

la Pavoni®

Dal 1905 macchine per caffè

MANUALE D'USO

IT

INSTRUCTION MANUAL

EN

MANUEL D'UTILISATION

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

MANUAL DE USO

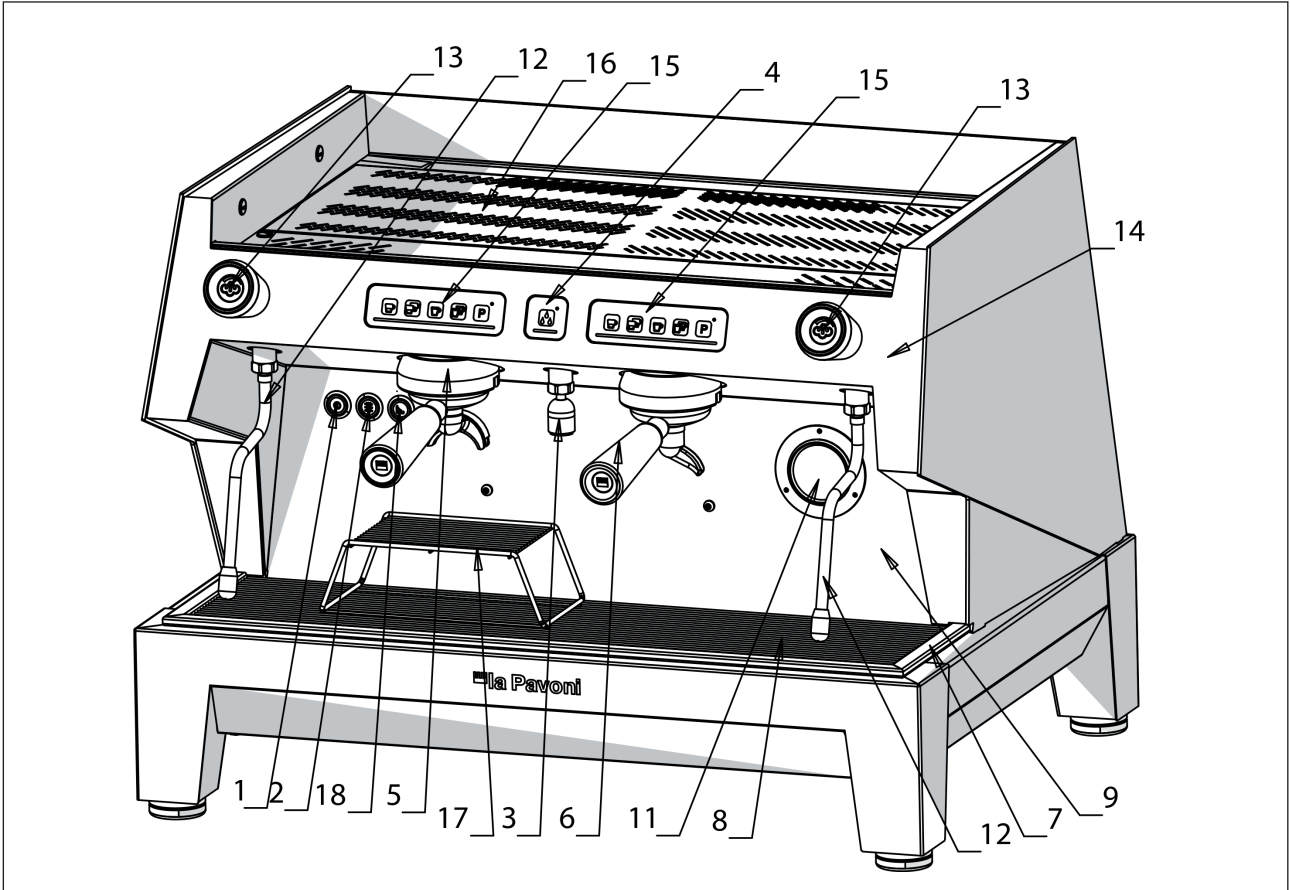
ES

دليل الاستخدام

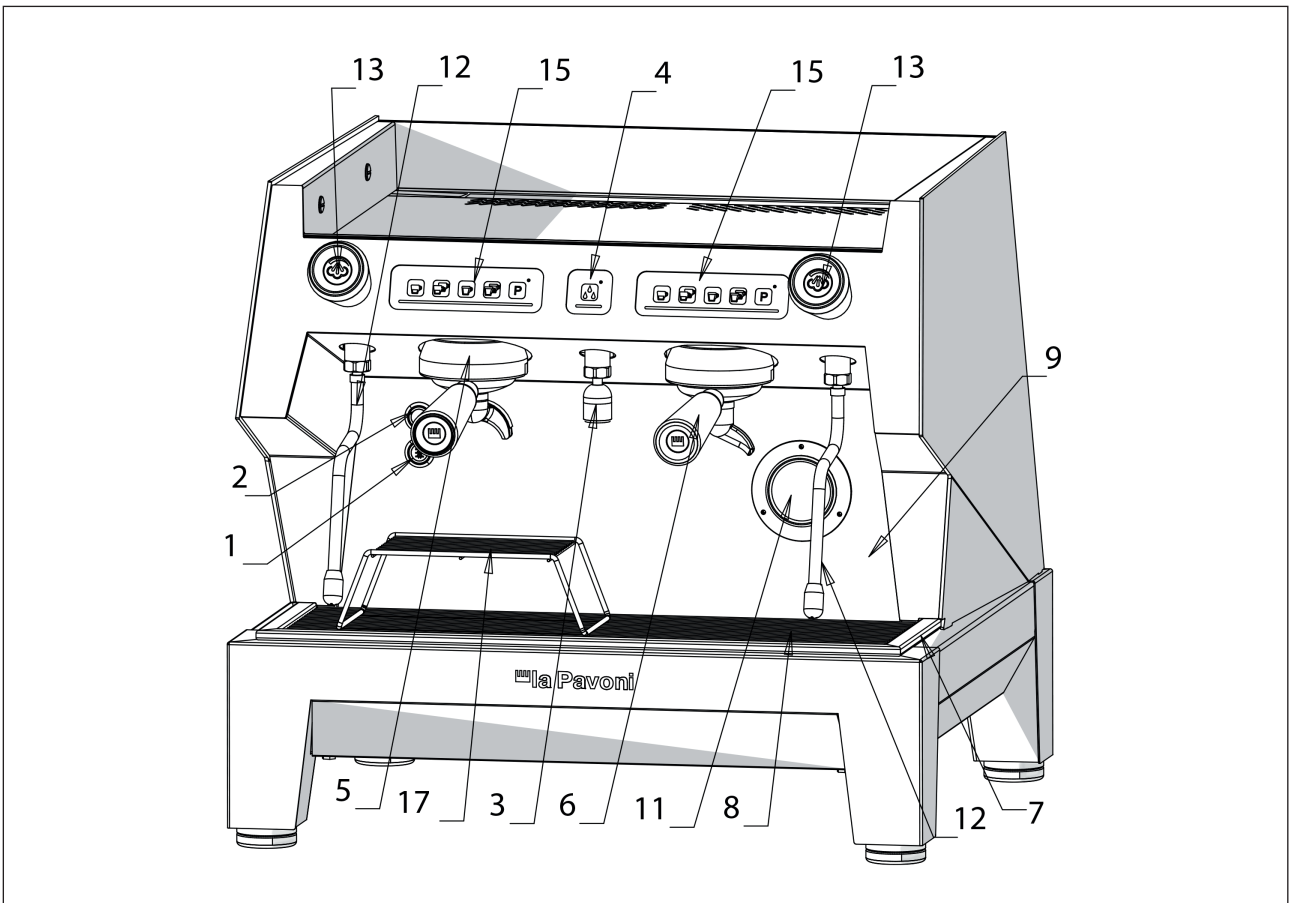
AR



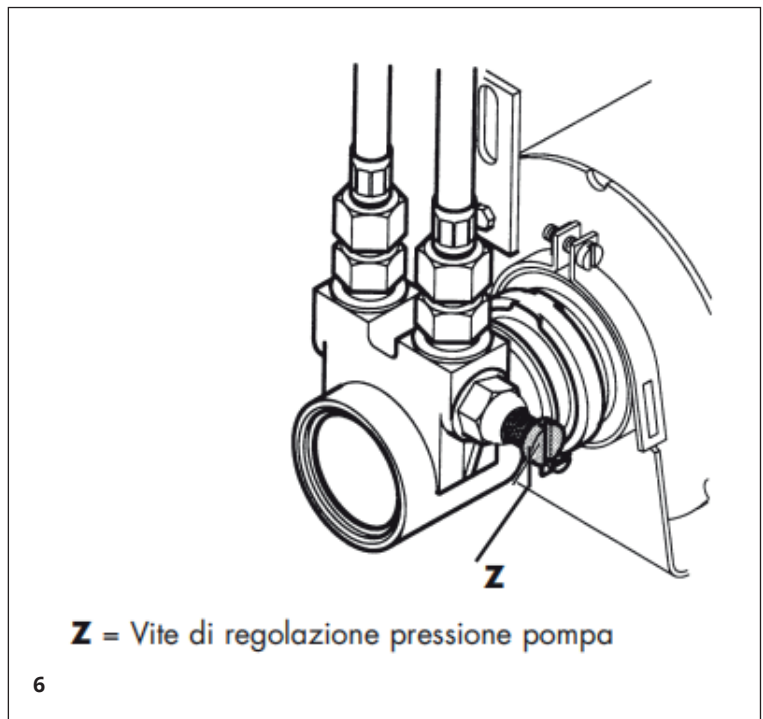
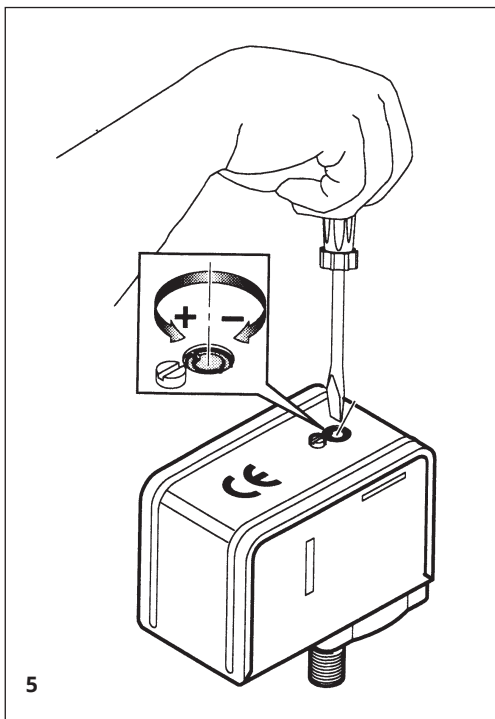
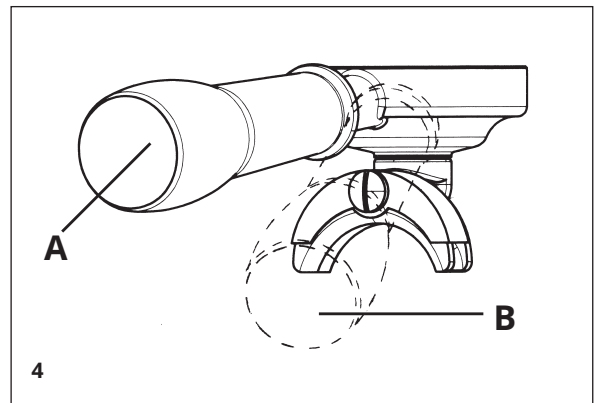
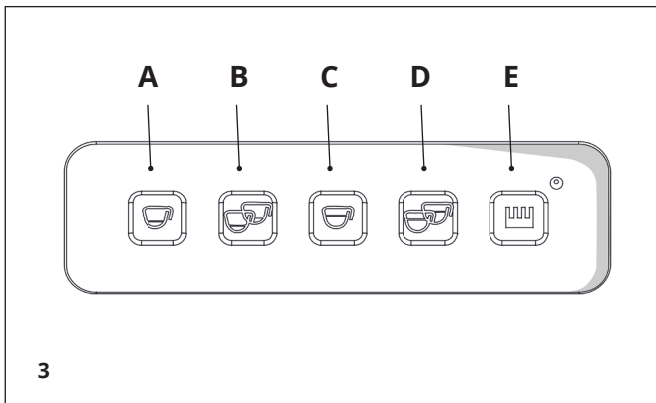
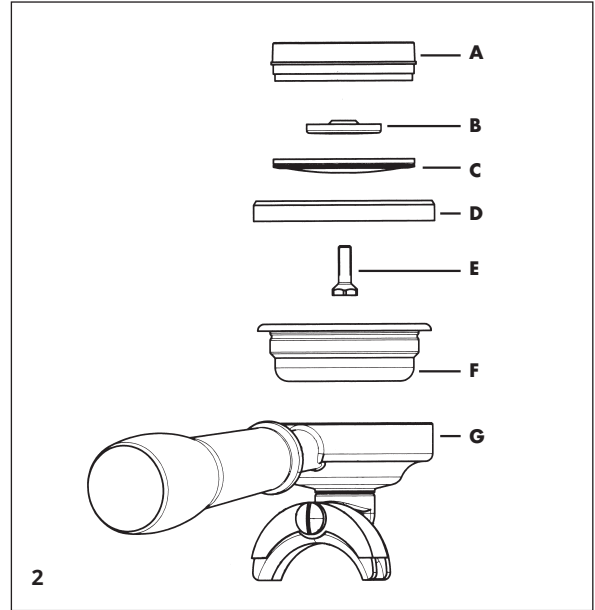
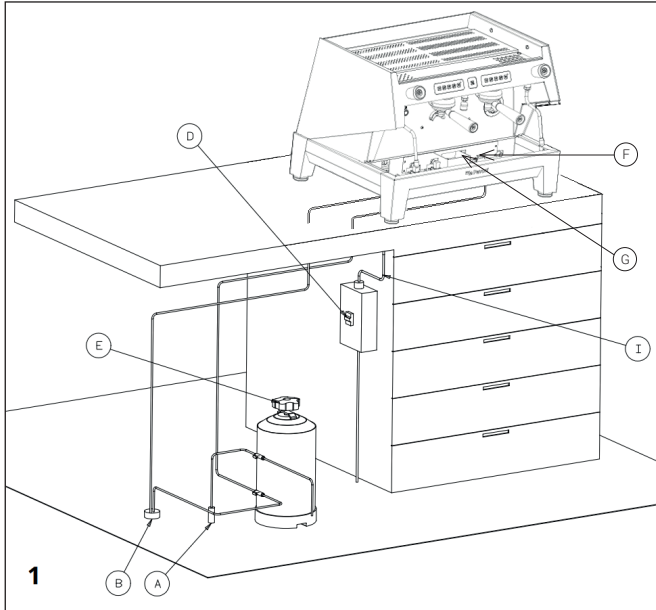
BAR T - DIMENSIONI 740X560X560 (LxPxA)



BAR T COMPACT - DIMENSIONI 595X560X560 (LxPxA)



BAR T / BAR T COMPACT



AVVERTENZE DI SICUREZZA

- È consigliato l'utilizzo solo a persone adulte che abbiano attentamente letto e ben compreso questo manuale ed ogni indicazione di sicurezza in esso contenuta.
- L'utilizzatore è responsabile verso terzi della zona di lavoro.
- L'installatore, l'utilizzatore ed il manutentore hanno l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possono compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.
- L'installatore ha l'obbligo di verificare le corrette condizioni ambientali (la temperatura ambiente deve essere compresa fra 5° e 25°C), evitando l'installazione in luoghi dove vengono usati getti d'acqua, in modo da garantire la sicurezza dell'utilizzatore e l'igiene degli utenti.
- L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato dotato di specifiche cognizioni tecniche osservando le istruzioni del costruttore e secondo le norme vigenti, in un locale dove l'uso e la manutenzione sono consentite a persone qualificate.
- Per ragioni di sicurezza bisogna sostituire tempestivamente e con ricambi originali le parti usurate o danneggiate.
- Controllare con regolarità che il cavo di alimentazione sia in perfetto stato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per la sostituzione, rivolgersi al centro di assistenza in modo da prevenire ogni rischio.
- Non esporre la macchina ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.). Per un corretto utilizzo dell'apparecchio e per un buon mantenimento, la temperatura ambiente deve essere compresa fra un minimo di 5°C e un massimo di 25°C
- La sosta prolungata (fermo macchina) a temperatura inferiore a 5°C (cinque gradi centigradi), può provocare gravi danneggiamenti o rotture delle tubazioni e della caldaia; prima di ogni sosta prolungata svuotare completamente il circuito idrico.
- È vietato rimuovere le protezioni e/o i dispositivi di sicurezza previsti sulla macchina.
- I componenti dell'imballaggio devono essere consegnati negli appositi centri di smaltimento e in nessun caso lasciati incustoditi o alla portata di bambini, animali o di persone non autorizzate. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone od animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate a queste mansioni.
- Qualora vengano effettuati interventi di riparazioni non autorizzate sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali, vengono a decadere le condizioni di garanzia e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.
- L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese d'installazione, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed assicurarsi che siano effettuate correttamente le periodiche operazioni di manutenzione.
- L'utilizzatore non deve toccare la macchina a piedi umidi o bagnati, nonché utilizzarla a piedi nudi. Nonostante l'utilizzo di una messa a terra della macchina, si consiglia l'uso di una pedana di legno e di un impianto salvavita conforme alle disposizioni delle leggi locali, per evitare al massimo il rischio di shock elettrici.
- Non toccare con le mani o altre parti del corpo la caldaia, i gruppi, i beccucci del portafiltro e le lance acqua calda e vapore, poiché i liquidi o il vapore erogati sono surriscaldati possono provocare ustioni.
- Fare attenzione a non fare funzionare la macchina senz'acqua.
- Eventuali occlusioni possono provocare getti imprevisti di liquido o vapore con gravi conseguenze. Mantenere il più possibile l'acqua pulita usando filtri ed addolcitori.
- Nel caso di guasti o imperfetto funzionamento della macchina spegnere la macchina stessa, evitando qualsiasi manipolazione e rivolgersi al centro di assistenza autorizzato.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disinserire la macchina dalla rete agendo sul commutatore generale, staccare l'interruttore generale della rete e togliere la spina dalla presa di corrente (senza tirare il cavo di alimentazione), non utilizzare getti d'acqua o detersivi.
- Le tazze devono essere accuratamente asciugate prima di essere appoggiate sull'apposito piano.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che siano stati istruiti o supervisionati al riguardo da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'accesso all'area di servizio è limitato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

BAR T

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto, costruito secondo le ultime innovazioni tecnologiche. Seguendo scrupolosamente le semplici operazioni riguardanti l'uso corretto del nostro prodotto in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza indicate nel presente manuale, potrà ottenere il massimo delle prestazioni e verificare la notevole affidabilità di questo prodotto nel corso degli anni. Qualora dovesse riscontrare anomalie nel funzionamento potrà sempre contare sulla rete dei Centri di Assistenza che fin d'ora sono a Sua disposizione.

SIMBOLOGIA UTILIZZATA NELLE PRESENTI ISTRUZIONI

Le avvertenze importanti recano questi simboli. È assolutamente necessario osservare queste avvertenze.



Prima della messa in funzione, leggere attentamente il manuale di istruzioni.



Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose.



Informazioni (utili all'utilizzo dell'apparecchio).



Suggerimenti.



Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente.



Interventi che devono essere svolti esclusivamente da un tecnico qualificato.



ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC. Il simbolo apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

INDICE

1. UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI	8
2. FUNZIONE DELLA MACCHINA	8
3. INSTALLAZIONE	8
3-1. ALLACCIAMENTO IDRICO	8
3-2. ALLACCIAMENTO ELETTRICO	9
4. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	9
5. MESSA IN SERVIZIO	10
5-1. PRESSOSTATO	10
5-2. TARATURA PRESSIONE POMPA	10
6. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	11
7. ISTRUZIONE PER LA PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ	11
7-1. ISTRUZIONE PER LA PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ	12
7-2. PREINFUSIONE	12
8. EROGAZIONE CAFFÈ	12
9. PRELIEVO ACQUA CALDA	13
10. PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE	13
10-1. LATTE, CAPPUCCINO ED ALTRE BEVANDE CALDE	13
10-2. THE, CAMOMILLA	13
11. OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA	13
11-1. PULIZIA LANCE EROGAZIONE VAPORE	13
11-2. PULIZIA GIORNALIERA	13
12. OPERAZIONI DI PULIZIA SETTIMANALE	13
12-1. PULIZIA CORPO GRUPPO E DOCCETTE	13
12-2. PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI	13
12-3. PULIZIA BACINELLA INFERIORE SCARICO	13
12-4. PULIZIA CARROZZERIA	14
13. SOSTITUZIONE GUARNIZIONE SOTTOCOPPA	14
14. SOSTITUZIONE ACQUA NELLA CALDAIA	14
15. USO DEL DEPURATORE	14
16. SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA	15
17. CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO OD ANOMALIE	15

1. UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI

Questo manuale istruzioni è disponibile anche sul sito www.lapavoni.com. Il presente manuale di istruzioni è indirizzato all'utente della macchina, al proprietario ed al tecnico installatore e deve essere sempre a disposizione per qualsiasi eventuale consultazione.

Il manuale di istruzioni serve per indicare l'utilizzo della macchina previsto nelle ipotesi di progetto, le sue caratteristiche tecniche e per fornire indicazioni per l'uso corretto, la pulizia, la regolazione; fornisce inoltre importanti indicazioni per la manutenzione, per eventuali rischi residui e comunque per lo svolgimento di operazioni da svolgere con particolare attenzione.

Il presente manuale è da considerare parte della macchina e deve essere CONSERVATO PER FUTURI RIFERIMENTI fino allo smantellamento finale della macchina.

In caso di smarrimento o danneggiamento, l'utente può richiedere un nuovo manuale al costruttore o al proprio rivenditore, indicando il modello della macchina ed il numero di matricola della stessa, visibile sulla targhetta di identificazione.

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della sua redazione; il costruttore si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i manuali successivi senza l'obbligo di aggiornarne anche le versioni precedenti. LA PAVONI S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente od indirettamente derivare a persone o cose in conseguenza:

- della mancata osservanza di tutte le prescrizioni delle vigenti norme di sicurezza;
- una installazione non corretta;
- difetti di alimentazione;
- uso improprio o non corretto della macchina per caffè;
- uso non conforme a quanto espressamente specificato nella presente pubblicazione;
- gravi carenze nella manutenzione prevista e consigliata;
- modifiche sulla macchina o qualsiasi intervento non autorizzato;
- utilizzo di ricambi non originali o specifici per il modello;
- inosservanza totale o anche parziale delle istruzioni;
- eventi eccezionali.

2. FUNZIONE DELLA MACCHINA

Questa macchina è un apparecchio adatto alla preparazione professionale di caffè espresso con miscela di caffè, al prelievo ed all'erogazione di acqua e/o di vapore.

I suoi componenti sono costruiti in materiali atossici e duraturi e sono facilmente accessibili ad interventi di pulizia e di manutenzione.

L'operatore addetto deve aver letto e ben compreso le istruzioni contenute in questo fascicolo, in modo da fare funzionare correttamente la macchina.

Il rumore acustico della macchina non è superiore a 70dB.

3. INSTALLAZIONE

- A. Rete idrica.
- B. Condotta di scarico.
- D. Interruttore di protezione.
- E. Depuratore.
- F. Rubinetto alimentazione caldaia.
- G. Scodellino di scarico.
- I. Cavo di alimentazione.

Prima di procedere all'installazione, è necessario verificare che:

- non si presentino ammaccature, segni di urti o deformazioni;
- non si presentino zone bagnate o segni che possano portare a supporre che l'imballaggio sia stato esposto ad intemperie;
- non si presentino segni di manomissioni.

Dopo la verifica che il trasporto sia avvenuto in modo corretto, procedere all'installazione. Verificare che l'apparecchio sia installato su una superficie orizzontale di altezza minima di 90 cm, adatta a sostenerne il peso, avendo cura di rispettare una zona libera di almeno 30 cm intorno alla macchina. Procedere quindi alle operazioni di installazione rispettando la successione delle operazioni come di seguito descritto.

3-1. ALLACCIAMENTO IDRICO



La macchina deve essere alimentata con acqua avente durezza superiore a 8°F. Non è possibile l'utilizzo di tubi e guarnizioni già utilizzati.



È consigliabile l'installazione di un addolcitore dell'acqua per l'alimentazione idrica della macchina.

Accertarsi che la rete idrica a cui allacciarsi sia di

acqua potabile.

Il collegamento alla rete idrica di questo apparecchio deve essere in accordo alla legislazione nazionale del Paese di utilizzo. Utilizzare esclusivamente tubi forniti in dotazione alla macchina, **NON UTILIZZARE ALTRI TUBI**. La pressione di rete massima della rete idrica in ingresso alla macchina non deve essere superiore a 0,65MPa.

- Collegare alla rete idrica (A) il depuratore (E).



Prima di allacciare il depuratore alla macchina, effettuare un lavaggio finché l'acqua non si presenti limpida, procedere quindi al collegamento del depuratore alla macchina.



Collegare lo scodellino di scarico (G) alla condotta di scarico (B).

Per quanto riguarda la pressione di rete, se essa è al di sopra di 0,5Mpa (5bar), si consiglia di installare un riduttore di pressione bilanciato per alta pressione (dispositivo in cui un eventuale aumento di pressione di rete non si ripercuote sulla pressione in uscita).

3-2. ALLACCIAMENTO ELETTRICO



Prima di procedere all'allacciamento elettrico, bisogna accertarsi che la tensione corrisponda alle caratteristiche indicate sulla targhetta CE.

Verificare che la linea di alimentazione elettrica sia in grado di sopportare il carico della macchina. Collegare ad una presa di terra che ottemperi alle vigenti norme. Verificare in tal senso che il cavo di alimentazione sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza. L'utente deve provvedere ad alimentare la macchina proteggendo la linea con un interruttore di sicurezza (salvavita) adeguato secondo le normative vigenti nel paese stesso.

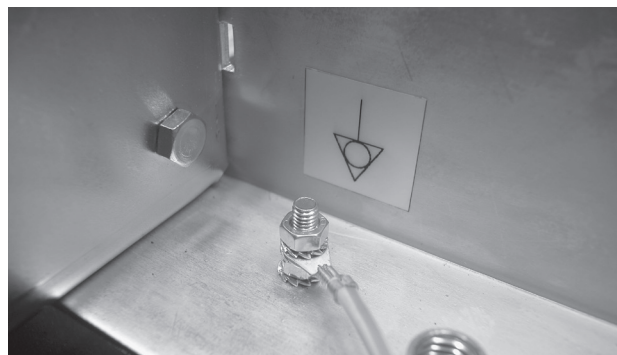
Allacciare il cavo di alimentazione (I) alla linea elettrica mediante un interruttore multipolare (D) per la separazione della rete, con una distanza dei contatti di almeno 3 mm, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni di categoria sovratensione III.

Per il cambio di tensione riferirsi allo schema riportato sulla scatola interruttore generale.



È obbligatorio collegare il cavo di colore giallo/verde all'impianto di messa a terra del locale.

La macchina è provvista di un morsetto equipotenziale posto sotto la bacinella di scarico affiancato dal seguente simbolo. Il morsetto è in grado di alloggiare cavi di sezione da 2,5 mm a 6 mm. Per il collegamento utilizzare il capocorda fornito a corredo della macchina.



Il collegamento monofase della macchina da caffè, è permesso solo per i locali che hanno un impianto elettrico che garantisce un'impedenza di riferimento adeguata all'assorbimento di corrente dell'apparecchio.

4. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1. Interruttore generale
2. Interruttore resistenza
3. Lancia acqua calda
4. Pulsante acqua calda
5. Corpo gruppo
6. Portafiltro
7. Bacinella inferiore di scarico
8. Griglia bacinella di scarico
9. Pannello frontale
10. Targa dati
11. Manometro controllo pressione a doppia scala
12. Lancia vapore
13. Manopola rubinetto vapore
14. Frontalino

- 15. Comando gruppo
- 16. Griglia portatazze
- 17. Griglia di rialzo
- 18. Interruttore luminoso scaldatazze

5. MESSA IN SERVIZIO

Ultimati i collegamenti idraulici ed elettrici, si procede alla messa in servizio della macchina. Aprire il rubinetto della rete idrica (A).

Chiudere l'interruttore di protezione (D). Premere l'interruttore generale (1), si accenderà la spia luminosa di macchina in tensione. L'autolivello si metterà in funzione per il caricamento dell'acqua in caldaia fino a quando la stessa raggiungerà automaticamente il livello predeterminato; il controllo dell'acqua in caldaia è automatico ed il ripristino del livello avverrà automaticamente.

Durante l'operazione di primo carico caldaia, potrebbe intervenire il time out di caricamento (led pulsantiere lampeggianti) in questa fase è normale in quanto il riempimento da caldaia vuota richiede un tempo superiore al time out di sicurezza impostato (120 s). Spegnerne dall'interruttore generale la macchina e riaccendere. La macchina riprenderà l'operazione di caricamento fino al corretto riempimento.

N.B. Questa operazione potrebbe ripetersi due o tre volte.



Non attivare l'interruttore (2) alimentazione resistenza prima del corretto riempimento della caldaia.

Terminata l'operazione di caricamento automatico dell'acqua, premere l'interruttore (2), dando così tensione alla resistenza per il riscaldamento dell'acqua.

Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione di esercizio 1,1 ÷ 1,3 bar, controllando sul manometro la pressione caldaia (11).

Qualora la macchina non si dovesse stabilizzare sui valori indicati, si dovrà procedere alla taratura del pressostato come specificato al paragrafo 5.1.

- Controllare quindi la pressione sul manometro pompa (11) mettendo in funzione un gruppo con portafiltro inserito riempito di caffè e regolarmente macinato, dosato e pressato, per ottenere la reale pressione di esercizio di 8/9 bar. Nel caso necessitasse una eventuale ritaratura della pressione pompa, questa dovrà essere effettuata come specificato al paragrafo 5.2.



La mancanza dell'acqua in caldaia, con la macchina in funzione, causa l'interruzione della resistenza, che deve essere ripristinata dal centro di assistenza autorizzato.

Durante la messa in servizio:

quando il manometro controllo pressione caldaia (11) segna una pressione di circa 0,5 bar, aprire lentamente il rubinetto vapore (13) per scaricare l'aria contenuta nella caldaia ed attendere che dalla lancia erogazione vapore (12) cominci ad uscire vapore, prima di richiuderlo.

Attendere che la macchina raggiunga la pressione di esercizio ed il giusto equilibrio termico, dopo 35-45 minuti.



Non premere il pulsante dell'interruttore erogazione acqua calda o il rubinetto prima del raggiungimento della corretta pressione di esercizio 1,1 bar indicata dal manometro controllo pressione caldaia.

Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione di esercizio 1,1 ÷ 1,3 bar, controllando sul manometro la pressione caldaia (11). Qualora la macchina non si dovesse stabilizzare sui valori indicati, si dovrà procedere alla taratura del pressostato come specificato al paragrafo 5.1. La macchina è ora pronta per l'uso.

5-1. PRESSOSTATO

Il pressostato indicato nella Fig. 5 ha la funzione di mantenere costante la pressione in caldaia inserendo o disinserendo la resistenza di riscaldamento elettrico.

Detto pressostato viene regolato già in fase di collaudo della macchina 1,1÷1,3 bar, ma se il caso specifico richiedesse una diversa pressione di esercizio, si può variare il campo d'azione del pressostato agendo sulla vite di regolazione (U): diminuendo la pressione si ottiene una diminuzione della temperatura, viceversa, aumentando la pressione, aumenta anche la temperatura dell'acqua. Il senso di regolazione è indicato sulla figura e anche sul pressostato stesso. La pressione varia di circa 0,1 atm per ogni giro di vite completo.



Attenzione! Staccare l'alimentazione elettrica prima di effettuare questa operazione.

5-2. TARATURA PRESSIONE POMPA

- Inserire nel gruppo il portafiltro riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e

pressato. Azionare l'interruttore o la tastiera comando gruppo (15) e leggere la pressione sul manometro pompa (11).

