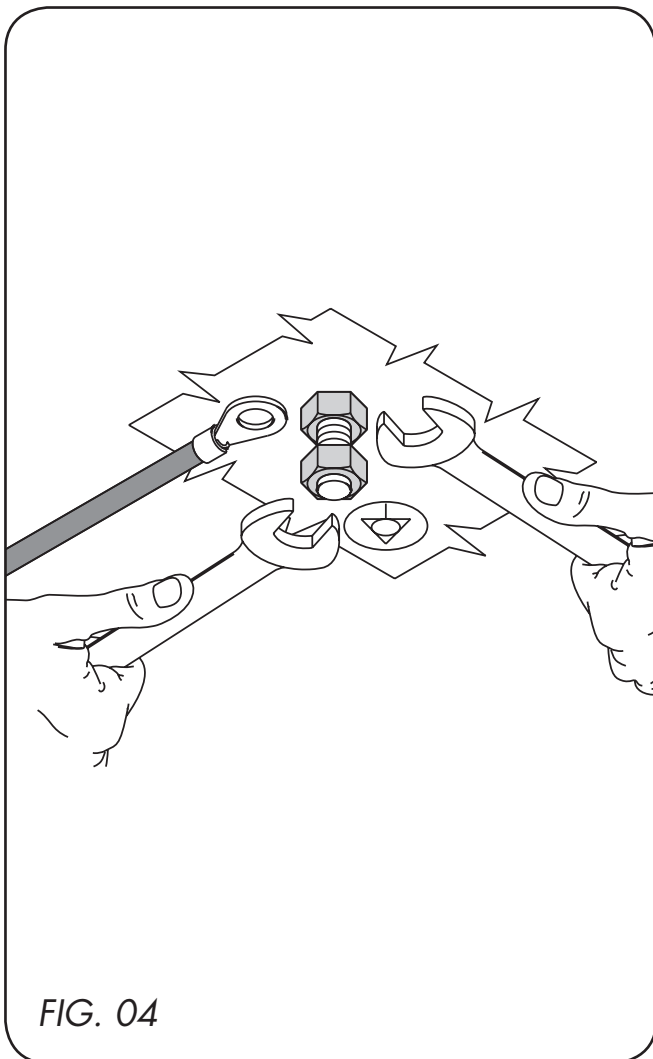


FIG. 04

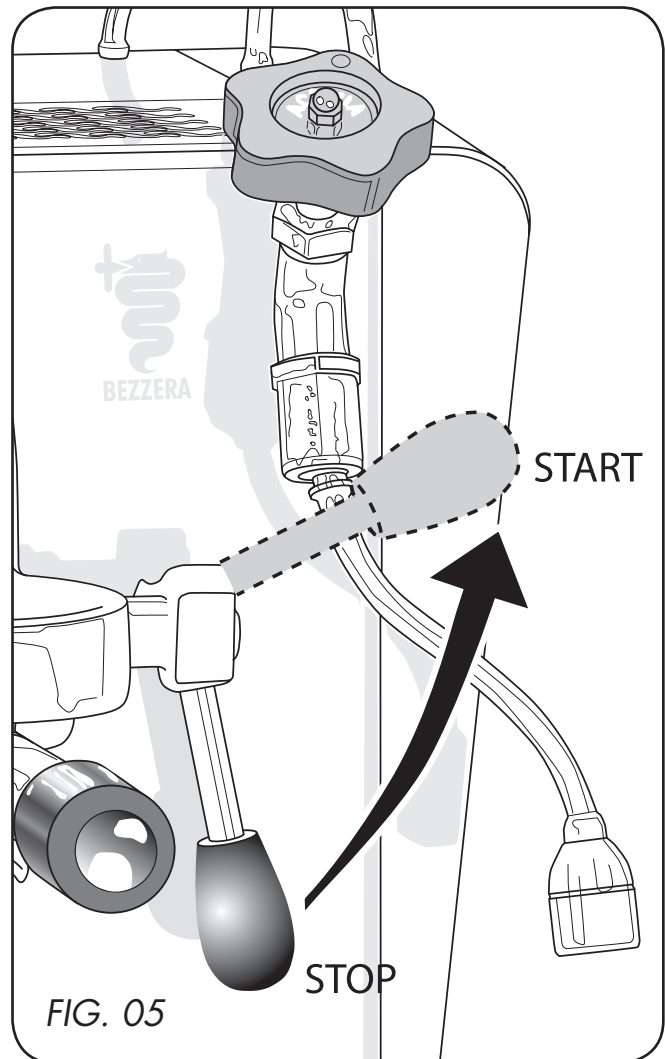
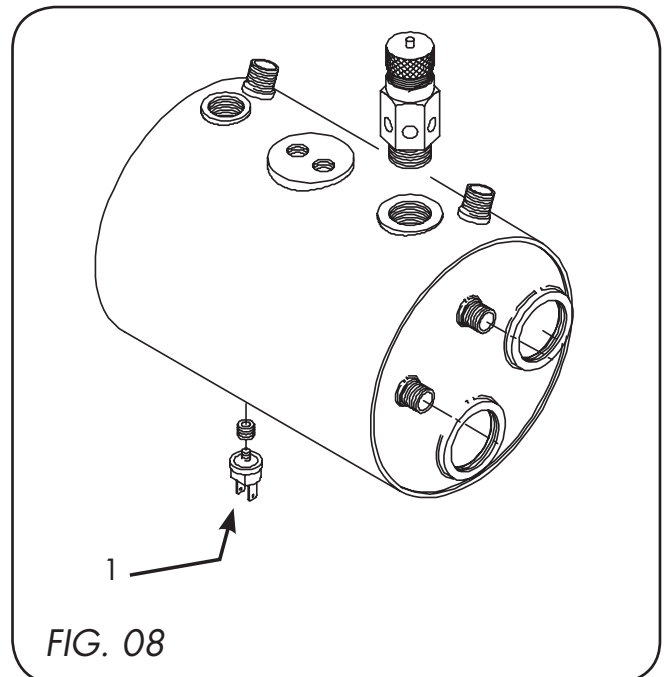
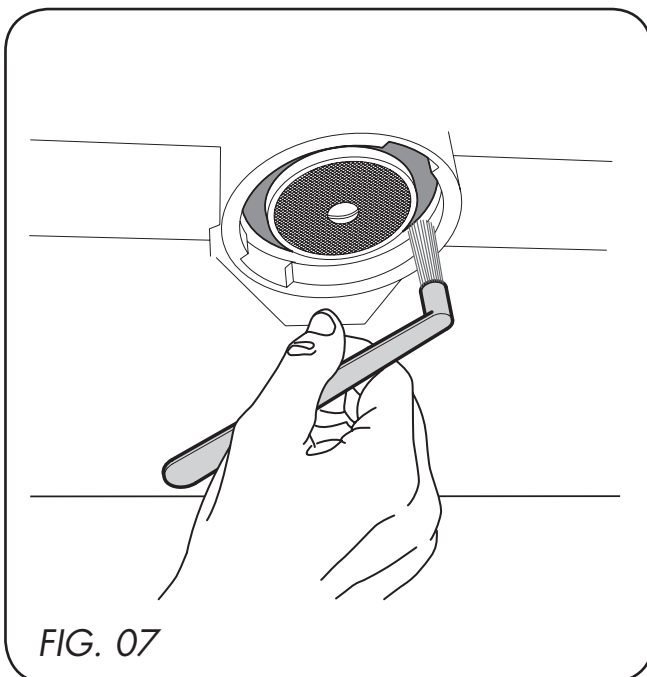
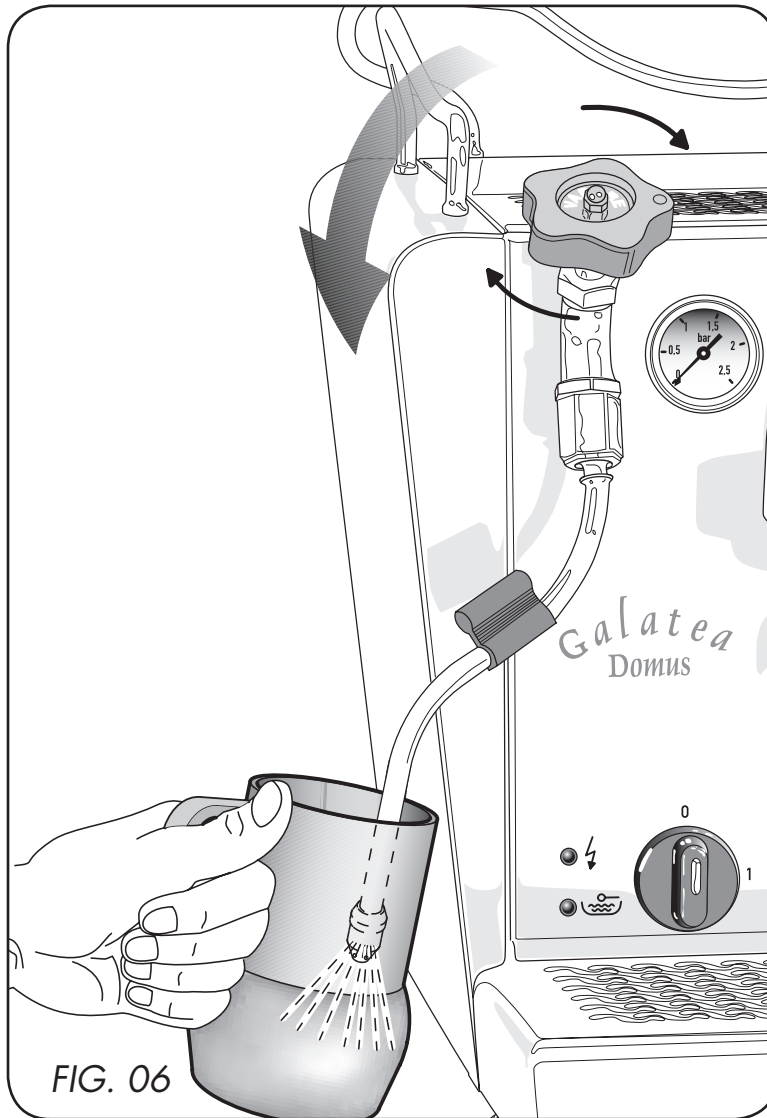


