

"LA PAVONI..

Modelli

Verobar V - Verobar S - Piccolobar

Istruzioni per l'uso **operating instructions** mode d'emploi





www.lapavoni.com

Dal 1905 macchine per caffè

La Pavoni S.p.A.
Via Privata Gorizia, 7
20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy
Telefono +39 02 98217.1
Fax +39 02 9821787

Cod. Fiscale e P. IVA 00790800155
e-mail: espresso@lapavoni.it



UNI EN ISO 9001



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' **CE** – **EC** DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE **CE** – **EG** KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG – DECLARACIÓ DE CONFORMIDAD **CE**

La Pavoni S.p.A.

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: Macchina per caffè per uso domestico
Declare that the following product: Espresso coffee machines for domestic use
Déclare que les produits suivants: Machines à café espresso pour usage domestique
Erklärt, dass die folgenden Produkte: Haushalt Espresso Kaffeemaschinen
Declara bajo nuestra responsabilidad que el producto: Máquina para café de uso doméstico

Modello - Model - Modèle - Modell - Modelo

VEROBAR S (VRS)
VEROBAR V (VRV)
PICCOLOBAR (VRP)

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives::
à laquelle se réfère cette déclaration, selon les prescriptions des directives spécifiques :
auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien:
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas:

73/23/CE, 93/68/CE, 89/336/CE, 93/68/CE, 92/31/CE
RHOS – 2002/95/CE, RAAE – 2002/96/CE

è conforme alle seguenti norme :
It complies with the following norms:
conforme aux normes suivantes:
in Übereinstimmung mit den folgenden Normen :
es conforme a las siguientes normas:

EN 60335-1 (1988) + Mod. 2, 5, 6, A51
EN 60335-2-15 (1990)
EN 61000-3-3 (1995) ; EN 61000-4-2 (1995) + A1(1998) ; EN 61000-4-4 (1995)
EN 61000-4-5 (1995) ; EN 61000-4-6 (1996) ; EN 61000-4-11 (1994)
EN 55014-1 : 1993 + A1 : 1997 ; EN 55014-2 : 1997
EN 61000-3-2 : 1995 + A13

Descrizione attrezzatura a pressione – Pressure device description – Description de l'appareillage sous pression – Beschreibung der unter Druckstehenden Geräte – Descripción de los equipos de presión

S.Giuliano Milanese, 12/10/2009

La Pavoni S.p.A.
Il Procuratore
Dr. Eugenio Penné

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione/The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization/La Présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation/Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird/La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.



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

Before starting the machine, please read carefully the instruction manual.

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



Attenzione ! Togliere l'alimentazione elettrica prima di asportare le protezioni.

Attention! Disconnect the machine from main power before taking off the protections.

Attention! Débrancher l'alimentation électrique, avant d'enlever les protections.



Attenzione ! Superfici calde

Attention ! Hot surfaces.

Attention ! Surfaces chaudes.



Attenzione ! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose.

Attention! Particularly important and/or dangerous operations.

Attention! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses.



Importante ! Interventi necessari al buon funzionamento.

Important! Interventions required for proper operation.

Important! Interventions nécessaires au bon fonctionnement.



Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente.

Operations that may be carried out by the user.

Interventions qui peuvent être effectuées par l'utilisateur.



Interventi che devono essere svolti esclusivamente da un tecnico qualificato.

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

Interventions qui doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.

Italiano

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.

English

Dear Customer,

We thank you for buying one of our products, made in accordance with the most up-to date technological innovations. Following carefully the simple operations of use contained in this manual, which comply with essential safety regulations, you will get the best performances and notice the remarkable reliability of this product along the years. In case of running troubles, our network of Service Centres is at your complete disposal from now on.

Français

Cher client,

nous Vous remercions pour l'achat d'un de nos produits, construit selon les dernières innovations technologiques. En suivant attentivement les indications contenues dans le manuel sur l'utilisation correcte de notre produit, en conformité avec les prescriptions essentielles de sécurité, Vous pourrez attendre le grandes performances et vérifier la remarquable fiabilité de ce produit au cours des ans. En case d'anomalies de fonctionnement, vous pourrez toujours vous adresser à nos Services Après-Ventes qui sont dès maintenant à votre disposition.



ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA



Italiano

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.



English

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. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Français

Cher client,

nous Vous remercions pour l'achat d'un de nos produits, construit selon les dernières innovations technologiques. En suivant attentivement les indications contenues dans le manuel sur l'utilisation correcte de notre produit, en conformité avec les prescriptions essentielles de sécurité, Vous pourrez attendre les grandes performances et vérifier la remarquable fiabilité de ce produit au cours des ans. En case d'anomalies de fonctionnement, vous pourrez toujours vous adresser à nos Services Après-Ventes qui sont dès maintenant à votre disposition.





INDICE

ITALIANO	5 - 14
ENGLISH	15 - 24
FRANÇAIS	25 - 34

1 - INTRODUZIONE AL MANUALE	6
2 - FUNZIONE DELLA MACCHINA	6
2.1 - DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA	
3 - AVVERTENZE DI SICUREZZA	6
3.1 - USO IMPROPRIO	
3.2 - RISCHI RESIDUI	
3.3 - ISTRUZIONI SUL CAVO ELETTRICO	
3.4 - PRECAUZIONI IMPORTANTI	
4 - SCHEMA E CARATTERISTICHE TECNICHE	8
5 - PRIMA MESSA IN SERVIZIO	10
5.1 - MODELLO VEROBAR VRS E VRV	
5.2 - MODELLO PICCOLO BAR VRP	
6 - PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	11
7 - COMANDO GRUPPI	11
7.1 - MODELLO VRS - VRP	
7.2 - MODELLO VRV	
7.3 - ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DELLE DOSI CAFFÈ	
8 - PRELIEVO ACQUA CALDA	12
9 - PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE	12
9.1 - LATTE, CAPPUCCINO ED ALTRE BEVANDE CALDE MODELLO VRS E VRV	
9.2 - LATTE, CAPPUCCINO ED ALTRE BEVANDE CALDE MODELLO VRP	
9.3 - UTILIZZO DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR MODELLO VRS - VRV - VRP	
9.4 - THE, CAMOMILLA	
10 - OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA	12
10.1 - PULIZIA LANCIA EROGAZIONE VAPORE	
10.2 - PULIZIA CAPPUCCINO AUTOMATIC	
10.3 - PULIZIA CORPO GRUPPO E DOCCETTE	
10.4 - PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI	
10.5 - PULIZIA BACINELLA INFERIORE SCARICO	
10.6 - PULIZIA CARROZZERIA	
11 - SOSTITUZIONE GUARNIZIONE SOTTOCOPPA	13
12 - CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO OD ANOMALIE	14

1 - INTRODUZIONE AL MANUALE

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante della macchina, va letto attentamente e deve essere sempre a disposizione per eventuali consultazioni; va conservato per tutta la durata operativa della macchina.

In caso di smarrimento o deterioramento potrete richiedere un nuovo manuale ad un **CENTRO DI ASSISTENZA** autorizzato.

All'interno vi sono le informazioni relative all'uso corretto della macchina, alla pulizia, alla manutenzione e fornisce importanti indicazioni per lo svolgimento di operazioni da effettuarsi con particolare attenzione e per eventuali rischi residui.

Il manuale rispecchia le innovazioni tecnologiche al momento della sua redazione; il costruttore si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche tecniche necessarie ai propri prodotti e di aggiornare i manuali senza l'obbligo di rivedere 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;
- uso non conforme a quanto specificato nel presente manuale;
- gravi carenze nella manutenzione;
- 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 adatta alla preparazione domestica di caffè espresso con miscela di caffè, al prelievo ed all'erogazione di acqua calda e/o vapore, di latte caldo.

L'utilizzatore deve aver letto attentamente e ben compreso le istruzioni contenute nel manuale, in modo da fare funzionare correttamente la macchina.