- La giusta pressione è di 8/9 bar. Se la pressione letta sul manometro non risultasse corretta, agire sulla vite di regolazione pressione pompa Fig. 6 (Z) girando in senso orario per aumentare la pressione pompa, ed in senso antiorario per diminuire la pressione. A regolazione avvenuta verificare la taratura della pompa erogando una o più dosi di caffè.

6. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

- Per ottenere un eccellente caffè espresso è importante utilizzare un caffè di ottima qualità, ben torrefatto e giustamente macinato; la macinatura è giusta quando il tempo di erogazione dei caffè è di 15-18 secondi per una tazza e di 30-35 secondi per due tazze.
- La macinatura deve essere fatta al momento dell'utilizzo in quanto il caffè, una volta macinato, perde entro breve tempo le sue capacità aromatiche; se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri e senza crema e se è troppo fine, caffè scuro e forte con poca crema.
- Le tazze calde contribuiscono a conservare alla giusta temperatura il caffè appena erogato, si consiglia pertanto di collocare le tazze prima dell'uso sull'ampia griglia portatazze (16) che consente lo sfruttamento del calore irradiato dalla caldaia.
- La Nuova BarT è dotata di scaldatazze elettrico, il riscaldamento delle tazze si ottiene premendo il pulsante (18), si illuminerà la spia luminosa all'interno del pulsante per segnalare che lo scaldatazze è in funzione. Per disattivare lo scaldatazze premere di nuovo il pulsante (18).



Evitare di coprire il piano scaldatazze con tessuti, feltri, ecc

- Dopo aver collocato il filtro nell'apposita sede del portafiltro (6), riempire il filtro con una dose di caffè macinato, sufficiente per ottenere 1 o 2 tazze (7 gr. - 14 gr.), livellare e premere con il pressino, ripulire con il palmo della mano il bordo del filtro da eventuali residui di caffè ed agganciare il portafiltro al corpo del gruppo (5) e spostarlo verso destra per fissarlo al gruppo stesso.
- Predisporre le tazze sotto i beccucci erogatori

ed azionare il gruppo per mezzo del comando gruppo (15).

Raggiunta la dose di caffè desiderata, interrompere l'erogazione agendo sul comando gruppo (15) e lasciare il portafiltro agganciato al gruppo.

- Per l'esecuzione di altri caffè, sganciare il portafiltro (6) dal gruppo, spostandolo verso sinistra, eliminare i fondi nell'apposito cassetto e ripetere le operazioni sopra riportate.



Si consiglia di non toccare i gruppi e le lance vapore e acqua calda quando la macchina è in funzione e di non mettere assolutamente le mani sotto i gruppi e le lance durante l'erogazione per evitare possibili ustioni.

Si consiglia di lasciare inseriti i portafiltri, con i filtri con i fondi di caffè, nel gruppo durante la giornata di lavoro, per avere il portafiltro sempre a temperatura ottimale.

Quando la macchina è nuova, il portafiltro può risultare non allineato (perpendicolare alla macchina stessa) come indicato nella figura, senza per questo compromettere il buon funzionamento della stessa. Dopo un breve periodo d'utilizzo, il portafiltro andrà man mano a posizionarsi nella posizione corretta.



Quando la macchina è nuova, il portafiltro può risultare non allineato (perpendicolare alla macchina stessa) come indicato nella figura, senza per questo compromettere il buon funzionamento della stessa. Dopo un breve periodo d'utilizzo, il portafiltro andrà man mano a posizionarsi nella posizione corretta.

Fig. 4

A. Posizione del portafiltro chiuso con la macchina nuova.

B. Posizione del portafiltro chiuso con la macchina dopo un breve periodo d'uso.


7. ISTRUZIONE PER LA PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ



Modello ad erogazione continua con gruppi automatici ad elettrovalvola e dosatura volumetrica programmabile, comando erogazione digitale a membrana con microprocessore, pulsantiera con 4 selezioni dose caffè e tasto di stop per ogni gruppo.

7-1. ISTRUZIONE PER LA PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ

Fig. 3 COMANDO GRUPPO Specifica dei tasti:

- A. 1 caffè normale.
- B. 2 caffè normali.
- C. 1 caffè lungo
- D. 2 caffè lungo.
- E. Stop comandi gruppo / erogatore continuo.

Il tasto  (E) è per l'erogazione continua e per lo stop. La macchina ha quindi una doppia funzione:

- A. Premendo il tasto  (E) la macchina è semiautomatica
- B. Premendo i 4 tasti di selezione la macchina è a dosatura elettronica volumetrica tenendo premuto il tasto  (E) per alcuni secondi la macchina entrerà in programmazione, questo sarà evidenziato dal lampeggiare a bassa frequenza del LED appartenente al gruppo su cui si sta effettuando la programmazione. Rilasciare il tasto di programmazione (il LED continuerà a lampeggiare) e premere il tasto del gruppo su cui si vuole programmare la dose di caffè, a questo punto avrà inizio l'erogazione; raggiunta la dose desiderata premere un tasto qualsiasi dello stesso gruppo per interrompere l'erogazione, la dose verrà memorizzata e la macchina uscirà dallo stato di programmazione (si spegnerà il LED lampeggiante).
- Questa operazione va ripetuta sui rimanenti tasti di selezione dei vari gruppi. La stessa operazione va ripetuta se si vuole correggere la dose in più o in meno. Programmando il primo gruppo da sinistra la programmazione verrà riportata su gli altri gruppi.
- Le impostazioni effettuate sul gruppo 1 (agendo sulla prima tastiera), vengono copiate automaticamente anche sul gruppo 2.


7-2. PREINFUSIONE

Il nostro software consente di configurare la dosatura in modo tale che l'erogazione relativa alle dosi caffè a controllo volumetrico sia preceduta dalla pre-infusione.

L'erogazione della dose dopo il tempo 1 (ON) si interrompe per un tempo 2 (OFF) per poi riprendere a completare l'erogazione della selezione.

Premendo uno dei tasti dose a controllo volumetrico, il normale ciclo di erogazione viene preceduto da un breve getto d'acqua temporizzato utilizzato per inumidire la pastiglia di caffè prima del passaggio dell'effettiva erogazione. Questa funzione permette un migliore sfruttamento della pastiglia caffè.


ATTIVAZIONE PRE-INFUSIONE

Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale mantenendo premuto il tasto (A) del gruppo 1 ed attendere l'accensione del led tasto  (E). Spegnerla macchina e riaccenderla. La pre-infusione è stata attivata.

DISATTIVAZIONE PRE-INFUSIONE

Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale mantenendo premuto il tasto (B) del gruppo 1 ed attendere l'accensione del led tasto (E). Spegnerla macchina e riaccenderla. La pre-infusione è stata disattivata.

8. EROGAZIONE CAFFÈ

- Per ottenere il caffè premere il tasto prescelto del comando gruppo (15), si accenderà il LED verde incorporato nel tasto  (E), inizia così l'erogazione del caffè, che sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della quantità precedentemente programmata. La cessazione dell'erogazione sarà evidenziata dallo spegnimento del LED relativo.
- L'erogazione o l'annullo della selezione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto del comando gruppo (15).
- Il tasto (E), oltre che ad interrompere l'erogazione od annullare la selezione, ha anche la funzione di erogatore continuo, la dose cioè non è predeterminata ed il gruppo continuerà ad erogare caffè fino a quando non si premerà nuovamente il tasto per interrompere l'erogazione dal gruppo.
- Se il caffè è macinato troppo fine o la quantità di caffè contenuta nel filtro fosse eccessiva, premendo uno dei quattro selettori di comando (A, B, C, D) l'erogazione del caffè non si attiva; dopo 45 secondi la macchina va in blocco ed il LED verde passerà dallo stato di luce fissa a quello di intermittenza.
- Per riattivare la macchina, togliere il portafiltro e sostituire il caffè contenuto nel filtro, premere l'interruttore generale (1) per spegnere la macchina e successivamente riaccendere.



Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi. Per evitare il blocco della macchina, se entro 10 secondi l'erogazione del caffè non fosse ancora iniziata, premere uno dei tasti selettori per annullare il comando, sostituire il caffè contenuto nel filtro e ripetere l'operazione di erogazione.



Per evitare il blocco della macchina, se entro 10 secondi l'erogazione del caffè non fosse ancora iniziata, premere uno dei tasti selettori per annullare il comando, sostituire il caffè contenuto nel filtro e ripetere l'operazione di erogazione.

9. PRELIEVO ACQUA CALDA

Collocare un contenitore sotto la lancia erogazione acqua calda (3), schiacciare il pulsante rubinetto acqua calda (4), quando si ottiene la quantità di acqua desiderata, schiacciare nuovamente il pulsante per interrompere l'erogazione.



Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

10. PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE

10-1. LATTE, CAPPUCCINO ED ALTRE BEVANDE CALDE

Prima di scaldare qualsiasi bevanda, far uscire con cautela un po' di vapore dal tubo vapore (12), operando sulla manopola rubinetto vapore (13) in senso antiorario per eliminare l'eventuale condensa che si è accumulata all'interno della caldaia.

Introdurre il liquido da preparare in un contenitore, immergere la lancia erogazione vapore (12) nel liquido e ruotare lentamente la manopola rubinetto vapore (13) in senso antiorario; successivamente aprire completamente la manopola per consentire l'uscita in grande quantità di vapore per portare all'ebollizione il liquido. Per ottenere la montatura del latte per il cappuccino, si consiglia di usare un contenitore alto e stretto, riempito a metà. Immergere la lancia erogazione vapore (12) fino a toccare il fondo del contenitore e portare il latte quasi all'ebollizione. Alzare ed abbassare alternativamente il contenitore a rubinetto aperto, fino a sfiorare la superficie del latte, per qualche secondo fino ad ottenere la montatura. Per ottenere il cappuccino, aggiungere al caffè caldo, realizzato nell'apposita tazza, il latte caldo montato.

10-2. THE, CAMOMILLA

Collocare un contenitore sotto la lancia erogazione acqua calda (3), premere il pulsante per l'erogazione dell'acqua calda (4) fino a quando si ottiene la quantità di acqua desiderata; aggiungere poi la bustina della bevanda da preparare.

11. OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

11-1. PULIZIA LANCE EROGAZIONE VAPORE

Per evitare di alterare il sapore delle bevande da riscaldare e l'otturazione dei fori del terminale delle lance erogazione vapore, pulire con cura dopo ogni uso le lance.

11-2. PULIZIA GIORNALIERA

Sciquare i filtri ed i portafiltri in acqua bollente per evitare incrostazioni o depositi di caffè e pulire le doccette sottocoppa dei gruppi erogatori.

12. OPERAZIONI DI PULIZIA SETTIMANALE

12-1. PULIZIA CORPO GRUPPO E DOCLETTE

Togliere il portafiltro dal corpo gruppo. Posizionare la membrana in dotazione all'interno del filtro, introdurre un cucchiaino di polvere detergente per macchina per caffè ed agganciare il portafiltro (6) al corpo del gruppo da pulire (5). Azionare il comando del gruppo per mezzo del comando gruppo (15) ed interrompere l'erogazione dopo 4-5 secondi circa. Azionare ed interrompere più volte alternativamente l'erogazione per un minuto circa, in modo da consentire l'eliminazione delle incrostazioni di caffè e di calcare. Togliere la membrana ed attivare più volte l'erogazione per sciquare il gruppo. Erogare alcuni caffè per eliminare sapori sgradevoli dalle doccette e dal corpo gruppo. Dopo un lungo periodo di ristagno dell'acqua calda nei conduttori, lasciare scorrere un po' d'acqua in caduta onde rimuovere eventuali depositi.

12-2. PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI

Controllare frequentemente i forellini dei filtri per rimuovere eventuali depositi di caffè. Preparare circa un litro di acqua bollente con quattro cucchiaini di detergente per macchina per caffè, in un recipiente idoneo, ed immergere per 20-30 minuti i filtri ed i portafiltri; risciacquare poi abbondantemente in acqua corrente.

12-3. PULIZIA BACINELLA INFERIORE SCARICO

Togliere la griglia bacinella scarico (8) e sfilare la bacinella inferiore di scarico (7) e pulirla dai residui delle polveri di caffè.

12-4. PULIZIA CARROZZERIA

Usare un panno umido, non abrasivo, senza alcool o solventi per evitare il danneggiamento dei fianchetti e della base e le parti verniciate. **IMPORTANTE!** Questo apparecchio non può essere immerso in acqua e non può essere pulito

con getti d'acqua.

13. SOSTITUZIONE GUARNIZIONE SOTTOCOPPA

Se durante l'erogazione il caffè gocciola dai bordi del portafiltro, la causa potrebbe essere derivata dall'otturazione del foro di erogazione del portafiltro, in questo caso bisogna pulire il foro; se il difetto persiste o se agganciando il portafiltro al corpo del gruppo lo stesso oltrepassa di molto il centro del gruppo, bisogna sostituire la guarnizione sottocoppa.

Per la sostituzione (Fig. 2), svitare la vite (E) di fissaggio della doccetta, togliere la doccetta (C) e lo spruzzatore (B), poi con un cacciavite far leva per la rimozione del massello (A) ed infine per la guarnizione (D).

Dopo aver rimosso la guarnizione, pulire adeguatamente la sede prima di montare la nuova e rimontare quindi i componenti in ordine inverso da come descritto sopra.

14. SOSTITUZIONE ACQUA NELLA CALDAIA

Ogni 15-20 giorni è indispensabile effettuare la sostituzione dell'acqua contenuta nella caldaia per eliminare i ferro batteri e la concentrazione di residui vari dovuti al ristagno dell'acqua.

Spegnere l'interruttore generale (1), togliere la griglia bacinella di scarico (8) e sfilare la bacinella inferiore di scarico (7). Aprire il rubinetto di scarico posto nell'apertura in basso a sinistra (con caldaia in pressione) per far defluire completamente l'acqua della caldaia. Richiudere il rubinetto e ripetere le procedure per l'accensione come già specificato in altra parte del manuale.

15. USO DEL DEPURATORE



Le manovre di seguito descritte sono valide per il depuratore rappresentato nelle figure; se l'apparecchio non corrisponde attenersi alle istruzioni allegate al depuratore stesso.

Il calcio ed il magnesio contenuti nell'acqua all'interno dei tubi di circolazione della caldaia e dei gruppi erogatori danneggiano la macchina. Il depuratore ha la funzione di sciogliere il calcio ed il magnesio e farli depositare sulle resine in esso contenute.

Per evitare che l'accumularsi dei depositi possa

saturare le resine, limitandone le funzioni, le stesse vanno periodicamente rigenerate secondo il seguente criterio:

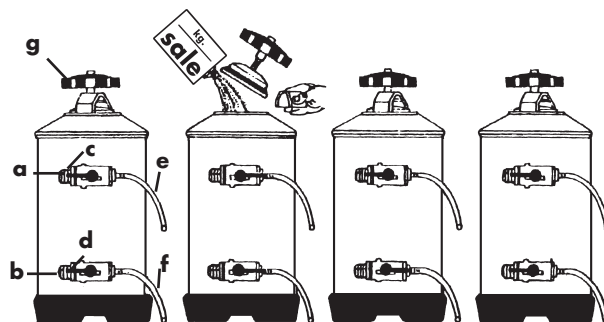
- Depuratore da 8 litri per acqua di durezza 40° francesi:

- fino a 400 caffè/giorno, ogni 10 giorni
- fino a 800 caffè/giorno, ogni 5 giorni
- fino a 1000 caffè/giorno, ogni 3 giorni

- Depuratore da 12 litri, per acqua di durezza 40° francesi:

- fino a 500 caffè/giorno, ogni 15 giorni
- fino a 1000 caffè/giorno, ogni 7 giorni
- fino a 1500 caffè/giorno, ogni 5 giorni
- fino a 2000 caffè/giorno, ogni 3 giorni

Ritardare la rigenerazione significa compromettere le funzioni termiche e meccaniche della macchina ed il gusto del caffè, per la formazione di calcare. Per la rigenerazione, procedere nel seguente modo.



- Mettere un recipiente vuoto, che abbia la capacità di almeno due litri sotto il tubo (e), ruotare la levetta (c) e (d) verso destra, svitare il coperchio (g) ed attendere che l'acqua termini di defluire dal tubo (e), introdurre 1,5 Kg. di sale da cucina per il modello da 8 litri o 2 Kg. di sale per il modello da 12 litri, rimettere il coperchio e riportare la levetta (c) da destra a sinistra, lasciare scaricare l'acqua salata dal tubo (f) fino a quando l'acqua sarà ridiventata dolce (la durata del ciclo è all'incirca di 90 minuti).

- a** Entrata acqua.
- b** Uscita acqua.
- c** Rubinetto entrata.
- d** Rubinetto uscita.
- e** Tubo depressione.
- f** Tubo rigenerazione.
- g** Pomolo coperchio.

- Riportare quindi la levetta (d) da destra a sinistra.
- Durante la rigenerazione non usare la macchina; è consigliabile togliere l'alimentazione della pompa, onde evitare che lo stesso carichi a

- vuoto.
- Prima di allacciare il depuratore alla macchina, eseguire il lavaggio delle resine, collegandosi alla rete idrica e lasciare scorrere l'acqua per cinque minuti.

le parti della macchina secondo la loro natura (plastica, metallo, ecc.). Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.

16. SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA

Se decidete di non utilizzare più la macchina per usura o altre cause, consigliamo di disattivarla tagliando il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente.

Per lo smantellamento si consiglia di separare

17. CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
La macchina non si accende	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interruttore rete spento 2. Collegamento errato alla rete idrica 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Portare l'interruttore generale in posizione ON 2. Rivolgersi a personale specializzato per la verifica del collegamento
Manca l'acqua in caldaia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rubinetto di rete chiuso 2. Filtro della pompa intasato 3. Motopompa non funzionante 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprire rubinetto di rete 2. Sostituire il filtro 3. Rivolgersi a personale specializzato
Mancata erogazione caffè	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rubinetto di rete chiuso 2. Motopompa non funzionante 3. Fusibile centralina bruciato 4. Elettrovalvola gruppo non funzionante 5. Comando gruppo non funzionante 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprire il rubinetto di rete 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato 5. Rivolgersi a personale specializzato
Dalle lance non esce vapore	<ol style="list-style-type: none"> 1. Troppa acqua in caldaia 2. Resistenza danneggiata 3. Spruzzatore intasato 4. Termostato salvaresistenza disinserito 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vedi problema specifico 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Pulire lo spruzzatore 4. Rivolgersi a personale specializzato
Eccessiva quantità di acqua in caldaia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il motore pompa rimane inserito 2. Scambiatore forato 3. Elettrovalvola carico automatico bloccata 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato

Perdita di acqua sul banco	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vaschetta scarico sporca 2. Tubo di scarico intasato o staccato 3. Altre perdite 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire la vaschetta 2. Sostituire il tubo di scarico 3. Rivolgersi a personale specializzato
Fondi del caffè bagnati	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macinatura regolata troppo fine 2. Gruppo ancora freddo 3. Elettrovalvola non scarica 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare la macinatura 2. Aspettare che la macchina raggiunga la temperatura 3. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo lenta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macinatura regolata troppo fine 2. Portafiltro sporco 3. Gruppo intasato 4. Elettrovalvola parzialmente intasata 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare la macinatura 2. Sostituire il filtro ed effettuare la pulizia del portafiltro più frequentemente 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo veloce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macinatura regolata troppo grossa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare la macinatura
Caffè erogato freddo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenza di calcare sugli scambiatori o sulla resistenza 2. Contatti del pressostato ossidati 3. Collegamento elettrico difettoso 4. Resistenza parzialmente bruciata 5. Termostato salvaresistenza disinserito 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Sostituire la resistenza 5. Rivolgersi a personale specializzato
Caffè erogato troppo caldo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taratura pressostato errata 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare il pressostato agendo sull'apposita vite (cap. 6.1)

SAFETY INSTRUCTIONS

- It is recommended that this machine only be used by adults who have carefully read and understood this manual and all the safety indications contained in it.
- The user is responsible for third-party liability within the operating area.
- The installer, the user and the maintenance technician must notify the manufacturer of any defects or deterioration of the machine that may affect its initial level of safety.
- The installer must ensure that the ambient operating conditions are correct (the room temperature must be between 5° and 25°C) and, for reasons of hygiene and user safety, must avoid installing the machine in places where water jets are used.
- Installation must be carried out exclusively by authorised personnel who have specific technical knowledge, following the manufacturer's instructions and according to current regulations. The machine must be installed in premises where its use and maintenance are entrusted to qualified people.
- For safety reasons, worn or damaged parts must be replaced promptly and with original spare parts.
- Regularly check that the power cable is in good condition. If the power cable becomes damaged, contact an authorised service centre to have it replaced in order to avoid risks.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (sun, rain etc.). In order to use the appliance correctly and for proper maintenance, the room temperature should be between 5°C and 25°C
- If the machine remains unused for a long time at temperatures below 5°C (five degrees centigrade), it may seriously damage or break the boiler piping and the boiler itself: drain the water circuit completely if the machine is not going to be used for a long time.
- It is prohibited to remove the guards and/or safety devices on the machine.
- The packaging should be taken to a proper waste disposal centre. Under no circumstances should it be left unattended where children, animals or unauthorized persons may have access to it. The manufacturer declines any liability for damage to property or injury to people or animals, due to interventions on the machine by unqualified or unauthorized persons.
- Unauthorised repairs or the use of non-original spare parts will void the warranty and relieve the manufacturer of all liability.
- The user must comply with the safety regulations in force in the country of installation in addition to using common sense and making sure that periodic maintenance is carried out properly.
- The user must not touch the machine if he/she has wet or damp feet, or use it when barefooted. Even if the machine is earthed, we recommend using a wooden platform and a circuit-breaker system that complies with the local regulations in order to avoid the risk of electric shocks as far as possible.
- Do not touch the boiler, the group heads, the filter-holder spouts, the hot water and steam nozzles with your hands or other parts of the body, since the liquids or steam dispensed are extremely hot and may cause scalding.
- Do not operate the machine if there is no water in the reservoir.
- Any obstructions may cause sudden jets of liquid or steam to be discharged and cause serious injuries. Use water filters and softeners to keep the water as clean as possible.
- In the case of faults or malfunction, switch off the machine. Do not attempt to repair it yourself. Contact an authorised service centre.
- Before carrying out cleaning or maintenance, disconnect the machine from the power supply using the main switch, turn off the mains switch and remove the plug from the power socket (without pulling the power cable); do not use water jets or detergents.
- Cups should be thoroughly dried before being placed on the shelf provided.
- This appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or without sufficient experience and knowledge, unless appropriately supervised or instructed on the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised at all times to ensure they do not play with the appliance.
- Access to the service area should be limited to personnel who have knowledge and the practical experience of using the appliance, especially as regards safety and hygiene.

BAR T

Dear Customer, Thank you for having purchased one of our products, which has been manufactured using the latest technological innovations. By carefully following some simple instructions regarding the correct use of our product in compliance with the essential safety instructions indicated in this manual, you will be able to obtain the best performance and enjoy the remarkable reliability of this product over the years. In case of faults, please contact one of our Service Centres that are at your disposal from now on.

SYMBOLS USED IN THIS MANUAL

Important information is indicated by these symbols. It is imperative that you comply with these instructions.



Please read the instructions manual carefully before using the appliance.



Caution! Particularly important and / or dangerous operations.



Information (useful for using the appliance).



Advice.



Operations that can be carried out by the user.



Operations that should only be carried out by a qualified technician.



PRODUCT END-OF-LIFE INSTRUCTIONS

This product complies with EU Directive 2002/96/EC. The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. It should be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment provided by the local authorities. Alternatively, it can be returned to your retailer when you purchase a new equivalent appliance. The user is responsible for taking the appliance to the appropriate collection facilities at the end of its working life. Improper disposal of it may be punishable by law. The correct disposal of the old appliance for recycling, treatment and environmentally sustainable disposal will help prevent potential negative effects on the environment and human health, and will help recycle the materials that make up the appliance. For further details about recycling this product, please contact your local waste disposal service or the shop where you purchased it. The manufacturer and/or importer comply with their responsibilities regarding recycling, treatment and environmentally sustainable disposal both independently and by participating in collective back recycling schemes.

INDEX

1. INSTRUCTIONS MANUAL - USE AND STORAGE	20
2. MACHINE FUNCTION	20
3. INSTALLATION	20
3-1. CONNECTING TO THE WATER SUPPLY	20
3-2. ELECTRICAL CONNECTION	21
4. MACHINE DESCRIPTION	21
5. STARTING UP	21
5-1. PRESSURE SWITCH REGULATION	22
5-2. PUMP PRESSURE SETTING	22
6. COFFEE PREPARATION	22
7. COFFEE DOSE PROGRAMMING INSTRUCTIONS	23
7-1. COFFEE DOSE PROGRAMMING INSTRUCTIONS	23
7-2. PRE-INFUSION	24
8. COFFEE DELIVERY	24
9. HOT WATER DELIVERY	24
10. REPARATION OF OTHER DRINKS	24
10-1. MILK, CAPPUCCINO AND OTHER HOT DRINKS	24
10-2. HOT WATER DELIVERY	25
11. MAINTENANCE AND CLEANING OPERATIONS	25
11-1. STEAM DELIVERY NOZZLE CLEANING	25
11-2. DAILY CLEANING OPERATIONS	25
12. WEEKLY CLEANING OPERATIONS	25
12-1. BREWING UNIT AND JET CLEANING	25
12-2. CLEANING THE FILTERS AND FILTER HOLDERS	25
12-3. CLEANING THE LOWER DRIP TRAY	25
12-4. CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE	25
13. REPLACING THE GROUP HEAD GASKET	25
14. REPLACING THE WATER IN THE BOILER	25
15. USING THE WATER SOFTENER	26
16. SCRAPPING THE MACHINE	26
17. TROUBLESHOOTING	27

1. INSTRUCTIONS MANUAL - USE AND STORAGE

This instructions manual is also available on the website www.lapavoni.com. This instructions manual is intended for the user, the owner of the machine and for the technician in charge of installation, and must always be available for reference.

The purpose of the instructions manual is to indicate the intended use of the machine according to its design, its technical characteristics and to provide instructions for its correct use, cleaning and regulation. It also provides important instructions regarding maintenance, residual risks and any operations that need to be carried out with particular care. This manual should be considered part of the machine and should be KEPT FOR FUTURE REFERENCE until the machine is scrapped. If it is lost or becomes damaged, you can request a replacement to the manufacturer or your dealer, indicating the machine model and serial number shown on the identification plate. This manual reflects the state of technology at the time it was written. The manufacturer reserves the right to make any necessary technical modifications to its products and to update the manuals with no obligation to revise previous versions.

LA PAVONI S.p.A. declines any liability for damage or injury that may be caused directly or indirectly to people or property due to:

- the failure to comply with all the requirements of current safety regulations
- incorrect installation
- defective power supply
- improper or incorrect use of the coffee machine
- use other than that specified in this publication
- lack of or incorrect scheduled and recommended maintenance
- unauthorised modifications or repairs
- the use of non-original or non model-specific spare parts
- complete or partial failure to follow the instructions
- exceptional events

2. MACHINE FUNCTION

This appliance has been designed for professional use to prepare espresso coffee using coffee blends and to dispense hot water and/or steam.

Its components are made of non-toxic and durable materials and are easily accessible for cleaning and maintenance. In order for the machine to be used properly, the operator must have carefully read and understand the instructions provided in this booklet. The noise emitted by the machine does not exceed 70dB.

3. INSTALLATION

- A. Water supply
- B. Drain conduit
- D. Circuit breaker
- E. Water softener
- F. Boiler supply tap
- G. Drip tray
- I. Power cable

Before installing, make sure that:

- there are no dents, bumps or deformations
- there are no wet areas or other signs that may indicate that the packaging has been exposed to bad weather
- there are no signs that it has been tampered with

After making sure that the machine has been transported correctly, proceed with the installation. Make sure that the machine can be installed on a horizontal surface suitable for supporting its weight, at a minimum height of 90 cm and that there is a clearance of at least 30 cm around the machine. Then install the machine, following the steps in the order described below.

3-1. CONNECTING TO THE WATER SUPPLY



The machine must be supplied with water having a hardness of greater than 8°F. It is not possible to reuse previously used pipes and gaskets.



It is recommended that you install a water softener on the machine water supply system.

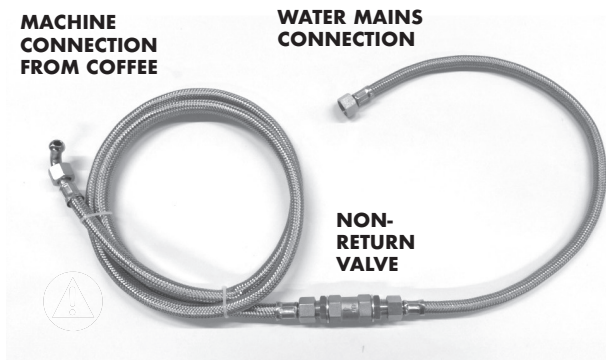
Make sure that the water in the water supply that you will be connecting the machine to is potable. This appliance should be connected to the water supply in compliance with the national legislation of the country in which it is used.

Only use the hose supplied with the machine, DO NOT USE OTHER HOSES.

The maximum inlet pressure to the machine from the water supply must not exceed 0,65MPa. - Connect the water softener (E) to the water supply (A).



Before connecting the water softener to the machine, carry out a washing cycle until the water is clear and then connect the water softener to the machine.



Connect the drip tray (G) to the drain conduit (B). If the mains water pressure is higher than 0.5 Mpa (5 bar), it is recommended to install a balanced pressure regulator for high pressures (a device that prevents an increase in supply pressure from affecting the output pressure).

3-2. ELECTRICAL CONNECTION



Before connecting the machine to the power supply, make sure that the voltage is the same as that indicated on the CE plate.

Make sure that the mains supply is suitable for the power requirements of the machine. Connect to an earth socket that complies with current regulations. Make sure that the power cable is working correctly and that it complies with national and European safety regulations. The user is responsible for installing a suitable safety switch (circuit breaker) on the power line to the machine according to the regulations in force in the country of use.

Connect the power cable (I) to the power line using an all-pole circuit breaker (D) with a contact separation distance of at least 3 mm to provide complete disconnection in category III overvoltage conditions.

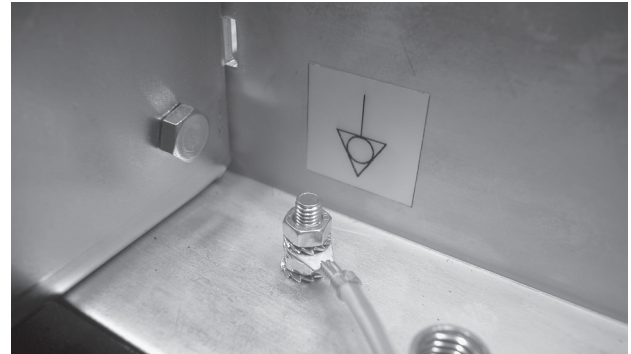
To change voltage, please refer to the diagram on the box of the main switch.



It is compulsory to connect the yellow/green cable to the earthing system of the premises.

The machine is fitted with an equipotential bonding terminal under the drip tray next to the following symbol. The terminal can be used to

connect power cables from 2.5 mm to 6 mm. Use the cable lug supplied with the machine to make the connection.



The single-phase connection of the coffee machine is only allowed in premises that have an electrical system with an impedance adequate for the adsorbed current of the appliance.

4. MACHINE DESCRIPTION

1. ON / OFF switch
2. Heater switch
3. Hot water nozzle
4. Hot water button
5. Group head
6. Filter holder
7. Drip tray
8. Drip tray grid
9. Front panel
10. Data plate
11. Dual scale pressure gauge
12. Steam nozzle
13. Steam tap knob
14. Front panel
15. Group head control
16. Cup warmer shelf
17. Coffee cup rest
18. Cup warmer illuminated switch

5. STARTING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME

- Once the hydraulic and electrical connections have been completed, the machine can be started up. Open the water tap (A).
- Turn off the circuit breaker (D).
- Press the power on button (1); the power on light will come on.
- The automatic water level device will start

filling the boiler with water until it reaches the pre-set level; the level of water in the boiler is checked automatically and will be topped up automatically to the required level.