FIG. 05





G. Bezzera
Macchine per caffè espresso
20088 Rosate (Milano) Italy
Via L. Bezzera 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. Bezzera 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 prescrito pelas específicas diretrizes:

98/37/CE

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

73/23/CEE, 93/68/CEE

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

89/336/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)
Pressre 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 harmonisée – 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 – Normes 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 – Pession 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 [Lt]
Caldaia – Chaudière Kessel – Boiler Caldera - Caldeira	0,25/2,5	140	Acqua/vapore – Eau/Vapeur Wasser/Dampf – Water/Steam Água/Vapor – Agua/Vapor	2
	Pressione – Pession 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 [Lt]
Scambiatore – Echangeur Austauscher – Exchanger Cambiador – Cambiador	1,2/12	140	Acqua – Eau Wasser - Water Água – Agua	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 Austauscher – The machine with lever are not fitted with exchanger – Las máquinas de palanca no están dotadas de cambiador
As máquinas com alavanca não possuem o cambiador

Rosate, 15 - 03 -2006

Il titolare – Le proprietarier - The owner
Geschäftsführer – El titular - O titular
G. Bezzera

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité l'ors que 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 la máquina è modificada sem a nossa expresa autorização.



INDICE

- 1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali	9
1.2 Uso previsto	9

- 2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio	9
2.2 Movimentazione della macchina	9
2.3 Immagazzinamento	9

- 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento	10
3.2 Descrizione dei comandi	10
3.3 Dati tecnici	10

- 4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze	11
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione	11
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica	11
4.2.2 Allacciamento alla rete idrica	11
4.2.3 Allacciamento allo scarico	11
4.3 Collegamento equipotenziale	11

- 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia	11
5.2 Riscaldamento	11
5.3 Preparazione del caffè	12
5.4 Erogazione vapore	12
5.5 Prelievo acqua calda	12
5.6 Spegnimento macchina	12

- 6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza	12
6.2 Pulizia della macchina	13
6.3 Verifiche programmate	13
6.4 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale	13
6.5 Corretto smaltimento del prodotto	13

- 7 - TROUBLE SHOOTING

Problemi / Diagnostica / Consigli	14
---	----



1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali



- Gli impianti elettrico ed idrico 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.

1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso GALATEA DOMUS è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda, 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 assicurino l'utilizzo corretto.

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso GALATEA DOMUS, preventivamente protetta con schiuma poliuretana, viene imballata in scatole di cartone.



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 sovrappressione 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

3.3 Dati tecnici (Fig. 02)

Alimentazione	V/Hz	220 - 240V / 50-60Hz	110 - 120V / 50-60Hz
Resistenza	V	230	110
Resistenza	W	1350	1350
Caldaia	lt	2,0	
Serbatoio (S)	lt	4	
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°C e i +32°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

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 (versione S).



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.

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).

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 in posizione di riposo 0, togliere la spina e chiudere il rubinetto intercettazione acqua prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia.

In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.

In caso di danneggiamento al cordone di ali-



mentazione 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

Pulire la lancia a vapore e l'erogatore acqua calda ogni qualvolta vengano utilizzati.

Pulire portafiltro e filtri. Pulire griglia scaldatazze e griglia bacinella scarico.

6.3 Verifiche programmate

Effettuare il lavaggio del gruppo ogni 15 giorni come segue: agganciare al gruppo il portafiltro con il filtro cieco e avviare più volte un'erogazione.

N.B.: È possibile utilizzare detersivi speciali in polvere per macchine caffè da inserire nel filtro cieco.

Pulire settimanalmente la guarnizione del gruppo con l'apposito spazzolino in dotazione (Fig. 07).

Per la macchina corredata di depuratore eseguire la depurazione come da istruzioni allegato allo stesso.

6.4 Termostato di sicurezza - Riarmano manuale



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

Durante l'utilizzo, a causa di difetti di funzionamento, può intervenire 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).