2.1 - DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA

I modelli **VEROBAR "S" - VEROBAR "V" - PICCOLOBAR** sono in grado di erogare:

- bevande a base di caffè in grani macinato
- acqua calda e vapore acqueo per la preparazione ed il riscaldamento di bevande
- latte caldo
- bevande a base di latte e caffè



3 - AVVERTENZE DI SICUREZZA

L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese dove la macchina viene utilizzata, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed alle prescrizioni contenute nel presente manuale.



Per garantire il corretto funzionamento della macchina ed il mantenimento nel tempo delle sue caratteristiche, si consiglia di verificare le giuste condizioni ambientali (la temperatura ambiente deve essere compresa fra 5° e 35° C), evitando l'utilizzo della macchina in luoghi dove vengono usati getti di acqua o in ambienti esterni sottoposti ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.).

Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi che la stessa sia intatta e non abbia subito danneggiamenti.

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.

Prima della messa in funzione della macchina, verificare che la tensione di alimentazione specificata nella targhetta dati posta sotto la base della macchina sia quella in uso nel Paese.

Collocare la macchina in un luogo sicuro, su una base solida, lontano da fonti di calore e dalla portata dei bambini.

Prima di collegare e scollegare la macchina, assicurarsi che l'interruttore di accensione sia in posizione spenta.

Non usare la macchina se non funziona correttamente o se il cavo di alimentazione o la spina sono stati danneggiati; si raccomanda di sostituire il cavo di alimentazione o di far controllare la macchina da un **CENTRO DI ASSISTENZA** autorizzato.

Non toccare le superfici calde (caldaia, gruppo, portafiltro, lancia vapore) per evitare scottature.

Non togliere il portafiltro durante l'erogazione del caffè, per evitare possibili ustioni.

Non mettere assolutamente le mani sotto il gruppo e la lancia vapore, poiché i liquidi o il vapore erogato sono surriscaldati e possono provocare ustioni.

Fare attenzione a non fare funzionare la macchina senz'acqua, per non danneggiare la resistenza.

Per evitare danni utilizzare solo accessori o ricambi omologati dal costruttore.

Nel caso di guasti o imperfetto funzionamento della macchina spegnere la stessa evitando qualsiasi manipolazione e rivolgersi al **CENTRO DI ASSISTENZA** autorizzato per sostituire eventualmente con ricambi originali le parti usurate o danneggiate.

Qualora vengano effettuati interventi di riparazione non autorizzati 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.

Non usare la macchina in ambienti esterni.

Non usare la macchina per altro uso che non sia quello per cui è stata costruita.

Per evitare incendi, scariche elettriche e danni personali non immergere la macchina nell'acqua, il cavo di alimentazione o altri componenti elettrici.

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a vapore.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disattivare la macchina portando l'interruttore di accensione nella posizione di spento e togliere la spina dalla presa di corrente senza tirare il cavo di alimentazione.

La macchina espresso è stata studiata unicamente per uso domestico. Qualsiasi intervento di assistenza o di riparazione fatta eccezione per le operazioni di pulizia e di normale manutenzione, dovrà essere effettuato da un Centro di Assistenza autorizzato.

Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda al vostro.

Non pulire mai con detersivi corrosivi o utensili che graffino. E' sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.

Per evitare la formazione di calcare, si può utilizzare acqua minerale naturale.

Non immergere la macchina in acqua.

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 sono stati istruiti o supervisionati al riguardo da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giocano con l'apparecchio.



Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:

- nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
- nelle fattorie;
- utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
- negli ambienti tipo bed and breakfast."



3.1 – USO IMPROPRIO

In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia ed il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.

E' da considerarsi uso improprio:

- qualsiasi utilizzo diverso da quello dichiarato;
- qualsiasi intervento sulla macchina che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questo manuale,
- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti o ai dispositivi di sicurezza;
- l'utilizzo della macchina in ambienti esterni.

3.2 – RISCHI RESIDUI

L'utilizzatore non può essere protetto contro il getto diretto di vapore o acqua calda, quindi durante le manovre usare la massima cautela per evitare scottature o ustioni.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone o animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate a queste mansioni.



3.3 – ISTRUZIONI SUL CAVO ELETTRICO

Viene fornito un cavo elettrico abbastanza corto per evitare che si attorcigli o che vi inciampiate.

Si possono utilizzare, con molta attenzione, delle prolunghie. Qualora venga utilizzata una prolunga, verificare:

- che il voltaggio riportato sulla prolunga sia perlomeno uguale al voltaggio elettrico dell'elettrodomestico;
- che sia munito di una spina a tre pin con messa a terra (qualora il cavo dell'elettrodomestico sia di questo tipo);
- che il cavo non penda dal tavolo per evitare di inciamparvi.

3.4 – PRECAUZIONI IMPORTANTI

Durante l'utilizzo di elettrodomestici, è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o incidenti.

1 Leggere attentamente tutte le istruzioni ed informazioni riportate in questo manuale e in qualsiasi altro opuscolo contenuto nell'imballo prima di avviare ed utilizzare la macchina espresso.

2 Non toccare le superfici calde.

3 Non immergere cavo, spine o il corpo della macchina in acqua o altro liquido per evitare incendi o scosse elettriche.

4 Fare particolare attenzione durante l'utilizzo della macchina espresso in presenza di bambini.

5 Togliere la spina dalla presa se la macchina non viene utilizzata o durante la pulizia. Farla raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di procedere alla sua pulizia.

6 Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti e rotture. Far controllare o riparare l'apparecchio presso il centro di assistenza più vicino.