- When filling the boiler for the first time, the filling timeout may be triggered (flashing of the LEDs on the keypads); this is normal because filling an empty boiler takes longer than the set safety timeout (120 s).

Switch the machine off and on again using the main power switch. The machine will continue to draw in water until it is full. N.B. This process may be repeated two or three times.



Do not switch on the heater power switch (2) until the boiler is filled to the correct level.

- When the automatic water filling process has finished, press the switch (2). This will switch on the heating element to heat the water.
- Wait for the machine to reach the operating pressure of 1.1 ÷ 1.3 bar, checking the pressure of the boiler on the pressure gauge (11). If the machine does not stabilise at the values indicated, you should adjust the pressure switch as indicated in paragraph 5.1.
- Check the pressure on the pump pressure gauge (11) by operating a group head with the filter holder inserted and full of properly ground, dosed and pressed coffee, to obtain an effective operating pressure of 8/9 bar. If you need to adjust the pump pressure, follow the instructions in paragraph 5.2.



If there is no water in the boiler when the machine is in operation, the heating element will fail. This must be replaced by an authorised service centre.

During start-up:

when the boiler pressure gauge (11) indicates approximately 0.5 bar, slowly open the steam knob/lever (13) to discharge any air that may be contained in the boiler. Wait until steam starts to come out of the steam nozzle (12) before closing it. Wait until the machine reaches the operating pressure and the correct thermal balance, after 35-45 minutes.



Do not press the hot water dispensing button or turn the tap before the correct operating pressure of 1.1 bar has been reached, indicated on the boiler pressure gauge.

Wait for the machine to reach the operating pressure of 1.1 ÷ 1.3 bar, checking the pressure of the boiler on the pressure gauge (11). If the machine does not stabilise at the values indicated, you should adjust the pressure switch as indicated in paragraph 5.1.

The machine is now ready for use.

5-1. PRESSURE SWITCH

The function of the pressure switch shown in Fig. 5 is to maintain a constant pressure in the boiler by activating or deactivating the electric heating element.

This pressure switch is set to a value of 1.1 - 1.3 bar during the final test of the machine.

However, if a specific application requires a different working pressure, the working range of the pressure switch can be modified using the adjusting screw (U): reducing the pressure reduces the temperature, increasing the pressure increases the water temperature. The direction of adjustment is indicated in the figure and on the pressure switch. The pressure changes by approximately 0.1 atm for each complete turn of the screw.



Caution! Disconnect the power supply before performing this operation.

5-2. CALIBRATING PUMP PRESSURE

- Insert the filter holder full of properly ground, dosed and pressed coffee into the group head. Turn on the switch or use the group head control keypad (15) and read the pressure on the pump pressure gauge (11).
- The correct pressure is 8/9 bar. If the reading on the pressure gauge is incorrect, turn the pump pressure adjustment screw Fig. 6 (Z) clockwise to increase the pressure or anti-clockwise to decrease the pressure. After regulating the pressure, check the pump setting by delivering one or more coffees.

6. PREPARING COFFEE

- To obtain a good cup of espresso coffee, it is important that you use good quality, well roasted and correctly ground coffee. Grinding is optimal when it takes 15-18 seconds for one cup and 30-35 seconds for two cups to be delivered.
- Coffee should be ground just before it is used. Once ground, coffee loses its flavour very quickly. If the coffee is too coarsely ground, the coffee will be light coloured and weak without

froth and if the coffee is too finely ground the espresso will be dark and strong with little froth.

- Warm cups help maintain the coffee at the right temperature. We therefore recommended that before using them, you place the cups on the cup warmer shelf (16), which will be warmed by the heat given off from the boiler.
- The new BarT is fitted with an electric cup warmer, cups are pre-heated by pressing the button (18); the light inside the button will turn on to indicate that the cup warmer is in operation. Press the button (18) again to switch off the cup warmer.



Do not cover the cup-warming shelf with fabrics, felt etc.

- After placing the filter in the filter holder (6), add the quantity of ground coffee required for 1 or 2 cups (7 g - 14 g), level the coffee and compact it using the tamper. Remove any coffee residues from the edge of the filter using the palm of your hand and insert the filter holder into the group head (5), moving it towards the right to secure it.
- Place the cups under the spouts and start to dispense coffee using the group head control lever (15).
Once the required amount of coffee has been dispensed, stop delivery using the group head control (15) and leave the filter-holder in place.
- To prepare additional cups of coffee, remove the filter holder (6) from the group head by moving it towards the left, empty the coffee grounds into the drawer and repeat the steps described above.



Do not touch the group heads or the steam and hot water nozzles when the machine is in operation and do not place your hands under the groups or nozzles during delivery in order to avoid possible scalding.

It is recommended to leave the filter holders, together with the filters and coffee grounds, in the group head so that the filter holder will always be at the right temperature.

When the machine is new, the filter holder may not be aligned (perpendicular to the machine) as shown in the figure. However, this however does not prevent the machine from working properly. After being used for a short time, the filter holder will gradually become settled in the correct position.



When the machine is new, the filter holder may not be aligned (perpendicular to the machine) as shown in the figure. However, this however does not prevent the machine from working properly. After being used for a short time, the filter holder will gradually become settled in the correct position.

Fig. 4

A. Position of the closed filter holder when the machine is new.

B. Position of the closed filter holder after the machine has been in use for a short time.

7. COFFEE DOSE PROGRAMMING INSTRUCTIONS

Model equipped with continuous delivery automatic group heads with automatic solenoid valves and programmable volumetric coffee dosage, microprocessor based digital membrane dispensing control, keypad with 4 coffee dosage selections and stop button for each group head.

7-1. COFFEE DOSE PROGRAMMING INSTRUCTIONS

Fig. 3 GROUP HEAD CONTROL Button functions:


A. 1 normal coffee

B. 2 normal coffees


C. 1 long coffee

D. 2 long coffees

E. Stop group head controls / continuous delivery.

The button  (E) is used for continuous delivery and to stop delivery. Therefore the machine has a double function:

A. Pressing the button  (E) places the machine in semi-automatic mode

B. Pressing the 4 selection buttons operates the machine in electronic volumetric dosing mode. Pressing and holding the button  (E) for a few seconds places the machine in programming mode. This is indicated by the slow flashing of the LED corresponding to the group head that is being programmed. Release the programming button (the LED will continue to flash); press the button of the group head on which you wish to program coffee dosing. Once the required dose has been reached, press any button of the same group head to stop delivery. The dose will be stored in the memory and the machine will exit from programming mode (the flashing LED will switch off).

- This should be repeated for the remaining selection buttons of the various group heads. Repeat the same procedure if you wish to increase or decrease the set dose. Programming the first group head on the left will copy the settings onto the other group heads.
- The settings entered for group head 1 (via the first keypad) will be copied automatically to group head 2.


7-2. PRE-INFUSION

Our software allows configuring the dosage so that the volumetrically controlled doses of coffee is preceded by pre-infusion.

After time 1 (ON), coffee dispensing stops for time 2 (OFF) and then continues until the selected dose has been dispensed completely.

If you press one of the volumetric controlled dose buttons, the normal dispensing cycle is preceded by a short timed jet of water to dampen the coffee dose before actual dispensing takes place. This function ensures the optimum use of the coffee dose.


ACTIVATING PRE-INFUSION

Switch on the machine with the main switch, keeping button (A) of group head 1 pressed until the LED of button  (E) lights up. Switch the machine off and on again. Pre-infusion has been started.

DEACTIVATING PRE-INFUSION

Switch on the machine with the main switch, keeping the button (B) of group head 1 pressed until the LED of button (E) lights up. Switch the machine off and on again. Pre-infusion has been deactivated.

8. DISPENSING COFFEE

- To dispense coffee, press the required button on the group head control (15), the green LED on the button  (E) lights up. Coffee delivery starts and stops automatically when the pre-programmed quantity is reached. The LED turns off to indicate the end of delivery.
- Delivery can be interrupted or the selection cancelled by pressing any of the group head control buttons (15).
- In addition to interrupting delivery and cancelling the selection, the button (E) also has a continuous delivery function. This means that the dose is not pre-set and that the group head will continue to deliver coffee until the button is

pressed again, which stops delivery.

- If the coffee is too finely ground or if there is too much coffee in the filter, no coffee will be dispensed when one of the four coffee dosage buttons (A, B, C, D) is pressed. After 45 seconds, the machine will automatically lock and the steady green LED will start flashing.
- To restart the machine, remove the filter-holder and replace the coffee in the filter basket. Press the main switch (1) to switch off the machine and then restart it.



We recommend that you dispense steam for a maximum of 60 seconds. To prevent the machine from blocking, if coffee does not start to be dispensed within 10 seconds, press one of the selector buttons to cancel the command, replace the coffee in the filter and repeat the dispensing procedure.



To prevent the machine from blocking, if coffee does not start to be dispensed within 10 seconds, press one of the selector buttons to cancel the command, replace the coffee in the filter and repeat the dispensing procedure.

9. DISPENSING HOT WATER

Place a container under the hot water delivery nozzle (3), press the hot water button (4); when the required amount of water is obtained, press the button again to stop dispensing.



We recommend that you dispense steam for a maximum of 60 seconds.

10. PREPARING OTHER DRINKS

10-1. MILK, CAPPUCCINO AND OTHER HOT DRINKS

Before heating any drinks, carefully dispense a small amount of steam from the steam nozzle (12) by turning the steam knob (13) anticlockwise to eliminate any condensation that may have formed in the boiler.

Place the liquid to be prepared in a container, immerse the steam nozzle (12) into the liquid and slowly turn the steam knob (13) anticlockwise. Then open the steam knob completely to dispense a large quantity of steam that will bring the liquid to boiling point. To froth milk for a

cappuccino, half fill a tall narrow container with the milk to be prepared.

Immerse the steam nozzle (12) until it touches the bottom of the container and bring the milk almost to boiling. Move the container up and down with the tap open until you just touch the surface of the milk for a few seconds, until the froth has formed. To make a cappuccino, add the hot frothed milk to the hot coffee that is already in the cup.

10-2. TEA, CAMOMILE TEA

Place a container under the hot water delivery nozzle (3), press the hot water button (4). When the required amount of water has been obtained, add the tea bag or drink sachet required for the preparation.

11. CLEANING AND MAINTENANCE

11-1. CLEANING THE STEAM NOZZLES

To avoid altering the taste of the drinks to be heated and to prevent the holes at the end of the steam nozzle from becoming clogged, we recommend cleaning the nozzle thoroughly after every use.

11-2. DAILY CLEANING

Rinse the filter baskets and filter-holders in boiling water to prevent scale or remove coffee deposits and clean the shower screens of the group heads.

12. WEEKLY CLEANING

12-1. CLEANING THE GROUP HEAD AND SHOWER SCREENS

Remove the filter holder from the group head. Place the membrane provided into the filter, add a spoonful of coffee machine cleaning powder and insert the filter holder (6) into the group head to be cleaned (5). Use the group head control (15) to start dispensing and stop delivery after approximately 4-5 seconds. Start and stop delivery alternately for approximately one minute to remove coffee and limescale deposits. Remove the membrane and start dispensing several times in order to rinse the group head. Dispense several cups to eliminate unpleasant tastes from the spouts and the group head. After hot water has remained in the pipes for a long time, allow water to flow downwards to remove any deposits.

12-2. CLEANING THE FILTERS AND FILTER HOLDERS

Regularly check the holes in the filters in order to remove any coffee deposits. Place approximately one litre of boiling water and four teaspoons of coffee machine cleaner in a suitable container. Immerse the filters and filter holders in the solution for 20-30 minutes. Then rinse thoroughly under running water.

12-3. CLEANING THE LOWER DRIP TRAY

Remove the drip tray grid (8) and the drip tray (7). Remove any coffee residues from it.

12-4. CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

Use a damp, non-abrasive cloth, without alcohol or solvents, to avoid damaging the sides, the base and any painted parts.

IMPORTANT! The machine must not be immersed in water and should not be cleaned with jets of water.

13. REPLACING THE GROUP HEAD GASKET

If the coffee leaks from around the edges of the filter holder when it is dispensed, it may be due to an obstruction in the delivery hole of the filter-holder, in which case the hole should be cleaned. If the problem persists or if the group head moves significantly beyond the centre of the group head when it is being fitted, the group head gasket should be replaced.

To replace it (Fig. 2), loosen the spout fixing screw (E), remove the spout (C) and the sprayer (B). Then use a screwdriver as a lever to remove the round metal block (A) and then the gasket (D).

After having removed the gasket, thoroughly clean the seat before inserting the new gasket. Then reinstall the components by following the above steps in reverse order.

14. REPLACING THE WATER IN THE BOILER

The water contained in the boiler should be replaced every 15-20 days in order to eliminate iron bacteria and various residues that build up due to water stagnation.

Turn off the main switch (1), remove the drip tray grid (8) and the lower drip tray (7). Open the drain tap located in the lower left opening (with the boiler under pressure) and allow the water to drain completely from the boiler. Close the tap and repeat the start-up procedure described in another section of this manual.

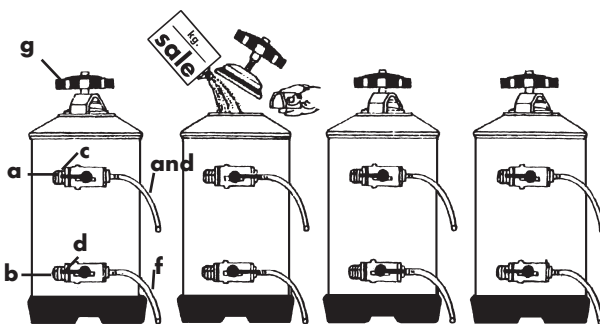
15. USING THE WATER SOFTENER

i The following instructions apply to the water softener illustrated; if your appliance is different, follow the instructions supplied with the water softener.

Calcium and magnesium contained in the water circulating inside the boiler and the group head circuits damage the machine. The function of the softener is to dissolve the calcium and magnesium and make them settle out on the resins contained in the softener.

To prevent the build-up of deposits from saturating the resins, and thereby limiting their function, they should be regenerated at regular intervals according to the following criteria:

- 8-litre softener for water with a hardness of 40 French degrees:
 - up to 400 cups of coffee/day, every 10 days
 - up to 800 cups of coffee/day, every 5 days
 - up to 1000 cups of coffee/day, every 3 days
 - 12-litre softener for water with a hardness of 40 French degrees:
 - up to 500 cups of coffee/day, every 15 days
 - up to 1000 cups of coffee/day, every 7 days
 - up to 1500 cups of coffee/day, every 5 days
 - up to 2000 cups of coffee/day, every 3 days
- Delaying regeneration and therefore allowing scale to build-up, may affect the thermal and mechanical functions of the machine and the taste of the coffee. To regenerate the resins proceed as follows:



Place an empty container, having a capacity of at least two litres, under the pipe (e), turn the levers (c) and (d) to the right; unscrew the lid (g) and wait for the water to drain completely from the hose (e). Add 1.5 kg of cooking salt for the 8-litre model or 2 kg of salt for the 12-litre model. Replace the lid and turn the lever (c) from right to left; allow the salted water drain from the hose (f) until the water has become soft again (the cycle takes

approximately 90 minutes).

- a** Water inlet
- b** Water outlet
- c** Inlet tap
- d** Outlet tap
- e** Vacuum pipe
- f** Regeneration pipe
- g** Lid knob

Move the lever (d) from right to left.

- Do not use the machine during the regeneration cycle. It is recommended to disconnect the power supply to the pump, to prevent it operating dry.
- Wash the resins before connecting the softener to the machine by connecting to the water supply and allowing the water to run for five minutes.

16. SCRAPPING THE MACHINE

If you decide you no longer wish to use the machine because of wear or for other reasons, we recommend making it unusable by cutting the power cable after having removed the plug from the socket.

When scrapping the machine, we recommended separating the various parts according to their material (plastic, metal etc.). Then give the various parts of the machine to specialised companies for disposal.

17. TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not turn on	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mains power switch off 2. Incorrect connection to the water supply 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rotate the main switch to ON 2. Contact qualified personnel to check the connection
No water in the boiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Water supply tap closed 2. Pump filter clogged 3. Pump motor not working 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open water supply tap 2. Replace the filter 3. Contact qualified personnel
Coffee not dispensed	<ol style="list-style-type: none"> 1. Water supply tap closed 2. Pump motor not working 3. Control unit fuse blown 4. Group head solenoid valve not working 5. Group head control not working 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open the water supply tap 2. Contact qualified personnel 3. Contact qualified personnel 4. Contact qualified personnel 5. Contact qualified personnel
No steam comes out of the wands	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too much water in the boiler 2. Heating element damaged 3. Sprayer clogged 4. Heating element protection thermostat disconnected 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See specific problem 2. Contact qualified personnel 3. Clean the sprayer 4. Contact qualified personnel
Too much water in the boiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. The pump motor does not switch off 2. Hole in the heat exchanger 3. Automatic filling solenoid valve blocked 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact qualified personnel 2. Contact qualified personnel 3. Contact qualified personnel
Water leaking onto the counter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drip tray dirty 2. Drain hose clogged or disconnected 3. Other leaks 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the drip tray 2. Replace the drain hose 3. Contact qualified personnel
Wet coffee grounds	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee ground too finely 2. Group head has not warmed up yet 3. Solenoid valve does not discharge 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust grinding 2. Wait for the machine to reach the required temperature 3. Contact qualified personnel
Coffee is dispensed too slowly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee ground too finely 2. Filter holder dirty 3. Group head clogged 4. Solenoid valve partially clogged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust grinding 2. Replace the filter and clean the filter holder more frequently 3. Contact qualified personnel 4. Contact qualified personnel
Coffee is dispensed too quickly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee ground too coarsely 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust grinding

The coffee dispensed is cold

1. Scale on the heat exchangers or on the heating element
2. Pressure switch contacts oxidised
3. Electrical connection fault
4. Heating element partially burnt out
5. Heating element protection thermostat disconnected

1. Contact qualified personnel
2. Contact qualified personnel
3. Contact qualified personnel
4. Replace the heating element
5. Contact qualified personnel

The coffee dispensed is too hot

1. Pressure switch calibration incorrect

1. Regulate the pressure switch using the screw provided (section 6.1)

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

- L'utilisation de cet appareil est uniquement conseillée aux personnes qui ont lu attentivement et bien compris ce manuel et toutes les instructions de sécurité qu'il contient.
- L'utilisateur est responsable vis-à-vis des tiers dans la zone de travail.
- L'installateur, l'utilisateur et le technicien de maintenance ont l'obligation de signaler au fabricant tout défaut ou toute détérioration susceptible de compromettre la sécurité initiale du système.
- L'installateur est tenu de vérifier les bonnes conditions environnementales (la température ambiante doit être comprise entre 5° et 25°C), en évitant l'installation dans des endroits où des jets d'eau sont utilisés, afin de garantir la sécurité et l'hygiène des utilisateurs.
- L'installation doit être effectuée uniquement par du personnel autorisé ayant des connaissances techniques spécifiques, en respectant les instructions du fabricant et conformément à la réglementation en vigueur, dans un local où l'utilisation et l'entretien sont autorisés à des personnes qualifiées.
- Pour des raisons de sécurité, les pièces usées ou endommagées doivent être remplacées rapidement par des pièces de rechange d'origine.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation soit en parfait état. Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente pour le remplacement afin d'éviter tout risque.
- N'exposez pas la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.). Pour une utilisation et un entretien corrects de l'appareil, la température ambiante doit être comprise entre 5 °C minimum et 25 °C maximum
- Un arrêt prolongé (arrêt de la machine) à des températures inférieures à 5°C (cinq degrés centigrades) peut causer de graves dommages ou la rupture des tuyaux et de la chaudière ; avant chaque arrêt prolongé, videz complètement le circuit d'eau.
- Il est interdit d'enlever les protections et/ou les dispositifs de sécurité prévus sur la machine.
- Les composants de l'emballage doivent être livrés aux centres d'élimination appropriés et en aucun cas laissés sans surveillance ou à la portée d'enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux causés par toute intervention sur la machine par des personnes non qualifiées ou non autorisées à ces tâches.
- Si des réparations non autorisées sont effectuées sur la machine ou si des pièces de rechange non originales sont utilisées, les conditions de garantie expirent et le fabricant se réserve donc le droit de ne plus reconnaître sa validité.
- L'utilisateur doit respecter les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation, en plus des règles établies par le sens commun, et veiller à ce que les opérations d'entretien périodique soient effectuées correctement.
- L'utilisateur ne doit pas toucher la machine avec des pieds mouillés ou humides et ne doit pas l'utiliser pieds nus. Malgré l'utilisation d'un système de mise à la terre pour la machine, nous recommandons l'utilisation d'une plate-forme en bois et d'un système de sauvetage conformément aux dispositions des lois locales afin d'éviter autant que possible le risque de choc électrique.
- Ne touchez pas la chaudière, les groupes, les becs du porte-filtre et les buses à eau chaude et à vapeur avec vos mains ou d'autres parties de votre corps, car les liquides ou la vapeur distribués surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.
- Veillez à ne pas faire fonctionner la machine sans eau.
- Toute occlusion peut provoquer des jets inattendus de liquide ou de vapeur avec des conséquences graves. Gardez l'eau aussi propre que possible en utilisant des filtres et des adoucisseurs.
- En cas de panne ou de fonctionnement imparfait de la machine, éteignez-la en évitant toute manipulation et contactez le service après-vente agréé.
- Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez la machine de l'alimentation en appuyant sur l'interrupteur principal, débranchez l'interrupteur général et retirez la fiche de la prise (sans tirer sur le câble d'alimentation), n'utilisez pas de jets d'eau ni de détergents.
- Les tasses doivent être soigneusement séchées avant d'être posées sur la surface.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles n'aient été instruites ou suivies par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'accès à la zone de service est limité aux personnes qui ont acquis une connaissance et une expérience pratique de l'appareil, notamment en matière de sécurité et d'hygiène.

BAR T

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit, fabriqué selon les dernières innovations technologiques. En suivant scrupuleusement les opérations simples concernant l'utilisation correcte de notre produit dans le respect des exigences essentielles de sécurité indiquées dans ce manuel, vous obtiendrez les meilleures performances et vous pourrez vérifier la fiabilité remarquable de ce produit au fil des années. Si vous constatez des anomalies de fonctionnement, vous pouvez toujours compter sur le réseau des Services après-vente à votre disposition dès maintenant.

SYMBOLES UTILISÉS DANS LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

Les avertissements importants sont indiqués par ces symboles. Il est absolument nécessaire d'observer ces avertissements.



Avant la mise en service, lisez attentivement le manuel d'instructions.



Attention ! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses.



Informations (utiles afin d'utiliser l'appareil).



Conseils.



Interventions qui peuvent être effectuées par l'utilisateur.



Interventions qui doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.



INSTRUCTIONS DE TRAITEMENT EN FIN DE VIE

Ce produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE. Le symbole sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie utile, ne doit pas être traité comme un déchet ménager général, mais doit être amené dans l'un des points de collecte sélective pour les déchets d'équipements électriques et électroniques installés par l'Administration publique. Ou il peut être confié au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent. L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux installations de collecte appropriées, sous peine des sanctions prévues par la législation sur les déchets en vigueur. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareil mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé humaine et favorise le recyclage des matériaux qui composent le produit. Pour plus d'informations sur les systèmes de collecte disponibles, adressez-vous à votre service d'élimination des déchets local ou au revendeur auprès duquel l'article a été acheté. Le fabricant et/ou l'importateur s'acquittent de leurs responsabilités en matière de recyclage, de traitement et d'élimination respectueux de l'environnement à la fois individuellement et en participant à des systèmes collectifs.

INDICE

1. UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS	32
2. FONCTION DE LA MACHINE	32
3. RACCORDEMENT À L'EAU	32
3-1. RACCORDEMENT À L'EAU	32
3-2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	33
4. DESCRIPTION DE LA MACHINE	33
5. MISE EN SERVICE	34
5-1. PRESSOSTAT	34
5-2. CALIBRAGE DE LA PRESSION DE LA POMPE	34
6. PRÉPARATION DU CAFÉ	35
7. INSTRUCTION POUR LA PROGRAMMATION DE DOSE DE CAFÉ	35
7-1. INSTRUCTION POUR LA PROGRAMMATION DE DOSE DE CAFÉ	36
7-2. PRÉ-INFUSION	36
8. DISTRIBUTION DE CAFÉ	36
9. PRÉLÈVEMENT D'EAU CHAUDE	37
10. PRÉPARATION D'AUTRES BOISSONS	37
10-1. LATTE, CAPPUCCINO ET AUTRES BOISSONS CHAUDES	37
10-2. THE, CAMOMILLE	37
11. OPÉRATIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE	37
11-1. NETTOYAGE DES BUSES À VAPEUR	37
11-2. NETTOYAGE QUOTIDIEN	37
12. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRE	37
12-1. NETTOYAGE CORPS GROUPE ET DOUCHETTES	37
12-2. NETTOYAGE DES FILTRES ET DES PORTE FILTRES	38
12-3. PULIZIA BACINELLA INFERIORE SCARICO	38
12-4. NETTOYAGE DU CORPS	38
13. REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ SOUS CORPS	38
14. REMPLACEMENT EAU DANS LA CHAUDIÈRE	38
15. UTILISATION DU PURIFICATEUR	38
16. DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE	39
17. CAUSES DE NON-FONCTIONNEMENT	40

1. UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS

Ce manuel d'instructions est également disponible sur le site www.lapavoni.com. Ce manuel d'instructions s'adresse à l'utilisateur de la machine, au propriétaire et au technicien installateur et doit toujours être disponible pour toute consultation.

Le manuel d'instructions sert à indiquer l'utilisation de la machine prévue dans l'hypothèse de conception, ses caractéristiques techniques et à fournir des indications pour une utilisation correcte, le nettoyage, le réglage ; il fournit également des indications importantes pour l'entretien, pour les risques résiduels éventuels et quoi qu'il en soit pour l'exécution des opérations à effectuer avec une attention particulière.

Ce manuel doit être considéré comme partie intégrante de la machine et doit être CONSERVÉ POUR DE FUTURES RÉFÉRENCES jusqu'au démantèlement final de la machine.

En cas de perte ou d'endommagement, l'utilisateur peut demander un nouveau manuel au fabricant ou à son revendeur, en indiquant le modèle de la machine et son numéro de série, visible sur la plaque d'identification.

Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de sa préparation ; le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels ultérieurs sans obligation de mettre à jour les versions précédentes.

LA PAVONI S.p.A. décline toute responsabilité pour tout dommage qui peuvent résulter directement ou indirectement aux personnes ou aux choses en raison :

- du non-respect de toutes les dispositions des normes de sécurité en vigueur ;
- d'une installation incorrecte ;
- des défauts d'alimentation ;
- d'un usage impropre ou incorrect de la machine à café ;
- d'une utilisation non conforme à ce qui est expressément spécifié dans ce manuel ;
- de graves carences dans l'entretien prévu et recommandé ;
- des modifications sur la machine ou toute intervention non autorisée ;
- d'une utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques au modèle ;
- d'un non-respect total ou partiel des instructions ;
- d'événements exceptionnels.

2. FONCTION DE LA MACHINE

Cette machine est un appareil adapté à la préparation professionnelle de café expresso avec mélange de café et pour prélever et distribuer de l'eau et/ou de la vapeur.

Ses composants sont faits de matériaux non toxiques et durables et sont facilement accessibles pour le nettoyage et l'entretien. L'opérateur doit avoir lu et bien compris les instructions figurant dans ce fascicule, afin de faire fonctionner correctement la machine.

Le niveau sonore de la machine n'est pas supérieur à 70 dB.

3. INSTALLATION

- A. Réseau de distribution d'eau.
- B. Tuyau d'évacuation.
- D. Commutateur de protection.
- E. Purificateur.
- F. Robinet alimentation chaudière.
- G. Récupérateur de vidange.
- I. Cordon d'alimentation.

Avant de procéder à l'installation, vous devez vérifier :

- qu'il n'y a pas de bosses, de signes d'impact ou de déformation ;
- qu'il n'y a pas de zones humides ou de signes qui pourraient supposer que l'emballage a été exposé aux intempéries ;
- qu'il n'y a aucun signe de manipulation.

Après avoir vérifié que le transport a été effectué correctement, procédez à l'installation. Vérifiez que l'appareil est installé sur une surface horizontale d'au moins 90 cm de hauteur, apte à supporter son poids, en prenant soin de respecter une zone libre d'au moins 30 cm autour de la machine. Procédez ensuite aux opérations d'installation en suivant la séquence d'opérations décrite ci-dessous.

3-1. RACCORDEMENT À L'EAU



La machine doit être alimentée avec de l'eau ayant une dureté supérieure à 8°F. Il n'est pas possible d'utiliser des tuyaux et des joints qui ont déjà été utilisés.



Il est conseillé d'installer un adoucisseur d'eau pour l'alimentation en eau de la machine.

Veillez à ce que le réseau d'eau auquel se raccorder soit d'eau potable.

Le raccordement au réseau d'eau de cet appareil

doit être conforme à la législation nationale du pays d'utilisation.
N'utilisez que le tuyau fourni avec la machine, N'UTILISEZ PAS D'AUTRES TUYAUX.
La pression maximale du réseau d'eau en entrée de la machine ne doit pas dépasser 0,65MPa.

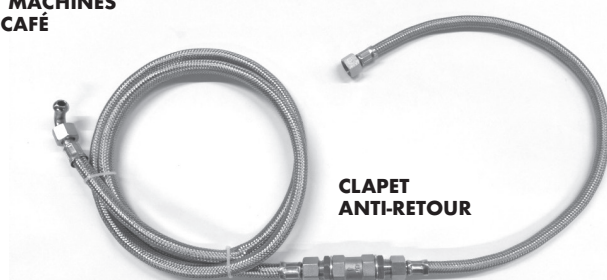
- Branchez le purificateur (E) au réseau d'eau (A).



Avant de brancher le purificateur d'eau à la machine, effectuez un lavage jusqu'à ce que l'eau soit claire, puis branchez le purificateur d'eau à la machine.

**CONNEXION
DES MACHINES
DU CAFÉ**

**RACCORDEMENT
AU RÉSEAU
D'EAU**



Branchez le récupérateur de vidange (G) au tuyau d'évacuation (B).

En ce qui concerne la pression d'alimentation, si elle est supérieure à 0,5 Mpa (5 bar), il est recommandé d'installer un réducteur de pression équilibré pour haute pression (dispositif dans lequel une éventuelle augmentation de la pression de l'alimentation n'affecte pas la pression de sortie).

3-2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Avant de procéder au branchement électrique, assurez-vous que la tension du secteur correspond aux caractéristiques indiquées sur la plaque de données CE.

Vérifiez que la ligne d'alimentation électrique est en mesure de supporter la charge de la machine. Branchez à une prise de terre conforme aux normes en vigueur. Vérifiez en ce sens que le câble d'alimentation est efficace et conforme aux réglementations nationales et européennes de sécurité.

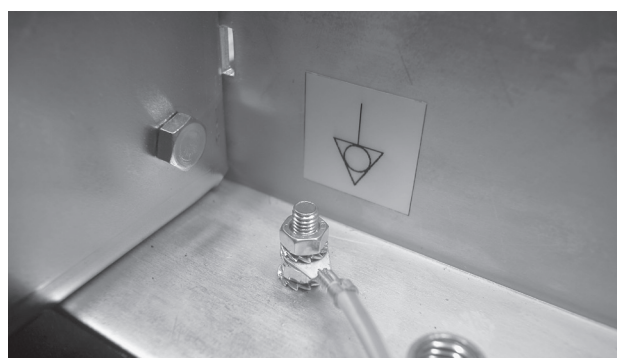
L'utilisateur doit alimenter la machine en protégeant la ligne au moyen d'un interrupteur de sécurité approprié (de sauvetage) conformément aux réglementations en vigueur dans le pays. Branchez le cordon d'alimentation (I) sur la ligne électrique à l'aide d'un interrupteur multipolaire (D) pour la séparation de secteur,

avec une distance des contacts d'au moins 3 mm, permettant un débranchement complet dans des conditions de surtension de catégorie III. Pour le changement de tension, reportez-vous au diagramme sur la boîte de l'interrupteur général.