6.5 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
<i>Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto</i>	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.
<i>Perdite dal portafiltro</i>	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.
<i>Difficoltà nel posizionamento del portafiltro sull'anello agganciato</i>	Il problema è sicuramente legato all'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro.	Diminuire la quantità del caffè nel portafiltro.
<i>Posizionamento anormale del portafiltro una volta posto sul gruppo</i>	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.
<i>Il flusso del caffè è scarso</i>	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
<i>Il flusso del caffè è troppo abbondante</i>	<p>Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale.</p> <p>Cause possibili:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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). 	<p>Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinatura del caffè, nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.</p>
<i>Il caffè erogato è troppo freddo</i>	<p>Cause possibili:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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). 	<p>Nel caso 1 tenere montato il portafiltro sul gruppo.</p> <p>Nel caso 2 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 3 - 4 chiamare un tecnico specializzato.</p>
<i>Il caffè erogato è tiepido</i>	<p>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.</p>	<p>Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfianto.</p> <p>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.</p> <p>Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.</p>
<i>Il caffè erogato è troppo caldo</i>	<p>Cause possibili:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato.</p> <p>Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.</p>



7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
<i>Deposito di caffè sul fondo della tazza</i>	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 - GENERAL WARNING

1.1 General Warning.....	18
1.2 Use Allowed.....	18

- 2 - TRANSPORT

2.1 Packing	18
2.2 Handling	18
2.3 Warehousing.....	18

- 3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine Operating Cycle.....	19
3.2 Controls Description	19
3.3 Specifications	19

- 4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warning	20
4.2 Installation Presetting	20
4.2.1 Electrical Connection	20
4.2.2 Water Supply Connection.....	20
4.2.3 Drain Connection	20
4.3 Equipotential connection	20

- 5 - USE OF THE MACHINE

5.1 Machine Start and Water Supply.....	20
5.2 Heating	20
5.3 Coffee Preparation.....	21
5.4 Steam Outlet	21
5.5 Getting Hot Water.....	21
5.6 Machine Stop.....	21

- 6 - MAINTENANCE

6.1 Safety Rules.....	21
6.2 Machine Cleaning	21
6.3 Scheduled Inspections	21
6.4 Safety Thermostat – Manual Reset	22
6.5 Correct disposal of this product	22

- 7 - TROUBLE SHOOTING

Problem / Diagnostics / Suggestions.....	23
--	----



1 - WARNING

1.1 General Warning



- Power and water supply installations must be prearranged by the user according to the indications of Chapter 4 of this booklet «Machine Installation».
- The installer is not allowed for any reason to modify the preexistent installation prepared by the user.
- This booklet is integrating part of the machine and has to be read carefully by the user before starting up the machine.
- Keep this document as a reference manual for the future.
- The machine is delivered without water into the boiler so as to avoid possible damages due to ice.
- Take care of the electrical installation grounding.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine barefoot.
- Do not connect the power supply cable to temporary extensions or similar devices.
- Do not turn off the machine by pulling the power supply cable.
- Do not operate the machine with the power supply cable rolled up.
- Do not allow unskilled personnel and/or children to operate the machine.
- In order to avoid seepages of water into the machine, take care to put the cups on the warmer with open side up.

1.2 Use Allowed

The espresso machine GALATEA DOMUS is intended to dispense espresso, hot water, tea, camomile and other infusions, to create steam and to warm drinks (milk, chocolate, cappuccino, punch, etc.).

This machine has been planned only and exclusively for the above mentioned purposes.

All other uses are to be considered unfit and therefore strictly forbidden.

The manufacturer shall not be held responsible for damages due to unsuitable use of the espresso machine.

This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they do not play with the appliance

2 - TRANSPORT

2.1 Packing

The espresso machine GALATEA DOMUS, is protected with foam packed in carton.

Warning:



- After the unpacking, make sure that the machine and relevant equipment are complete and undamaged.
- The unpackings must be kept out of the reach of children and disposed at the proper dumps.
- Should you detect damages to the machine or missing pieces in the equipment, do not use the machine and inform immediately the area agent.

2.2 Handling

The espresso machine can be handled by means of a transpallet or a lift truck.

2.3 Warehousing

The machine, properly packed, shall be kept dry, with temperature ranging from 5 to 30 °C and humidity below 70%.

Four cases maximum are allowed, one upon another.



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 gauge

3.3 Specifications (Fig. 02)

Power Supply	V/Hz	220 – 240V / 50-60Hz	110 – 120V / 50-60Hz
Resistance	V	230	110
Resistance	W	1350	1350
Boiler	lt	2,0	
Tank (S)	lt	4	
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 inner 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).

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 boiler or in the tank (S version) 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.

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 water 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 watertap (R version).

6 - MAINTENANCE

For a proper working of the machine follow the maintenance instructions given below.

6.1 Safety Rules

Do not wash the machine with water jets.

Disconnect the machine from the power supply by turning the main switch on position 0. Taking off the plug and turn off the water knob before carrying out maintenance and/or cleaning operations.

In case of malfunctioning machine, do not carry out any temporary repair and call immediately the technical assistance service.

Should the power supply cable be damaged, switch off immediately the machine, stop the water supply and ask for the technical assistance service. Do not replace it by yourselves. Carry out the cleaning/maintenance when the machine is cold, wearing preferably, protective gloves.

6.2 Machine Cleaning

Clean the following pieces: steam nozzle and hot water dispenser (every time they are used), filter holder and filter, grills of warmer and drain tray.

6.3 Scheduled Inspections

Wash the group every 15 days as follows: clasp the holder of the blind filter to the group and press many times the touch-key on the keypad.

N.B.: You can put special powder detergents for coffee machines in the blind filter.

Clean the group gasket weekly with the proper brush supplied together with the machine (Fig. 07).

For the machine equipped with deconcentrator, follow the enclosed maintenance instructions.



6.4 Safety Thermostat - Manual Reset



Warning! The operation described hereunder must strictly be carried out only by an appropriately qualified installation technician that has been regularly authorised by the device Manufacturer accordingly.

During device use or due to any device operation failure, the overheat control safety thermostat will kick in for prevention of major damage to the boiler set. To reset standard operations, first troubleshoot and settle any possible device crash or malfunction that actually caused the safety thermostat to go off. Then, press the red pushbutton (RESET) as illustrated in the Fig. 08; pos. 1 to reset all standard operating conditions.

6.5 Correct disposal of this product (Waste Electrical & electronic equipment)



(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
<i>Lack of steam distribution from the pipe</i>	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.
<i>Leakage from the filter holder</i>	Possible causes: 1- The lower bowl gasket is worn or encrusted. 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.
<i>Difficult positioning of the filter holder on the coupling ring</i>	The problem depends on the excessive coffee dose inside the filter holder.	Decrease coffee quantity in the filter holder.
<i>Incorrect positioning of the filter holder after placing it on to the group</i>	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.
<i>The coffee dispenses insufficiently</i>	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.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
<i>The coffee dispenses too abundantly</i>	<p>The coffee dispenses too quickly and the cream is clearer than usual.</p> <p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none">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).	<p>In cases 1-2-3, it is necessary to adjust the grinder correctly. In case 4, it is necessary to call a technician.</p>
<i>The coffee is too cold</i>	<p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none">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).	<p>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.</p>
<i>The coffee is tepid</i>	<p>The coffee is tepid, although the pressure is normal between 1 and 1,2 bar (0,12 Mpa).</p> <p>In this case, the pressure measurement is dummy.</p>	<p>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.</p>
<i>The coffee is too hot</i>	<p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none">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.	<p>In case 1 call a skilled technician. In cases 2-3 reset the machine cooling conditions.</p>



Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
<i>Coffee deposit on the cup bottom</i>	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 - AVANT-PROPOS

1.1 Avant-propos	27
1.2 Usage prévu	27

- 2 - TRANSPORT

2.1 Emballage	27
2.2 Manutention de la machine	27
2.3 Emmagasiner	27

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement	28
3.2 Description des commandes	28
3.3 Spécifiques techniques	28

- 4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Notice	29
4.2 Préparation à l'installation	29
4.2.1 Connexion au réseau électrique	29
4.2.2 Connexion au réseau hydrique	29
4.2.3 Connexion au tuyau de décharge	29
4.3 Branchement équipotentiel	29

- 5 - USAGE DE LA MACHINE

5.1 Mise en marche machine et chargement d'eau en chaudière	29
5.2 Chauffage	29
5.3 Préparation café	30
5.4 Débit vapeur	30
5.5 Prise eau chaude	30
5.6 Arrêt machine	30

- 6 - MAINTENANCE

6.1 Normes de sécurité	30
6.2 Nettoyage de la machine	30
6.3 Contrôles planifiés	30
6.4 Thermostat de sécurité – Réarmement manuel	31
6.5 Comment éliminer ce produit	31