7 L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può causare danni a cose o persone.

8 Non utilizzare la macchina espresso all'aperto.

9 Evitare che il cavo penda dal tavolo o che tocchi superfici calde.

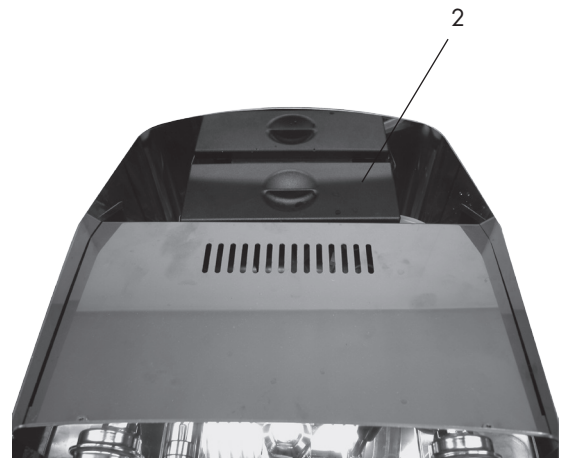
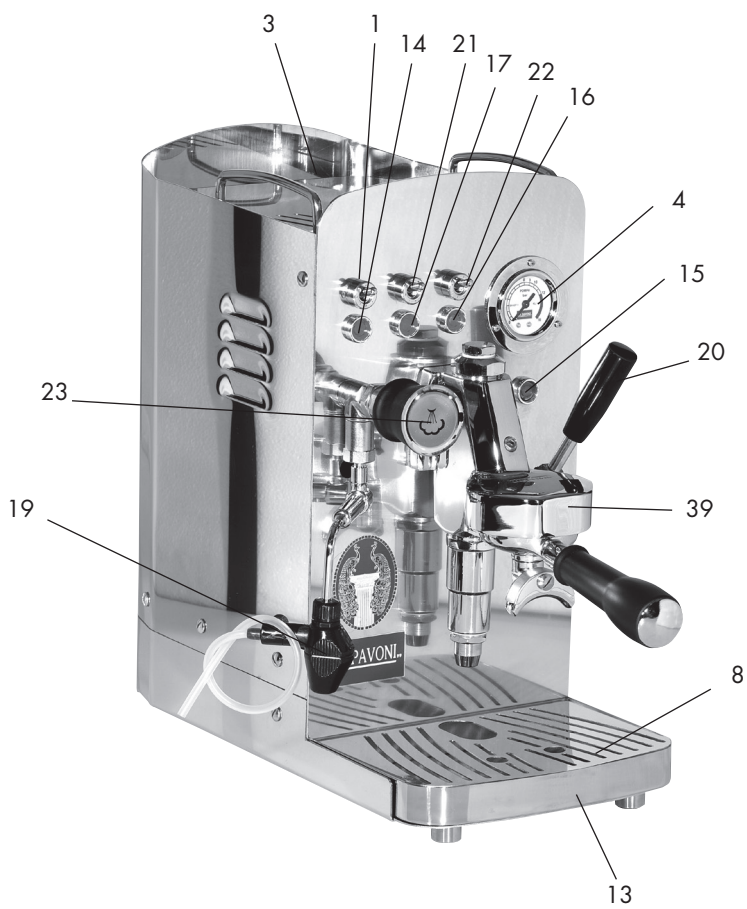
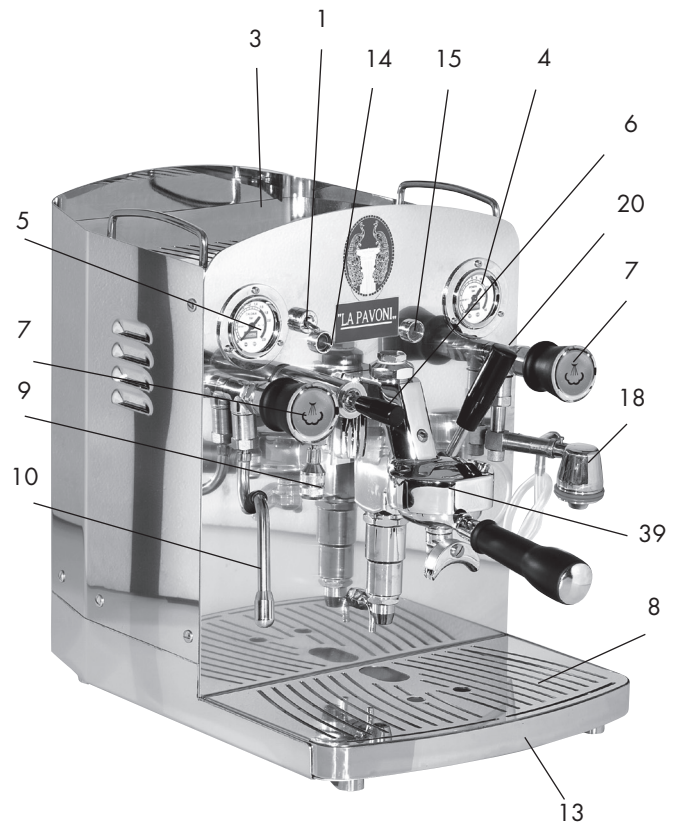
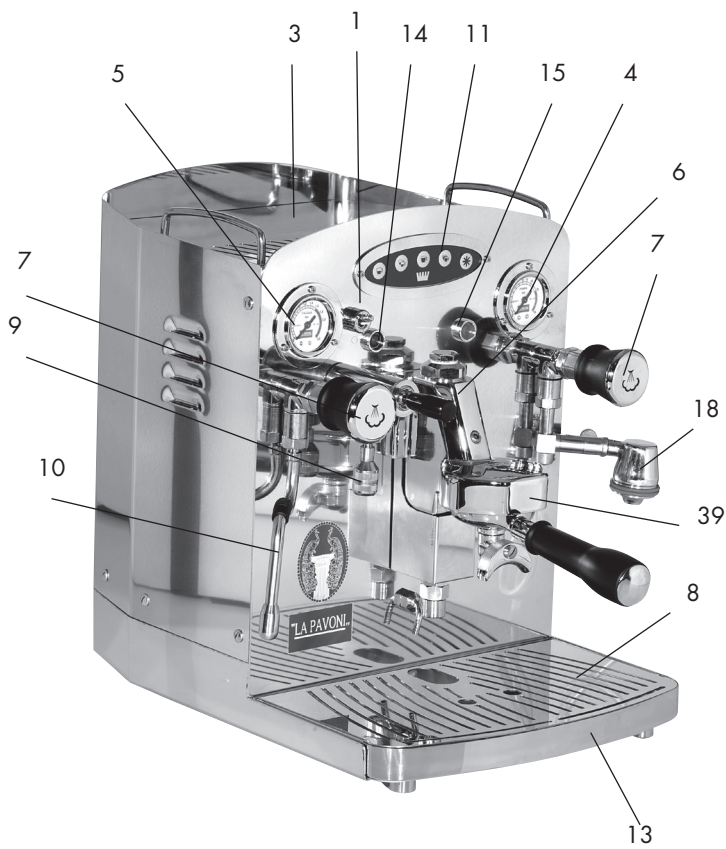
10 Tenere la macchina espresso lontano da fonti di calore.

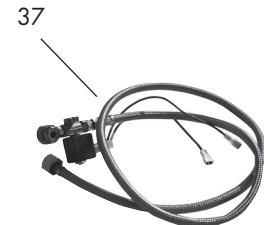
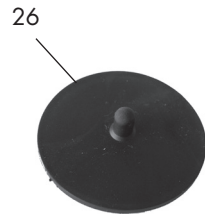
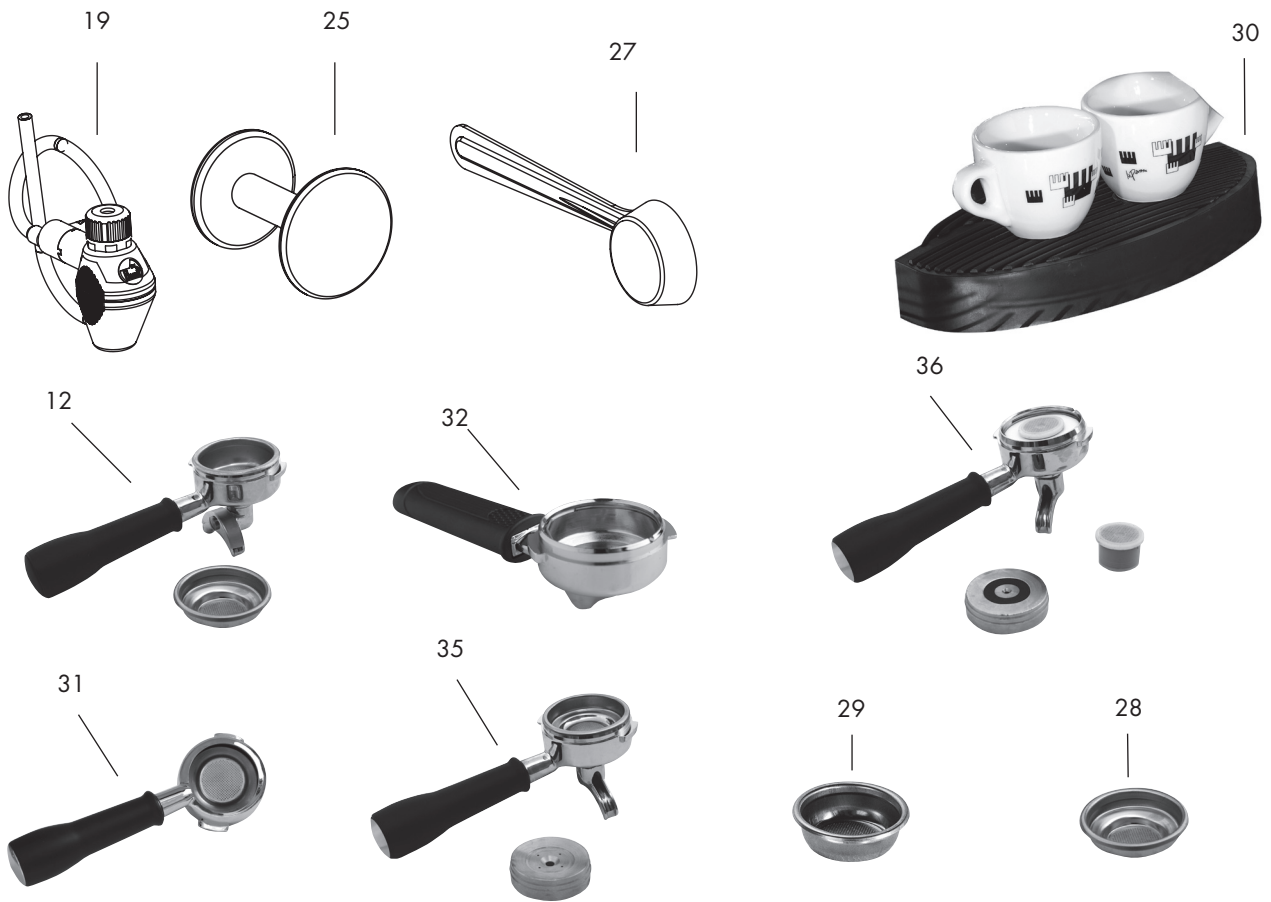
11 Controllare che la macchina espresso sia in posizione "0" prima di inserire la spina nella presa. Per spegnerla, posizionarla su "0" e rimuovere quindi la spina dalla presa.