Il est obligatoire de raccorder le câble jaune/vert au système de mise à la terre de la pièce.

La machine est équipée d'un serre-câble équipotentiel placé sous la bassine de vidange flanquée du symbole suivant. Le serre-câble est en mesure de loger des câbles de 2,5 mm à 6 mm de section. Utilisez la cosse fournie avec la machine pour le raccordement.



Le raccordement monophasé de la machine à café est uniquement autorisé pour les locaux qui disposent d'une installation électrique garantissant une impédance de référence appropriée à l'absorption du courant de l'appareil.

4. DESCRIPTION DE LA MACHINE

1. Interrupteur général
2. Commutateur de résistance
3. Buse eau chaude
4. Bouton eau chaude
5. Corps groupe
6. Porte-filtre
7. Bassine inférieure de vidange
8. Grille de la bassine de vidange
9. Panneau avant
10. Plaque données
11. Manomètre à double échelle
12. Buse vapeur
13. Poignée robinet de vapeur
14. Panneau avant
15. Commande du groupe
16. Grille du porte-tasses

- 17. Grille de rehausse
- 18. Interrupteur lumineux du chauffe-tasses

5. MISE EN SERVICE

- Une fois les raccordements hydrauliques et électriques terminés, la machine est mise en service. Ouvrez le robinet du réseau d'eau (A).
- Fermez l'interrupteur de protection (D).
- Appuyez sur l'interrupteur général (1), le témoin lumineux de la machine sous tension s'allume.
- Le niveau automatique commencera à charger l'eau dans la chaudière jusqu'à ce que l'eau atteigne automatiquement le niveau prédéterminé ; le contrôle de l'eau dans la chaudière est automatique et le niveau sera rétabli automatiquement.
- Lors du premier chargement de la chaudière, le temps d'arrêt du chargement peut intervenir (les LED du boîtier de commande clignotent), dans cette phase ceci est normal car le remplissage à partir d'une chaudière vide nécessite plus de temps que le temps d'arrêt de sécurité programmé (120 s).

Éteignez la machine avec l'interrupteur général et rallumez-la. La machine reprendra l'opération de chargement jusqu'à ce qu'elle soit correctement remplie. REMARQUE : Cette opération peut être répétée deux ou trois fois.



N'actionnez pas l'interrupteur (2) d'alimentation de la résistance avant que la chaudière ne soit correctement remplie.

- Lorsque l'opération de chargement automatique de l'eau est terminée, appuyez sur l'interrupteur (2), activant ainsi la résistance pour chauffer l'eau.
- Attendez ensuite que la machine atteigne la pression de service 1,1 ÷ 1,3 bar, en vérifiant la pression de la chaudière sur le manomètre (11). Si la machine ne se stabilise pas sur les valeurs indiquées, le pressostat doit être calibré comme indiqué au paragraphe 5.1.
- Vérifiez ensuite la pression sur le manomètre de la pompe (11) en actionnant un groupe avec porte-filtre inséré rempli de café régulièrement moulu, dosé et pressé pour obtenir la pression de fonctionnement réelle de 8/9 bar. Si un éventuel recalibrage de la pression de la pompe est nécessaire, il doit être effectué comme indiqué au paragraphe 5.2.



Le manque d'eau dans la chaudière, lorsque la machine fonctionne, provoque

une panne de la résistance, qui doit être réparée par le service après-vente agréé.

Lors de la mise en service :

lorsque le manomètre de contrôle de la pression de la chaudière (11) indique une pression d'environ 0,5 bar, ouvrez lentement le robinet de vapeur (13) pour évacuer l'air contenu dans la chaudière et attendez que de la vapeur commence à sortir de la buse vapeur (12) avant de la refermer. Attendez que la machine atteigne la pression de fonctionnement et le bon équilibre thermique après 35-45 minutes.



N'appuyez pas sur le bouton de l'interrupteur de distribution d'eau chaude ou sur le robinet avant d'avoir atteint la pression de fonctionnement correcte de 1,1 bar indiquée par le manomètre de contrôle de la pression de la chaudière.

Attendez ensuite que la machine atteigne la pression de service 1,1 ÷ 1,3 bar, en vérifiant la pression de la chaudière sur le manomètre (11). Si la machine ne se stabilise pas sur les valeurs indiquées, le pressostat doit être calibré comme indiqué au paragraphe 5.1.

La machine est alors prête à l'emploi.

5-1. PRESSOSTAT

Le pressostat représenté sur la Fig. 5 a pour fonction de maintenir la pression de manière constante dans la chaudière en allumant ou en éteignant la résistance électrique.

Ce pressostat est déjà réglé pendant la phase d'essai de la machine 1,1 ÷ 1,3 bar, mais si le cas spécifique exige une pression de fonctionnement différente, la plage d'action du pressostat peut être modifiée en agissant sur la vis de réglage (U) : la diminution de la pression entraîne une diminution de la température, vice versa, l'augmentation de la pression entraîne une augmentation également de la température de l'eau. Le sens de réglage est indiqué sur la figure et également sur le pressostat lui-même. La pression varie d'environ 0,1 atm pour chaque tour complet de la vis.



Attention ! Débranchez l'alimentation électrique avant d'effectuer cette opération.

5-2. CALIBRAGE DE LA PRESSON DE LA POMPE

- Insérez dans le groupe le porte-filtre rempli de café régulièrement moulu, dosé et pressé. Actionnez l'interrupteur ou le clavier de

commande du groupe de distribution (**15**) et lisez la pression sur le manomètre de la pompe (**11**).

- La bonne pression est de 8/9 bar. Si la pression lue sur le manomètre n'est pas correcte, agissez sur la vis de réglage de la pression de la pompe Fig. 6 (Z) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression de la pompe et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la pression. Après le réglage, vérifiez le calibrage de la pompe en distribuant une ou plusieurs doses de café.

6. PRÉPARATION DU CAFÉ

- Pour obtenir un excellent café expresso, il est important d'utiliser un café d'excellente qualité, bien torréfié et correctement moulu ; la mouture est correcte lorsque le temps de distribution du café est de 15-18 secondes pour une tasse et de 30-35 secondes pour deux tasses.
- La mouture doit être effectuée au moment de l'utilisation car le café, une fois moulu, perd sa capacité aromatique en peu de temps ; si la mouture est trop grossière, vous obtiendrez un café clair et léger sans crème, si elle est trop fine, un café noir et fort avec peu de crème.
- Les tasses chaudes aident à maintenir le café fraîchement infusé à la bonne température. Il est donc conseillé de placer les tasses avant utilisation sur la grande grille à tasses (**16**) qui permet d'utiliser la chaleur rayonnée par la chaudière.
- La nouvelle BarT est équipée d'un chauffe-tasses électrique, le chauffage des tasses se fait en appuyant sur le bouton (**18**), le témoin lumineux à l'intérieur du bouton s'allume pour indiquer que le chauffe-tasses fonctionne. Pour désactiver le chauffe-tasses, appuyez à nouveau sur le bouton (**18**).



Évitez de recouvrir le chauffe-tasses de tissu, de feutre, etc.

- Après avoir placé le filtre dans le porte-filtre (**6**), remplissez le filtre avec une dose de café moulu, suffisante pour obtenir 1 ou 2 tasses (7 gr. - 14 gr.), nivelez et appuyez avec la presse, nettoyez le bord du filtre avec la paume de la main de tout résidu de café, fixez le porte-filtre sur le corps du groupe (**5**) et déplacez-le vers la droite pour le fixer au groupe.
- Préparez les tasses sous les becs verseurs et

actionnez le groupe à l'aide de la commande groupe (**15**).

Lorsque la dose de café souhaitée est atteinte, interrompez le processus de distribution en appuyant sur la commande de groupe (**15**) et laissez le porte-filtre attaché au groupe.

- Pour faire plus de cafés, retirez le porte-filtre (**6**) du groupe, déplacez-le vers la gauche, enlevez le marc de café dans le tiroir et répétez les opérations ci-dessus.



Il est recommandé de ne pas toucher les groupes et les buses vapeur et à eau chaude lorsque la machine est en marche et de ne pas mettre les mains sous les groupes et les buses pendant la distribution afin d'éviter d'éventuelles brûlures.

Il est conseillé de laisser les porte-filtres, avec les filtres à marc de café, dans le groupe pendant la journée de travail, afin que le porte-filtre soit toujours à une température optimale.

Lorsque la machine est neuve, le porte-filtre peut être mal aligné (perpendiculairement à la machine elle-même) comme indiqué dans la figure, sans pour autant compromettre son bon fonctionnement. Après une courte période d'utilisation, le porte-filtre se mettra progressivement dans la bonne position.



Lorsque la machine est neuve, le porte-filtre peut être mal aligné (perpendiculairement à la machine elle-même) comme indiqué dans la figure, sans pour autant compromettre son bon fonctionnement. Après une courte période d'utilisation, le porte-filtre se mettra progressivement dans la bonne position.

Fig. 4

A. Position du porte-filtre fermé avec la nouvelle machine

B. Position du porte-filtre fermé avec la machine après une courte période d'utilisation.

7. INSTRUCTION POUR LA PROGRAMMATION DE DOSE DE CAFÉ


Modèle à distribution continue avec groupes automatiques à électrovanne et dosage volumétrique programmable, contrôle numérique de la distribution à membrane avec microprocesseur, boîtier de commande avec 4



sélections de doses de café et bouton d'arrêt pour chaque groupe.

7-1. INSTRUCTION POUR LA PROGRAMMATION DE DOSE DE CAFÉ

Fig. 3 COMMANDE DU GROUPE Détails des touches :

- A. 1 café normal.
- B. 2 cafés normaux.
- C. 1 cafés longs
- D. 2 cafés longs.
- E. Arrêt des commandes groupe / Distribution continue.

Le bouton  (E) est pour la distribution continue et pour l'arrêt. La machine a donc une double fonction :

- A. En appuyant sur la touche  (E) la machine est semi-automatique
- B. En appuyant sur les 4 touches de sélection, la machine est à dosage électronique volumétrique en maintenant la pression sur la touche  (E) pendant quelques secondes la machine entrera en programmation, ceci sera indiqué par le clignotement à basse fréquence de la LED du groupe sur lequel la programmation est en cours. Relâchez la touche de programmation (la LED continuera à clignoter) ; appuyez sur le bouton du groupe sur lequel vous voulez programmer la dose de café, à ce moment-là la distribution commencera ; une fois la dose souhaitée atteinte, appuyez sur n'importe quelle touche du même groupe pour arrêter la distribution, la dose sera mémorisée et la machine sortira de l'état de programmation (la LED clignotante s'éteindra).
- Cette opération doit être répétée sur les autres touches de sélection des différents groupes. La même opération doit être répétée si vous voulez plus ou moins corriger la dose. En programmant le premier groupe en partant de la gauche, la programmation sera reportée sur les autres groupes.
- Les réglages effectués sur le groupe 1 (à l'aide du premier clavier) sont automatiquement et également copiés dans le groupe 2.

7-2. PRÉ-INFUSION


Notre logiciel vous permet de configurer le dosage de manière à ce que la distribution relative aux doses de café contrôlées volumétriquement soit précédée d'une pré-infusion.

L'administration de la dose après le temps 1 (ON) s'arrête pour un temps 2 (OFF) puis reprend pour terminer la distribution de la sélection.

En appuyant sur l'une des touches de dosage à

contrôle volumétrique, le cycle de distribution normal est précédé d'un bref jet d'eau utilisé pour humidifier la tablette de café avant le passage de la distribution proprement dite. Cette fonction permet une meilleure utilisation de la tablette de café.


ACTIVATION PRÉ-INFUSION

Allumez la machine à l'aide de l'interrupteur général, en maintenant enfoncé la touche (A) du groupe 1 et attendre que la LED s'allume  (E). Éteignez et rallumez la machine. La pré-infusion a été activée.

DÉSACTIVATION PRÉ-INFUSION

Allumez la machine à l'aide de l'interrupteur général, en maintenant enfoncé la touche (B) du groupe 1 et attendre que la LED (E) s'allume. Éteignez et rallumez la machine. La pré-infusion a été désactivée.

8. DISTRIBUTION DE CAFÉ

- Pour obtenir du café, appuyez sur le bouton choisi sur la commande du groupe (**15**), la LED verte incorporée au bouton s'allumera  (E), la distribution du café commence, et sera automatiquement interrompue lorsque la quantité précédemment programmée sera atteinte. L'arrêt de la distribution sera signalé par l'extinction de la LED correspondante.
- La distribution ou la sélection peut être arrêtée ou annulée en appuyant sur n'importe quelle touche de commande du groupe (**15**).
- La touche (E), en plus d'interrompre la distribution ou d'annuler la sélection, a également la fonction de distribution continue, c'est-à-dire que la dose n'est pas prédéterminée et que le groupe continuera à distribuer du café jusqu'à ce que la touche soit à nouveau actionnée pour interrompre la distribution du groupe.
- Si la mouture du café est trop fine ou si la quantité de café contenue dans le filtre est excessive, en appuyant sur l'un des quatre sélecteurs de commande (A, B, C, D) la distribution du café ne s'active pas ; après 45 secondes, la machine passera en mode verrouillage et la LED verte passera de fixe à clignotante.
- Pour réactiver la machine, retirez le porte-filtre et remplacez le café contenu dans le filtre, appuyez sur l'interrupteur général (**1**) pour éteindre puis rallumer la machine.



Un temps de distribution maximum de 60 secondes est recommandé. Pour éviter que la machine ne s'arrête, si la distribution du café n'a pas commencé dans les 10 secondes, appuyez sur une des touches de sélection pour annuler la commande, remplacez le café contenu dans le filtre et répétez l'opération de distribution.



Pour éviter que la machine ne s'arrête, si la distribution du café n'a pas commencé dans les 10 secondes, appuyez sur une des touches de sélection pour annuler la commande, remplacez le café contenu dans le filtre et répétez l'opération de distribution.

9. PRÉLÈVEMENT D'EAU CHAUDE

Placez un récipient sous la buse de distribution d'eau chaude (3), appuyez sur le bouton du robinet d'eau chaude (4), lorsque vous obtenez la quantité d'eau souhaitée, appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la distribution.



Un temps de distribution maximum de 60 secondes est recommandé.

10. PRÉPARATION D'AUTRES BOISSONS

10-1. LATTE, CAPPUCCINO ET AUTRES BOISSONS CHAUDES

Avant de chauffer une boisson, faites prudemment sortir un peu de vapeur de la buse de vapeur (12), en agissant sur la poignée du robinet de vapeur (13) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer toute condensation qui aurait pu s'accumuler à l'intérieur de la chaudière.

-Introduisez le liquide à préparer dans un récipient, immergez la buse à vapeur (12) dans le liquide et tournez lentement la poignée du robinet de vapeur (13) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; puis ouvrez complètement la poignée pour permettre à une grande quantité de vapeur de s'échapper pour faire bouillir le liquide. Pour l'obtention de la mousse de lait pour le cappuccino, il est conseillé d'utiliser un récipient haut et étroit, à moitié rempli.

Immergez la buse à vapeur (12) dans le liquide jusqu'à ce qu'elle touche le fond du récipient et portez le lait à presque ébullition. Soulevez

et abaissez alternativement le récipient avec le robinet ouvert, jusqu'à ce qu'il touche la surface du lait, pendant quelques secondes jusqu'à obtention de la mousse. Pour obtenir le cappuccino, ajoutez le lait froid et fouetté au café préparé dans la tasse.

10-2. THÉ, CAMOMILLE

Placez un récipient sous la buse de distribution d'eau chaude (3), appuyez sur le bouton de distribution d'eau chaude (4) jusqu'à obtenir la quantité d'eau souhaitée ; ajoutez ensuite le sachet de la boisson à préparer.

11. OPÉRATIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

11-1. NETTOYAGE DES BUSES À VAPEUR

Pour éviter de modifier le goût des boissons à chauffer et de boucher les trous à l'extrémité des buses de distribution de vapeur, nettoyez soigneusement les buses après chaque utilisation.

11-2. NETTOYAGE QUOTIDIEN

Rincez les filtres et les porte-filtres à l'eau bouillante pour éviter les incrustations ou les dépôts de café et nettoyez les douchettes sous corps des groupes de distribution.

12. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

12-1. NETTOYAGE CORPS GROUPE ET DOUCHETTES

Retirez le porte-filtre du corps du groupe. Placez la membrane fournie à l'intérieur du filtre, introduisez une cuillère de détergent en poudre pour machine à café et fixez le porte-filtre (6) sur le corps du groupe à nettoyer (5). Actionnez la commande du groupe au moyen de la commande groupe (15) et arrêtez la distribution après environ 4-5 secondes. Actionnez et interrompez alternativement le processus de distribution plusieurs fois pendant environ une minute pour permettre l'élimination des incrustations de café et de calcaire. Retirez la membrane et actionnez la distribution plusieurs fois pour rincer le groupe. Préparez quelques cafés pour éliminer les goûts désagréables des douchettes et du corps du groupe. Après une longue période de stagnation de l'eau chaude dans les conducteurs, laissez couler un peu d'eau en chute libre afin d'éliminer les dépôts éventuels.

12-2. NETTOYAGE DES FILTRES ET DES PORTE-FILTRES

Vérifiez fréquemment les orifices du filtre pour éliminer les dépôts de café. Préparez environ un litre d'eau bouillante avec quatre cuillères à café de détergent pour machine à café dans un récipient approprié et faites tremper les filtres et les porte-filtres pendant 20 à 30 minutes ; puis rincez-les soigneusement à l'eau courante.

12-3. NETTOYAGE BASSINE INFÉRIEURE VIDANGE

Retirez la grille de la bassine de vidange (8) et retirez la bassine inférieure de vidange (7) puis nettoyez-la pour éliminer les résidus de poudre de café.

12-4. NETTOYAGE DU CORPS

Utilisez un chiffon humide, non abrasif, sans alcool ni solvant, pour éviter d'endommager les côtés et la base ainsi que les parties peintes. IMPORTANT ! Cet appareil ne peut pas être immergé dans l'eau et ne peut pas être nettoyé avec des jets d'eau.

13. REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ SOUS CORPS

Si le café goutte des bords du porte-filtre pendant la distribution, la cause pourrait être l'obturation du trou de distribution du porte-filtre, dans ce cas, le trou doit être nettoyé ; si le défaut persiste ou si l'accrochage du porte-filtre au corps de l'appareil dépasse largement le centre de celui-ci, le joint sous corps doit être remplacé.

Pour le remplacement (Fig. 2), dévissez la vis de fixation de la douchette (E), retirez la douchette (C) et le pulvérisateur (B), puis utilisez un tournevis pour retirer le massif (A) et enfin le joint (D). Après avoir retiré le joint, nettoyez le logement correctement avant d'installer le nouveau, puis réassemblez les composants dans l'ordre inverse comme décrit ci-dessus.

14. REMPLACEMENT EAU DANS LA CHAUDIÈRE

Tous les 15-20 jours, il est essentiel de remplacer l'eau contenue dans la chaudière pour éliminer les bactéries ferreuses et la concentration de divers résidus due à la stagnation de l'eau.

-Éteignez l'interrupteur général (1), retirez la grille de la bassine de vidange (8) et retirez la bassine inférieure de vidange (7). Ouvrez le robinet de

vidange situé dans l'ouverture en bas à gauche (avec la chaudière sous pression) pour vidanger complètement l'eau de la chaudière. Fermez le robinet et répétez les procédures pour l'allumage comme indiqué ailleurs dans le manuel.

15. UTILISATION DU PURIFICATEUR



Les manœuvres décrites ci-dessous sont valables pour le purificateur représenté sur les figures ; si l'appareil ne correspond pas, suivez les instructions jointes au purificateur lui-même.

Le calcium et le magnésium contenus dans l'eau à l'intérieur des tuyaux de circulation de la chaudière et des distributeurs endommagent l'appareil. Le purificateur a pour fonction de dissoudre le calcium et le magnésium et de les déposer sur les résines qu'il contient. Afin d'éviter que l'accumulation de dépôts ne sature les résines, limitant ainsi leurs fonctions, celles-ci doivent être régénérées périodiquement selon le critère suivant :

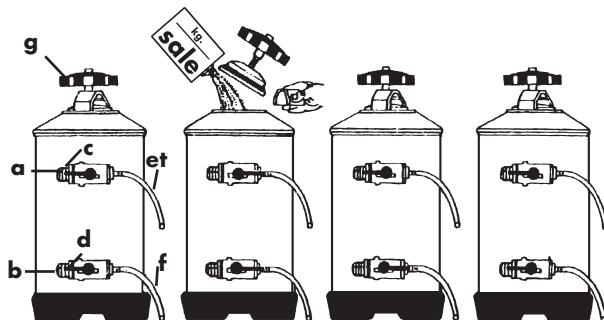
- Purificateur de 8 litres pour une eau de dureté de 40° français :

- jusqu'à 400 cafés/jour, tous les 10 jours
- jusqu'à 800 cafés/jour, tous les 5 jours
- jusqu'à 1000 cafés/jour, tous les 3 jours

- Purificateur de 12 litres, pour une eau de dureté de 40° français :

- jusqu'à 500 cafés/jour, tous les 15 jours
- jusqu'à 1000 cafés/jour, tous les 7 jours
- jusqu'à 1500 cafés/jour, tous les 5 jours
- jusqu'à 2000 cafés/jour, tous les 3 jours

Retarder la régénération signifie compromettre les fonctions thermiques et mécaniques de la machine et le goût du café, en raison de la formation de calcaire. Pour la régénération, procédez de la façon suivante.



- Placez un récipient vide d'une capacité d'au moins deux litres sous le tuyau (e), tournez

le levier **(c)** et **(d)** vers la droite, dévissez le couvercle **(g)** et attendez que l'eau s'écoule du tuyau **(e)**, introduisez 1,5 Kg. de sel de cuisine pour le modèle de 8 litres ou 2 Kg. de sel pour le modèle de 12 litres, remettez le couvercle et tournez le levier **(c)** de droite à gauche, laissez l'eau salée s'écouler du tuyau **(f)** jusqu'à ce que l'eau redevienne douce (la durée du cycle est d'environ 90 minutes).

a Entrée d'eau.

b Sortie d'eau.

c Robinet d'entrée.

d Robinet de sortie.

e Tuyau de dépression.

f Tuyau de régénération.

g Bouton du couvercle.

- Relever ensuite le levier **(d)** de droite à gauche.
- Pendant la régénération, n'utilisez pas la machine ; il est conseillé de couper l'alimentation de la pompe afin d'éviter que celle-ci ne charge à vide.
- Avant de brancher le purificateur à la machine, lavez les résines, raccordez-les au réseau d'eau et laissez couler l'eau pendant cinq minutes.

16. DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE

Si vous décidez d'arrêter d'utiliser la machine en raison de l'usure ou d'autres causes, nous vous recommandons de l'éteindre en coupant le cordon d'alimentation après l'avoir débranché de la prise murale.

Pour le démontage, il est recommandé de séparer les pièces de la machine selon leur nature (plastique, métal, etc.). Confiez ensuite aux entreprises spécialisées dans le secteur les parties ainsi divisées.

17. CAUSES DE NON-FONCTIONNEMENT

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none">1. Interrupteur de secteur éteint2. Mauvais raccordement au réseau de distribution d'eau	<ol style="list-style-type: none">1. Placer l'interrupteur général sur ON2. Contactez le personnel spécialisé pour vérifier le raccordement
Il n'y a pas d'eau dans la chaudière	<ol style="list-style-type: none">1. Robinet du réseau fermé2. Le filtre de la pompe est bouché3. La pompe moteur ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none">1. Ouvrez le robinet de réseau2. Remplacez le filtre3. Contactez du personnel spécialisé
Pas de distribution de café	<ol style="list-style-type: none">1. Robinet du réseau fermé2. La pompe du moteur ne fonctionne pas3. Fusible de la fiche électronique grillé4. L'électrovanne du groupe ne fonctionne pas5. La commande du groupe ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none">1. Ouvrez le robinet de réseau2. Contactez du personnel spécialisé3. Contactez du personnel spécialisé4. Contactez du personnel spécialisé5. Contactez du personnel spécialisé
Aucune vapeur ne sort des buses	<ol style="list-style-type: none">1. Trop d'eau dans la chaudière2. Résistance endommagée3. Pulvérisateur bouché4. Thermostat à résistance éteint	<ol style="list-style-type: none">1. Voir problème spécifique2. Contactez du personnel spécialisé3. Nettoyez le pulvérisateur4. Contactez du personnel spécialisé
Quantité excessive d'eau dans la chaudière	<ol style="list-style-type: none">1. La pompe moteur reste allumée2. Échangeur perforé3. Electrovanne de charge automatique bloquée	<ol style="list-style-type: none">1. Contactez du personnel spécialisé2. Contactez du personnel spécialisé3. Contactez du personnel spécialisé
Perte d'eau sur le banc	<ol style="list-style-type: none">1. Bac de vidange sale2. Tuyau de vidange bouché ou débranché3. Autres pertes	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyez le bac2. Remplacez le tuyau de vidange3. Contactez du personnel spécialisé
Marc de café humide	<ol style="list-style-type: none">1. Mouture trop fine2. Groupe encore froid3. Electrovanne ne charge pas	<ol style="list-style-type: none">1. Réglez la mouture2. Attendez que la machine atteigne la température3. Contactez du personnel spécialisé

La distribution du café est trop lente	<ol style="list-style-type: none">1. Mouture trop fine2. Porte-filtre sale3. Groupe bouché4. Électrovanne partiellement bouchée	<ol style="list-style-type: none">1. Réglez la mouture2. Remplacez le filtre et effectuez le nettoyage du porte-filtre plus souvent3. Contactez du personnel spécialisé4. Contactez du personnel spécialisé
--	--	--

La distribution du café est trop rapide	<ol style="list-style-type: none">1. Mouture trop grosse	<ol style="list-style-type: none">1. Réglez la mouture
---	--	--

Le café distribué est froid	<ol style="list-style-type: none">1. Présence de calcaire sur les échangeurs ou sur la résistance2. Contacts du pressostat oxydés3. Raccordement électrique défectueux4. Résistance partiellement brûlée5. Thermostat à résistance éteint	<ol style="list-style-type: none">1. Contactez du personnel spécialisé2. Contactez du personnel spécialisé3. Contactez du personnel spécialisé4. Remplacez la résistance5. Contactez du personnel spécialisé
-----------------------------	---	--

Le café distribué est trop chaud	<ol style="list-style-type: none">1. Calibrage pressostat erroné	<ol style="list-style-type: none">1. Réglez le pressostat en tournant la vis (chap. 6.1)
----------------------------------	--	--

SICHERHEITSHINWEISE

- Die Verwendung ist nur erwachsenen Personen empfohlen, die dieses Handbuch sorgfältig gelesen und jeden darin enthaltenen Sicherheitshinweis verstanden haben.
- Der Benutzer ist Dritten gegenüber für den Arbeitsbereich verantwortlich.
- Der Installateur, der Benutzer und der Wartungstechniker müssen dem Hersteller eventuelle Defekte oder Verschleißzeichen melden, die die ursprüngliche Sicherheit der Anlage beeinträchtigen können.
- Der Installateur ist verpflichtet, die korrekten Umgebungsbedingungen (die Umgebungstemperatur muss zwischen 5° und 25 °C liegen) zu überprüfen und die Installation an Orten, an denen Wasserstrahlen verwendet werden, zu vermeiden, um die Sicherheit und die Hygiene der Benutzer zu gewährleisten.
- Die Installation darf ausschließlich von autorisiertem Personal, das über spezifische technische Kenntnisse verfügt, unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers und gemäß den geltenden Richtlinien in einem Raum durchgeführt werden, in dem die Verwendung und die Wartung durch qualifizierte Personen möglich ist.
- Aus Sicherheitsgründen müssen die verschlissenen oder beschädigten Bauteile umgehend ausgetauscht und durch Originalersatzteile ersetzt werden.
- Es muss regelmäßig überprüft werden, dass das Netzkabel in einwandfreiem Zustand ist. Bei beschädigtem Netzkabel muss der Austausch bei einem Kundendienstzentrum angefordert werden, um jeder Gefahr vorzubeugen.
- Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Sonne, Regen usw.). Für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes und einen ordentlichen Erhalt desselben sollte die Umgebungstemperatur zwischen einem Minimum von 5 °C und einem Maximum von 25 °C liegen.
- Eine längere Nichtnutzung (Maschinenstillstand) bei einer Temperatur von weniger als 5 °C (fünf Grad Celsius) kann schwerwiegende Beschädigungen oder Brüche der Leitungen und des Kessels zur Folge haben. Vor einer längeren Nichtnutzung muss der Wasserkreislauf vollständig geleert werden.
- Es ist verboten, die an der Maschine vorgesehenen Schutzabdeckungen und/oder Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Die Verpackungsbestandteile müssen bei den entsprechenden Entsorgungsstellen abgegeben werden und dürfen auf keinen Fall unbeaufsichtigt oder für Kinder, Tiere oder Unbefugte zugänglich sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Gegenständen, Personen oder Tieren ab, die durch Eingriffe von nicht qualifizierten oder nicht autorisierten Personen am Gerät verursacht wurden.
- Bei Reparaturen durch nicht autorisierte Personen oder bei der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen, erlöschen die Garantiebedingungen und die Produkthaftung des Herstellers.
- Der Benutzer muss sich an die im Installationsland geltenden Sicherheitsrichtlinien und die Regeln halten, die vom gesunden Menschenverstand vorgegeben sind, und sicherstellen, dass die regelmäßigen Wartungseingriffe sachgemäß vorgenommen werden.
- Der Benutzer darf die Maschine nicht berühren, wenn er feuchte oder nasse Füße hat oder barfuß ist. Trotz der vorhandenen Erdung der Maschine wird empfohlen, ein Holzpodest und ein Fehlerstromschutzsystem zu verwenden, das den lokalen gesetzlichen Bestimmungen entspricht, um die Stromschlaggefahr weitestmöglich zu vermeiden.
- Den Kessel, die Brühgruppen, die Ausläufe des Siebträgers und die Heißwasser- und Dampfpflanzen nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen berühren, da die ausgegebenen Flüssigkeiten bzw. der ausgegebene Dampf erhitzt sind und Verbrennungen verursachen können.
- Darauf achten, die Maschine nicht ohne Wasser zu betreiben.
- Eventuelle Verstopfungen können unvorhergesehene Flüssigkeits- oder Dampfspritzer mit schwerwiegenden Folgen verursachen. Das Wasser unter Einsatz von Filtern und Wasserenthärtern so sauber wie möglich halten.
- Die Maschine bei Defekten oder Funktionsstörungen ausschalten, jede Art von Eingriff vermeiden und einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
- Die Maschine vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten durch den Hauptwahlschalter vom Stromnetz trennen, mit dem Hauptschalter vom Stromnetz trennen und den Stromstecker herausziehen (ohne jedoch am Netzkabel zu ziehen), keine Wasserstrahlen oder Reinigungsmittel verwenden.
- Vor der Ablage der Tassen auf der dafür vorgesehenen Platte müssen diese sorgfältig abgetrocknet werden.
- Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben, nur dann verwendet werden, wenn diese von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen und beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Zugang zum Einsatzbereich ist nur Personen, die über die nötige Kenntnis und Erfahrung in der Verwendung des Gerätes verfügen, insbesondere hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene, erlaubt.

BAR T

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Produkte, das entsprechend der neuesten technologischen Innovationen hergestellt wurde. Indem Sie die einfachen Vorgänge zur korrekten Verwendung unseres Produkts in Übereinstimmung mit den in dieser Bedienungsanleitung angegebenen grundlegenden Sicherheitsanforderungen gewissenhaft befolgen, können Sie im Laufe der Jahre eine maximale Leistung erzielen und die bemerkenswerte Zuverlässigkeit dieses Produkts feststellen. Sollten Sie jegliche Störungen feststellen, können Sie jederzeit auf das Netzwerk unseres Kundendienstes zählen, das Ihnen ab sofort zur Verfügung steht.

IN DIESEN ANLEITUNGEN VERWENDETE SYMBOLE

Wichtige Hinweise sind mit diesen Symbolen gekennzeichnet. Diese Warnhinweise müssen strengstens beachtet werden.



Vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen.



Achtung! Besonders wichtige und / oder gefährliche Arbeiten.



Nützliche Informationen (für den Gebrauch des Gerätes).



Empfehlungen.



Eingriffe, die vom Benutzer durchgeführt werden können.



Eingriffe, die ausschließlich von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden dürfen.



ANWEISUNGEN FÜR DIE ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG. Das Symbol auf dem Gerät oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht als normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf, sondern an einer der von den Behörden bereitgestellten getrennten Sammelstellen für Elektro- und Elektronikgeräte abgegeben werden muss. Oder es kann beim Kauf neuer gleichwertiger Geräte an den Händler übergeben werden. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das Gerät am Ende seiner Lebensdauer, unter Beachtung der in der geltenden Abfallgesetzgebung vorgesehenen Strafen, zu den entsprechenden Sammelstellen zu bringen. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für das spätere Recycling, die Aufbereitung und umweltgerechte Entsorgung des Gerätes trägt zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und fördert das Recycling der Materialien, aus denen das Produkt besteht. Nähere Informationen zu den verfügbaren Sammelsystemen erhalten Sie beim örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder bei dem Händler, bei dem der Kauf getätigt wurde. Der Hersteller und/oder Importeur kommt seiner Verantwortung für das Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung sowohl einzeln als auch durch die Teilnahme an kollektiven Systemen nach.

INDICE

1. VERWENDUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG	46
2. FUNKTIONSWEISE DER MASCHINE	46
3. INSTALLATION	46
3-1. WASSERANSCHLUSS	46
3-2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	47
4. BESCHREIBUNG DER MASCHINE	48
5. INBETRIEBNAHME	48
5-1. DRUCKWÄCHTER	48
5-2. KALIBRIERUNG DES PUMPENDRUCKS	49
6. KAFFEEZUBEREITUNG	49
7. ANWEISUNGEN ZUR PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE	50
7-1. ANWEISUNGEN ZUR PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE	50
7-2. VORBRÜHPHASE	50
8. KAFFEEAUSGABE	50
9. HEISSWASSERENTNAHME	51
10. ZUBEREITUNG ANDERER GETRÄNKE	51
10-1. MILCH, CAPPUCCINO UND ANDERE HEISSGETRÄNKE	51
10-2. TEE, KAMILLENTÉE	51
11. REINIGUNG UND WARTUNG	51
11-1. REINIGUNG DER DAMPFPflanzen	51
11-2. TÄGLICHE REINIGUNG	51
12. WÖCHENTLICHE REINIGUNGSVORGÄNGE	52
12-1. REINIGUNG VON DER BRÜHGRUPPE	52
12-2. REINIGUNG DER FILTEREINSÄTZE UND SIEBTRÄGER	52
12-3. REINIGUNG DER UNTEREN ABLAUFSCHALE	52
12-4. REINIGUNG DES GEHÄUSES	52
13. AUSTAUSCH DER DICHTUNG DER BRÜHGRUPPE	52
14. WASSERWECHSEL IM KESSEL	52
15. GEBRAUCH DES REINIGUNGSAPPARATES	52
16. ENTSORGUNG DER MASCHINE	53
17. URSACHEN FÜR FEHLFUNKTIONEN	54

1. VERWENDUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieses Bedienungshandbuch ist auf der Website www.lapavoni.com verfügbar. Diese Bedienungsanleitung ist an den Benutzer der Maschine, an den Besitzer und den Installateur gerichtet und muss jederzeit für die Einsicht zur Verfügung stehen.

Die Bedienungsanleitung dient dazu, die im Vorentwurf vorgesehene Verwendung der Maschine und ihre technischen Eigenschaften zu beschreiben und Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch, sowie zur Reinigung und Einstellung zu liefern. Darüber hinaus liefert sie wichtige Hinweise zur Wartung, um etwaige Restrisiken zu vermeiden, und zur Durchführung von Arbeiten, die besondere Vorsicht erfordern.

Diese Anleitung ist als wesentlicher Bestandteil der Maschine anzusehen und muss bis zur endgültigen Entsorgung der Maschine FÜR ZUKÜNFTIGE BEZUGNAHMEN AUFBEWAHRT WERDEN.

Bei Verlust oder Beschädigung kann der Benutzer beim Hersteller oder Händler eine neue Bedienungsanleitung anfordern, wobei er das Modell und die Seriennummer der Maschine, die auf dem Typenschild angeführt sind, anzugeben hat.

Diese Bedienungsanleitung spiegelt den technischen Stand zum Zeitpunkt ihrer Erstellung wider. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und die nachfolgenden Bedienungsanleitungen zu aktualisieren, ohne die Verpflichtung, auch frühere Versionen zu korrigieren.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung;
- die unsachgemäße Installation;
- Überspannungsschäden;
- unangemessene oder unsachgemäße Verwendung der Kaffeemaschine;
- Verwendung, die nicht den Angaben dieser Bedienungsanleitung entspricht;
- schwerwiegende Mängel bei der vorgesehenen und empfohlenen Wartung;
- Unbefugte Eingriffe durch nicht autorisierte Personen;
- die Verwendung von nicht originalen oder modellspezifischen Ersatzteilen;
- Missachtung der Herstelleranweisungen;

- außergewöhnliche Ereignisse.

2. FUNKTIONSWEISE DER MASCHINE

Diese Maschine ist ein Gerät, das für die professionelle Zubereitung von espressokaffee mit Kaffeemischung, für die Entnahme und Ausgabe von heißem Wasser und/oder Dampf geeignet ist.

Ihre Bauteile sind aus ungiftigen und langlebigen Materialien gefertigt und für Reinigungs- und Wartungseingriffe leicht zugänglich. Der zuständige Benutzer muss die Anweisungen in der Anleitung sorgfältig gelesen und verstanden haben, damit die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.

Der Geräuschpegel der Maschine liegt bei höchstens 70dB.

3. INSTALLATION

- A. Wassernetz.
- B. Ablassleitung.
- D. Schutzschalter.
- E. Reinigungsapparat.
- F. Zufuhrhahn des Kessels.
- G. Ablaufschale.
- I. Netzkabel.

Vor der Installation muss sichergestellt werden, dass:

- keine Beulen, Stoßspuren oder Verformungen vorhanden sind;
- keine nassen Stellen oder Zeichen vorhanden sind, die vermuten lassen, dass die Verpackung Witterungseinflüssen ausgesetzt wurde;
- keine Zeichen einer Manipulation zu erkennen sind.

Nach Überprüfung, dass der Transport sachgemäß durchgeführt wurde, ist mit der Installation fortzufahren. Sicherstellen, dass das Gerät auf einer horizontalen, für das Gewicht geeigneten Fläche von mindestens 90 cm Höhe installiert ist, wobei darauf geachtet werden muss, einen Freiraum von mindestens 30 cm rund um die Maschine einzuhalten. Unter Beachtung der Reihenfolge der jeweiligen Vorgänge die Installation wie nachfolgend beschrieben durchführen.

3-1. WASSERANSCHLUSS



Die Maschine muss mit Wasser mit einer Härte von über 8 °F versorgt werden. Bereits verwendete Leitungen und Dichtungen dürfen nicht eingesetzt werden.



Die Installation eines Wasserenthärter für die Wasserversorgung der Maschine wird empfohlen.

Stellen Sie sicher, dass das Wasserversorgungsnetz, an das die Maschine angeschlossen werden soll, Trinkwasser führt. Der Anschluss dieses Gerätes an das Wasserversorgungsnetz muss gemäß der Gesetzgebung des Einsatzlandes durchgeführt werden.

Ausschließlich die im Lieferumfang der Maschine enthaltenen Leitungen verwenden, KEINE ANDEREN LEITUNGEN VERWENDEN.

Der maximale Eingangsdruck des Wasserversorgungsnetzes der Maschine darf 0,65 MPa (6,5 bar) nicht überschreiten.

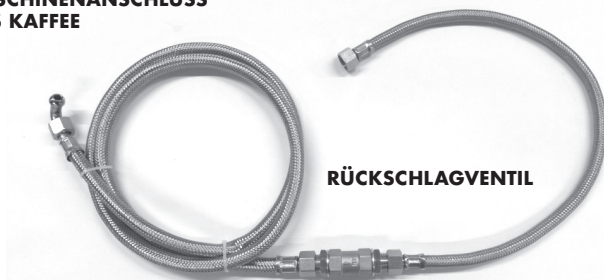
- Den Reinigungsapparat (E) an das Wassernetz (A) anschließen.



Vor dem Anschluss des Reinigungsapparates an die Maschine ist eine Spülung durchzuführen, bis das Wasser klar ausfließt, und erst dann den Anschluss des Reinigungsapparates an die Maschine vornehmen.

**MASCHINENANSCHLUSS
AUS KAFFEE**

WASSERANSCHLUSS



Die Ablaufschale (G) an die Ablassleitung (B) anschließen.

Wenn der Druck im Wasserversorgungsnetz über 0,5 Mpa (5 bar) liegt, wird empfohlen, einen Druckminderer für Hochdruck zu installieren (Vorrichtung, in der eine eventuelle Netzdruckerhöhung sich nicht auf den Ausgangsdruck auswirkt).

3-2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Bevor mit dem elektrischen Anschluss fortgefahren wird, muss sichergestellt sein, dass die Spannung den auf der CE-Kennzeichnung angegebenen Eigenschaften entspricht.

Sicherstellen, dass die Stromversorgungsleitung der Beanspruchung der Maschine standhält. An eine geerdete Steckdose anschließen, die die geltenden Richtlinien erfüllt. In diesem Sinn sicherstellen, dass das Netzkabel funktionstüchtig ist und den nationalen und europäischen Sicherheitsrichtlinien entspricht.

Der Benutzer muss für die Versorgung der Maschine sorgen und die Leitung den geltenden Richtlinien des Landes entsprechend durch einen geeigneten Sicherheitsschalter (Fehlerstromschutzschalter) schützen.

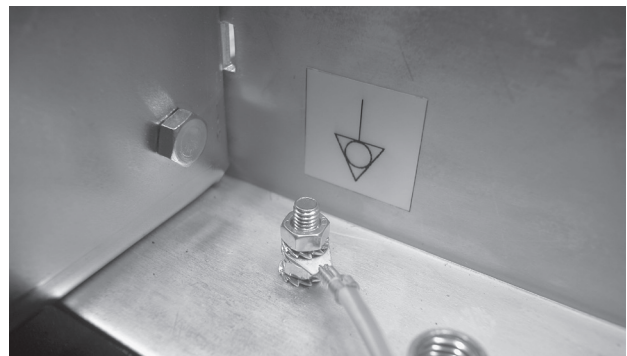
Das Versorgungskabel (I) mittels eines mehrpoligen Schalters (D) für die Trennung des Stromnetzes mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm an das Stromnetz anschließen. Dieser garantiert unter Umständen der Überspannung Kategorie III ein vollständiges Trennen vom Netz.

Für den Spannungswechsel muss auf den Plan, der auf dem Gehäuse des Hauptschalters angeordnet ist, Bezug genommen werden.



Das gelb/grüne Kabel muss an die Erdungsanlage des Raums angeschlossen werden.

Die Maschine ist mit einer Potentialausgleichsklemme ausgestattet, die unter der Ablaufschale angeordnet und mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet ist. Die Klemme kann Kabel mit einem Querschnitt von 2,5 mm bis 6 mm aufnehmen. Für den Anschluss den Kabelschuh verwenden, der im Lieferumfang der Maschine enthalten ist.



Der einphasige Anschluss der Kaffeemaschine ist nur in den Räumen erlaubt, die über eine Elektroanlage verfügen, die eine für die Stromaufnahme des Geräts geeignete Referenzimpedanz gewährleistet.

4. BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1. Hauptschalter
2. Widerstand-Schalter
3. Heißwasserlanze
4. Heißwassertaste
5. Brühgruppe
6. Siebträger
7. Untere Ablaufschale
8. Tassenrost der Ablaufschale
9. Bedienblende
10. Typenschild
11. 2-Stufen-Druckmesser zur Druckkontrolle
12. Dampfplanze
13. Dampfknebel
14. Bedienblende
15. Bedienelemente der Brühgruppe
16. Tassenrost
17. Erhöhtes Tassenrost
18. Leuchtschalter Tassenwärmer

5. INBETRIEBNAHME

- Nach erfolgtem Wasser- und Stromanschluss muss mit der Inbetriebnahme der Maschine fortgefahren werden. Den Wasserhahn (A) aufdrehen.
Den Schutzschalter (D) schließen. Den Hauptschalter (1) drücken, die Kontrolllampe für Maschine unter Spannung leuchtet auf. Die automatische Wasserstandsregulierung befüllt den Kessel bis zur Erreichung des vorgesehenen Wasserstandes; sowohl die elektronische Kontrolle des Kesselwasserstandes, als auch die elektronische Wasserstandregelung erfolgen automatisch. Während der ersten Kesselbefüllung könnte das Timeout für die Befüllung (blinkende LED-Schaltfläche) ausgelöst werden. In dieser Phase ist dies normal, da die Befüllung des leeren Kessel mehr Zeit als das eingestellte Sicherheits-Timeout (120 s) in Anspruch nimmt. Den Hauptschalter der Maschine aus- und wieder einschalten. Die Maschine nimmt die Befüllung bis Erreichen des korrekten Füllstands wieder auf.
HINWEIS Dieser Vorgang könnte sich zwei- oder dreimal wiederholen.



Den Schalter (2) zur Versorgung des Widerstands nicht vor korrekter Befüllung des Kessels einschalten.

Nachdem die automatische Wasserbefüllung beendet ist, den Schalter (2) drücken, um den

Widerstand für die Wassererwärmung mit Spannung zu versorgen.

Abwarten, bis die Maschine den Betriebsdruck von 1,1 ÷ 1,3 bar erreicht, und den Kesseldruck auf dem Druckmesser (11) überprüfen. Sollte sich die Maschine nicht auf den angezeigten Werten stabilisieren, muss der Druckwächter kalibriert werden, wie im Abschnitt 5.1 angeführt.

- Den Druck auf dem Pumpen-Druckmesser (11) überprüfen und eine Brühgruppe mit eingesetztem Siebträger, der regulär mit gemahlenem, dosiertem und gepresstem Kaffee gefüllt ist, in Betrieb setzen, um den realen Betriebsdruck von 8-9 bar zu erhalten. Sollte eine Neukalibrierung des Pumpendrucks erforderlich sein, so muss diese unter Beachtung des Abschnitts 5.2 durchgeführt werden.



Ein Mangel an Wasser im Kessel bei in Betrieb stehender Maschine verursacht die Unterbrechung des Widerstands, der vom autorisierten Kundendienst wiederhergestellt werden muss.

Bei der Inbetriebnahme:

Wenn der Kesseldruckmanometer (11) einen Druck von ca. 0,5 bar anzeigt, den Dampfahn (13) langsam öffnen, um die im Kessel enthaltene Luft abzulassen, und abwarten, bis Dampf aus der Dampfplanze (12) austritt. Daraufhin den Dampfahn erneut schließen. Abwarten, bis die Maschine nach 35-45 Minuten den Betriebsdruck und das richtige thermische Gleichgewicht erreicht hat.



Die Taste für die Heißwasserausgabe oder den Dampfahn nicht drücken, bevor der richtige Betriebsdruck von 1,1 bar, der vom Druckmesser zur Kontrolle des Kesseldrucks angezeigt wird, erreicht ist.

Abwarten, bis die Maschine den Betriebsdruck von 1,1 ÷ 1,3 bar erreicht, und den Kesseldruck auf dem Druckmesser (11) überprüfen. Sollte sich die Maschine nicht auf den angezeigten Werten stabilisieren, muss der Druckwächter kalibriert werden, wie im Abschnitt 5.1 angeführt. Die Maschine ist nun betriebsbereit.

5-1. DRUCKWÄCHTER

Der in der Abb. 5 dargestellte Druckschalter besitzt die Funktion, den Kesseldruck konstant zu halten, indem die das Heizelement automatisch geregelt wird.

Der besagte Druckwächter wird bereits bei der Abnahmeprüfung der Maschine auf 1,1÷

1,3 bar eingestellt. Wenn ein unterschiedlicher Druck gefordert wird, kann die Voreinstellung des Druckwächters durch Einwirken auf die Einstellschraube (U) geändert werden: Durch Verringerung des Drucks erhält man eine Reduzierung der Temperatur, dementsprechend erhöht sich die Temperatur durch Erhöhen des Drucks. Die Richtung für die Einstellung ist in der Abbildung und auch auf dem Druckwächter ersichtlich. Der Druck variiert um ca. 0,1 bar pro Umdrehung der Einstellschraube.



Achtung! Vor Ausführung dieses Vorgangs die Stromversorgung trennen.

5-2. KALIBRIERUNG DES PUMPENDRUCKS

- Setzen Sie den mit normal gemahlenem, dosiertem und gepresstem Kaffee gefüllten Siebträger in die Brühgruppe ein. Betätigen Sie den Schalter oder die Schaltfläche der Bedienelemente der Brühgruppe (15) und lesen Sie den Druck auf dem Pumpen-Druckmesser (11) ab.
- Der richtige Druck beträgt 8-9 bar. Wenn der auf dem Druckmesser abgelesene Druck nicht korrekt erscheint, muss auf die Einstellschraube des Pumpendruckes Abb. 6 (Z) eingewirkt und der Pumpendruck durch Drehen im Uhrzeigersinn erhöht und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn verringert werden. Überprüfen Sie nach erfolgter Einstellung die Kalibrierung der Pumpe durch Ausgabe einer oder mehrerer Kaffeemengen.

6. KAFFEEZUBEREITUNG

- Um einen ausgezeichneten Espresso zu erhalten, ist es wichtig, Kaffee von hervorragender Qualität zu benutzen, der gut geröstet und richtig gemahlen ist. Der Kaffee ist richtig gemahlen, wenn die Ausgabezeit des Espressos 15-18 Sekunden bei einer Tasse und 30-35 Sekunden bei zwei Tassen beträgt.
- Der Kaffee muss frisch gemahlen werden, d. h., in dem Moment, in dem er ausgegeben werden soll, da er in gemahlenem Zustand innerhalb kurzer Zeit sein Aroma verliert. Ist er zu grob gemahlen, erhält man einen hellen, leichten Kaffee ohne Crema; bei zu fein gemahlenem Kaffee zeigt sich der Espresso dunkel und stark mit wenig Crema.
- Durch Vorwärmen der Tassen bewahrt der frisch zubereitete Kaffee die richtige Temperatur. Es wird daher empfohlen, die Tassen vor dem Gebrauch auf die Tassenrost (16) zu stellen, die

es ermöglicht, die aus dem Kessel austretende Wärme zu nutzen.

- Die Neue BarT ist mit einem elektrischen Tassenwärmer ausgestattet, die Erwärmung der Tassen wird durch Drücken der Taste (18) erzielt, deren Kontrolllampe aufleuchtet, um anzuzeigen, dass der Tassenwärmer in Betrieb ist. Zur Deaktivierung des Tassenwärmers erneut die Taste (18) drücken.



Es sollte vermieden werden, die Tassenabstellfläche mit Stoff, Filz usw. abzudecken.

- Nach Einsetzen des Filters in den entsprechenden Sitz des Siebträgers (6), eine Dosis gemahlenen Kaffee in den Filter geben, um, je nach ausgewähltem Filter, 1 oder 2 Tassen (7-14 g -Streichen Sie den Kaffee glatt und drücken Sie diesen mit dem Kaffeemehl-Tamper, beseitigen Sie mit der Handfläche eventuelle Kaffeerückstände vom Rand des Filtereinsatzes, setzen Sie den Siebträger in der Brühgruppe (5) ein und fixieren Sie diesen durch eine Rechtsdrehung bis zum Anschlag.
- Stellen Sie die Tassen unter den Auslauf der Brühgruppe (15) und aktivieren Sie die Bedienelemente. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, die Ausgabe durch Einwirken auf die Bedienelemente der Brühgruppe (15) unterbrechen und den Siebträger in der Brühgruppe eingehakt lassen.
- Für die Zubereitung von weiterem Kaffee, den Siebträger (6) von der Brühgruppe lösen, indem er nach links versetzt wird, den Kaffeesatz beseitigen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.



Es wird empfohlen, die Brühgruppen und Dampf- und Heißwasserdüsen nicht zu berühren, wenn die Maschine in Betrieb ist, und auf keinen Fall mit den Händen während der Ausgabe unter die Brühgruppen oder die Dampfzange und Düsen zu legen, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

Es wird empfohlen, die Siebträger mit Filter und Kaffeesatz während des Arbeitstages in der Gruppe zu lassen, um die optimale Temperatur des Siebträgers stets aufrechtzuerhalten. Bei einer neuen Maschine kann der Siebträger nicht, wie in der Abbildung gezeigt, senkrecht zur Maschine positioniert werden, das jedoch nicht die Funktionsweise beeinträchtigt. Schon nach

einer kurzen Gebrauchszeit versetzt sich der Siebträger nach und nach in die richtige Position.



Bei einer neuen Maschine kann der Siebträger nicht, wie in der Abbildung gezeigt, senkrecht zur Maschine positioniert werden, das jedoch nicht die Funktionsweise beeinträchtigt. Schon nach einer kurzen Gebrauchszeit versetzt sich der Siebträger nach und nach in die richtige Position.

Abb. 4

A = Position des geschlossenen Siebträgers bei der neuen Maschine

B = Position des geschlossenen Siebträgers nach einem kurzzeitigen Gebrauch der Maschine.

7. ANWEISUNGEN ZUR PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE

Modell zur durchgehenden Ausgabe, mit automatischen Brühgruppen, Magnetventil und programmierbarer volumetrischer Dosierung, digitale Membran-Steuerung der Ausgabe mit Mikroprozessor, Schaltfläche mit Auswahl von 4 Kaffeemengen und Stoptaste für jede Brühgruppe.

7-1. ANWEISUNGEN ZUR PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE

Abb. 3 BEDIENELEMENTE DER BRÜHGRUPPE
Spezifikation der Tasten:


A 1 normaler Kaffee.


B 2 normale Kaffees.


C. 1 langer Kaffee

D 2 lange Kaffees.

E. Mit dieser Taste kann man den Brühvorgang starten und stoppen, wenn die gewünschte Menge an Kaffee ausgegeben worden ist.

Die Taste  (E) ist für die durchgehende Ausgabe und den Stopp bestimmt. Die Maschine hat demnach eine doppelte Funktion:

A. Bei Drücken der Taste  (E) ist die Maschine im halbautomatischen Betrieb

B. Durch Drücken der 4 Auswahltasten arbeitet die Maschine mit elektronischer volumetrischer Dosierung, durch Drücken der Taste  (E) für einige Sekunden versetzt sich die Maschine in die Programmierung. Dies wird durch das langsame Blinken der LED angezeigt, die sich auf die Brühgruppe bezieht, bei der die Programmierung ausgeführt wird. Die Taste der Programmierung

loslassen (die LED blinkt weiterhin auf) und die Taste der Brühgruppe, bei der die Kaffeemenge programmiert werden soll, drücken. Daraufhin beginnt die Ausgabe. Nach Erreichen der gewünschten Menge eine beliebige Taste derselben Brühgruppe drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen. Die Menge wird gespeichert und die Maschine bricht den Programmierstatus ab (die blinkende LED erlischt).


- Dieser Vorgang muss bei allen Auswahltasten der verschiedenen Brühgruppen wiederholt werden. Derselbe Vorgang muss wiederholt werden, wenn die Menge verringert oder erhöht werden soll. Durch Programmierung der ersten Brühgruppe links wird die Programmierung auf die anderen Brühgruppen übertragen.
- Die bei der Brühgruppe 1 vorgenommenen Einstellungen (durch Einwirken auf die erste Schaltfläche) werden automatisch auch auf die Brühgruppe 2 kopiert.

7-2. VORBRÜHPHASE

Unsere Software ermöglicht die Konfigurierung der Dosierung, sodass der Vorbrühvorgang der der Kaffeemenge entsprechenden Ausgabe mit volumetrischer Kontrolle vorangeht.

Die Ausgabe der Menge nach der Dauer 1 (ON) wird für eine Dauer 2 (OFF) unterbrochen, um dann die Ausgabe der Auswahl zu Ende zu führen. Durch Drücken einer der Tasten der Menge mit volumetrischer Kontrolle geht dem normalen Ausgabezyklus ein kurzer zeitgesteuerter Wasserstrahl voraus, um das Kaffeepad vor der effektiven Ausgabe zu befeuchten. Diese Funktion ermöglicht eine bessere Nutzung des Kaffeepads.

AKTIVIERUNG DER VORBRÜHPHASE


Die Maschine durch Einwirken auf den Hauptschalter einschalten, die Taste (A) der Brühgruppe 1 gedrückt halten und das Aufleuchten der LED der Taste  (E) abwarten. Die Maschine aus- und wieder einschalten. Die Vorbrühphase wurde aktiviert.

DEAKTIVIERUNG DER VORBRÜHPHASE

Die Maschine durch Einwirken auf den Hauptschalter einschalten, die Taste (B) der Brühgruppe 1 gedrückt halten und das Aufleuchten der LED der Taste (E) abwarten. Die Maschine aus- und wieder einschalten. Die Vorbrühphase wurde deaktiviert.

8. KAFFEEAUSGABE

- Zum Erhalt des Kaffees die vorausgewählte Taste

der Brühgruppe **(15)** drücken; die in die Taste  (E) integrierte grüne LED leuchtet auf und die Kaffeeausgabe beginnt. Diese wird automatisch bei Erreichen der zuvor programmierten Menge unterbrochen. Die Unterbrechung der Ausgabe wird durch das Erlöschen der entsprechenden LED angezeigt.

- Die Ausgabe oder die Löschung der Auswahl kann durch Drücken einer beliebigen Taste der Bedienelemente der Brühgruppen unterbrochen werden **(15)**.
- Die Taste (E) unterbricht nicht nur die Ausgabe oder löscht die Auswahl, sondern besitzt auch die Funktion der dauerhaften Ausgabe, das heißt, dass die Menge nicht vorbestimmt ist und die Brühgruppe so lange Kaffee ausgibt, bis die Taste zur Unterbrechung der Ausgabe aus der Brühgruppe erneut gedrückt wird.
- Wenn der Kaffee zu fein gemahlen oder die im Filter enthaltene Kaffeemenge übermäßig ist, aktiviert sich die Steuerung der Kaffeeausgabe durch Drücken einer der vier Auswahltasten (A, B, C, D) nicht. Nach 45 Sekunden wird die Maschine blockiert und die grüne LED geht von dauerhaft aufleuchtend auf blinkend über.
- Zur erneuten Aktivierung der Maschine den Siebträger herausnehmen und den im Filter enthaltenen Kaffee austauschen, den Hauptschalter **(1)** drücken, um die Maschine auszuschalten und sie daraufhin erneut einzuschalten.



Die Ausgabe sollte nicht länger als 60 Sekunden andauern. Um eine Blockierung der Maschine zu vermeiden, muss, sofern die Kaffeeausgabe nach 10 Sekunden noch nicht begonnen hat, eine der Auswahltasten gedrückt werden, um den Steuerbefehl zu löschen. Den im Filter enthaltenen Kaffee austauschen und den Ausgabevorgang wiederholen.



Um eine Blockierung der Maschine zu vermeiden, muss, sofern die Kaffeeausgabe nach 10 Sekunden noch nicht begonnen hat, eine der Auswahltasten gedrückt werden, um den Steuerbefehl zu löschen. Den im Filter enthaltenen Kaffee austauschen und den Ausgabevorgang wiederholen.

9. HEISSWASSERENTNAHME

Einen Behälter unter die Lanze der

Heißwasserausgabe **(3)** stellen und die Taste Heißwasserhahn **(4)** drücken. Sobald die gewünschte Wassermenge erreicht ist, die Taste erneut drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.



Die Ausgabe sollte nicht länger als 60 Sekunden andauern.

10. ZUBEREITUNG ANDERER GETRÄNKE

10-1. MILCH, CAPPUCCINO UND ANDERE HEISSGETRÄNKE

Lassen Sie vor dem Erhitzen eines Getränks vorsichtig etwas Dampf aus der Dampfzange **(12)** ab, indem Sie das Dampfventil **(13)** gegen den Uhrzeigersinn drehen, um Kondenswasser zu entfernen, das sich im Innern des Kessels angesammelt hat.

-Geben Sie die zuzubereitende Flüssigkeit in einen Behälter, tauchen Sie die Dampfzange **(12)** hinein und drehen Sie langsam den Dampfhahn **(13)** gegen den Uhrzeigersinn. Daraufhin öffnen Sie das Dampfventil vollständig, um die Ausgabe einer großen Dampfmenge zu ermöglichen, die dazu dient, die Flüssigkeit zum Kochen zu bringen. Zum Aufschäumen von Milch für die Zubereitung von Cappuccinos wird ein hoher, schmaler und zur Hälfte gefüllter Behälter empfohlen. Die Dampfzange **(12)** eintauchen, bis sie den Boden des Behälters berührt, und die Milch fast zum Sieden bringen. Den Behälter bei offenem Hahn und bis zur Milchoberfläche abwechselnd einige Sekunden lang anheben und senken, bis die Milch aufgeschäumt ist. Um den Cappuccino zu erhalten, die heiße und aufgeschäumte Milch in den Kaffee geben, der in der entsprechenden Tasse zubereitet wurde.

10-2. TEE, KAMILLENTÉE

Einen Behälter unter die Lanze der Heißwasserausgabe **(3)** stellen, die Taste für die Heißwasserausgabe **(4)** so lange drücken, bis die gewünschte Wassermenge erreicht, dann den Beutel des zuzubereitenden Getränks hinzufügen.

11. REINIGUNG UND WARTUNG

11-1. REINIGUNG DER DAMPFLANZEN

Die Dampfzangen nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen, um zu vermeiden, dass sich der Geschmack der zu erhitzenen Getränke ändert und die Löcher am Ende der Dampfzangen verstopfen.

11-2. TÄGLICHE REINIGUNG

Die Filter und die Siebträger in kochendem

Wasser abspülen, um Verkrustungen oder Kaffeeablagerungen zu vermeiden, und die Brühköpfe der Vorfilterplatte der Brühgruppen reinigen.

12. WÖCHENTLICHE REINIGUNGSVORGÄNGE

12-1. REINIGUNG VON DER BRÜHGRUPPE

Den Siebträger vom Körper der Gruppe abnehmen. Die mitgelieferte Membran im Innern des Filters positionieren, einen Löffel Reinigungspulver für Kaffeemaschinen hineingeben und den Siebträger (6) an den Körper der zu reinigenden Brühgruppe (5) einhaken. Die Brühgruppe durch Betätigung des Schalters der Brühgruppe (15) aktivieren und die Ausgabe nach rund 4-5 Sekunden unterbrechen. Die Ausgabe für etwa eine Minute mehrmals ein- und ausschalten, um die Entfernung der Kaffee- und Kalkverkrustungen zu ermöglichen. Die Membran herausnehmen und mehrmals die Ausgabe aktivieren, um die Brühgruppe zu spülen. Einige Kaffees zubereiten, um eventuellen unangenehmen Geschmack aus dem Brühkopf und dem Körper der Brühgruppe zu entfernen. Wenn über längere Zeit Rückstände von heißem Wasser in den Leitungen bleiben, sollte man etwas Wasser durchfließen lassen, um eventuelle Ablagerungen zu beseitigen.

12-2. REINIGUNG DER FILTEREINSÄTZE UND SIEBTRÄGER

Häufig die kleinen Löcher der Filtereinsätze überprüfen, um eventuelle Kaffeeablagerungen zu entfernen. Etwa einen Liter kochendes Wasser mit vier Teelöffeln Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in einem geeigneten Behälter zubereiten und die Filtereinsätze und Siebträger für 20-30 Minuten hineingeben; danach unter laufendem Wasser gut abspülen.

12-3. REINIGUNG DER UNTEREN ABLAUSCHALE

Den Tassenrost der Ablaufschale (8) abnehmen, die untere Ablaufschale (7) herausziehen und die Rückstände an Kaffeesatz entfernen.