- 7 - TROUBLE SHOOTING

Problème / diagnostic / conseils	32
--	----



1 - AVANT-PROPOS

1.1 Avant-propos



- Les installations électriques et hydriques doivent être préparées par l'utilisateur d'après les instructions décrites au Chapitre 4 de ce manuel «Installation de la machine».
- Défense absolue pour l'installateur de modifier les installations préexistantes préparées par l'utilisateur.
- Ce document fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant de la mise en marche de la machine même.
- Garder ce document comme manuel de référence, même dans le futur.
- La machine est livrée sans eau dans la chaudière pour éviter des dommages causés du gel.
- Exécuter opportunément la mise à la terre de l'installation électrique.
- Ne pas toucher la machine, les mains et les pieds humides et/ou trempés.
- Ne pas utiliser la machine, pieds nus.
- Ne pas connecter le câble d'alimentation électrique à des prolongateurs aériens et similaires.
- Ne pas débrancher la machine en tirant le câble d'alimentation.
- Faire attention afin que la machine ne marche pas avec le câble d'alimentation enroulé.
- Interdire l'utilisation de la machine aux opérateurs inexperts et/ou aux enfants.
- Éviter des infiltrations à l'intérieur de la machine en plaçant les tasses sur le chauffe-tasses, la partie ouverte tournée en haut.

1.2 Usage prévu

La machine à café espresso GALATEA DOMUS est produite pour débiter du café espresso, de l'eau chaude, du thé, de la camomille et d'autres infusions, pour produire de la vapeur et pour réchauffer des boissons (lait, chocolat, cappuccino, punch etc.). Cette machine a été conçue

seulement et –exclusivement pour les usages susmentionnés. Tous les autres usages sont à considérer inappropriés et par conséquent ils sont interdits par le constructeur. Le constructeur décline toute responsabilité des dommages causés des usages impropres de la machine à café espresso.

Cet appareil n'est pas destiné pour l'utilisation par des petits enfants ou des personnes infirmes à moins qu'ils n'aient été en juste proportion surveillés par une personne responsable pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine à café espresso GALATEA DOMUS, préalablement protégée par des panneaux de mousse est emballée dans un carton.



Notice:

- Après avoir déballé la machine, vérifier si tout l'équipement est tout à fait intact.
- Tenir les emballages hors de portée des enfants en les éliminant dans les décharges appropriées.
- Au cas où des dommages à la machine ou des manques d'équipements seraient détectés, n'utilisez pas la machine et informez immédiatement le concessionnaire de zone.

2.2 Manutention de la machine

La machine à café espresso peut être manutentionnée au moyen d'un transpalette ou d'un chariot élévateur.

2.3 Emmagasiner

La machine emballée opportunément doit être stockée au sec à température entre 5 et 30 °C et humidité relative au-dessous de 70%.

Il est permis de superposer, au maximum, quatre cartons.



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

3.3 Spécifiques techniques (Fig. 02)

Alimentation	V/Hz	220 - 240V / 50-60Hz	110 - 120V / 50-60Hz
Resistance	V	230	110
Resistance	W	1350	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 (pomp à vibration) S = 28,2 (pomp volumétrique) (R)	
Poids brut (boîte)	kg	25,2 (pomp à vibration) S = 30 (pomp volumétrique) (R)	
Nipple for water supply (R)		G 3/8"	
Drain Connector Diameter (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.

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 est insuffisant (version S).



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.

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

6 - MAINTENANCE

Pour obtenir le fonctionnement correct de la machine, se tenir aux instructions de maintenance qui suivent.

6.1 Normes de sécurité

Ne soumettez pas la machine aux jets d'eau. Débranchez la machine de l'alimentation électrique en enlevant la fiche et fermez le robinet d'interception de l'eau avant d'exécuter n'importe quelle opération de maintenance et/ou nettoyage. En cas de défaillance de la machine, n'exécutez aucune réparation temporaire et adressez-vous immédiatement au service d'assistance technique.

Au cas où le câble d'alimentation serait endommagé, débranchez immédiatement la machine, fermez l'eau et appelez le service d'assistance technique. Evitez de le remplacer tous seuls. Exécutez le nettoyage/la maintenance quand la machine est froide, mettant préférablement des gants de protection.

6.2 Nettoyage de la machine

Nettoyer la lance à vapeur et le distributeur de l'eau chaude, toutes les fois qu'ils sont utilisés. Nettoyer le porte-filtre et le filtre. Nettoyer la grille chauffe-tasses et la grille du bac de vidange.

6.3 Contrôles planifiés

Laver le groupe tous les 15 jours comme suit: accrocher au groupe le porte-filtre avec le filtre aveugle et presser plusieurs fois la touche sur le panneau.

N.B.: Il est possible de mettre des poudres dé-



tergentes spéciales dans le filtre aveugle.

Nettoyer chaque semaine la garniture du groupe au moyen de la brosse en dotation (Fig. 07).

Pour la machine équipée d'adoucisseur, exécuter la maintenance en se tenant aux instructions jointes.

6.4 Thermostat de sécurité – Réarmement manuel



Attention ! L'opération décrite cidessous doit être exécutée exclusivement par un technicien installateur agréé par le fabricant.

Lors de l'utilisation, le thermostat de sécurité peut se déclencher à la suite de défaillances du fonctionnement et empêcher ainsi que la chaudière ne subisse des dommages plus importants.

Pour rétablir le fonctionnement normal, il faut résoudre la défaillance qui a provoqué le déclenchement du thermostat de sécurité puis rétablir les conditions normales en appuyant sur le bouton rouge (RESET) comme le montre la Fig. 8; pos 1.

6.5 Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentations indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets peuvent porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autre déchets commerciaux.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problème	Diagnostic/solution	Conseils
<i>Le petit tube ne distribue pas la vapeur</i>	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.
<i>Pertes du portefiltre</i>	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.
<i>Il est difficile de positionner le porte-filtre sur l'anneau d'accrochage</i>	Le problème vient certainement d'une dose de café excessive dans le portefiltre.	Réduisez la quantité de café dans le porte-filtre.
<i>Positionnement incorrect du porte filtre une fois monté sur le groupe</i>	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.
<i>Le débit de café n'est pas suffisant</i>	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.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problème	Diagnostic/solution	Conseils
<i>Le débit du café est trop abondant</i>	<p>Le café est distribué trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude.</p> <p>Causes possibles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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). 	<p>Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la moulure et le dosage.</p> <p>Dans le cas 4, appeler un technicien.</p>
<i>Le café distribué est trop froid</i>	<p>Causes possibles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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). 	<p>Si le 1° cas se présente, ne pas enlever le porte-filtre du groupe.</p> <p>Dans le cas 2 modifier la moulure du café.</p> <p>Dans les cas 3 - 4 appeler un technicien qualifié.</p>
<i>Le café distribué est tiède</i>	<p>Le café distribué est tiède, mais la pression est normale entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa).</p> <p>Dans ce cas, le levé de la pression est fictif.</p>	<p>Faire appel à un technicien spécialisé pour contrôler le clapet d'aspiration.</p> <p>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.</p>
<i>Le café distribué est trop chaud</i>	<p>Causes possibles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Dans le cas 1 appeler un technicien qualifié.</p> <p>Dans les cas 2-3 remettre à l'état les conditions de refroidissement de la machine.</p>



Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
<i>Dépôt de café sur le fond de la tasse</i>	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 - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1.1 Allgemeine Bemerkungen	36
1.2 Vorgesehener Gebrauch	36

- 2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung	36
2.2 Transport der Maschine	36
2.3 Lagerung	36