12 Utilizzare la macchina unicamente per uso domestico.

13 Fare estrema attenzione durante l'utilizzo del vapore.

4 - SCHEMA E CARATTERISTICHE TECNICHE





- 1 Interruttore generale
- 2 Serbatoio acqua fredda
- 3 Scaldatazze passivo
- 4 Manometro pompa
- 5 Manometro caldaia
- 6 Manopola acqua calda
- 7 Manopola vapore
- 8 Griglia bacinella (di serie)
- 9 Lancia Acqua calda
- 10 Lancia Vapore
- 11 Pulsantiera comando gruppo
- 12 Portafiltro (di serie)
- 13 Vaschetta raccogli-gocce
- 14 Lampada macchina accesa
- 15 Lampada serbatoio acqua fredda
- 16 Lampada interruttore vapore
- 17 Lampada macchina in temperatura
- 18 Cappuccino Automatic (optional)
- 19 Cappuccino Automatic Famiglia (optional)
- 20 Leva erogazione gruppo
- 21 Interruttore erogazione acqua calda (VRP)
- 22 Interruttore vapore (VRP)
- 23 Manopola acqua/vapore
- 24 Lancia vapore / acqua calda (VRP)
- 25 Pressino (di serie)
- 26 Membrana per tenuta filtro
- 27 Misurino caffè' (di serie)
- 28 Filtro 1 tazza 7gr (di serie)
- 29 Filtro 2 tazze 16gr (di serie)
- 30 Griglia rialzata (di serie)
- 31 Portafiltro fascino (optional)
- 32 Portafiltro ribassato (di serie)
- 33 Cavo alimentazione
- 34 Connettore cavo alimentazione
- 35 Kit portafiltro cialde E.S.E. (optional)
- 36 Kit portafiltro capsule Fap (optional)
- 37 Kit collegamento a rete idrica (optional)
- 38 Polvere detergente 1 bustina (di serie)
- 39 Gruppo erogazione

MODELLO	VEROBAR V (VRV)		VEROBAR S (VRV)		PICCOLOBAR(VRP)	
Tensione di alimentazione	120V	230V	120V	230V	120V	230V
Frequenza	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz
Potenza assorbita	1400W	1400W	1400W	1400W	1400W	1400W
Pressione pompa	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar
Capacità serbatoio acqua	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt
Capacità caldaia lt.	2 Lt	2 Lt	2 Lt	2 Lt	2 Lt	2 Lt
Dimensioni LxHxP mm	340x445x480	340x445x480	340x445x480	340x445x480	250x445x480	250x445x480
Peso Kg.	27	27	27	27	20	20



5 – PRIMA MESSA IN SERVIZIO

Per mettere in funzione la macchina per caffè espresso seguire attentamente le indicazioni riportate di seguito:
aprire l'imballo esterno, estrarre la macchina da caffè ed accertarsi dell'integrità della stessa. Verificare la presenza degli accessori di cui la macchina è dotata (**vedi paragrafo 4**) posizionare la macchina sopra ad un piano orizzontale togliere il coperchio, estrarre il contenitore dell'acqua (**2**) (posto all'interno della macchina) e sciacquarlo riempire il contenitore con acqua pulita, posizionarlo nuovamente nella sua sede ed inserirvi i tubicini di silicone. Chiudere il coperchio della macchina

Attenzione! Prima di procedere all'allacciamento elettrico, bisogna accertarsi che la tensione di rete corrisponda alle caratteristiche indicate nella targhetta dati posta sotto la base della macchina.

Collegare il cavo di alimentazione alla macchina tramite la presa a connettore posta sotto la base e inserire la spina nella presa di corrente.

5.1 – MODELLO VEROBAR VRS E VRV

Accendere la macchina posizionando l'interruttore on/off (**1**) sulla posizione "I". L'accensione della lampada (**14**) conferma l'alimentazione elettrica.

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.

Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione di esercizio 1,1 – 1,3 bar, controllando sul manometro (**5**) la pressione caldaia.

La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza che controlla la quantità di acqua contenuta nella vaschetta; quando il livello dell'acqua raggiunge la capacità di 0,5 litri circa, il dispositivo interviene bloccando automaticamente tutte le funzioni della macchina. La spia rossa (**15**), si accende per indicare la mancanza di acqua nella vaschetta.

Riempendo la vaschetta, la spia luminosa si spegne e la macchina è di nuovo pronta per erogare il caffè. Per il corretto funzionamento del dispositivo di sicurezza, evitare di appoggiare tazze o altri oggetti sul coperchio della vaschetta (**2**).

Inserire il portafiltro (**12**) nel gruppo erogazione (**39**).
Tramite l'azionamento della leva erogazione gruppo (**20**) o tramite l'azionamento della pulsantiera comando gruppo (**11**), effettuare una erogazione dell'acqua per permettere che gli scambiatori del circuito caffè si riempiano correttamente.

ATTENZIONE! L'erogazione del caffè e l'alimentazione della resistenza caldaia non sono abilitate al funzionamento quando la lampada serbatoio acqua (15) è accesa.

Durante la messa in servizio: quando il manometro controllo pressione caldaia (**5**) segna una pressione di circa 0,5 bar, aprire lentamente la manopola rubinetto vapore (**7**) in senso antiorario per scaricare l'aria contenuta nella caldaia ed attendere che dalla lancia erogazione vapore (**10**) cominci ad uscire vapore, prima di richiuderlo.

Attendere che la macchina raggiunga la pressione di esercizio ed il giusto equilibrio termico, dopo 10-15 minuti.

5.2 – Modello Piccolo Bar VRP

Accendere la macchina posizionando l'interruttore on/off (**1**) sulla posizione "I". L'accensione della lampada (**14**) conferma l'alimentazione elettrica.

Inserire il portafiltro (**12**) nel gruppo erogazione (**39**).

Mettere un contenitore sotto la lancia acqua / vapore (**24**).

Aprire la manopola vapore/acqua calda (**23**). Posizionare la leva interruttore erogazione acqua calda (**21**) sulla posizione "I". Quando dal beccuccio del turbo vapore (**24**) esce l'acqua, posizionare la leva interruttore erogazione acqua calda (**21**) sulla posizione "0" e chiudere la manopola (**23**). Queste operazioni hanno solo lo scopo di effettuare il corretto riempimento della caldaia.

Tramite l'azionamento della leva erogazione gruppo (**20**) effettuare una erogazione dell'acqua per permettere al circuito caffè il corretto riempimento.

ATTENZIONE! L'erogazione del caffè e l'alimentazione della resistenza caldaia non sono abilitate al funzionamento quando la lampada serbatoio acqua (15) è accesa.

La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza che controlla la quantità di acqua contenuta nella vaschetta; quando il livello dell'acqua raggiunge la capacità di 0,5 litri circa, il dispositivo interviene bloccando automaticamente tutte le funzioni della macchina. La spia rossa (**15**), si accende per indicare la mancanza di acqua nella vaschetta.

Riempendo la vaschetta, la spia luminosa si spegne e la macchina è di nuovo pronta per erogare il caffè. Per il corretto funzionamento del dispositivo di sicurezza, evitare di appoggiare tazze o altri oggetti sul coperchio della vaschetta (**2**).