12-4. REINIGUNG DES GEHÄUSES

Ein feuchtes, nicht scheuerndes Tuch ohne Alkohol oder Lösungsmittel verwenden, um Beschädigungen an den Seiten, am Unterbau und an den lackierten Teilen zu vermeiden. WICHTIG! Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht und mit Wasserstrahl gereinigt werden.

13. AUSTAUSCH DER DICHTUNG DER BRÜHGRUPPE

Wenn der Kaffee während der Ausgabe aus dem Rand des Siebträgers heraustropft, könnte es sein, dass die Ausgabeöffnung des Siebträgers verstopft ist. In diesem Fall muss die Öffnung gereinigt werden. Wenn die Undichtigkeit weiterhin besteht oder der Siebträger beim Einsetzen auf die Brühgruppe mit dem Träger die Mitte überschreitet, muss die Dichtung der Brühgruppe ausgetauscht werden.

Für den Austausch (Abb. 2) die Befestigungsschraube (E) des Brühkopfes lösen, den Brühkopf (C) entfernen und die Spritzdüse (B) entnehmen, dann mit einem Schraubendreher hebeln, um den Massel (A) und schließlich die Dichtung (D) zu entfernen.

Nach Entfernen der Dichtung müssen vor dem Einsetzen der neuen Dichtung die Aufnahme sorgfältig gereinigt und die Bauteile in umgekehrter Reihenfolge als oben beschrieben erneut eingebaut werden.

14. WASSERWECHSEL IM KESSEL

Alle 15-20 Tage ist es unerlässlich, das im Kessel enthaltene Wasser zu wechseln, um die eisenoxidierenden Mikroorganismen und die Konzentration verschiedener, auf den Wasserstillstand zurückzuführender Rückstände zu beseitigen.

Den Hauptschalter (1) abschalten, die Tassenrost der Ablaufschale (8) abnehmen und die untere Ablaufschale (7) herausziehen. Den Ablaufhahn in der Öffnung unten links (bei unter Druck stehendem Kessel) öffnen, um das Wasser aus dem Kessel vollständig abfließen zu lassen. Den Hahn erneut schließen und die Vorgänge zum Einschalten wiederholen, wie bereits in anderen Abschnitten der Bedienungsanleitung beschrieben.

15. GEBRAUCH DES REINIGUNGSAPPARATES



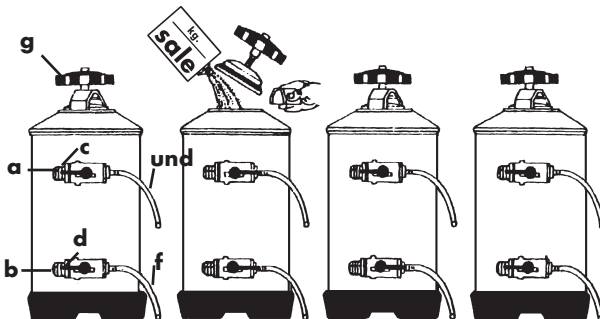
Die nachfolgend beschriebenen Vorgänge sind für den Reinigungsapparat gültig, der in den Abbildungen dargestellt ist. Weicht das Gerät von diesem ab, muss auf die Anleitungen des Reinigungsapparates selbst Bezug genommen werden.

Kalzium und Magnesium, die im Wasser in den

Leitungen des Kessels und der Brühgruppen enthalten sind, beschädigen die Maschine. Der Reinigungsapparat hat die Funktion, das Kalzium und Magnesium zu lösen und auf den in ihm enthaltenen Harzen abzulagern.

Um zu vermeiden, dass die Anhäufung der Ablagerungen die Harze überladen und damit deren Funktion einschränken, müssen die Harze in regelmäßigen Abständen nach folgendem Kriterium regeneriert werden:

- 8-Liter-Reinigungsapparat für Wasser mit einer Härte von 40 °F:
 - bis zu 400 Kaffees/Tag, alle 10 Tage
 - bis zu 800 Kaffees/Tag, alle 5 Tage
 - bis zu 1000 Kaffees/Tag, alle 3 Tage
 - 12-Liter-Reinigungsapparat für Wasser mit einer Härte von 40 °F:
 - bis zu 500 Kaffees/Tag, alle 15 Tage
 - bis zu 1000 Kaffees/Tag, alle 7 Tage
 - bis zu 1500 Kaffees/Tag, alle 5 Tage
 - bis zu 2000 Kaffees/Tag, alle 3 Tage
- Die Regeneration zu verzögern, bedeutet, durch Kalksteinbildung die thermischen und mechanischen Funktionen der Maschine sowie den Geschmack des Espressos zu beeinträchtigen. Bei der Regeneration folgendermaßen vorgehen.



Einen leeren Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens zwei Litern unter die Leitung (e) stellen, den Hebel (c) und (d) nach rechts drehen, den Deckel (g) abschrauben und abwarten, bis kein Wasser mehr aus der Leitung (e) fließt, 1,5 kg Kochsalz bei dem 8-Liter-Modell bzw. 2 kg bei dem 12-Liter-Modell einfüllen, den Deckel erneut aufsetzen und den Hebel (c) von rechts nach links verschieben, das Salzwasser aus der Leitung (f) abfließen lassen, bis es salzfrei ausläuft (der Zyklus dauert ca. 90 Minuten).

- a** Wasserzulauf.
- b** Wasserauslauf.
- c** Zufuhrhahn.
- d** Ablaufhahn.

- e** Unterdruckleitung.
- f** Regenerationsleitung.
- g** Deckelknopf.

Den Hebel (d) dann erneut von rechts nach links stellen.

- Die Maschine während der Regeneration nicht verwenden; es empfiehlt sich, die Versorgung der Pumpe zu trennen, um zu vermeiden, dass diese im Leerzustand Wasser lädt.
- Vor dem Anschluss des Reinigungsapparates an die Maschine muss die Spülung der Harze durch Anschluss an das Wassernetz durchgeführt werden, wobei das Wasser fünf Minuten lang laufen gelassen wird.

16. ENTSORGUNG DER MASCHINE

Wenn Sie die Maschine wegen Verschleiß oder aus anderen Gründen nicht mehr benutzen möchten, empfehlen wir, sie zu deaktivieren und das Netzkabel abzuschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Für die Entsorgung wird geraten, die Maschinenteile ihrer Beschaffenheit nach (Plastik, Metall usw.) zu trennen. Übergeben Sie die entsprechend getrennten Teile an spezialisierte Firmen.

17. URSACHEN FÜR FEHLFUNKTIONEN

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Maschine schaltet sich nicht ein	<ol style="list-style-type: none"> 1. Netzschalter ausgeschaltet 2. Falscher Anschluss an das Wassernetz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Hauptschalter auf Position ON stellen 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal für die
Überprüfung des Anschlusses Kein Wasser im Kessel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wasserhahn geschlossen 2. Pumpenfilter verstopft 3. Motorpumpe nicht funktionstüchtig 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Leitungswasserhahn öffnen 2. Den Filter austauschen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Keine Kaffeeausgabe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wasserhahn geschlossen 2. Motorpumpe nicht funktionstüchtig 3. Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt 4. Magnetventil der Brühgruppe nicht funktionstüchtig 5. Bedienelemente der Brühgruppe nicht funktionstüchtig 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Leitungswasserhahn öffnen 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal 5. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Aus den Dampfplanten tritt kein Dampf aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zu viel Wasser im Kessel 2. Heizwiderstand beschädigt 3. Spritzdüse verstopft 4. Thermostat für Widerstandschutz deaktiviert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siehe spezifisches Problem 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Die Sprühdüse reinigen 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Zu viel Wasser im Kessel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Pumpenmotor bleibt eingeschaltet 2. Wärmetauscher perforiert 3. Magnetventil für automatische Zufuhr blockiert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Wasserverlust auf der Theke	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ablaufschale verschmutzt 2. Ablassleitung verstopft oder getrennt 3. Andere Leckagen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Tropfschale reinigen 2. Die Ablassleitung austauschen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal

Kaffeersatz nass	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlgrad zu fein eingestellt 2. Brühgruppe noch kalt 3. Magnetventil lässt nicht ablaufen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Mahlgrad einstellen 2. Abwarten, bis die Maschine die Temperatur erreicht hat 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Zu langsame Kaffeeausgabe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlgrad zu fein eingestellt 2. Siebträger verschmutzt 3. Brühgruppe verstopft 4. Magnetventil teilweise verstopft 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Mahlgrad einstellen 2. Den Filter austauschen und die Reinigung des Siebträgers häufiger durchführen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Zu schnelle Kaffeeausgabe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlgrad zu grob eingestellt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Mahlgrad einstellen
Der ausgegebene Kaffee ist kalt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kalkablagerungen auf den Wärmetauschern oder auf dem Heizwiderstand 2. Kontakte des Druckwächters oxidiert 3. Elektrischer Anschluss defekt 4. Heizelement teilweise durchgebrannt 5. Thermostat für Widerstandschutz deaktiviert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Den Heizwiderstand austauschen 5. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß	<ol style="list-style-type: none"> 1. Druckwächterkalibrierung falsch 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Druckwächter durch Einwirken auf die entsprechende Schraube einstellen (Kap. 6.1)

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- El uso de la máquina está recomendado solo para adultos que hayan leído y comprendido este manual y todas las instrucciones de seguridad que contiene.
- El usuario es responsable de la zona de trabajo frente a terceros.
- El instalador, el usuario y el técnico de mantenimiento están obligados a informar al fabricante de cualquier defecto o deterioro que pueda comprometer la seguridad original del sistema.
- El instalador tiene la obligación de comprobar que las condiciones ambientales sean las correctas (la temperatura ambiente debe estar comprendida entre 5 ° y 25 °C), evitando la instalación en lugares donde se utilicen chorros de agua, con el fin de garantizar la seguridad y la higiene de los usuarios.
- La instalación debe ser realizada únicamente por personal autorizado con conocimientos técnicos específicos, en cumplimiento de las instrucciones del fabricante y de acuerdo con las normas vigentes, en un local donde el uso y el mantenimiento estén permitidos a personas cualificadas.
- Por razones de seguridad, las piezas desgastadas o dañadas deben ser sustituidas rápidamente por repuestos originales.
- Compruebe regularmente que el cable de alimentación está en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, diríjase al centro de asistencia para su sustitución, con el fin de evitar cualquier riesgo.
- No exponga la máquina a los agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.). Para un uso y funcionamiento correctos del aparato, la temperatura ambiente debe estar comprendida entre un mínimo de 5 °C y un máximo de 25 °C
- Una parada prolongada (parada de la máquina) a una temperatura inferior a 5 °C (cinco grados centígrados) puede provocar graves daños o la rotura de las tuberías y de la caldera; antes de cada parada prolongada, vacíe completamente el circuito de agua.
- Está prohibido retirar las protecciones y/o dispositivos de seguridad previstos en la máquina.
- Los componentes del embalaje se deben entregar a las estaciones de eliminación correspondientes y bajo ningún concepto deben dejarse sin vigilancia o al alcance de los niños, animales o personas no autorizadas. El fabricante no se hace responsable de los daños materiales, personales o animales causados por trabajos en la máquina realizados por personas no cualificadas o no autorizadas.
- Si se realizara una reparación no autorizada de la máquina o se utilizaran recambios no originales, se anularán las condiciones de garantía y, por tanto, la empresa fabricante se reservará el derecho de no reconocer su validez.
- El usuario debe respetar las normas de seguridad vigentes en el país de instalación, además de las reglas dictadas por el sentido común y asegurarse de que las operaciones de mantenimiento periódico se realizan correctamente.
- El usuario no debe tocar la máquina con los pies mojados o húmedos, y no debe utilizarla con los pies descalzos. Aunque la máquina está conectada a tierra, recomendamos el uso de un estribo de madera y un sistema de salvamento que cumpla con las disposiciones de las leyes locales, para evitar en lo posible el riesgo de descarga eléctrica.
- No toque la caldera, los conjuntos, las boquillas del portafiltro y las varillas de agua caliente y vapor con las manos u otras partes del cuerpo, ya que los líquidos o el vapor dispensados se sobrecalientan y pueden provocar quemaduras.
- Tenga cuidado de no hacer funcionar la máquina sin agua.
- Cualquier bloqueo puede provocar chorros inesperados de líquido o vapor con graves consecuencias. Mantenga el agua lo más limpia posible utilizando filtros y descalcificadores.
- En caso de avería o mal funcionamiento de la máquina, apáguela, evite cualquier manipulación y póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina de la red eléctrica mediante el interruptor general, apague el interruptor de red y retire el enchufe de la toma de corriente (sin tirar del cable de alimentación), no utilice chorros de agua ni detergentes.
- Los vasos deben secarse bien antes de colocarlos en la superficie adecuada.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido instruidos o supervisados para hacerlo por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- El acceso a la zona de servicio está restringido a las personas que tienen conocimiento y experiencia práctica del aparato, especialmente en lo que respecta a la seguridad y la higiene.

BAR T

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar uno de nuestros productos fabricados en línea con las últimas innovaciones tecnológicas. Si cumple rigurosamente con las sencillas operaciones acerca del correcto uso de nuestro producto de acuerdo con los requisitos esenciales de seguridad que se indican en este manual, podrá obtener el máximo rendimiento y comprobar la extraordinaria fiabilidad del producto a lo largo de los años. En caso de anomalías durante el funcionamiento, no dude en ponerse en contacto con la red de Centros de Asistencia que a partir de este momento están a su disposición.

SÍMBOLOS UTILIZADOS EN LAS INSTRUCCIONES

Las advertencias importantes incluyen estos símbolos. Es estrictamente necesario respetar estas advertencias.



Antes de la puesta en funcionamiento, lea atentamente el manual de instrucciones.



¡Atención! Operaciones especialmente importantes y/o peligrosas.



Información (útil para el uso del aparato).



Sugerencias.



Operaciones que puede llevar a cabo el usuario.



Operaciones que solo puede llevar a cabo un técnico cualificado.



INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

Este producto se ajusta a la Directiva EU 2002/96/CE. El símbolo que aparece en el aparato o en el embalaje indica que el aparato, al final de su vida útil, no debe ser tratado como residuo doméstico general, sino que debe ser llevado a uno de los centros de recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos establecidos por la Administración Pública. Como alternativa, puede entregárselo al distribuidor al comprar un nuevo equipo equivalente. El usuario tiene la responsabilidad de entregar el equipo a las estructuras de recogida adecuadas al final de su vida útil, bajo pena de las sanciones previstas por la legislación vigente sobre residuos. Una adecuada recolección por separado para la posterior entrega del aparato desechado para su reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto. Para obtener información detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, consulte al servicio local de la eliminación de residuos o al distribuidor al que ha adquirido el producto. El productor y/o importador cumplen con sus responsabilidades para el reciclaje, tratamiento y eliminación compatibles con el medio ambiente, tanto de manera individual como participando en sistemas colectivos.

INDICE

1. USO Y ALMACENAMIENTO DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES	60
2. FUNCIÓN DE LA MÁQUINA	60
3. INSTALACIÓN	60
3-1. CONEXIÓN DE AGUA	60
3-2. CONEXIÓN ELÉCTRICA	61
4. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	61
5. PONER EN MARCHA	62
5-1. PRESOSTATO	62
5-2. CALIBRACIÓN PRESIÓN BOMBA	62
6. PREPARACIÓN DEL CAFÉ	63
7. INSTRUCCIONES PARA PROGRAMAR LA DOSIS DE CAFÉ	63
7-1. INSTRUCCIONES PARA PROGRAMAR LA DOSIS DE CAFÉ	63
7-2. PRE-INFUSIÓN	64
8. DISPENSACIÓN DEL CAFÉ	64
9. EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE	65
10. PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS	65
10-1. LECHE, CAPUCHINO Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES	65
10-2. TÉ, MANZANILLA	65
11. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	65
11-1. LIMPIEZA DE LAS VARILLAS DE DISPENSACIÓN DE VAPOR	65
11-2. LIMPIEZA DIARIA	65
12. OPERACIONES DE LIMPIEZA SEMANALES	65
12-1. LIMPIEZA DEL CUERPO DEL DISPENSADOR Y DE LOS VERTEDORES	65
12-2. LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS	65
12-3. LIMPIEZA DE LA CUBETA INFERIOR DE DESCARGA	65
12-4. LIMPIEZA DEL CUERPO	66
13. SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DE LA COPA INFERIOR	66
14. SUSTITUCIÓN DEL AGUA EN LA CALDERA	66
15. USO DEL PURIFICADOR	66
16. DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA	67
17. CAUSAS DE MAL FUNCIONAMIENTO	67

1. USO Y ALMACENAMIENTO DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este manual de instrucciones también está disponible en la página www.lapavoni.com. Este manual de instrucciones está destinado al usuario de la máquina, al propietario y al técnico instalador, y debe estar siempre disponible para su consulta.

El manual de instrucciones sirve para indicar el uso de la máquina previsto en las hipótesis del proyecto, sus características técnicas, y proporcionar indicaciones para el uso correcto, la limpieza y el ajuste; también proporciona indicaciones importantes para el mantenimiento, para los posibles riesgos residuales y, en cualquier caso, para las operaciones que deben realizarse con especial atención.

Este manual debe considerarse parte de la máquina y debe conservarse para futuras consultas hasta que la máquina sea finalmente desmontada.

En caso de pérdida o daño, el usuario puede solicitar un nuevo manual al fabricante o a su distribuidor, indicando el modelo de la máquina y su número de serie, visible en la placa de identificación.

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de su redacción; el fabricante se reserva el derecho de actualizar los manuales de producción y posteriores sin obligación de actualizar las versiones anteriores.

LA PAVONI S.p.A. declina toda responsabilidad por los posibles daños que puedan producirse directa o indirectamente a personas o cosas, como resultado:

- del incumplimiento de todos los requisitos de las normas de seguridad vigentes;
- de una instalación incorrecta;
- de fallos de alimentación;
- uso inadecuado o incorrecto de la máquina de café;
- uso no conforme con lo especificado expresamente en esta publicación;
- graves deficiencias en el mantenimiento previsto y recomendado;
- de modificaciones en la máquina o de cualquier operación no autorizada;
- del uso de recambios no originales o específicos para el modelo;
- del incumplimiento total o parcial de las instrucciones;
- circunstancias excepcionales.

2. FUNCIÓN DE LA MÁQUINA

Esta máquina es un aparato adecuado para la preparación profesional de café espresso con una mezcla de café, y para la extracción y dispensación de agua y/o vapor.

Sus componentes están fabricados con materiales no tóxicos y duraderos y son fácilmente accesibles para su limpieza y mantenimiento. El operador debe haber leído y comprendido las instrucciones de este folleto para poder utilizar la máquina correctamente.

El ruido acústico de la máquina no es superior a 70 dB.

3. INSTALACIÓN

- A. Suministro de agua.
- B. Tubo de desagüe.
- D. Interruptor de circuito.
- E. Purificador.
- F. Grifo de alimentación de la caldera.
- G. Cubeta de desagüe.
- I. Cable de alimentación.

Antes de proceder a la instalación, es necesario comprobar que:

- no hay abolladuras, marcas de golpes ni deformaciones;
- no hay zonas húmedas ni signos de que el embalaje haya estado expuesto a la intemperie;
- no hay signos de manipulación.

Tras comprobar que el transporte se ha realizado correctamente, proceda a la instalación.

Compruebe que el aparato está instalado en una superficie horizontal con una altura mínima de 90 cm, adecuada para soportar su peso, teniendo cuidado de mantener un área libre de al menos 30 cm alrededor de la máquina. A continuación, proceda a las operaciones de instalación, siguiendo la secuencia de operaciones descrita a continuación.

3-1. CONEXIÓN DE AGUA



La máquina debe alimentarse con agua de una dureza superior a 8 °F. No es posible utilizar tubos y juntas ya utilizados.



Se recomienda instalar un descalcificador de agua para el abastecimiento de la máquina.

Asegúrese de que el suministro de agua al que se va a conectar sea de agua potable.

La conexión del suministro de agua para este aparato debe cumplir con la legislación nacional

del país de uso.

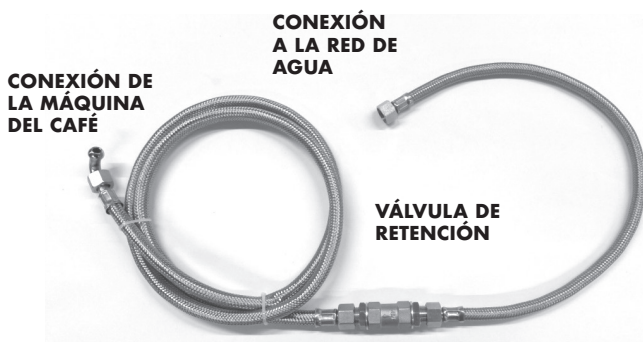
Utilice exclusivamente el tubo suministrado con la máquina, **NO UTILICE OTROS TUBOS**.

La presión máxima del agua de red en la entrada de la máquina no debe superar los 0,65 MPa.

- Conecte el purificador de agua (E) a la red de agua (A).



Antes de conectar el purificador de agua a la máquina, enjuague hasta que el agua esté clara y luego conecte el purificador de agua a la máquina.



Conecte la cubeta de desagüe (G) al tubo de desagüe (B).

En cuanto a la presión de la red, si es superior a 0,5 Mpa (5 bar), es aconsejable instalar un reductor de alta presión equilibrado (dispositivo en el que cualquier aumento de la presión de la red no afecta a la presión de salida).

3-2. CONEXIÓN ELÉCTRICA



Antes de proceder a la conexión eléctrica, asegúrese de que la tensión corresponde a las características indicadas en la placa CE.

Compruebe que la línea de alimentación es capaz de soportar la carga de la máquina. Conectar a una toma de tierra que cumpla con las normas vigentes. Compruebe que el cable de alimentación es eficiente y cumple con las normas de seguridad nacionales y europeas.

El usuario debe asegurarse de que la máquina está alimentada protegiendo la línea con un interruptor de seguridad adecuado (disyuntor) de acuerdo con la normativa vigente en el país en cuestión.

Conecte el cable de alimentación (I) a la línea de alimentación utilizando un interruptor multipolar (D) para la separación de la red, con una distancia de contacto de al menos 3 mm, que permita la desconexión completa en las condiciones de la

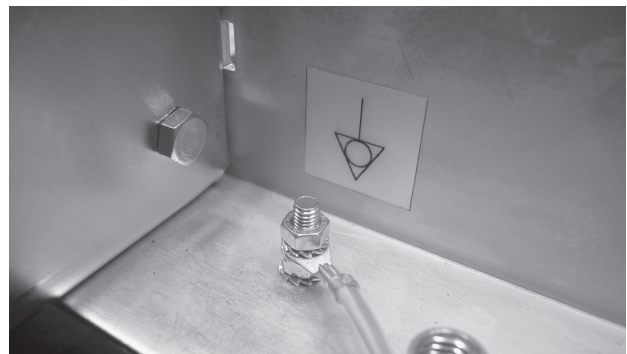
categoría de sobretensión III.

Para el cambio de tensión, consulte el diagrama de la caja del interruptor general.



Es obligatorio conectar el cable amarillo/verde a la toma de tierra de la habitación.

La máquina está equipada con un terminal equipotencial situado debajo de la cubeta de descarga, flanqueado por el siguiente símbolo. El terminal puede alojar cables con una sección de 2,5 mm a 6 mm. Para la conexión utilice el terminal de cable suministrado con la máquina.



La conexión monofásica de la máquina de café solo está permitida en habitaciones que dispongan de una instalación eléctrica que garantice una impedancia de referencia adecuada para la absorción de corriente del aparato.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1. Interruptor general
2. Interruptor de la resistencia
3. Varita de agua caliente
4. Botón de agua caliente
5. Cuerpo de la unidad
6. Portafiltro
7. Cubeta de descarga inferior
8. Rejilla de la cubeta de descarga
9. Panel frontal
10. Placa de datos
11. Manómetro de presión de doble escala
12. Varilla de vapor
13. Pomo del grifo de vapor
14. Parte delantera
15. Mando del dispensador
16. Rejilla de la copa
17. Rejilla de elevación
18. Interruptor de luz del calentatazas

5. PONER EN MARCHA

- Una vez realizadas las conexiones hidráulicas y eléctricas, ponga en marcha la máquina. Abra el grifo de suministro de agua (A).

Cierre el interruptor de protección (D). Pulse el interruptor general (1), se encenderá la luz que indica que la máquina está en funcionamiento. El nivel automático se pondrá en funcionamiento para la carga del agua en la caldera hasta que esta alcance automáticamente el nivel predeterminado; el control del agua en la caldera es automático y su nivel se restablecerá automáticamente.

Durante la primera operación de carga de la caldera, podría activarse el tiempo de espera de carga (parpadean los leds de los botones). Es normal en esta fase, ya que el tiempo necesario para el llenado de una caldera vacía es superior al tiempo de espera de seguridad establecido (120 s).

Apague la máquina con el interruptor general y vuélvala a encender. La máquina reanudará la operación de carga hasta que se llene correctamente.

NOTA: Esta operación podría repetirse dos o tres veces.



No active el interruptor (2) de alimentación de la resistencia antes de que la caldera se llene correctamente.

Una vez finalizada la operación de carga automática del agua, pulse el interruptor (2), que suministrará tensión a la resistencia para calentar el agua.

A continuación, espere a que la máquina alcance una presión de funcionamiento de $1,1 \div 1,3$ bar, comprobando la presión de la caldera (11) en el manómetro.

Si la máquina no se estabiliza en los valores indicados, proceda a calibrar el presostato como se indica en el apartado 5.1.

- A continuación, compruebe la presión en el manómetro de la bomba (11) haciendo funcionar un aparato con un portafiltro insertado lleno de café regularmente molido, dosificado y prensado para obtener la presión real de funcionamiento de 8/9 bares. Si es necesario recalibrar la presión de la bomba, debe hacerse como se indica en el apartado 5.2.



La falta de agua en la caldera, con la máquina en funcionamiento, provoca la interrupción de la calefacción, que debe ser restaurada por el centro de servicio autorizado.

Durante la puesta en marcha:

cuando el manómetro de la caldera (11) indique una presión de aproximadamente 0,5 bar, abra lentamente el grifo de vapor (13) para liberar el aire contenido en la caldera y espere a que empiece a salir vapor por la varilla de vapor (12) antes de volver a cerrarlo. Espere a que la máquina alcance la presión de funcionamiento y el equilibrio de temperatura correcto después de 35-45 minutos.



No pulse el interruptor de dispensación de agua caliente ni el grifo hasta que se alcance la presión de funcionamiento correcta de 1,1 bar, tal como indica el manómetro de control de la presión de la caldera.

A continuación, espere a que la máquina alcance una presión de funcionamiento de $1,1 \div 1,3$ bar, comprobando la presión de la caldera (11) en el manómetro. Si la máquina no se estabiliza en los valores indicados, proceda a calibrar el presostato como se indica en el apartado 5.1.

La máquina ya está lista para su uso.

5-1. PRESOSTATO

El presostato mostrado en la Fig. 5 tiene la función de mantener constante la presión en la caldera encendiendo o apagando la resistencia eléctrica. Este presostato se regula ya a $1,1 \div 1,3$ bar en el momento de la prueba de la máquina, pero si el caso específico requiere una presión de funcionamiento diferente, se puede variar el campo de acción del presostato actuando sobre el tornillo de ajuste (U): al disminuir la presión disminuye la temperatura, y viceversa, al aumentar la presión también aumenta la temperatura del agua. El sentido de regulación está indicado en la figura y en el mismo presostato. La presión varía unos 0,1 atm en cada vuelta de tuerca completa.



¡Atención! Desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar esta operación.

5-2. CALIBRACIÓN PRESIÓN BOMBA

- Introduzca en el dispensador el portafiltro relleno de café adecuadamente molido, dosificado y prensado. Accione el interruptor o el teclado del mando del dispensador (15) y lea la presión en el manómetro de la bomba (11).
- La presión adecuada es de 8/9 bar. Si la presión indicada en el manómetro no es correcta, gire el tornillo de ajuste de la presión de la bomba Fig. 6 (Z) en sentido horario para aumentar la

presión de la bomba, y en sentido antihorario para disminuirla. Cuando haya finalizado la regulación, compruebe la calibración de la bomba suministrando una o más dosis de café.

6. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- Para obtener un excelente café espresso, es importante utilizar café de alta calidad bien tostado y molido correctamente; la molienda es adecuada cuando el tiempo de dispensación del café es de 15-18 segundos para una taza y de 30-35 segundos para dos tazas.
- La molienda debe realizarse cuando vaya a utilizarse el café, ya que este, una vez molido, pierde al poco tiempo sus capacidades aromáticas. Si la molienda es demasiado gruesa, se obtendrán cafés de color claro, ligeros y sin crema; en cambio, si es demasiado fina, se obtendrán cafés oscuros, fuertes y con poca crema.
- Las tazas calientes contribuyen a conservar el café recién salido a la temperatura adecuada; por tanto, antes del uso, se recomienda colocar las tazas sobre la amplia rejilla portatazas (16) que permite aprovechar el calor que desprende la caldera.
- La nueva BarT está equipada con un calentatazas eléctrico, las tazas se calientan presionando el botón (18), la luz indicadora dentro del botón se encenderá para mostrar que el calentatazas está encendido. Para desactivar el calentatazas, pulse de nuevo el botón (18).



Evite cubrir la superficie calentatazas con telas, fieltros, etc.

- Después de colocar el filtro en el portafiltro (6), llene el filtro con una dosis de café molido, suficiente para obtener 1 o 2 tazas (7 gr. - 14 gr.), nivele y presione con el prensador, limpie el borde del filtro de cualquier residuo de café con la palma de la mano y enganche el portafiltro al cuerpo del grupo (5) y muévelo hacia la derecha para fijarlo al grupo.
- Coloque las tazas debajo de las boquillas de salida y accione el dispensador mediante el mando del dispensador (15).
Una vez alcanzada la cantidad de café deseada, detenga la dispensación mediante el mando del dispensador (15) y deje el portafiltro enganchado al grupo.
- Para preparar más cafés, desenganche el

portafiltro (6) del grupo, desplazándolo hacia la izquierda, retire los posos en el depósito de posos y repita las operaciones anteriores.



Se recomienda no tocar los dispensadores y las varitas de vapor y de agua caliente cuando la máquina esté en funcionamiento, y no colocar bajo ningún concepto las manos debajo de los mismos durante la dispensación para evitar posibles quemaduras.

Se recomienda dejar introducidos en el dispensador durante la jornada laboral los portafiltros, con los filtros y los posos de café, para que el portafiltro siempre esté a la temperatura óptima.

Cuando la máquina es nueva, el portafiltro puede no estar alineado (perpendicular a la máquina) como se indica en la figura; esto no tiene por qué comprometer el buen funcionamiento de la máquina. Tras un breve período de utilización, el portafiltro se irá colocando en la posición correcta.



Cuando la máquina es nueva, el portafiltro puede no estar alineado (perpendicular a la máquina) como se indica en la figura; esto no tiene por qué comprometer el buen funcionamiento de la máquina. Tras un breve período de utilización, el portafiltro se irá colocando en la posición correcta.

Fig. 4

A. Posición del portafiltro cerrado con la máquina nueva

B. Posición del portafiltro cerrado con la máquina tras un breve período de uso.

7. INSTRUCCIONES PARA PROGRAMAR LA DOSIS DE CAFÉ


Modelo de dispensación continua con grupos automáticos de electroválvula y dosificación volumétrica programable, mando de dispensación digital de membrana con microprocesador, botonera con 4 selecciones de dosis de café y tecla de stop para cada grupo.



7-1. INSTRUCCIONES PARA PROGRAMAR LA DOSIS DE CAFÉ

Fig. 3 MANDO DEL DISPENSADOR Especificación

de las teclas:

- A. 1 café normal.
- B. 2 cafés normales.
- C. 1 café largo
- D. 2 cafés largos.
- E. Controles del grupo de parada / dispensador continuo.