- 3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung	37
3.2 Beschreibung der Schaltknöpfe	37
3.3 Technische Daten	37

- 4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Bemerkungen	38
4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation	38
4.2.1 Stromanschluß	38
4.2.2 Wasseranschluß	38
4.2.3 Anschluß an den Abfluß	38
4.3 Äquipotentialverbindung	38

- 5 - BENUTZUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks	38
5.2 Aufheizung	38
5.3 Kaffeezubereitung	39
5.4 Dampfablaß	39
5.5 Warmwasserentnahme	39
5.6 Ausschalten der Maschine	39

- 6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften	39
6.2 Reinigung der Maschine	39
6.3 Programmierte Überprüfungen	39
6.4 Sicherheitsthermostat - manuelle Rücksetzung	40
6.5 Korrekte Entsorgung dieses Produkts	40

- 7 - TROUBLE SHOOTING

Problem / Diagnostik /Vorschläge	41
--	----



1 - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1.1 Allgemeine Bemerkungen



- Strom- und Wasseranlage müssen vom Kunden, wie in Kapitel 4 der Anleitung« Installation der Maschine» aufgeführt, vorbereitet werden.
- Der Installateur kann in keinem Fall die beim Kunden vorhandene Anlage verändern.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Teil der Maschine; sie ist vom Benutzer vor Inbetriebnahme der Maschine selbst aufmerksam durchzulesen.
- Die Anleitung für spätere Ratschläge gut aufbewahren.
- Um Frostschäden zu vermeiden, wird die Maschine ohne Wasser im Tank geliefert.
- Besonders auf die Erdung der Stromanlage achten.
- Die Maschine nicht mit feuchten/nassen Händen oder Füßen benutzen.
- Die Maschine nicht mit bloßen Füßen benutzen.
- Das Stromkabel nicht an Verlängerungsschnuren oder ähnliches anschließen.
- Die Maschine nicht durch Ziehen des Stromkabels vom Stromnetz trennen.
- Die Maschine nicht mit aufgerolltem Stromkabel in Betrieb nehmen.
- Die Maschine nicht von nicht angelerntem Personal und/oder Kindern benutzen lassen.
- Um Durchsickern von Wasser in das Innere der Maschine zu vermeiden, die Tassen mit der hohlen Seite nach oben auf der Tassenanwärmeplatte abstellen.

1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Espresso-Kaffeemaschine GALATEA DOMUS ist für die Zubereitung von Espresso-Kaffee, Tee, Kamillen-tee und anderen Infusionen, die Erzeugung von heißem Wasser und die Erwärmung von Getränken (Milch, Kaffee mit schaumig geschlagener Milch, Schokolade, Punsch usw.) konstruiert.

Die Maschine ist ausschließlich für die vorge-

nannten Zwecke vorgesehen. Alle Benutzungen für andere Zwecke sind vom Hersteller untersagt und daher zu vermeiden. Die Herstellerfirma kann nicht für Schäden, die auf unangebrachten Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine zurückzuführen sind, haftbar gemacht werden.

Dieses Gerät ist für Gebrauch von kleinen Kindern oder schwachen Personen nicht beabsichtigt, wenn sie von einer verantwortlichen Person angemessen beaufsichtigt worden sind, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine GALATEA DOMUS, mit einer Blasenkunststoffhülle versehen und durch Schaumstoffpolystyrolplatten geschützt, wird in einem Karton verpackt geliefert.



Bemerkungen:

- Nachdem die Maschine ausgepackt ist, sollte man sich überzeugen, ob sie nichtbeschädigt und mit allen Zubehörteilen versehen ist.
- Das Verpackungsmaterial ist entfernt von Kindern zu halten und in einer dafür vorgesehenen Mülldeponie zu entsorgen.
- Sollte die Maschine beschädigt sein oder Teile fehlen, so ist dieselbe nicht zu benutzen und unverzüglich der Gebietsvertragshändler zu benachrichtigen.

2.2 Transport der Maschine

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit Transpallets oder einem Hubwagen transportiert werden.

2.3 Lagerung

Die ordnungsgemäß verpackte Maschine muß in trockener Umgebung bei einer Temperatur zwischen 5 und 30° und einer relativen Feuchtigkeit von nicht mehr als 70% gelagert werden. Es können höchstens vier Kartons übereinander gelagert 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 (Fig. 01)

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

3.3 Technische Daten (Fig. 02)

Strom	V/Hz	220 – 240V / 50-60Hz	110 – 120V / 50-60Hz
Widerstand	V	230	110
Widerstand	W	1350	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 benützt wird.

Um einen normalen Betrieb zuzusichern muss das Gerät an Orten installiert werden, an denen die Temperatur zwischen +5°C und +32°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 Druckverminderer anzubringen. Oberhalb des Maschinenanschlusses einen Wassersperrhahn anbringen.

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

4.2.3 Anschluß an den Abfluß (Version R)

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

4.3 Äquipotentialverbindung

(Fig. 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) (Fig. 03).

Den Hauptschalter in Position 1 drehen (Fig. 01; Pos. 1).

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 (Fig. 01; Pos. 14) des Kessels angezeigten Druck zwischen 1 und 1,2



bar (0,1 - 0,12 Mpa), den Dampfhahn (Fig. 1; Pos. 9) öffnen und 2 oder 3 Mal den Dampf in das Ablassgefäß ablassen.

Die gelbe Kontrollanzeige (Fig. 1; Pos. 12) zeigt mit ihrem Aufleuchten den regulären Betrieb der Maschine an. Ist sie ausgeschaltet weist dies auf einen unzureichenden Wasserstand im Tank hin (Version S).

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 (Fig. 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 orizontale Lage heben (Fig. 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.

5.4 Dampfablaß

(Fig. 06)

- 1) Um Sorgwirkungen von Flüssigkeit im Tank zu vermeiden, den Dampf durch Betätigung des Hahngriffs ablassen.
- 2) Das Dampfablaßrohr in den Behälter der zu erwärmenden Flüssigkeit einführen (Fig. 01; Pos. 8).
- 3) Den Griff des Dampfablaßhahns drehen (Fig. 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 Dampfablaßrohr von Flüssigkeitsresten säubern.

5.5 Warmwasserentnahme

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

5.6 Ausschalten der Maschine

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

6 - WARTUNG

Um einen regelmäßigen Betrieb der Maschine zu gewährleisten, sind die nachstehend aufgeführten Wartungsanleitungen zu beachten.

6.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht Wasserstrahlen aussetzen. Die Maschine durch Ausziehen des Steckers vom Stromnetz trennen. Vor der Ausführung von Wartungs- und/ oder Reinigungsarbeiten ist ferner der Wasserabsperrhahn zu schließen. Bei unregelmäßigem Betrieb der Maschine, nicht selbständig Reparaturen vornehmen, sondern so-fort den technischen Kundendienst verständigen.

Bei Beschädigung des Stromkabels, die Maschine sofort ausschalten, das Wasser abstellen und den technischn Kundendienst versträndigen. Es ist absolut zu vermeiden, das Stromkabel eigenhändig zu ersetzen.

Reinigung und Wartung immer bei kalter Maschine vornehmen; man sollte außerdem Schutzhandschuhe tragen.

6.2 Reinigung der Maschine

Das Dampfablaßrohr und den Warmwasser-ausfluß jedes Mal nach Gebrauch säubern. Fil-



terhalter und Filter reinigen. Den Tassenwärme- und Abflußrost reinigen.

6.3 Programmierte Überprüfungen

Alle 15 Tage die Gruppe wie folgt waschen: den Filterhalter mit dem leeren Filter an der Gruppe einrasten und mehrmals die sich auf dem Tastenfeld befindende Taste drücken.