Dopo aver fatto queste operazioni attendere che la macchina raggiunga la temperatura di funzionamento per poter erogare un caffè, lampada (**17**) accesa.

N.B.: La spia di raggiungimento della temperatura corretta (17) continuerà a spegnersi e ad accendersi automaticamente durante il periodo di riscaldamento.

Dopo aver acceso la macchina, per il primo caffè, aspettare che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico, dopo 8-10 minuti.

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 del 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, 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 (3) che consente lo sfruttamento del calore irradiato dalla caldaia.

Attenzione! Evitare di coprire il piano scaldatasse con tessuti, feltri, ecc.

Dopo aver collocato il filtro nell'apposita sede del portafiltro (12), 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 (25), ripulire con il palmo della mano il bordo del filtro da eventuali residui di caffè ed agganciare il portafiltro al corpo del gruppo (39) 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 (11) o (20).

Raggiunta la dose di caffè desiderata, interrompere l'erogazione agendo sul comando gruppo (11) o (20) e lasciare il portafiltro agganciato al gruppo.

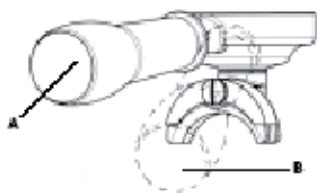
Per l'esecuzione di altri caffè, sganciare il portafiltro (12) dal gruppo, spostandolo verso sinistra, eliminare i fondi del caffè e ripetere le operazioni sopra riportate.

Attenzione! 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.

Attenzione! 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.



A = Posizione del portafiltro chiuso con la macchina nuova

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

7 – COMANDO GRUPPI

7.1 MODELLI VRS e VRP

Macchina con gruppi semiautomatici ad erogazione continua con funzionamento a microinterruttore.

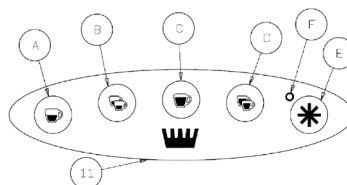
L'erogazione del caffè si ottiene azionando la levetta del gruppo (20) posta sul pannello; portando la levetta verso il basso, il microinterruttore ad essa collegato attiverà l'elettropompa che invierà l'acqua in pressione al gruppo, il quale, grazie ai dispositivi interni, permette prima la preinfusione e successivamente l'in-

fusione del caffè nelle più differenti condizioni d'uso. Raggiunta la quantità di caffè desiderata, riportare la levetta (20) verso l'alto, posizione di arresto, per interrompere l'erogazione.

7.2 MODELLO VRV

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

7.3 ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DELLE DOSI CAFFÈ



Specificazione dei tasti:

1 caffè normale

2 caffè normali

1 caffè lungo

2 caffè lunghi

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 (F). Rilasciare il tasto di programmazione (il LED continuerà a lampeggiare) e premere il tasto 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 (F).

1. Questa operazione va ripetuta sui rimanenti tasti di selezione del gruppo.

2. La stessa operazione va ripetuta se si vuole correggere la dose in più o in meno.

EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Per ottenere il caffè premere il tasto prescelto del comando gruppo (11), si accenderà il LED (F) 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 (F).

L'erogazione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto del comando gruppo (11).

Il tasto (E), oltre che ad interrompere l'erogazione, 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.

Assenza di impulsi del contatore volumetrico.

L'assenza di impulsi al contatore volumetrico può essere causato dall'utilizzo di una miscela di caffè macinato troppo fine o dalla quantità eccessiva di caffè utilizzato.

Dopo l'avvio di un ciclo caffè a controllo volumetrico, viene verificato il corretto funzionamento del contatore volumetrico attraverso la rilevazione di impulsi inviati dallo stesso al microcontrollore.

Se non vengono rilevati impulsi per un tempo maggiore di 5 secondi il LED (F) inizia a lampeggiare.

Dopo 1 minuto (Time-out contatore volumetrico) di assenza impulsi, la dose in corso viene arrestata automaticamente.

NOTA: 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.

8 – PRELIEVO ACQUA CALDA

MODELLO VRS - VRV

Collocare un contenitore sotto la lancia erogazione acqua calda (9), premere la levetta snodata (6) verso il basso per consentire l'erogazione dell'acqua; raggiunta la quantità di acqua desiderata interrompere la pressione, la levetta ritornerà nella posizione d'arresto interrompendo l'erogazione.

MODELLO VRP

Posizionare un contenitore sotto la lancia vapore / acqua calda (24), ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto acqua/vapore (23), premere l'interruttore acqua calda (21). Uscirà acqua a 95°C circa dalla parte inferiore della lancia vapore / acqua (24). Al raggiungimento della quantità di acqua desiderata ruotare in senso orario la manopola del rubinetto acqua/vapore (8) e premere nuovamente l'interruttore acqua calda (21).

9 – PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE

9.1 LATTE, CAPPUCCINO ED ALTRE BEVANDE CALDE (MODELLO VRS – VRV)

Attenzione! Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

Prima di scaldare qualsiasi bevanda, far uscire con cautela un po' di vapore dal tubo vapore (10), operando sulla manopola rubinetto vapore (7) 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 (10) nel liquido e ruotare lentamente la manopola rubinetto vapore (7) 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 (10) 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.

9.2 LATTE, CAPPUCCINO ED ALTRE BEVANDE CALDE (MODELLO VRP)

Attenzione! Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

Con la macchina pronta per erogare caffè, dirigere il tubo vapore sopra la bacinella (13), aprire la manopola rubinetto acqua / vapore (23) per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.

Chiudere la manopola rubinetto acqua / vapore (23).

Azionare la leva interruttore vapore (22).

Quando la spia di macchina in temperatura (17) si accenderà, sarà pronta per l'erogazione del vapore.

N.B.: Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

Introdurre il liquido da preparare in un contenitore, immergere la lancia erogazione vapore (10) nel liquido e ruotare lentamente la manopola rubinetto vapore (7) 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 (24) 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.

Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, ruotare in senso antiorario la manopola vapore per interrompere l'erogazione del vapore e togliere il bricco.

Posizionare la leva interruttore vapore (21) sulla posizione "OFF".

N.B.: per preparare subito dell'altro caffè, riempire la caldaia con acqua per portarla alla temperatura corretta. In caso contrario, il caffè potrebbe sapere di bruciato.

Collocare una tazza vuota sulla griglia (8). Non inserire il portafiltro. Abbassare la leva erogazione caffè (20) facendo riempire la tazza di acqua. A tazza riempita, interrompere l'erogazione. Successivamente potrete preparare dell'altro caffè.

9.3 UTILIZZO DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR – OPTIONAL - (MODELLO VRS – VRV-VRP)

Dopo aver preparato il caffè nell'apposita tazza, inserire il tubo di silicone del cappuccino automatic (18) nel bricco del latte, ruotare in senso antiorario la manopola rubinetto vapore (7) e regolare il flusso del latte agendo sul volantino di regolazione del cappuccinatore per avere la consistenza della crema desiderata.

Per una crema densa ruotare in senso orario.

Per una crema schiumosa ruotare in senso antiorario.

9.4 THE, CAMOMILLA

Collocare un contenitore sotto la lancia erogazione acqua calda (9), premere la levetta snodata (6) fino a quando si ottiene la quantità di acqua desiderata. Aggiungere poi la bustina della bevanda da preparare.

Per igiene, si consiglia comunque di utilizzare l'acqua della rete idrica riscaldata con il vapore della lancia erogazione vapore (10).

Per la macchina modello PICCOLOBAR (VRP), effettuare le operazioni descritte nel paragrafo (8) per l'erogazione dall'acqua calda.

10 - OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

10.1 - 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.

10.2 - PULIZIA CAPPUCCINO AUTOMATIC

Dopo ogni erogazione è necessario pulire il Cappuccino Automatic dai residui del latte. Immergere il tubo di aspirazione in silicone trasparente in un contenitore pieno di acqua, procedere come per la normale preparazione del cappuccino lasciando scorrere l'acqua in un idoneo recipiente.