El botón  (E) sirve para dispensar y parar continuamente. Por tanto, la máquina tiene una doble función:

- A. Pulsando la tecla  (E), la máquina es semiautomática
- B. Pulsando los 4 botones de selección, la máquina es de dosificación volumétrica electrónica; manteniendo pulsada la tecla  (E) durante algunos segundos, la máquina entrará en modo de programación, lo que se indicará mediante el parpadeo a baja frecuencia del LED perteneciente al grupo que se está programando. Suelte el botón de programación (el LED continuará parpadeando) y pulse el botón del grupo en el que desea programar la dosis de café, momento en el que se iniciará la dispensación; una vez alcanzada la dosis deseada, pulse cualquier botón del mismo grupo para detener la dispensación, la dosis se almacenará y la máquina saldrá del estado de programación (el LED parpadeante se apagará).
- Esta operación debe repetirse en las restantes teclas de selección de los distintos grupos. Hay que repetir la misma operación si se quiere corregir la dosis hacia arriba o hacia abajo. Si se programa el primer grupo de la izquierda, la programación se traslada a los demás grupos.
- Los ajustes realizados en el grupo 1 (utilizando el primer teclado) se copian automáticamente al grupo 2.


7-2. PRE-INFUSIÓN

Nuestro software permite configurar la dosificación de manera que la dispensación de las dosis de café controladas volumétricamente vaya precedida de una pre-infusión.

La dispensación de la dosis después del tiempo 1 (ON) se interrumpe durante el tiempo 2 (OFF) y luego se reanuda para completar la dispensación de la selección.

Al pulsar una de las teclas de dosificación con control volumétrico, el ciclo de dispensación normal va precedido de un breve chorro de agua temporizado que sirve para humedecer la pastilla de café antes de que tenga lugar el ciclo de dispensación propiamente dicho. Esta función permite un mejor aprovechamiento de la almohadilla de café.


ACTIVACIÓN PRE-INFUSIÓN

Encienda la máquina mediante el interruptor general, manteniendo pulsada la tecla (A) del grupo 1, y espere a que se encienda el led de la tecla  (E). Apague la máquina y vuélvala a encender. Se ha activado la pre-infusión.

DESACTIVACIÓN PRE-INFUSIÓN

Encienda la máquina mediante el interruptor general, manteniendo pulsada la tecla (B) del grupo 1, y espere a que se encienda el led de la tecla (E). Apague la máquina y vuélvala a encender. Se ha desactivado la pre-infusión.

8. DISPENSACIÓN DEL CAFÉ

- Para obtener el café, pulse la tecla preseleccionada del mando del dispensador (15); se encenderá el LED verde incorporado en la tecla  (E) e iniciará así la dispensación del café, que se interrumpirá automáticamente al alcanzar la cantidad previamente programada. Al finalizar la dispensación se apagará el LED correspondiente.
- La dispensación o la anulación de la selección puede interrumpirse pulsando cualquier botón del mando de grupo (15).
- La tecla (E) no solo detiene la dispensación o cancela la selección, sino que también actúa como un dispensador continuo, es decir, la dosis no está predeterminada y el grupo seguirá dispensando café hasta que se vuelva a pulsar el botón para detener la dispensación del grupo.
- Si el café se muele demasiado fino o la cantidad de café contenida en el filtro es demasiado elevada, al pulsar uno de los cuatro selectores de control (A, B, C, D) no se activa la dispensación de café; después de 45 segundos, la máquina se bloquea y el LED verde pasará de fijo a intermitente.
- Para reactivar la máquina, retire el portafiltro y vuelva a colocar el café contenido en el filtro, pulse el interruptor general (1) para apagar la máquina y vuelva a encenderla.



Recomendamos un tiempo máximo de dispensación de 60 segundos. Para evitar el bloqueo de la máquina, si en 10 segundos no se hubiera iniciado la dispensación del café, pulse una de las teclas de selección para cancelar la orden, sustituya el café del filtro y repita la operación de dispensación.



Para evitar el bloqueo de la máquina, si en 10 segundos no se hubiera iniciado la dispensación del café, pulse una de las teclas de selección para cancelar la orden, sustituya el café del filtro y repita la operación de dispensación.

9. EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE

Coloque un recipiente debajo de la varita de dispensación de agua caliente (3) y pulse el botón del grifo de agua caliente (4). Cuando obtenga la cantidad de agua deseada, vuelva a pulsar el botón para interrumpir la dispensación.



Recomendamos un tiempo máximo de dispensación de 60 segundos.

10. PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS

10-1. LECHE, CAPUCHINO Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Antes de calentar cualquier bebida, deje salir con cuidado un poco de vapor de la varita de vapor (12), moviendo la palanca del grifo de vapor (13) en sentido antihorario para eliminar la posible condensación acumulada en el interior de la caldera.

Introduzca el líquido que se va a preparar en un recipiente, sumerja la varita de vapor (12) en el líquido y gire lentamente la palanca del grifo de vapor (13) en sentido antihorario; a continuación, abra completamente la palanca para permitir la salida de una gran cantidad de vapor, lo que hará hervir el líquido. Para espumar la leche para el capuchino, se recomienda utilizar un recipiente alto y estrecho, lleno hasta la mitad.

Sumerja la varilla de vapor (12) hasta que toque el fondo del recipiente y lleve la leche casi a ebullición. Suba y baje el recipiente alternativamente con el grifo abierto, hasta que toque la superficie de la leche, durante unos segundos hasta que la leche haga espuma. Para preparar el capuchino, añada la leche caliente batida al café caliente hecho en la taza prevista.

10-2. TÉ, MANZANILLA

Coloque un recipiente debajo de la varita de dispensación de agua caliente (3) y pulse el botón de dispensación de agua caliente (4) hasta que obtenga la cantidad de agua deseada; a continuación, añada el sobre de la bebida que desea preparar.

11. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

11-1. LIMPIEZA DE LAS VARILLAS DE DISPENSACIÓN DE VAPOR

Para evitar la alteración del sabor de las bebidas que se van a calentar y la obstrucción de los agujeros del terminal de las varillas de vapor, limpie con precaución las varillas después de cada uso.

11-2. LIMPIEZA DIARIA

Aclare los filtros y los portafiltros en agua hirviendo para evitar que se deposite el café y limpie los vertedores bajo la taza de las unidades de dispensación.

12. OPERACIONES DE LIMPIEZA SEMANALES

12-1. LIMPIEZA DEL CUERPO DEL DISPENSADOR Y DE LOS VERTEDORES

Retire el soporte del filtro del cuerpo de la unidad. Coloque la membrana suministrada en el interior del filtro, introduzca una cucharada de detergente para máquinas de café en polvo y fije el portafiltro (6) en el cuerpo de la unidad a limpiar (5).

Accione el dispensador mediante el mando del dispensador (15) e interrumpa la dispensación tras aproximadamente 4-5 segundos. Accione e interrumpa la dispensación varias veces de forma alterna durante aproximadamente un minuto para permitir la eliminación de los depósitos de café y calcificación. Retire la membrana y encienda la dispensación varias veces para enjuagar el grupo. Extraiga unos cuantos cafés para eliminar los sabores desagradables de los vertedores y del cuerpo del grupo. -Tras un largo período de estancamiento del agua caliente en los conductores, deje que fluya un poco de agua para eliminar posibles depósitos.

12-2. LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS

Controle con frecuencia los agujeritos de los filtros para eliminar posibles depósitos de café. Prepare en un recipiente idóneo aproximadamente un litro de agua hirviendo con cuatro cucharaditas de detergente para máquinas de café, y sumerja durante 20-30 minutos los filtros y los portafiltros; después, enjuáguelos con abundante agua corriente.

12-3. LIMPIEZA DE LA CUBETA INFERIOR DE DESCARGA

Quite la rejilla de la cubeta de descarga (8),

extraiga la cubeta inferior de descarga (7) y límpiela para eliminar los residuos de los polvos de café.

12-4. LIMPIEZA DEL CUERPO

Utilice un paño húmedo y no abrasivo, sin alcohol ni disolventes, para evitar dañar los laterales, la base y las partes pintadas.

¡IMPORTANTE! Este aparato no se puede sumergir en el agua y no se puede limpiar con chorros de agua.

13. SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DE LA COPA INFERIOR

Si durante la dispensación el café gotea por los bordes del portafiltro, la causa podría ser una obstrucción en el orificio de dispensación del portafiltro, en cuyo caso hay que limpiar el orificio; si el defecto persiste o si el portafiltro está enganchado al cuerpo del grupo y el filtro sobrepasa considerablemente el centro del grupo, hay que sustituir la junta bajo la taza.

Para sustituirla (Fig. 2), desenrosque el tornillo (E) que fija el vertedor, retire el vertedor (C) y el pulverizador (B), luego utilice un destornillador para hacer palanca y sacar el bloque (A) y finalmente la junta (D).

Después de retirar la junta, limpie adecuadamente el asiento antes de colocar la nueva y vuelva a montar los componentes en el orden inverso al descrito anteriormente.

14. SUSTITUCIÓN DEL AGUA EN LA CALDERA

Cada 15-20 días es imprescindible sustituir el agua contenida en la caldera para eliminar las bacterias del hierro y la concentración de diversos residuos debidos al agua estancada.

Apague el interruptor general (1), retire la rejilla de la cubeta de descarga (8) y saque la cubeta de descarga inferior (7). Abra el grifo de vaciado situado en la apertura inferior izquierda (cuando la caldera está bajo presión) para vaciar completamente el agua de la caldera. Cierre el grifo y repita los procedimientos de puesta en marcha como se especifica en otras partes de este manual.

15. USO DEL PURIFICADOR



Las siguientes maniobras son válidas para el purificador representado en las figuras; si el aparato no coincide, siga las instrucciones adjuntas al purificador.

El calcio y el magnesio contenidos en el agua dentro de las tuberías de circulación de la caldera y de las unidades dispensadoras dañarán la máquina. La finalidad del purificador es disolver el calcio y el magnesio y depositarlos en las resinas que contiene.

Para evitar que la acumulación de depósitos sature las resinas, limitando así sus funciones, estas deben regenerarse periódicamente según los siguientes criterios:

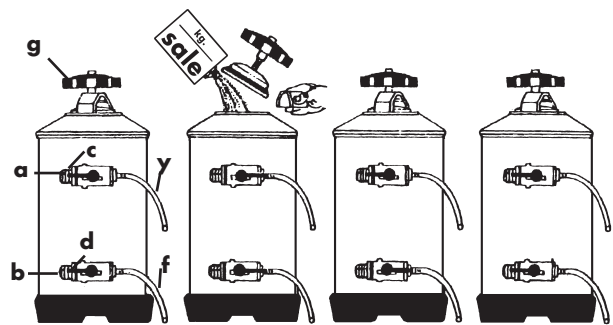
- Purificador de 8 litros para agua con una dureza de 40° franceses:

- hasta 400 cafés/día, cada 10 días
- hasta 800 cafés/día, cada 5 días
- hasta 1000 cafés/día, cada 3 días

- Purificador de 12 litros, para agua con una dureza de 40° franceses:

- hasta 500 cafés/día, cada 15 días
- hasta 1000 cafés/día, cada 7 días
- hasta 1500 cafés/día, cada 5 días
- hasta 2000 cafés/día, cada 3 días

Retrasar la regeneración significa perjudicar las funciones térmicas y mecánicas de la máquina y el sabor del café, debido a la formación de calcificación. Para regenerar, proceda como sigue.



- Coloque un recipiente vacío con una capacidad de al menos dos litros bajo el tubo (e), gire la palanca (c) y (d) hacia la derecha, desenrosque la tapa (g) y espere a que el agua termine de salir del tubo (e), añada 1,5 kg de sal de mesa para el modelo de 8 litros o 2 kg de sal para el modelo de 12 litros. Vuelva a colocar la tapa y gire la palanca (c) de derecha a izquierda, deje que el agua salada salga por el tubo (f) hasta que el agua vuelva a estar blanda (la duración del ciclo

es de aproximadamente 90 minutos).

a Entrada de agua.

b Salida de agua.

c Grifo de entrada.

d Grifo de salida de agua.

e Tubo de vacío.

f Manguera de regeneración.

g Manija de la tapa.

- A continuación, vuelva a mover la palanca (**d**) de derecha a izquierda.
- Durante la regeneración, no utilice la máquina; es aconsejable cortar el suministro de energía a la bomba para evitar que funcione en vacío.
- Antes de conectar el purificador a la máquina,

lave las resinas conectándolas a la red de agua y deje correr el agua durante cinco minutos.

16. DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA

Si decide no utilizar más la máquina por desgaste u otras causas, le recomendamos que la desmonte cortando el cable de alimentación tras desenchufarla de la toma de corriente.

Para el desmontaje, es aconsejable separar las piezas de la máquina según su naturaleza (plástico, metal, etc.). Las piezas así separadas deben confiarse a una empresa especializada.

17. CAUSAS DE MAL FUNCIONAMIENTO

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La máquina no se enciende	<ol style="list-style-type: none">1. Interruptor de la red desconectado2. Conexión incorrecta a la red de agua	<ol style="list-style-type: none">1. Ponga el interruptor general en la posición ON2. Póngase en contacto con personal especializado para comprobar la conexión
No hay agua en la caldera	<ol style="list-style-type: none">1. Grifo de la red cerrado2. Filtro de la bomba obstruido3. La motobomba no funciona	<ol style="list-style-type: none">1. Abra el grifo de la red2. Sustituya el filtro3. Contacte con un especialista
Fallo en la dispensación del café	<ol style="list-style-type: none">1. Grifo de la red cerrado2. La motobomba no funciona3. Fusible de la unidad de control quemado4. La electroválvula del grupo no funciona5. El mando del grupo no funciona	<ol style="list-style-type: none">1. Abra el grifo de la red2. Contacte con un especialista3. Contacte con un especialista4. Contacte con un especialista5. Contacte con un especialista
No sale vapor de las varillas	<ol style="list-style-type: none">1. Demasiada agua en la caldera2. Resistencia dañada3. Pulverizador obstruido4. Termostato de resistencia desconectado	<ol style="list-style-type: none">1. Vea problema específico2. Contacte con un especialista3. Limpie el pulverizador4. Contacte con un especialista

Cantidad excesiva de agua en la caldera	<ol style="list-style-type: none"> 1. El motor de la bomba permanece encendido 2. Intercambiador perforado 3. Válvula solenoide de carga automática bloqueada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contacte con un especialista 2. Contacte con un especialista 3. Contacte con un especialista
---	--	---

Pérdida de agua en la encimera	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bandeja de drenaje sucia 2. Tubo de desagüe obstruido o desprendido 3. Otras fugas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie la bandeja 2. Sustituya la tubería de desagüe 3. Contacte con un especialista
--------------------------------	---	---

Granos de café húmedos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molienda demasiado fina 2. Grupo aún frío 3. Electroválvula no descargada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la molienda 2. Espere a que la máquina alcance la temperatura 3. Contacte con un especialista
------------------------	--	---

El café sale muy lentamente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molienda demasiado fina 2. Portafiltros sucio 3. Unidad obstruida 4. Válvula solenoide parcialmente obstruida 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la molienda 2. Cambie el filtro y limpie el portafiltro con más frecuencia 3. Contacte con un especialista 4. Contacte con un especialista
-----------------------------	---	---

El café sale demasiado rápido	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molienda demasiado gruesa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la molienda
-------------------------------	--	---

El café sale frío	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presencia de cal en los intercambiadores o en la resistencia 2. Contactos del presostato oxidados 3. Conexión eléctrica defectuosa 4. Resistencia parcialmente quemada 5. Termostato de resistencia desconectado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contacte con un especialista 2. Contacte con un especialista 3. Contacte con un especialista 4. Sustituya la resistencia 5. Contacte con un especialista
-------------------	---	---

El café sale demasiado caliente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calibración del presostato incorrecta 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste el presostato girando el tornillo (capítulo 6.1)
---------------------------------	--	--





AR

تحذيرات السلامة

- لا ننصح باستخدام الجهاز إلا على يد الأشخاص الراشدين، الذين قرأوا بعناية هذا الدليل وجميع إرشادات السلامة المذكورة فيه وفهموها جيدًا.
- المُستخدم مسؤول تجاه الآخرين الموجودين في منطقة العمل.
- يتعين على القائم بالتركيب والمستخدم والقائم بالصيانة إخطار جهة الصنع بأي عيوب أو تدهور قد يؤثر على مستوى السلامة الأصلي الخاص بالمنظومة.
- يُعدُّ إلزامًا على القائم بالتركيب التحقق من الظروف البيئية الصحيحة (يجب أن تتراوح درجة حرارة البيئة بين 5° مئوية و 52° مئوية)، مع تجنب التركيب في الأماكن التي تُستخدم فيها قاذفات المياه، من أجل ضمان سلامة المستخدم ونظافة المستخدمين.
- يجب أ يتم التركيب حصراً على يد عمالة مصرح لها ولديها معارف فنية نوعية، وفي إطار احترام تعليمات جهة الصنع، ووفقاً للقواعد المعمول بها، في مكان يُسمح فيه بإجراء الاستخدام والصيانة على يد أشخاص مؤهلين.
- لأسباب متعلقة بالسلامة يلزم استخدام قطع الغيار الأصلية من أجل الاستبدال الفوري للأجزاء المهترئة أو التالفة.
- تأكد بانتظام من أن كابل الطاقة في حالة ممتازة. إذا تلف كابل الطاقة، اتصل بمركز الدعم من أجل استبداله، لتجنب أية مخاطر.
- لا تُعرَّض الماكينة للعوامل المناخية (الشمس، المطر وما شابه). للاستخدام الصحيح للجهاز ومن أجل الحفاظ عليه جيدًا، يجب أن تتراوح درجة حرارة البيئة بين 5° مئوية كحد أدنى و 52° مئوية كحد أقصى
- التوقف لفترات طويلة (إيقاف الماكينة) في درجة حرارة أقل من 5 مئوية (خمس درجات مئوية) قد يؤدي إلى حدوث تلف شديد أو كسر في الأنابيب والغلاية؛ يجب تفريغ دائرة المياه بالكامل قبل أي فترات توقف طويلة.
- يُحظر إزالة وسائل الحماية و/أو أجهزة السلامة الموجودة على الماكينة.
- يجب تسليم عناصر التغليف إلى المراكز المختصة بالتخلص من النفايات، وفي جميع الأحوال يجب عدم تركها دون رقابة أو في متناول الأطفال أو الحيوانات أو الأشخاص غير المصرح لهم. تُعفي جهة الصنع نفسها من أية مسؤولية بشأن الأضرار التي تحدث للممتلكات أو الأشخاص أو الحيوانات نتيجة تنفيذ أي تدخلات في الماكينة على يد أشخاص غير مؤهلين أو غير مصرح لهم بالقيام بهذه المهام.
- في حالة تنفيذ تدخلات تصليح غير مصرح بها في الماكينة، أو استعمال قطع غيار غير أصلية، ستسقط شروط الضمان، ولذا تحتفظ الشركة المُصنَّعة بالحق في عدم الاعتراف بسرئانه.
- يجب أن يلتزم المُستخدم بقواعد السلامة السارية في بلد التركيب، إضافة إلى القواعد التي تملئها الفطرة السليمة، ويجب أن يتأكد المُستخدم من تنفيذ عمليات الصيانة الدورية بشكل سليم.
- يجب ألا يلمس المُستخدم الماكينة عندما تكون قدميه رطبتين أو مبتلتين، ويجب عدم استعمال الماكينة والأقدام حافية. رغم استعمال توصيل أرضي في الماكينة، إلا أنه يُنصح باستعمال دواسه من الخشب واستخدام منظومة قاطع تيار متوافقة مع أحكام القوانين المحلية، لتجنب خطر الصعق الكهربائي بأكبر قدر ممكن.
- لا تلمس الغلاية أو المجموعات أو فوهات حامل المرشَّح أو أذرع الماء الساخن والبخار بالأيدي أو بأجزاء الجسم الأخرى، نظرًا للسخونة المفرطة لما يخرج من سوائل أو بخار، ما يمكن أن يتسبب في حروق.
- انتبه إلى عدم تشغيل الماكينة دون وجود ماء.
- وجود أي انسداد قد يسبب اندفاع مفاجئ من السوائل أو البخار، ما قد يترتب عليه تبعات خطيرة. حافظ قدر الإمكان على نظافة الماء من خلال استعمال المرشحات وأجهزة تيسير الماء.

- في حالة أعطال الماكينة أو وجود خلل في تشغيلها، أطفئ الماكينة نفسها، وتجنب أي تلاعب بها، وتوجه إلى مركز دعم معتمد.
- قبل تنفيذ أية عمليات تنظيف وصيانة، افصل الماكينة عن التيار عن طريق العمل على المفتاح العام، وافصل القاطع العام الخاص بالشبكة وأزل القابس من مأخذ التيار (من دون شد كابل الطاقة)، ويجب عدم استعمال دفعات المياه أو المنظفات.
- يجب تجفيف الفناجينالفناجين بعناية قبل وضعها على السطح المخصص.
- يجب ألا يُستخدم هذا الجهاز من قِبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو الأشخاص الذين لا يمتلكون الخبرة والمعرفة، إلا بعد تعليمهم أو وجود إشراف عليهم بهذا الشأن من جانب شخص مسؤول عن سلامتهم.
- من الضروري مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يقتصر الدخول إلى منطقة الخدمة على الأشخاص الذين يتمتعون بمعرفة الجهاز والخبرة العملية به، وخصوصًا فيما يتعلق بالنظافة والسلامة.

عملينا العزيز،

نشكرك على شراء منتجنا، المصنوع وفقاً لأحدث الابتكارات التكنولوجية. اتباع الصارم للعمليات البسيطة المتعلقة بالاستخدام السليم لمنتجنا وفقاً للاشتراطات الأساسية للسلامة المشار إليها في هذا الكتيب، سيجعلك تحصل على أقصى أداء، وتؤكد من الموثوقية الكبيرة لهذا المنتج بمرور السنوات. في حالة حدوث خلل في التشغيل، يمكنك دائماً الاتصال بشبكة مراكز الدعم المتاحة لخدمتك منذ الآن.

الرموز المُستعملة في هذه التعليمات

التحذيرات الهامة تحمل هذه الرموز. من الضروري قطعاً اتباع هذه التحذيرات.

	قبل التشغيل، اقرأ بعناية كتيب التعليمات هذا.
	انتبه! العمليات شديدة الأهمية و/أو الخطيرة.
	معلومات (مفيدة لاستخدام الجهاز).
	اقتراحات.
	تدخلات يمكن أن ينفذها المستخدم.
	تدخلات يجب أن تتم حصراً على يد أحد الفنيين المؤهلين.

تعليمات بشأن المعالجة عند نهاية عمر المنتج



هذا المنتج مطابق لتوجيه الاتحاد الأوروبي CE/69/2002. الرمز الموجود على الجهاز أو على العبوة يشير إلى أن الجهاز، بعد نهاية عمره الافتراضي، يجب عدم التعامل معه مثل المخلفات المنزلية العامة، وإنما يجب تسليمه إلى أحد مراكز التجميع المصنّف للأجهزة الكهربائية والإلكترونية، التي جهزتها الإدارة العامة. أو يمكن تسليم الجهاز إلى بائع التجزئة عند شراء جهاز جديد مشابه. المُستخدم مسؤول عن تسليم الجهاز في نهاية عمره إلى منشآت التجميع المناسبة، وإلا ستطبق عليه العقوبات المنصوص عليها في التشريعات السارية بشأن المخلفات. التجميع المصنّف اللائق، من أجل البدء لاحقاً في إعادة تدوير الجهاز غير المرغوب فيه ومعالجته والتخلص منه بصورة صديقة للبيئة، يساهم في تجنب الآثار السلبية المحتملة التي قد تؤثر على البيئة وصحة البشر، ويعزز إعادة تدوير المواد التي يتألف منها المنتج. للحصول على معلومات تفصيلية حول أنظمة التجميع المتاحة يُرجى التوجه إلى الخدمة المحلية للتخلص من المخلفات، أو إلى تاجر التجزئة الذي اشترى المنتج منه. جهة الصنع و/أو المستورد سيلتزمان بمسؤولياتهما بشأن إعادة التدوير والمعالجة والتخلص بصورة صديقة للبيئة، سواء بصورة فردية أو بالمشاركة مع أنظمة جماعية.

47	1. استخدام كتيب التعليمات والاحتفاظ به
47	2. وظيفة الماكينة
47	3. التركيب
47	1-3. التوصيل بشبكة المياه
47	2-3. التوصيل الكهربائي
57	4. وصف الماكينة
57	5. بدء التشغيل
57	1-5. عندها تكون الماكينة جاهزة للاستخدام
67	2-5. معايرة ضغط المضخة
67	6. الإمداد بالقهوة
67	7. تعليمات لبرمجة جرعة القهوة
67	1-7. تعليمات لبرمجة جرعة القهوة
77	2-7. النقع المسبق
77	8. سحب الماء الساخن
77	9. تحضير مشروبات أخرى
77	01. تحضير مشروبات أخرى
77	1-01. الحليب والكاپوتشينو والمشروبات الساخنة الأخرى
77	11. عمليات الصيانة والتنظيف
77	1-11. تنظيف أذرع الإمداد بالبخر
77	2-11. التنظيف اليومي
77	21. عمليات التنظيف الأسبوعية
77	1-21. تنظيف هيكل المجموعة والمنافث
77	2-21. تنظيف المرشحات وحوامل المرشحات
77	3-21. تنظيف الحوض السفلي للصرف
77	4-21. تنظيف الهيكل
87	31. استبدال الحشوة أسفل الكأس
87	41. استبدال الماء في الغلاية
87	51. استخدام المنقي
87	61. التخلص من الماكينة
97	71. أسباب عدم التشغيل

1. استخدام كتيب التعليمات والاحتفاظ به

دليل التعليمات هذا متاح أيضًا على الموقع الإلكتروني www.inovapal.moc. كتيب التعليمات هذا موجه لمستخدم الماكينة ومالكها والفني القائم بتزكيها، ويجب أن يكون دائمًا في المتناول من أجل احتمال الرجوع إليه. يلزم كتيب التعليمات من أجل تحديد الاستخدام المقرر للماكينة عند التصميم، إضافة إلى مواصفاتها الفنية، ويهدف إلى توفير إرشادات حول الاستخدام السليم والنظافة والضبط؛ إلى جانب أنه يوفر تعليمات مهمة من أجل الصيانة، وحول أي مخاطر متبقية، ويفيد على أي حال عند تنفيذ العمليات التي يجب تنفيذها باتتياه شديد.

يعد هذا الكتيب جزءًا من الماكينة، ويجب الاحتفاظ به من أجل الرجوع إليه مستقبلًا، وحتى التخلص نهائيًا من الماكينة. في حالة ضياع الكتيب أو تلفه يمكن للمستخدم طلب كتيب جديد من جهة الصنع أو من بائع التجزئة، عن طريق تحديد موديل الماكينة والرقم المسلسل لها، الذي يظهر على لوحة التعريف.

يعكس هذا الكتيب الحالة الفنية في وقت الصياغة؛ وتحتفظ جهة الصنع بالحق في تحديث الإنتاج والكتيبات اللاحقة دون التزام بتحديث النسخ السابقة أيضًا.

A.P.S INOVAP AL. تنفي مسؤوليتها بالكامل عن أي أضرار قد تحدث بصورة مباشرة أو غير مباشرة وتؤثر على الأشخاص أو الأشياء بسبب: عدم مراعاة جميع اللوائح المنصوص عليها في التشريعات السارية الخاصة بالسلامة؛

• تركيب المنتج بصورة غير سليمة؛

• العيوب الخاصة بالتغذية؛

• الاستخدام غير المناسب أو غير السليم لماكينة القهوة؛

• استخدام المنتج بصورة غير مطابقة لما هو مذكور صراحةً في هذا المنشور؛

• النقص الشديد في الصيانة المنصوص عليها والمنصوح بها؛

• إدخال تعديلات على الماكينة أو إجراء أي تدخل غير مصرح به؛

• استخدام قطع غيار غير أصلية أو غير مخصصة للموديل؛

• عدم مراعاة التعليمات كليًا أو جزئيًا؛

• الاستثنائية.

• الحوادث

2. وظيفة الماكينة

تعد هذه الماكينة جهازًا مناسبًا لتحضير قهوة إسبريسو بصورة احترافية عن طريق استعمال مزيج من البن، وهي مناسبة أيضًا لسحب الماء و/أو البخار وصيهما.

مكونات الماكينة مصنوعة من خامات غير سامة وطويلة العمر، ويمكن الوصول إليها بسهولة من أجل عمليات التنظيف والصيانة. المُشغّل المكلف بالتعامل مع الماكينة يجب أن يقرأ التعليمات الموجودة في هذا الملف ويستوعبها جيدًا، لكي يتمكن من تشغيل الماكينة بصورة سليمة. لا تتجاوز الضوضاء الصوتية للماكينة 07 ديسيبل.

3. التركيب

A. شبكة المياه.

B. قناة الصرف.

D. قاطع الحماية.

E. المنقي.

F. صنبور إمداد الغلاية.

G. وعاء الصرف.

• قبل بدء التركيب يلزم التأكد مما يلي:

• عدم وجود خدوش أو علامات لصدما أو تشوهات؛

• عدم وجود أماكن مبللة أو علامات يمكن أن تؤدي إلى الشك في تعرض التغليف للعوامل الجوية السيئة؛

• عدم وجود علامات تدل على العبث.

• بعد التأكد من حدوث النقل بصورة سليمة، باشر التركيب. يجب التأكد من تركيب الجهاز على سطح أفقي يبلغ ارتفاعه 09 سم على الأقل، ويجب أن يكون السطح مناسبًا لدعم وزن الجهاز، مع الحرص على وجود مساحة خالية تبلغ 03 سم على الأقل حول الماكينة، ثم باشر عمليات التركيب في إطار احترام اتباع العمليات على النحو الموصوف فيما يلي.

1-3. التوصيل بشبكة المياه

يجب تغذية الماكينة بمياه يتجاوز عسرها 8 درجات فرنسية. لا يجوز استخدام أنابيب وحشوات مستخدمة بالفعل.



يُنصح بتركيب جهاز تيسير الماء من أجل إمداد الماكينة بالماء.



تأكد من أن شبكة المياه التي يتم الربط بها مخصصة للمياه الصالحة للشرب.

ربط هذا الجهاز بشبكة المياه يجب أن يكون وفقًا للتشريعات القومية المعمول بها في بلد الاستخدام.

لا تستخدم إلا الأنابيب الواردة برفقة الماكينة، ولا تستخدم أنابيب أخرى. أقصى ضغط لشبكة المياه عند مدخل الماكينة يجب ألا يتجاوز 56,0 ميجا باسكال.

- صل المنقي (E) بشبكة المياه (A).

قبل توصيل المنقي بالماكينة نفذ عملية غسل حتى تصبح المياه صافية، ثم باشر توصيل المنقي بالماكينة.



صل وعاء الصرف (G) بقناة الصرف (B).

فيما يتعلق بضغط الشبكة، إذا كان ضغط الشبكة أكثر من 5,0 ميجا باسكال (5 بار)، يُنصح بتركيب مخفض ضغط تمت موازنته من أجل الضغط العالي (جهاز لا تؤثر فيه أية زيادة في ضغط الشبكة على الضغط الخارج منه).

2-3. التوصيل الكهربائي

قبل البدء في التوصيل الكهربائي، يلزم التأكد من أن الجهد مطابق للمواصفات المذكورة على لوحة علامة الجماعة الأوروبية EC.



5. بدء التشغيل

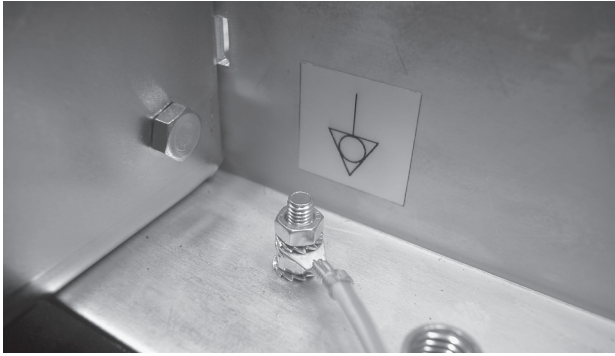
تأكد من أن خط الإمداد بالكهرباء قادر على دعم حمل الماكينة. صل الماكينة بمقبس أرضي مطابق للقواعد المعمول بها. وفي هذا الصدد تأكد من أن كابل الطاقة يتمتع بالكفاءة ويطابق التشريعات القومية والأوروبية الخاصة بالسلامة.