N.B.: Es können Spezialwaschpulver für Kaffeemaschinen benutzt werden, das in den leeren Filter zu streuen ist.

Wöchentlich die Dichtung der Einheit mit der mitgelieferten Spezialbürste reinigen (Fig. 07).

Für Maschinen, die mit einem Wasserreiniger versehen sind, die Reinigung laut der demselben beigefügten Anleitung vornehmen.



6.4 Sicherheitsthermostat - manuelle Rücksetzung

Achtung! Die in der Folge beschriebene Operation darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Einbauer durchgeführt werden.

Während des Betriebes kann - wegen Funktionsfehler - der Sicherheitsthermostat ansprechen, der schwerere Schaden des Kessels vermeidet. Zur Rücksetzung des normalen Betriebes, soll der Funktionsfehler gehoben werden, der das Ansprechen vom Sicherheitsthermostat hervorgerufen hat, und dann soll die normale Arbeitsbedingung durch Betätigung des roten Druckknopfes (RESET) rückgesetzt werden. (Fig. 08; Pos. 1)

6.5 Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)

(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbesetzung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostik/Lösung	Vorschläge
<i>Fehlende Dampfauslass aus dem dazugeeigneten Röhrchen</i>	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.
<i>Leckage aus dem Filterträger</i>	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.
<i>Schwierigkeiten beim Einsetzen des Filterträgers auf den Kupplungsring</i>	Das Problem hängt sicherlich mit der zu großen Kaffeedosis im Filterträger ab.	Kaffeemenge im Filterhalter verringern
<i>Anormale Positionierung des filterträgers Nacheinsetzung auf die Maschine</i>	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.
<i>Kaffeedurchfluss ist ungenügend</i>	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 zu stark 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 Mahldosis 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.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostik/Lösung	Vorschläge
<i>Kaffeedurchfluss ist im Überfluss</i>	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.
<i>Der gelieferte Kaffee ist zu kalt</i>	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.
<i>Der gelieferte Kaffee ist lauwarm</i>	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 Dampfahn öffnen, (Fig. 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.
<i>Der gelieferte Kaffee ist zu heiß</i>	Mögliche Ursachen: 1- Der Kesseldruck liegt über [1,3 bar (0,13 Mpa)]. 2- Die Maschine ist mit irgendwas bedeckt, das 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.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostik/Lösung	Vorschläge
<p><i>Kaffeablagerungen auf Tassenboden</i></p>	<p>Auf dem Tassenboden verbleibt eine Ablagerung vom Kaffeepulver. Mögliche Ursachen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Der Kaffe ist zu fein gemahlen. 2- Interne Verschmutzung des Filterträgers oder Filterbeschädigung. 3- Die Kaffeemühlen sind verschleißt, demzufolge dieselben von einem Fa-chtechniker ersetzen lassen. 4- Pumpendruck zu hoch [>10 bar (1 Mpa)] (Verdrängerpumpe Version). 	<p>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 Fa-chtechnikers notwendig.</p>



INDICE

- 1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales	45
1.2 Uso previsto	45

- 2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje	45
2.2 Desplazamiento de la máquina	45
2.3 Almacenamiento	45

- 3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento	46
3.2 Descripción de los mandos	46
3.3 Datos técnicos	46

- 4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencia	47
4.2 Predisposición del sistema para la instalación	47
4.2.1 Enlace a la red eléctrica	47
4.2.2 Enlace a la red hídrica	47
4.2.3 Enlace a la descar	47
4.3 Conexión equipotencial	47

- 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga del agua en caldera	47
5.2 Calefacción	47
5.3 Preparación del café	48
5.4 Suministración vapor	48
5.5 Toma de agua caliente	48
5.6 Apagado máquina	48

- 6 - MANUTENCIÓN

6.1 Normas de seguridad	48
6.2 Limpieza de la máquina	48
6.3 Comprobaciones programadas	49
6.4 Termostato de seguridad – Rearme manual	49
6.5 Eliminación correcta de este producto	49

- 7 - LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Problema / Diagnósticos de errores / Sugerencias	50
--	----



1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales



- Las instalaciones eléctricas e hídricas deben estar predispuestas al cuidado del usuario según cuanto indicado en el capítulo 4 del presente libro «Instalación de la máquina».
- El instalador no puede en ningún caso modificar la instalación preexistente realizada al cuidado del usuario.
- El presente libro de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe ser leído atentamente por el usuario antes de la puesta en servicio de la máquina misma.
- Conservar el libro para futuras consultas.
- La máquina viene entregada sin agua en caldera con el fin de evitar posibles daños por hielo.
- Cuidar la conexión a tierra de la instalación eléctrica.
- No tocar la máquina con manos y pies húmedos y/o mojados.
- No utilizar la máquina con los pies descalzos.
- No conectar el cordón de alimentación eléctrica a cables de prolongación volantes semejantes.
- No desconectar la máquina de la línea eléctrica tirando el cordón de alimentación.
- No hacer funcionar la máquina con el cordón de alimentación enrollado.
- No hacer utilizar la máquina por personal no instruido y/o por niños.
- Para evitar infiltraciones de agua al interno de la máquina, reponer las tazas sobre el calentador con la parte hueca vuelta hacia lo alto.

1.2 Uso previsto

La máquina para café expreso GALATEA DOMUS está construida para efectuar la suministro del café expreso, para producir agua caliente, té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y para calentar bebidas (leche, chocolate, capuchino, punch, etc.). Esta máquina ha sido creada sólo y exclusivamente para

los usos señalados aquí encima. Todos los otros usos se deben considerar impropios y por tanto prohibidos por el constructor. La empresa constructora no podrá ser considerada responsable por daños causados por el uso impropio de la máquina para café expreso.

Esto aparato no es querida para el empleo para chiquillos o para personas enfermizadas a meno no hayan sido supervisados suficientemente para una persona responsable la que se asegurar que ellos no juegen con el aparato.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina para café expreso GALATEA DOMUS, preventivamente protegida con forro a burbuja preventivamente protegida y paneles de poliestireno, viene embalada en caja de cartón.



Advertencias:

- Después de haber quitado la máquina del embalaje, asegurarse de la perfecta integridad de la misma y asegurarse de la plenitud de las dotaciones.
- Los embalajes no deben dejarse al alcance de los niños y deben ser eliminados en los adecuados vaciaderos.
- En el caso que se encontrasen daños en la máquina o faltas en la dotación, no utilizar la máquina y avisar inmediatamente al concesionario de zona.

2.2 Desplazamiento de la máquina

La máquina para café expreso puede ser movida con transportador a paletas o carrito elevador.

2.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con temperatura comprendida entre 5 y 30 °C y humedad relativa no superior al 70%.

Se permite 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)
- 13 Manómetro caldera

3.3 Datos técnico (Fig. 02)

Alimentación	V/Hz	220 – 240V / 50-60Hz	110 – 120V / 50-60Hz
Resistencia	V	230	110
Resistencia	W	1350	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 (Carton)	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 caliente-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°C y los +32°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 la 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.

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 manóme-



tro 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 ó 3 veces el vapor en la pileta de recogida.

El piloto amarillo (Fig. 01; pos. 12), si está encendido, indica que la máquina funciona correctamente; si está apagado señala que es insuficiente el nivel del agua en el depósito (Versión S).



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.

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

6 - MANUTENCIÓN

Para permitir el correcto funcionamiento de la máquina, atenerse a las instrucciones de mantenimiento a continuación señaladas.

6.1 Normas de seguridad

No someter la máquina al chorro de agua. Desconectar la máquina de la línea eléctrica llevando la palanca del seccionador omnipolar a la posición de reposo (0) y cerrar la válvula de interceptación agua antes de efectuar operaciones de mantenimiento y/o limpieza.