10.3 - PULIZIA CORPO GRUPPO E DOCCETTE

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 al corpo del gruppo.

Azionare il comando del gruppo per mezzo del comando gruppo (11-20) 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 sciogliere 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.

10.4 - 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.

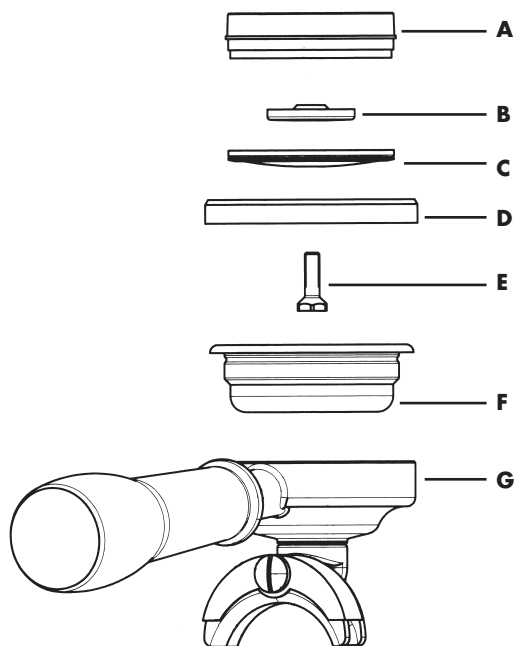
10.5 - PULIZIA BACINELLA INFERIORE SCARICO

Togliere la griglia bacinella scarico (8) e sfilare la bacinella inferiore di scarico (13) e pulirla dai residui delle polveri di caffè.

10.6 - PULIZIA CARROZZERIA

Usare un panno umido, non abrasivo, senza alcool o solventi.

11 - SOSTITUZIONE GUARNIZIONE SOTTOCOPPA



- A. massello
- B. spruzzatore
- C. doccia
- D. guarnizione
- E. vite fissaggio doccia
- F. filtro
- G. portafiltro

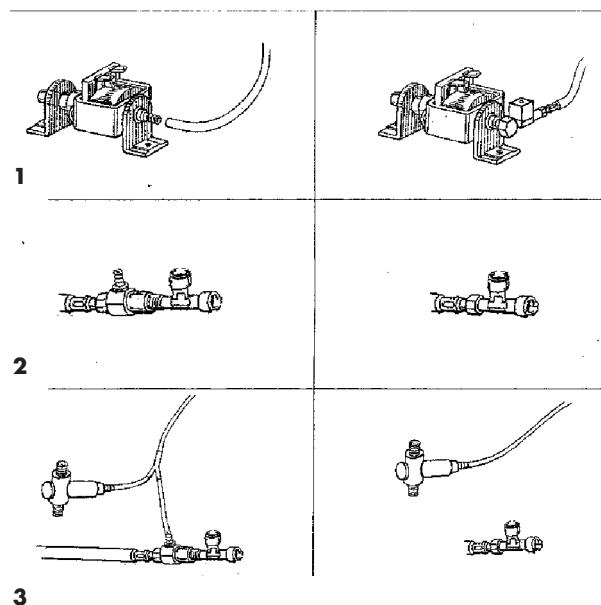
Se durante l'erogazione, il caffè gocciola dai bordi del portafiltro (G), la causa potrebbe essere derivata dall'otturazione del foro di erogazione del portafiltro, in questo caso bisogna pulire il foro; se il difetto persiste o se agganciando il portafiltro al corpo del gruppo lo stesso oltrepassa di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

Per la sostituzione, svitare la vite (E) di fissaggio della doccia, togliere la doccia (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.

ISTRUZIONI PER L'ATTACCO A RETE
MONTAGGIO KIT ATTACCO A RETE

- 1 - Staccare il tubo di silicone dalla pompa.
- Collegare alla pompa il tubo dell'acqua in dotazione inserendo il raccordo tipo bar.
- 2 - Inserire il tubo dell'acqua nel foro predisposto sotto la base della macchina.
- 3 - Togliere l'autoinnesco ed inserire il tubo dell'acqua nel raccordo a "T".
- Togliere il raccordo a "Y" ed i relativi tubi di silicone.
- Inserire il tubo di silicone più lungo nel by-pass e posizionarlo nella vaschetta per lo scarico dell'acqua.



COLLEGAMENTI ELETTRICI

Scollegare il connettore a 3 poli del micro vaschetta dal cablaggio. Collegare il connettore a 3 poli con ponticello (cod. 396550) al cablaggio.

Collegare l'elettrovalvola in parallelo all'alimentazione della pompa.



12 - CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO OD ANOMALIE

PROBLEMI	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non funziona e la spia dell'interruttore non si accende.	<ol style="list-style-type: none">1. Manca la corrente2. La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente3. Il cavo di alimentazione è danneggiato	<ol style="list-style-type: none">1. Ripristinare la corrente2. Inserire correttamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente3. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA per la sostituzione
La spia di accensione è accesa e l'acqua non si scalda	<ol style="list-style-type: none">1. I termostati di servizio non funzionano2. La resistenza è interrotta oppure bruciata.	<ol style="list-style-type: none">1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA.2. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA.
Durante l'erogazione non esce caffè	<ol style="list-style-type: none">1. Manca acqua nel serbatoio2. Il caffè è macinato troppo fine3. La quantità di caffè è eccessiva4. Il caffè è troppo pressato5. Non è stato caricato il circuito6. Doccetta sporca	<ol style="list-style-type: none">1. Introdurre acqua nel serbatoio2. Sostituire con una macinatura più grossa3. Diminuire la quantità di caffè nel filtro4. Pressare meno il caffè5. Vedi paragrafo 5 – messa in funzione6. Pulire o sostituire la doccetta
Forte rumore della pompa	<ol style="list-style-type: none">1. La pompa non è innescata	<ol style="list-style-type: none">1. Vedi paragrafo 5 messa in funzione della macchina.
Il caffè esce troppo rapidamente	<ol style="list-style-type: none">1. Il caffè è macinato troppo grosso2. La quantità di caffè è insufficiente3. Pressatura del caffè insufficiente4. Caffè vecchio o inadatto	<ol style="list-style-type: none">1. La regolazione della macinatura deve essere più fine2. Aumentare la dose di caffè3. Premere maggiormente il caffè4. Sostituire il caffè
Il caffè esce a gocce	<ol style="list-style-type: none">1. Il caffè è macinato troppo fine2. La quantità di caffè è eccessiva3. Eccessiva pressatura del caffè	<ol style="list-style-type: none">1. La regolazione della macinatura deve essere più grossa2. Diminuire la quantità di caffè3. Pressare meno il caffè
Il caffè esce tra il gruppo erogazione ed il portafiltro	<ol style="list-style-type: none">1. Il portafiltro non è inserito correttamente2. Eccessiva quantità di caffè nel filtro3. Il bordo del portafiltro non è stato pulito4. La guarnizione sottocoppa è usurata	<ol style="list-style-type: none">1. Inserirlo in modo corretto2. Diminuire la quantità di caffè3. Togliere i residui di caffè dal bordo del portafiltro pulire la guarnizione sottocoppa.4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
Non si forma la crema sul caffè	<ol style="list-style-type: none">1. La miscela di caffè non è adatta per il tipo di macchina2. La macinatura non è corretta3. La quantità di caffè è insufficiente	<ol style="list-style-type: none">1. Sostituire il caffè2. Regolare la macinatura del caffè3. Aumentare la dose del caffè e pressarlo adeguatamente.
Il caffè esce troppo freddo	<ol style="list-style-type: none">1. La macchina non era alla giusta temperatura.2. Mancato preriscaldamento del portafiltro3. Mancato preriscaldamento delle tazze4. Il termostato non lavora entro i valori ottimali.	<ol style="list-style-type: none">1. Rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo 5.1 – 5.22. Il portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua, vedi paragrafo 5.1 – 5.23. Scaldare adeguatamente le tazze sull'apposito scadattazze (2)4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
Il caffè esce troppo caldo	<ol style="list-style-type: none">1. Il termostato non lavora entro i valori ottimali.	<ol style="list-style-type: none">1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
La macchina non eroga vapore	<ol style="list-style-type: none">1. Non è stato caricato il circuito2. Il foro del terminale del tubo vapore è ostruito3. Manca acqua nel serbatoio	<ol style="list-style-type: none">1. Vedi paragrafo 5.2. Pulire il foro con l'ausilio di un ago3. Vedi paragrafo 5.
Modello VRV - ALLARMI - Il tasto che si sta utilizzando lampeggia.	<ol style="list-style-type: none">1. Serbatoio vuoto. Mancanza acqua. Rumore della pompa2. Macinatura troppo fine.3. Filtro sporco.4. Caffè troppo premuto	<ol style="list-style-type: none">1. Riempire il serbatoio e ripetere le procedure di riempimento caldaia.2. Modificare la macinatura.3. Pulire la doccetta.4. Evitare di premere in modo eccessivo il caffè.