يجب أن يضمن المُستخدم إمداد الماكينة بالطاقة مع حماية الخط باستعمال قاطع أمان (قاطع تيار) مناسب وفقاً للتشريعات السارية في الدولة نفسها. صل كابل الطاقة (I) بخط الكهرباء عن طريق قاطع متعدد الأقطاب (D) من أجل فصل الشبكة، ويجب ألا تقل المسافة بين نقاط التلامس عن 3 ملم، ما يسمح بالفصل الكامل في ظروف الجهد الزائد من الفئة الثالثة. من أجل تغيير الجهد يُرجى الرجوع للمخطط المذكور على علبة القاطع العام.

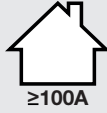
من الإلزامي توصيل الكابل ذو اللون الأصفر/الأخضر بمنظومة التأريض في المكان.



الماكينة مجهزة بكتلة طرفية متساوية الجهد موجودة تحت حوض الصرف الذي يوجد بجواره الرمز التالي. الكتلة الطرفية قادرة على احتواء كابلات يتراوح مقطعها بين 5,2 ملم و 6 ملم. لتنفيذ التوصيل، استخدم أقواس الكابلات الواردة برفقة الماكينة.



مسموح بالتوصيل أحادي الطور لماكينة القهوة فقط في الأماكن التي يوجد بها تمديدات كهربائية توفر معاوقة مرجعية مناسبة لامتناس تيار الجهاز.



4. وصف الماكينة

1. القاطع العام
2. قاطع المقاومة
3. ذراع الماء الساخن
4. زر الماء الساخن
5. هيكل المجموعة
6. حامل المرشّح
7. الحوض السفلي للصرف
8. شبكة حوض الصرف
9. لوح أمامي
01. لوحة البيانات
11. مقياس ضغط بتدرج مزدوج لفحص الضغط
21. ذراع البخار
31. مقبض صنبور البخار
41. واجهة الماكينة
51. أزرار التحكم في المجموعة
61. شبكة حمل الفناجين
71. شبكة الرفع
81. قاطع مضيء لمُسَخِّن الفناجين

بمجرد إنهاء التوصيلات الهيدروليكية والكهربائية، قم بإدخال الماكينة في الخدمة. افتح صنبور شبكة المياه (A).

أغلق قاطع الحماية (D). اضغط على القاطع العام (1)، سيضيء المؤشر الضوئي لوجود جهد في الماكينة.

سيعمل الضبط التلقائي للمستوى على تعبئة الماء في الغلاية حتى يصل تلقائياً إلى المستوى المحدد مسبقاً؛ التحكم في الماء داخل الغلاية أوتوماتيكي وستتم استعادة المستوى أوتوماتيكيًا.

خلال أول عملية تعبئة للغلاية، قد يتدخل انقضاء مهلة التعبئة (تومض مؤشرات DEL في لوحات الأزرار)، وهذا أمر طبيعي في هذه المرحلة، لأن تعبئة غلاية فارغة تتطلب وقتاً أطول من مهلة الأمان المضبوطة (021 ثانية). أطفئ الماكينة من القاطع العام ثم أعد تشغيلها مرة أخرى. ستستأنف الماكينة عملية التعبئة حتى الملء الصحيح. لاحظ جيداً قدر تكرر هذه العملية مرتين أو ثلاث مرات.

لا تقم بتنشيط القاطع (2) الخاص بتغذية المقاومة قبل الملء الصحيح للغلاية.



بمجرد الانتهاء من عملية التعبئة الأوتوماتيكية للمياه، اضغط على القاطع (2)، ما سيمد المقاومة بالجهد الكهربائي من أجل تسخين المياه. ثم انتظر حتى تصل الماكينة إلى ضغط تشغيل من 1,1 ÷ 3,1 بار، مع مراقبة ضغط الغلاية على مقياس الضغط (11).

إن لم تستقر الماكينة عند القيم المُشار إليها، سيتوجب القيام بمعايرة عداد الضغط على النحو المذكور في الفقرة 1.5.

ثم افحص الضغط على مقياس ضغط المضخة (11) مع تشغيل إحدى المجموعات بإدخال حامل مرشّح مملوء ببن مطحون كما يجب وموزون ومكبوس، من أجل الحصول على الضغط الفعلي للتشغيل البالغ 9/8 بار. إذا لزم إعادة معايرة ضغط المضخة، فيجب تنفيذ هذه العملية على النحو المحدد في الفقرة 2.5.

نقص الماء في الغلاية، أثناء عمل الماكينة، يؤدي إلى انقطاع المقاومة، التي يجب استعادتها على يد مركز الدعم المعتمد.



أثناء التشغيل:

عندما يشير مقياس الضغط المخصص لفحص ضغط الغلاية (11) إلى أن الضغط يبلغ 5,0 بار تقريباً، افتح ببطء صنبور البخار (31) من أجل تفريغ الهواء الموجود في الغلاية، وانتظر بدء خروج البخار من ذراع الإمداد بالبخار (21)، قبل إعادة غلق الصنبور. انتظر حتى تصل الماكينة إلى ضغط التشغيل وحتى تصل إلى التوازن الحراري السليم، بعد 53-54 دقيقة.

لا تضغط على زر قاطع الإمداد بالماء الساخن أو الصنبور قبل الوصول إلى الضغط الصحيح للتشغيل البالغ 1,1 بار والمبين على مقياس الضغط المخصص لفحص ضغط الغلاية.



ثم انتظر حتى تصل الماكينة إلى ضغط تشغيل من 1,1 ÷ 3,1 بار، مع مراقبة ضغط الغلاية على مقياس الضغط (11). إذا لم تستقر الماكينة على القيم المبينة، فيجب القيام بمعايرة عداد الضغط على النحو المحدد في الفقرة

1-5. عندها تكون الماكينة جاهزة للاستخدام

عداد الضغط المبين في الشكل 5 يؤدي وظيفة الحفاظ على ثبات الضغط في الغلاية عن طريق تشغيل مقاومة التسخين الكهربائية أو فصلها. مفتاح الضغط المذكور مضبوط مسبقاً في مرحلة الاختبار التشغيلي للماكينة على 1,1 ÷ 3,1 بار، لكن إن كانت الحالة النوعية تتطلب ضغط تشغيل مختلف، يمكن تغيير مجال تشغيل عداد الضغط عن طريق العمل على برغي الضبط (U): عند تقليل الضغط تنخفض درجة الحرارة، وبالعكس، عند

زيادة الضغط تزيد أيضًا درجة حرارة الماء. يُشار إلى اتجاه الضبط في الشكل، وكذلك على مفتاح الضغط نفسه. يتغير الضغط بمقدار 1,0 جوي تقريبًا مع كل لفة كاملة للمسمار.

انتبه! افصل الإمداد بالكهرباء قبل تنفيذ هذه العملية.



2-5. معايرة ضغط المضخة

• أدخل في المجموعة حامل مُرْسِح مملوء بالبن المطحون والموزون والمكبوس كما يجب. شَعْل القاطع أو لوحة أزرار التحكم في المجموعة (51) وقرأ الضغط على مقياس ضغط المضخة (11).

الضغط الصحيح يبلغ 9/8 بار. إذا تبين أن الضغط المقروء على مقياس الضغط غير صحيح، تعامل مع برغي ضبط ضغط المضخة الشكل 6 (Z) عن طريق التدوير في اتجاه عقارب الساعة لزيادة ضغط المضخة، وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل الضغط. بعد الانتهاء من الضبط تأكد من معايرة المضخة عن طريق إخراج جرعة أو أكثر من القهوة.

6. تحضير القهوة

• للحصول على قهوة إسبريسو ممتازة من المهم استعمال بُن ممتاز الجودة وجيد التحميص ومطحون بصورة سليمة؛ تكون درجة الطحن سليمة عندما يستغرق زمن إمداد القهوة من 51-81 ثانية للفنجان الواحد و03-53 ثانية للفنجانين.

• يجب تنفيذ عملية الطحن في وقت الاستخدام، نظرًا لأن البُن بمجرد طحنه يفقد خصائص نكهته في غضون وقت قصير؛ إذا كان الطحن خشبًا جدًا، سيكون الناتج قهوة فاتحة وخفيفة وتخلو من الكريمة، وإن كان الطحن ناعمًا جدًا، سيكون الناتج قهوة داكنة وقوية وبها القليل من الكريمة.

• تسهم الفناجين الساخنة في الحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة للقهوة التي تم إنتاجها للتو، لذا يُنصح بوضع الفناجين قبل الاستخدام على الشبكة الكبيرة لحمل الفناجين (61)، من أجل استغلال الحرارة التي تشعها الغلاية.

• ماكينة TraB avouN مجهزة بمُسَخِّن فناجين كهربائي، يمكن تسخين الفناجين عن طريق الضغط على الزر (81)، وعندها سيضيء المؤشر الضوئي داخل الزر للإشارة إلى عمل مُسَخِّن الفناجين. لإيقاف مُسَخِّن الفناجين اضغط مجددًا على الزر (81).

تجنب تغطية سطح مُسَخِّن الفناجين بأقمشة أو لباد، الخ



• بعد وضع المُرْسِح في المبيت المخصص له في حامل المُرْسِح (6)، املاً المُرْسِح بجرعة من البُن المطحون والكافي للحصول على فنجان أو فنجانين (7 جم - 41 جم)، اجعل البُن مستويًا، ثم اضغطه باستعمال المكبس الصغير، ونظف براحة اليد حافة المُرْسِح من أي بقايا بُن، واشبك حامل المُرْسِح بجسم المجموعة (5)، وحركه باتجاه اليمين من أجل تثبيتها في المجموعة نفسها.

• ضع الفناجين تحت فوهات الإمداد وشَعْل المجموعة عن طريق أزرار التحكم في المجموعة (51).

عند الوصول إلى كمية القهوة المرغوب بها، أوقف الإمداد بالتعامل مع أزرار التحكم في المجموعة (51) واترك حامل المُرْسِح مشبوكًا في المجموعة.

• لتحضير فناجين قهوة أخرى، قمر بفك حامل المُرْسِح (6) من المجموعة عن طريق لفة تجاه اليسار وتخلص من الرواسب في الدرج المخصص وكرر العمليات المذكورة أعلاه.

يُنصح بعدم لمس المجموعات وأذرع البخار والمياه الساخنة



أثناء عمل الماكينة وعدم وضع اليدين مطلقًا أسفل المجموعات والأذرع أثناء الإمداد، لتجنب الحروق المحتملة.

يُنصح بترك حوامل المُرْسِحات مُدرّجة، في ظل وجود المُرْسِحات ورواسب القهوة، في المجموعة أثناء يوم العمل، لكي يكون حامل المُرْسِح دائمًا في درجة الحرارة المثلى.

عندما تكون الماكينة جديدة، قد يبدو حامل المُرْسِح غير محاذي (عمودي على الماكينة نفسها) على النحو الموضح في الشكل، لكن هذا لا يؤثر بالسلب على عمل الماكينة. بعد فترة قصيرة من الاستخدام سيتخذ حامل المُرْسِح تدريجيًا الوضع الصحيح.

عندما تكون الماكينة جديدة، قد يبدو حامل المُرْسِح غير محاذي (عمودي على الماكينة نفسها) على النحو الموضح في الشكل، لكن هذا لا يؤثر بالسلب على عمل الماكينة. بعد فترة قصيرة من الاستخدام سيتخذ حامل المُرْسِح تدريجيًا الوضع الصحيح.



الشكل 4

A. وضع حامل المُرْسِح المغلق عندما تكون الماكينة جديدة.
B. وضع حامل المُرْسِح المغلق بعد فترة قصيرة من استعمال الماكينة.

7. تعليمات لبرمجة جرعة القهوة

موديل يعمل بإمداد مستمر بمجموعات أوتوماتيكية وصمام ملف لولبي ومعايرة حجمية للجرعات قابلة للبرمجة، وتحكم رقمي في الإمداد بغشاء ذو معالج دقيق، ولوحة أزرار تحتوي على 4 اختيارات لجرعات القهوة وزر إيقاف لكل مجموعة.

1-7. تعليمات لبرمجة جرعة القهوة

الشكل 3 أوامر التحكم في المجموعة
مواصفات الأزرار:
A. عدد 1 قهوة عادية.
B. عدد 2 قهوة عادية.
C. عدد 1 قهوة وفيرة الماء (لونجو).
D. عدد 2 قهوة وفيرة الماء (لونجو).
E. إيقاف أزرار التحكم في المجموعة / الإمداد المستمر.

الزر (E) مخصص من أجل الإمداد المستمر والإيقاف. لذا تمتلك الماكينة وظيفة مزدوجة:

A. عند الضغط على الزر (E) تصح الماكينة نصف أوتوماتيكية
B. عند الضغط على أزرار الاختيار الأربعة تعمل الماكينة بمعايرة الجرعات الحجمية الإلكترونية، وعند الضغط باستمرار على الزر (E) لبضع ثوانٍ ستدخل الماكينة في مرحلة البرمجة، وسيظهر هذا من الوميض بتكرار منخفض لمؤشر DEL الخاص بالمجموعة التي يجري برمجتها. حرّر زر البرمجة (سيستمر مؤشر DEL في الوميض) واضغط على زر المجموعة التي ترغب في برمجة جرعة القهوة عليها، في هذه المرحلة سيبدأ الإمداد؛ بمجرد الوصول إلى الجرعة المرغوب بها، اضغط على أي زر في نفس المجموعة لإيقاف الإمداد، سحفظ الجرعة وستخرج الماكينة من حالة البرمجة (سينطفئ مؤشر DEL الوامض).

• يجب تكرار هذه العملية مع أزرار الاختيار المتبقية في المجموعات المختلفة. يجب تكرار العملية نفسها عند الرغبة في تصحيح الجرعة بالزيادة أو بالنقصان. عند برمجة المجموعة الأولى ناحية اليسار ستنتقل البرمجة إلى المجموعات الأخرى.

• الإعدادات المنفذة على المجموعة 1 (بالعمل على لوحة الأزرار الأولى)، تُسَخَّن تلقائيًا على المجموعة 2 أيضًا.

9. سحب الماء الساخن

ضع وعاءً تحت ذراع الإمداد بالماء الساخن (3)، واضغط على زر صنوبر الماء الساخن (4)، وعندما تحصل على كمية الماء المرغوب بها، اضغط على الزر مجددًا لقطع الإمداد.



يُنصح بأن تكون المدة القصوى للإمداد 06 ثانية.

01. تحضير مشروبات أخرى

01-1. الحليب والكاوتشينو والمشروبات الساخنة الأخرى

قبل تسخين أي مشروب، أخرج بحرص القليل من البخار من أنبوب البخار (21)، عن طريق تحريك مقبض صنوبر البخار (31) في عكس اتجاه عقارب الساعة، للتخلص من أي تكثف متراكم داخل الغلاية.

ضع السائل المراد تحضيره في أحد الأوعية، اغمر ذراع الإمداد بالبخار (21) في السائل وأدر ببطء مقبض صنوبر البخار (31) في عكس اتجاه عقارب الساعة؛ لاحقًا افتح بالكامل المقبض، لإتاحة خروج البخار بكمية كبيرة لكي يصل السائل إلى حالة الغليان. للحصول على الحليب المخفوق من أجل الكابوتشينو، يُنصح باستعمال وعاء طويل وضيق ومملوء حتى النصف.

اغمر ذراع الإمداد بالبخار (21) حتى تلمس قاع الوعاء واجعل الحليب يصل إلى مرحلة الغليان تقريبًا. ارفع الوعاء واخفضه بالتناوب أثناء فتح الصنوبر، حتى يلامس سطح الحليب، وذلك لضغط ثوانٍ حتى يتم الخفق. للحصول على الكابوتشينو، أضف الحليب الساخن المخفوق إلى القهوة الساخنة المصنوعة في الفنجان المخصص.

الشاي والبابونج

ضع وعاءً تحت ذراع الإمداد بالماء الساخن (3)، واضغط على زر الإمداد بالماء الساخن (4) حتى الحصول على كمية الماء المرغوب بها؛ ثم أضف كيس المشروب المطلوب لإعداده.

11. عمليات الصيانة والتنظيف

11-1. تنظيف أذرع الإمداد بالبخار

لتجنب تغيير مذاق المشروبات المراد تسخينها، وانسداد الفتحات الطرفية لأذرع الإمداد بالبخار، يجب تنظيف الأذرع بعناية بعد كل استخدام.

11-2. التنظيف اليومي

اشطف المرشحات وحوامل المرشحات بماء مغلي لتجنب تكوين تجمعات أو ترسبات قهوة، ونظف منافث التجويف السفلي في مجموعات الإمداد.

21. عمليات التنظيف الأسبوعية

21-1. تنظيف هيكل المجموعة والمنافث

اخلع حامل المرشّح من هيكل المجموعة. ضع الغشاء المرفوق داخل المرشّح، وضع ملعقة من المسحوق المنظف المخصص لماكينات القهوة، واشبك حامل المرشّح (6) بجسم المجموعة المراد تنظيفها (5). شغّل أزرار التحكم في المجموعة عن طريق التعامل مع أزرار التحكم في المجموعة (51) وأوقف الإمداد بعد 4-5 ثوانٍ تقريبًا. شغّل الإمداد وأوقفه بالتناوب عدة مرات لمدة دقيقة تقريبًا، لكي يُتاح التخلص من تراكمات القهوة والكلس. أزل الغشاء وشغّل الإمداد أكثر من مرة، من أجل شطف المجموعة. حضّر بعض مشروبات القهوة لإزالة المذاق غير المحبب من المنافث ومن هيكل المجموعة. بعد مرور فترة طويلة على ركود الماء الساخن في القنوات، اترك القليل من الماء يتدفق ويسقط لإزالة أية ترسبات.

21-2. تنظيف المرشّحات وحوامل المرشّحات

افحص مرارًا الفتحات الصغيرة الموجودة في المرشّحات للتخلص من أي

7-2. النقع المسبق

يسمح البرنامج الخاص بنا بتهيئة ضبط الجرعات بصورة تجعل النقع المسبق يأتي قبل عملية الإمداد المتعلقة بجرعات القهوة ذات التحكم الحجمي. الإمداد بالجرعة بعد الزمن 1 (تشغيل) (NO) يتوقف لمدة الزمن 2 (إيقاف) (FFO)، ثم يُستأنف لإكمال الإمداد المختار.

عند الضغط على أحد أزرار الجرعات ذات التحكم الحجمي فإن الدورة العادية يسبقها دفعة قصيرة وموقوتة من الماء، الذي يُستعمل لترطيب قرص البُن قبل عملية الإمداد الفعلية. تتيح هذه الخاصية استغلال قرص القهوة بصورة أفضل.

تنشيط النقع المسبق

شغّل الماكينة بالتعامل مع القاطع العام مع الاستمرار في الضغط على الزر (A) الخاص بالمجموعة 1 وانتظر إضاءة مؤشر DEL الزر (E). أطفئ الماكينة وأعد تشغيلها. تم تنشيط النقع المسبق.

إيقاف النقع المسبق

شغّل الماكينة بالتعامل مع القاطع العام مع الاستمرار في الضغط على الزر (B) الخاص بالمجموعة 1 وانتظر إضاءة مؤشر DEL الزر (E). أطفئ الماكينة وأعد تشغيلها. تم إيقاف النقع المسبق.

8. الإمداد بالقهوة

• من أجل الحصول على القهوة، اضغط على الزر المختار مسبقًا من أزرار التحكم بالمجموعة (51)، سيضيء مؤشر DEL الأخضر المدمج في الزر (E)، وهكذا سيبدأ إمداد القهوة، الذي سيُقطع أوتوماتيكيًا عند الوصول إلى الكمية المبرمجة مسبقًا. سيُشار إلى توقف الإمداد عند طريق انطفاء اللمبة ذي الصلة.

• الإمداد أو إلغاء الاختيار يمكن قطعهما عن طريق الضغط على أي زر للتحكم في المجموعة (51).

• إضافة إلى إيقاف الإمداد أو إلغاء الاختيار، ينفذ الزر (E) أيضًا وظيفة الإمداد المستمر، أي أن الجرعة تكون غير محددة مسبقًا وتستمر المجموعة في الإمداد بالقهوة حتى الضغط مجددًا على الزر لإيقاف الإمداد الخارج من المجموعة.

• إن كان البُن مطحونًا بدرجة ناعمة جدًا، أو إن كانت كمية البُن الموجودة في المرشّح كبيرة جدًا، فعند الضغط على أحد أزرار الاختيار الأربعة (A) أو B أو C أو D) لا ينشط الإمداد بالقهوة؛ وبعد 54 ثانية ستدخل الماكينة في حالة التوقف التام وسيُنقل مؤشر DEL الأخضر من حالة الضوء الثابت إلى الضوء المتقطع.

• لإعادة تنشيط الماكينة، اخلع حامل المرشّح واستبدل البُن الموجود في المرشّح، واضغط على القاطع العام (1) من أجل إطفاء الماكينة وإعادة تشغيلها لاحقًا.



يُنصح بأن تكون المدة القصوى للإمداد 06 ثانية. لكي تتجنب توقف الماكينة تمامًا، إن لم يبدأ الإمداد بالقهوة في غضون 01 ثوانٍ، فاضغط على أحد أزرار الاختيار لإلغاء الأمر، واستبدل البُن الموجود في المرشّح، وكرر عملية الإمداد.



لكي تتجنب توقف الماكينة تمامًا، إن لم يبدأ الإمداد بالقهوة في غضون 01 ثوانٍ، فاضغط على أحد أزرار الاختيار لإلغاء الأمر، واستبدل البُن الموجود في المرشّح، وكرر عملية الإمداد.

ترسبات قهوة. استخدم وعاء مناسب لتجهيز لتر تقريباً من الماء المغلي مع أربعة ملاعق صغيرة من المنظف الخاص بماكينات القهوة، واعمُر المرشحات وحوامل المرشّح لمدة 02-03 دقيقة؛ ثم اشطف بماء غزير وجار.

3-21. تنظيف الحوض السفلي للصرّف

اخلع شبكة حوض الصرف (8) واسحب الحوض السفلي للصرّف (7) ونظفه من بقايا مسحوق البن.

4-21. تنظيف الهيكل

استعمل قطعة قماش رطبة وغير كاشطة وخالية من الكحول أو المواد المذيبة، لتجنب إتلاف الجوانب والقاعدة والأجزاء المطلية. هام! لا يمكن غمر هذا الجهاز في الماء، ولا يمكن تنظيفه بدفعات الماء.

31. استبدال الحشوة أسفل الكأس

أثناء الإمداد بالقهوة، إذا تقطّرت القهوة من حواف حامل المرشّح، فقد يرجع السبب إلى وجود انسداد في ثقب الإمداد في حامل المرشّح، في هذه الحالة يلزم تنظيف الثقب؛ إذا استمر وجود العيب أو إذا تجاوز حامل المرشّح مركز المجموعة كثيراً عند شبكه بجسم المجموعة، فيلزم استبدال حشوة أسفل الكأس.

من أجل الاستبدال (الشكل 2)، قم بفك البرغي (E) الخاص بتثبيت الدش، اخلع الدش (C) وبخاخ الرذاذ (B)، ثم استخدم مفك كرافعة لإزالة الكتلة (A) واخلع الحشوة (D) في النهاية.

بعد خلع الحشوة، نظف المكان بصورة مناسبة قبل تركيب حشوة جديدة، ثم أعد تركيب المكونات بترتيب عكسي على النحو الموصوف أعلاه.

41. استبدال الماء في الغلاية

كل 02-51 يوماً لا غنى عن استبدال الماء الموجود في الغلاية، للتخلص من البكتيريا المؤكسدة للحديد ومن تركيز البقايا المختلفة الناتجة عن ركود الماء. أطفئ القاطع العام (1)، واخلع شبكة حوض الصرف (8) واسحب الحوض السفلي للصرّف (7). افتح صنبور الصرف الموجود في الفتحة بالأسفل على اليسار (مع وجود الغلاية تحت ضغط) من أجل إخراج الماء من الغلاية بالكامل. أغلق الصنبور مجدداً وكرر عمليات التشغيل على النحو الموضح بالفعل في جزء آخر من الكتيب.

51. استخدام المنقي

تسري المناورات الموصوفة أدناه على المنقي الموضح في الأشكال؛ إذا لم يكن الجهاز متوافقاً، فيجب الالتزام بالتعليمات المرفقة بالمنقي نفسه.



الكالسيوم والماغنسيوم، الموجودان في الماء داخل أنابيب التدوير بالغلالية ومجموعات الإمداد، يتسببان في إتلاف الماكينة. وظيفة المنقي هي إذابة الكالسيوم والماغنسيوم وجعلهما يترسبان على الراتنجات الموجودة بداخله. لتجنب تشبع الراتنجات بتراكمات الترسبات، يجب تجديد المنقي دورياً وفقاً للمعيار التالي:

• منقي فتة 8 لترات من أجل الماء الذي تبلغ درجة عسره 04 درجة فرنسية:

• حتى 004 قهوة/يوم، كل 01 أيام

• حتى 008 قهوة/يوم، كل 5 أيام

• حتى 0001 قهوة/يوم، كل 3 أيام

• منقي فتة 21 لترًا من أجل الماء الذي تبلغ درجة عسره 04 درجة فرنسية:

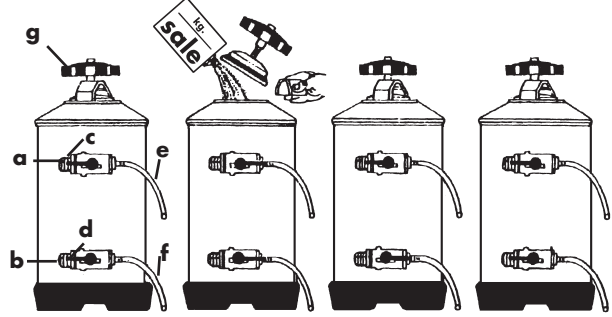
• حتى 005 قهوة/يوم، كل 51 أيام

• حتى 0001 قهوة/يوم، كل 7 أيام

• حتى 0051 قهوة/يوم، كل 5 أيام

• حتى 0002 قهوة/يوم، كل 3 أيام

تأجيل عملية التجديد يعني التأثير بالسلب على الوظائف الحرارية والميكانيكية للماكينة، وكذلك على مذاق القهوة، نتيجة لتكوين ترسبات كلسية. للتجديد، اعمل على النحو التالي.



• ضع وعاءً فارغاً، تبلغ سعته لترين على الأقل، تحت الأنبوب (e)، أدر الذراع (c) و (d) نحو اليمين، وقرم بفك الغطاء (g) وانتظر حتى يتوقف الماء عن التدفق من الأنبوب (e)، ثم ضع 5,1 كجم من ملح الطعام للموديل فتة 8 لترات، أو 2 كجم من الملح للموديل فتة 21 لترًا، وأعد وضع الغطاء وأعد الذراع (c) من اليمين إلى اليسار، ثم اترك الماء المالح ليتدفق من الأنبوب (f) حتى يصبح الماء عذباً مجدداً (تستغرق الدورة 09 دقيقة تقريباً).

a ممدخل الماء.

b مخرج الماء.

c صنبور الدخول.

d صنبور الخروج.

e أنبوب التفريغ.

f أنبوب التجديد.

g مقبض الغطاء.

• ثم أعد الذراع (d) من اليمين إلى اليسار.

• لا تستخدم الماكينة أثناء التجديد؛ يُنصح بفصل التيار عن المضخة، لتجنّب عمل المضخة على الفارغ.

قبل توصيل المنقي بالماكينة يجب غسل الراتنجات، عن طريق التوصيل بشبكة المياه وترك الماء يتدفق لمدة خمس دقائق.

61. التخلص من الماكينة

إذا قررت التوقف نهائيًا عن استعمال الماكينة بسبب تآكلها أو لأسباب أخرى، ننصحك بإيقاف تشغيلها عن طريق قطع كابل الطاقة بعد فصله عن مأخذ التيار.

من أجل التخلص من الماكينة يُنصح بفصل أجزاء الماكينة حسب طبيعتها (بلاستيك، معدن، الخ). ثم سلّم الأجزاء بعد تقسيمها إلى الشركات المختصة في القطاع.

71. أسباب عدم التشغيل

المشكلات	الأسباب	الحلول
الماكينة لا تعمل	1. قاطع الشبكة مُطفاً 2. توصيل خاطئ بشبكة المياه	1. انقل القاطع العام إلى موضع التشغيل «NO» 2. توجه إلى عامل متخصص من أجل فحص
التوصيل عدم وجود ماء في الغلاية	1. صنبور الشبكة مغلق 2. مُرَشِّح المضخة مسدود 3. محرك المضخة لا يعمل	1. افتح صنبور الشبكة 2. استبدل المُرَشِّح 3. توجه إلى عامل متخصص
عدم الإمداد بالقهوة	1. صنبور الشبكة مغلق 2. محرك المضخة لا يعمل 3. منصهر وحدة التحكم محترق 4. صمام الملف اللولبي في المجموعة لا يعمل 5. أزرار التحكم في المجموعة لا تعمل	1. افتح صنبور الشبكة 2. توجه إلى عامل متخصص 3. توجه إلى عامل متخصص 4. توجه إلى عامل متخصص 5. توجه إلى عامل متخصص
عدم خروج بخار من الفوهات	1. وجود الكثير من الماء في الغلاية 2. المقاومة تالفة 3. بخاخ الرذاذ مسدود 4. ترموستات الأمان الخاص بالمقاومة مفصول	1. راجع المشكلة النوعية 2. توجه إلى عامل متخصص 3. نظف بخاخ الرذاذ 4. توجه إلى عامل متخصص
فرط كمية الماء في الغلاية	1. يستمر محرك المضخة في العمل 2. المبادل مثقوب 3. صمام الملف اللولبي الخاص بالماء التلقائي معطل	1. توجه إلى عامل متخصص 2. توجه إلى عامل متخصص 3. توجه إلى عامل متخصص
تسريب ماء على سطح العمل	1. حوض الصرف متسخ 2. أنبوب الصرف مسدود أو مفصول 3. تسريبات أخرى	1. نظف الحوض 2. استبدل أنبوب الصرف 3. توجه إلى عامل متخصص
رواسب القهوة مبلة	1. الطحن مضبوط عند درجة ناعمة جداً 2. المجموعة ما تزال باردة 3. صمام الملف اللولبي لا يقوم بالتفريغ	1. اضبط الطحن 2. انتظر حتى تصل الماكينة إلى درجة الحرارة 3. توجه إلى عامل متخصص
الإمداد بالقهوة بطيء جداً	1. الطحن مضبوط عند درجة ناعمة جداً 2. حامل المُرَشِّح متسخ 3. المجموعة مسدودة 4. صمام الملف اللولبي مسدود جزئياً	1. اضبط الطحن 2. استبدل المُرَشِّح ونظِّف حامل المُرَشِّح 3. توجه إلى عامل متخصص بصورة أكثر نواتراً 4. توجه إلى عامل متخصص
الإمداد بالقهوة سريع جداً	1. الطحن مضبوط عند درجة خشنة جداً	1. اضبط الطحن
القهوة الناتجة باردة	1. وجود كلس على المبادلات أو على المقاومة 2. نقاط التلامس بمفتاح الضغط متأكسدة 3. التوصيل الكهربائي معيب 4. المقاومة محترقة جزئياً 5. ترموستات الأمان الخاص بالمقاومة مفصول	1. توجه إلى عامل متخصص 2. توجه إلى عامل متخصص 3. توجه إلى عامل متخصص 4. استبدل المقاومة 5. توجه إلى عامل متخصص
القهوة الناتجة شديدة السخونة	1. معايرة مفتاح الضغط غير سليمة	1. اضبط مفتاح الضغط عن طريق العمل على المسمار المخصص (فصل 1.6)

La Pavoni S.p.A. via Privata Gorizia, 7 - San Giuliano Milanese (MI) - Tel. 02.98241544 Fax 02.98241541
www.lapavoni.com e-mail: espresso@lapavoni.it