En caso de malfuncionamiento de la máquina, evitar cualquier tentativo de reparación autónoma e interpelar inmediatamente al servicio de asistencia técnica.

En caso de daño al cordón de alimentación eléctrica, apagar inmediatamente la máquina, cerrar el agua e interpelar al servicio de asistencia técnica. Evitar de sustituirlo en modo autónomo.

Efectuar la limpieza/manutención con la máquina fría, preferiblemente llevando guantes protectores para las manos.



6.2 Limpieza de la máquina

Limpiar la lanza a vapor y el suministrador agua caliente cada vez que vengán utilizados. Limpiar el portafiltro y los filtros. Limpiar la reja caliente tazas y la reja bandeja de descarga.

6.3 Verifique programme

Efectuar el lavado del grupo cada 15 días como sigue: enganchar al grupo el portafiltro con el filtro ciego y pulsar más veces el botón colocado en la botonera.

NOTA: Es posible utilizar detergentes especiales en polvo para máquinas de café de introducir en el filtro ciego.

Limpiar semanalmente la guarnición del grupo con el correspondiente cepillito en dotación (Fig. 07).

Para la máquina accesorizada con depurador llevar a cabo la depuración como indican las instrucciones adjuntas al mismo.

6.4 Termostato de seguridad – Rearme manual

¡Atención! La operación que se describe a continuación debe llevarse a cabo exclusivamente por parte de un técnico instalador autorizado por el constructor.

Durante el uso, debido a defectos de funcionamiento puede saltar el termostato de seguridad que impide que la caldera pueda sufrir daños mayores. Para restablecer el funcionamiento normal, hay que resolver el problema de funcionamiento que provocó la activación del termostato de seguridad y después repone la situación normal pulsando el botón rojo (RESET) tal como se indica en la figura 08; pos. 1.

6.5 Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)



(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y reciclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones de contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnósticos de errores/Solución	Sugerencias
<i>Falta de distribución de vapor del tubito apropiado</i>	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.	Limpiar el pitón del vapor después de cada utilización.
<i>Pérdidas del porta-filtro</i>	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.
<i>Dificultad en la colocación del porta-filtro sobre el anillo enganador</i>	El problema depende de la excesiva dosis de café dentro del porta-filtro.	Disminuir la cantidad de café en el porta-filtro.
<i>Colocación incorrecta del porta-filtro una vez posicionado sobre el grupo</i>	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.
<i>Distribución del café insuficiente</i>	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.



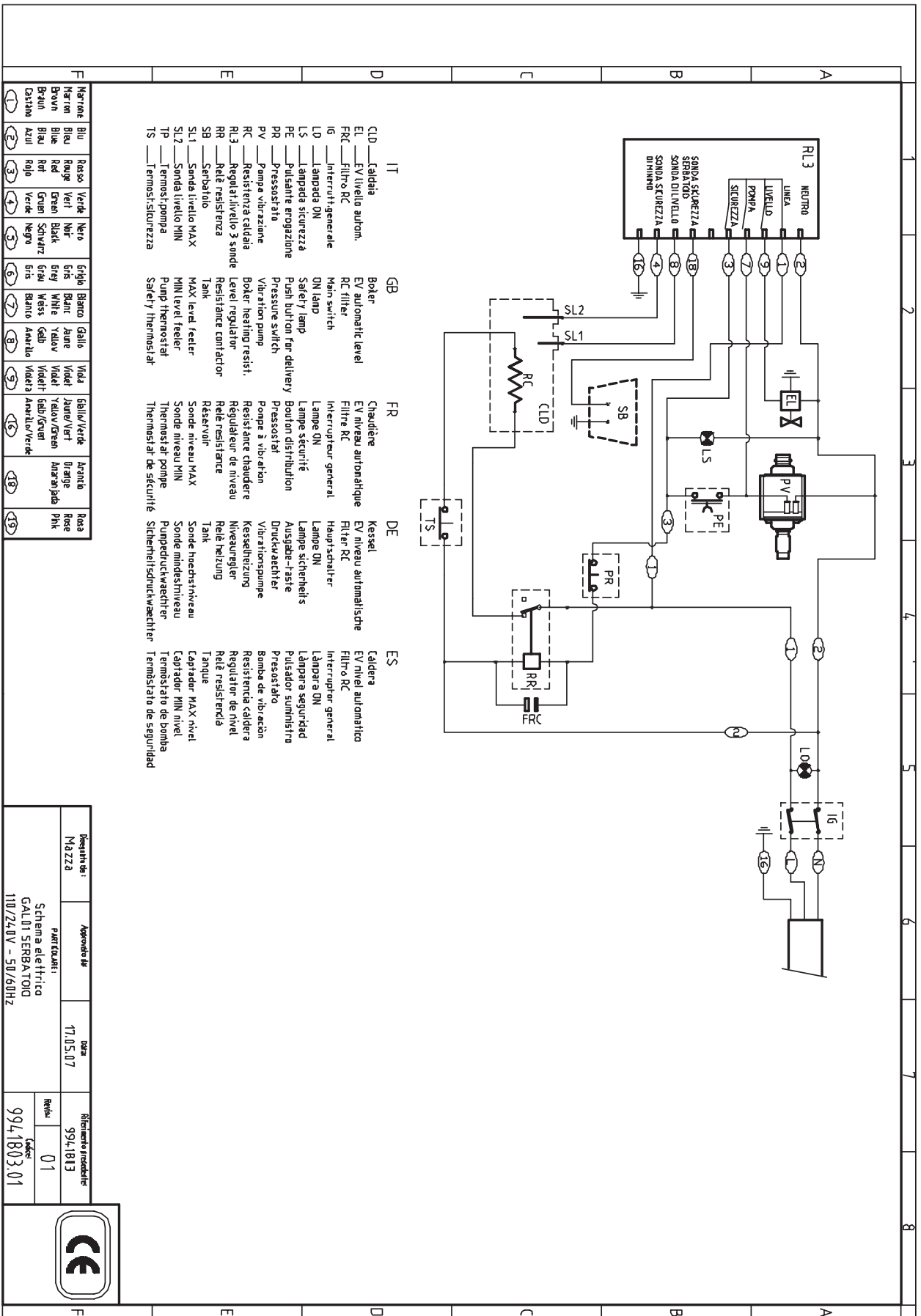
7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnósticos de errores/Solución	Sugerencias
<i>Distribución del café demasiado abundante</i>	<p>El café es distribuido demasiado rápidamente y presenta una crema más clara.</p> <p>Causas posibles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- El molido del café es demasiado grueso. 2- El café colocado en el porta-filtro está poco oprimido. 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). 	<p>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.</p>
<i>El café distribuido está demasiado frío</i>	<p>Causas posibles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Los porta-filtros están fríos. 2- El molido del café es demasiado fino. 3- El circuito hídrico de la máquina está sucio (caliza). 4- La presión de la caldera es inferior a 0,8 bar (0,08 Mpa). 	<p>En el caso 1, mantener el porta-filtro montado sobre el grupo.</p> <p>En el caso 2 modificar el molido del café.</p> <p>En los casos 3 - 4 contactar a un técnico especializado.</p>
<i>El café distribuido está tibio</i>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<i>El café distribuido está demasiado caliente</i>	<p>Causas posibles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>En el caso 1 contactar a un técnico especializado.</p> <p>En los casos 2-3 reponer las condiciones de enfriamiento de la máquina.</p>



7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnósticos de errores/Solución	Sugerencias
<i>Deposito de café en el fondo de la tacita</i>	<p>Se queda un depósito de polvo de café en el fondo de las tacitas. Causas posibles:</p> <ol style="list-style-type: none">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)] (vesion bomba volumétrica).	<p>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.</p>