INDICE

ITALIANO	5 – 14
ENGLISH	15 – 24
FRANÇAIS	25– 34

1 - INTRODUCTION	16
2 - MACHINE FUNCTION	16
2.1 - MACHINE USE	
3 - SAFETY WARNINGS	16
3.1 - MISUSE	
3.2 - RESIDUAL RISKS	
3.3 - INSTRUCTION FOR THE POWER SUPPLY CORD	
3.4 - IMPORTANT SAFEGUARDS	
4 - TECHNICAL DIAGRAM AND SPECIFICATIONS	18
5 - FIRST USE OR REUSE	20
5.1 - VEROBAR MODEL VRS AND VRV	
5.2 - PICCOLO BAR MODEL VRP	
6 - COFFEE PREPARATION	21
7 - BREWING UNIT CONTROL	21
7.1 - VRS - VRP MODELS	
7.2 - VRV MODEL	
7.3 - DIRECTIONS FOR COFFEE DOSE PROGRAMMING	
8 - HOT WATER DELIVERY	22
9 - PREPARATION OF OTHER DRINKS	22
9.1 - MILK, CAPPUCCINO AND OTHER DRINKS VRS AND VRV MODELS	
9.2 - MILK, CAPPUCCINO AND OTHER DRINKS VRP MODEL	
9.3 - USE OF CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR VRS - VRV - VRP MODELS	
9.4 - EA, CAMOMILE	
10 - MAINTENANCE AND CLEANING OPERATIONS	22
10.1 - STEAM DELIVERY NOZZLE CLEANING	
10.2 - CAPPUCCINO AUTOMATIC CLEANING	
10.3 - BREWING UNIT AND JET CLEANING	
10.4 - FILTER AND FILTER - HOLDER CLEANING	
10.5 - DRAIN TRAY CLEANING	
10.6 - CASING CLEANING	
11 - REPLACING THE GROUP GASKET	23
12 - TROUBLESHOOTING	24

1 – INTRODUCTION

This instruction manual is an integral part of the machine, it should be read carefully and should always be available for consultation; it should be kept for the whole life of the machine.

In case of lost or deterioration, you can ask for a new manual from an authorised **SERVICE CENTRE**.

The manual contains the information regarding the proper use of the machine, to its cleaning and maintenance, and it supplies important indications for carrying out operations requiring special attention and for possible residual risks.

The manual reflects the technological innovations at the time of its publishing; the manufacturer reserves the right to introduce all the technical modifications required on its products and to update the manuals with no obligation to also review the previous versions.

LA PAVONI S.p.A. declines any liability for damages that may be directly or indirectly caused to people or things caused by the following reasons:

- failure to comply with all the prescriptions of the current safety regulations;
- improper installation;
- improper voltage;
- illegitimate or incorrect use of the machine;
- incorrect use as specified in this manual;
- serious maintenance shortcomings;
- alterations on the machine or any unauthorised intervention;
- non original use of spare parts which are not especially meant for the model;
- total or partial failure with the instructions;
- exceptional events.

2 - MACHINE FUNCTION

This machine is suitable for home preparation of espresso coffee using a blend of coffee, for the withdrawal and delivery of hot water and/or steam, and of hot milk.

The user must read carefully and clearly understand the directions contained in the manual, in order to use the machine properly.

2.1 – MACHINE USE

The VEROBAR "S" – VEROBAR "V" – PICCOLOBAR models deliver:

- drinks made out of ground coffee beans
- hot water and steam for the preparation and warming of drinks
- hot milk
- beverages based on coffee and warm / hot milk.

3 – SAFETY WARNINGS



The user has to follow the safety regulations in force in the country where the machine is used, in addition to the rules suggested by common sense and the directions contained in this manual.



In order to guarantee proper operation of the machine and preservation in time of its features, the user is advised to check the right environmental conditions (room temperature must range between 5° and 35° C). To avoid the use of the machine in places where jets of water are used in outdoor environments exposed to the action of the weather (sun, rain, etc.).

After removing the machine from its packaging, make sure that it is intact and it is not damaged.

The packaging must be delivered to the proper waste disposal centres and in no case left unattended or to the reach of children or animals.

Before starting the machine, make sure that the power supply voltage specified in

the data plate placed under the base of the machine is used in

the country.

Put the machine in a safe place, on a solid base, away from heat sources and out of the reach of children.

Before connecting and disconnecting the machine, make sure that the ON/OFF switch is on the OFF position.

Do not use the machine if it is not working properly or if the main cable or the plug are damaged; the user is advised to replace the main cable or to have the machine checked by an authorised **SERVICE CENTRE**.

Do not touch the hot surfaces (boiler, unit, filter holder, steam supply nozzle) to avoid burns.

Do not remove the filter-holder during coffee delivery, to avoid possible burns.

Under no circumstances you must put your hands under the unit and the steam supply nozzle, since the liquids or steam delivered are overheated and may cause burns.

Make sure you do not operate the machine without water, to avoid damages to the heating element.

To avoid damages, use only accessories and spare parts that have been approved by the manufacturer.

In case of machine failure or faulty operation, switch it off. Do not try to repair it yourself but refer to an authorised **SERVICE CENTRE** to have any worn or damaged parts replaced with original spare parts.

In case of unauthorised repairs carried out on the machine, **or the use of non original spare parts, the guarantee is not valid anymore** and the manufacturer will reserve the right to no longer acknowledge its validity.

Do not use the machine outdoors.

Do not use the machine for any use different from the one for which it has been manufactured.

To avoid fires, electric shocks and personal damage, never immerse the machine, the main cable or other electrical components in water.

In case of fire, use carbon dioxide (CO₂) fire extinguishers. Do not use water or steam extinguishers.

Before any cleaning or maintenance operation, switch the machine off by placing the ON/OFF switch on the OFF position and remove the plug from the power socket without pulling the main cable.

This appliance is for household use. Any repairs or servicing operations, with the exception of normal cleaning and maintenance operations must be undertaken by an authorized service centre.

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the plate agrees with your voltage.

Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.

Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.

Never clean with scouring powders or hard implements.

To avoid your machine scaling up, use purified or bottled water.

Do not immerse base in water.

This appliance must not be used by persons (included children) with physical, sensory

or mental reduced capabilities, or without experience and knowledge unless they had been instructed or supervised by a responsible person for their security.

The children must be supervised to assure that they don't play with the appliance.



This appliance is addressed to domestic use such as: Kitchens reserved to shops staff, offices and other professional rooms; farms, hotels, motels and other residential places and also bed and breakfast.

3.1 – MISUSE

In case of misuse any form of guarantee is not valid and the manufacturer declines any liability for damages to people and/or things.



Will be regarded as misuse:

- any different use from the one declared;
- any intervention on the machine that is not in line with the indications listed in this manual;
- any use of the machine that has been tampered with components or safety devices;
- use of the machine outdoors.

3.2 – RESIDUAL RISKS

The user cannot be protected against direct jets of steam or hot water; therefore he should be extremely careful in handling the machine to avoid burns or scalds.

The manufacturer declines any liability for damages to things, people or animals, caused by any intervention on the machine by non qualified people or who have not been authorised to carry out for these functions.