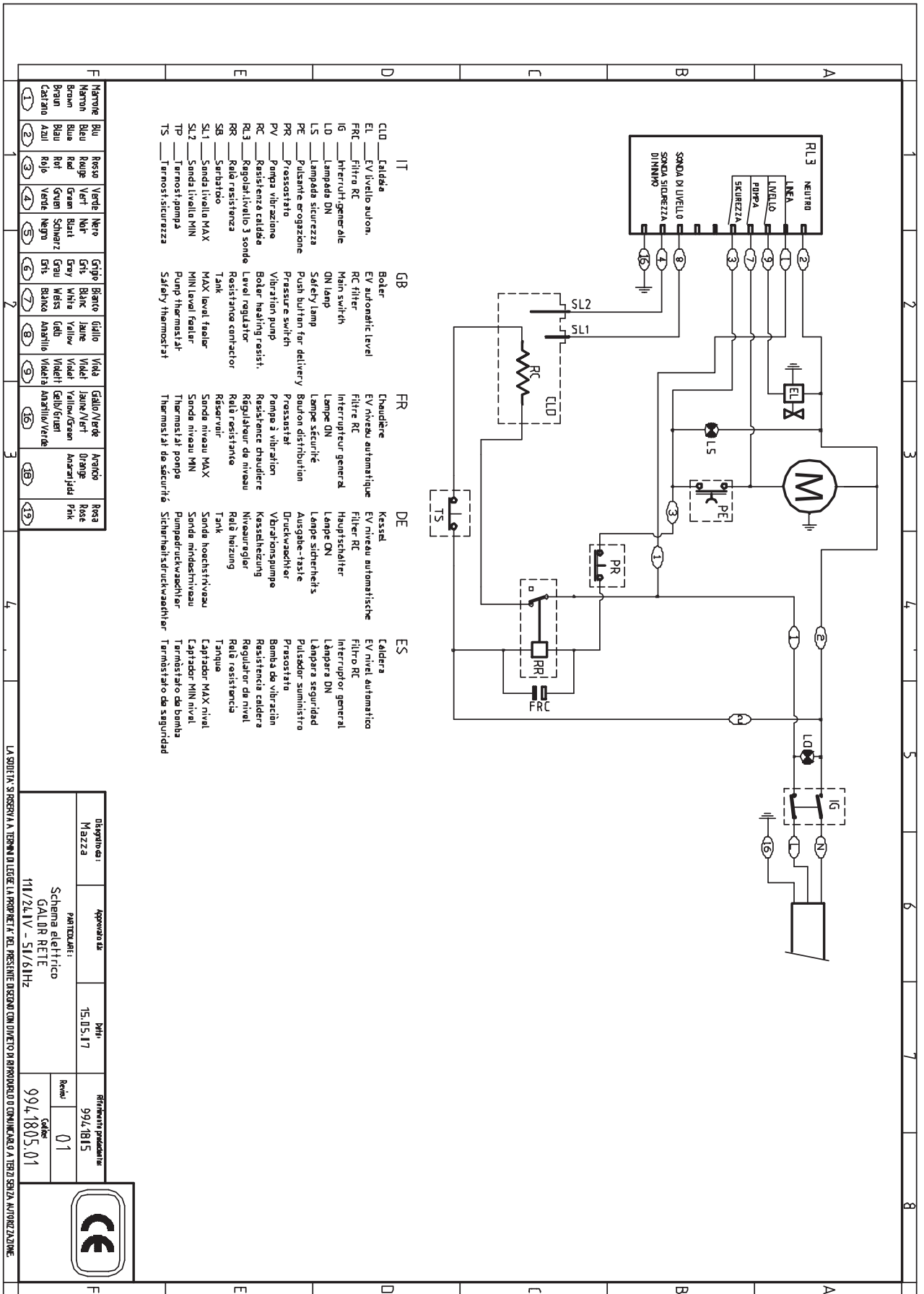


- | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| IT | GB | FR | DE | ES |
| CLD _Caldiera | Boiler | Chaudière | Kessel | Caldera |
| EL _EV Livello autom. | EV automatic level | EV niveau automatique | EV niveau automatisché | EV nivel automático |
| FRC _Filtro RC | RC filter | Filtre RC | Filter RC | Filtro RC |
| IG _Interruttore generale | Main switch | Interrupteur general | Hauptschalter | Interruptor general |
| LD _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-Faste | Pulsador suministro |
| PR _Pressostato | Pressure switch | Pressostat | Druckwächter | Pressostato |
| PV _Pompa vibrazione | Vibration pump | Pompe à vibration | Vibrationspumpe | Bomba de vibración |
| RC _Resistenza caldaia | Boiler heating resist. | Resistance chaudière | Kesselheizung | Resistencia caldera |
| RL3 _Regolati livello 3 sonde | Level regulator | Régulateur de niveau | Niveaurregler | Regulador de nivel |
| RR _Relè resistenza | Resistance combitor | Réle résistance | Rele heizung | Relé resistencia |
| SB _Serbatoio | Tank | Réservoir | Tank | Tanque |
| SL1 _Sonda livello MAX | MAX level feeler | Sonde niveau MAX | Sonde höchstniveau | Capacitor MAX nivel |
| SL2 _Sonda livello MIN | MIN level feeler | Sonde niveau MIN | Sonde mindestniveau | Capacitor MIN nivel |
| TP _Termos.pompa | Pump thermostat | Thermostat pompe | Pumpdruckwächter | Termostato de bomba |
| TS _Termos. sicurezza | Safety thermostat | Thermostat de sécurité | Sicherheitsdruckwächter | Termostato de seguridad |

1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Neranti	Bianco	Rosso	Verde	Nero	Grigio	Bianco	Giallo	Violetto	Giallo/Verde	Arancio	Rosa	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde
Neranti	Bianco	Rosso	Verde	Nero	Grigio	Bianco	Giallo	Violetto	Giallo/Verde	Arancio	Rosa	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde
Brown	White	Red	Green	Black	Grey	White	Yellow	Violet	Yellow/Green	Orange	Pink	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Brown	White	Red	Green	Black	Grey	White	Yellow	Violet	Yellow/Green	Orange	Pink	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Castano	Azzurro	Rosso	Verde	Nero	Grigio	Bianco	Giallo	Violetto	Giallo/Verde	Arancio	Rosa	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde
Castano	Azzurro	Rosso	Verde	Nero	Grigio	Bianco	Giallo	Violetto	Giallo/Verde	Arancio	Rosa	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde

Resistenza:	Apparato nr	data	Riferimento produttore
MaZZa		17.05.07	994.1813
PARTICOLARI:			
Schema elettrico			
GALATI SERBATOIO			
110/240V - 50/60Hz			
	Relè nr		
	01		
	994.1803.01		

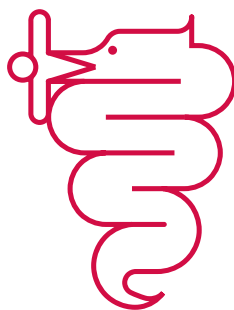




Disegnata da Mazza	Approvato da PARTICOLARI	MM 15.05.17	Effettista produzione 994/1815
Schema elettrico GALATEA RETE		Rev. 01	01
111/26.LV - 51/61Hz		994.1805.01	

LA SOSTIT. SI RISPETTA LA TERNINA DI LETTE E LA FORMAZIONE DEL PRESINTE DISCONI CON UNICO MANIPOLAZIONE O CON UNICA O A TERZI SENZA AUTORIZZAZIONE





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

Cod. 9941054 ed. 04/07 rev. 00