3.3 – INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A short power-supply cord is provided to reduce risks of getting tangled up or tripping over a longer cord.



Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used :

- the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type
- the cable does not hang from the table to avoid the risk of getting caught up in it.

3.4 – IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- 1** Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this packaging referring to this product before operating or using this appliance.
- 2** Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
- 3** To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- 4** Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event of appliance faults or damages, Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.

7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

8 Do not use outdoors.

9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.

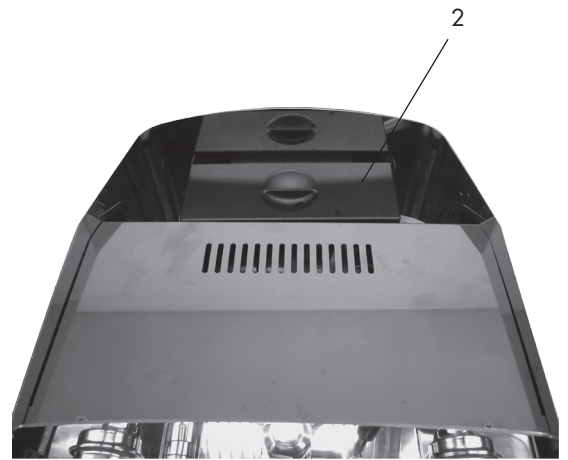
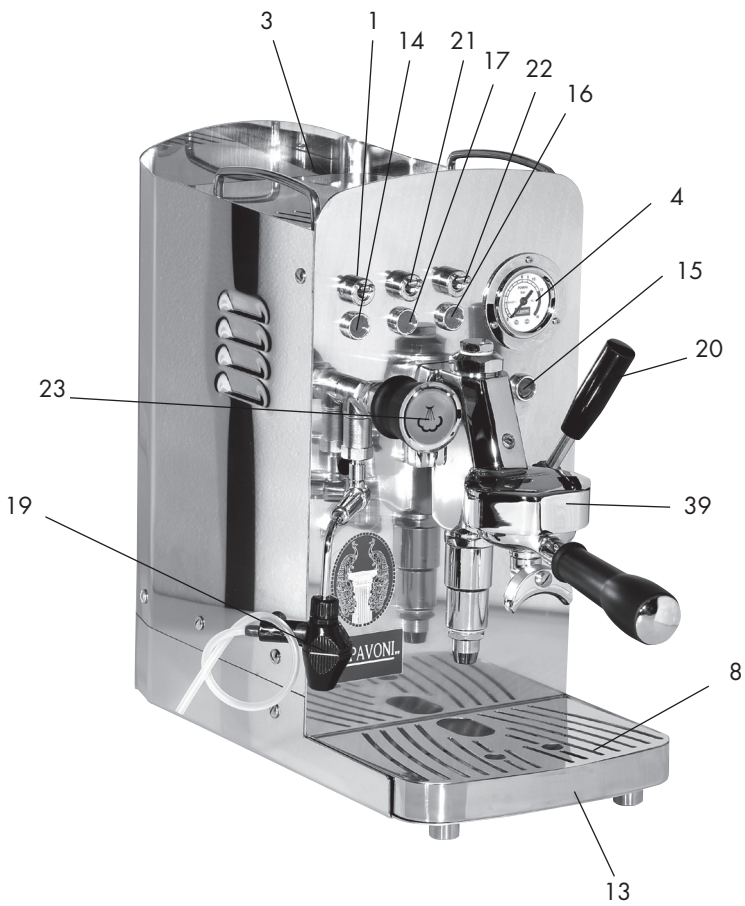
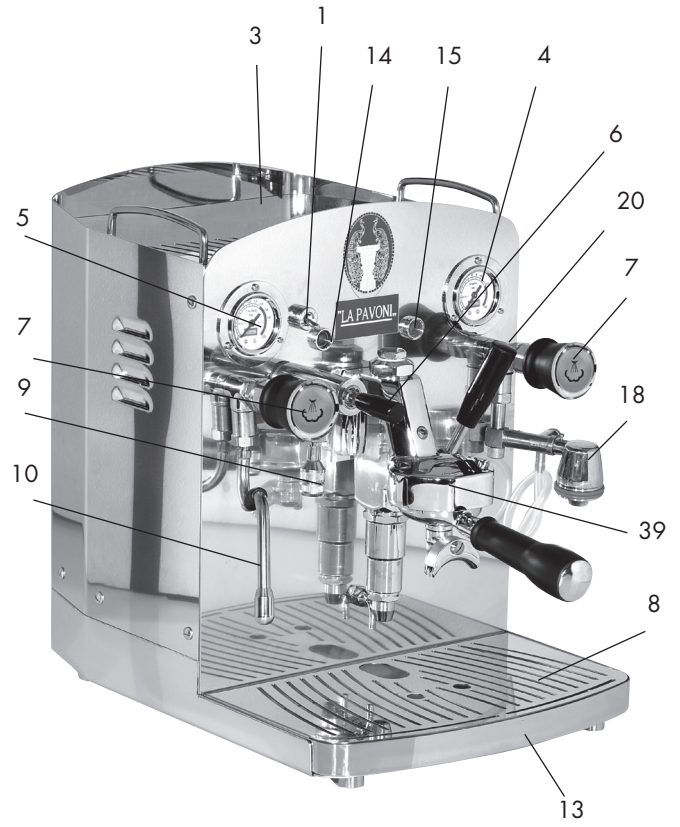
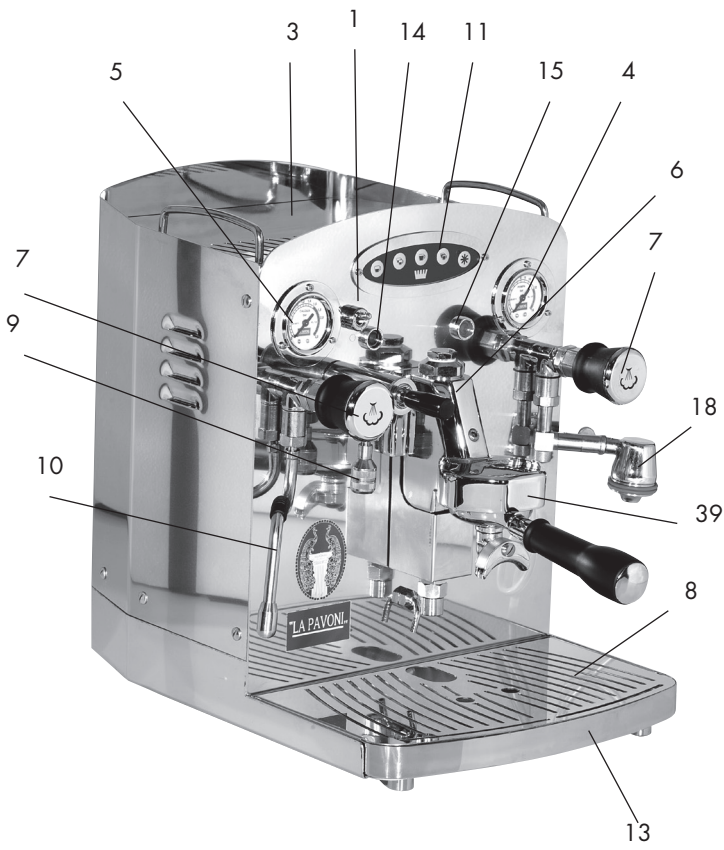
10 Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.

11 Always turn appliance to "0", then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to "0", then remove plug from wall outlet.

12 Do not use appliance for other than intended household use.

13 Use extreme caution when using hot steam.

4 - TECHNICAL DIAGRAM AND SPECIFICATIONS





- 1 ON/OFF switch
- 2 Cold water tank
- 3 Cups warmer
- 4 Pump pressure gauge
- 5 Boiler manometer
- 6 Hot water handle
- 7 Steam handle
- 8 Grill tray
- 9 Hot water jet
- 10 Steam jet
- 11 Control group push – button panel
- 12 Filter holder
- 13 Drip tray
- 14 Coffee machine lamp on
- 15 Cold water tank lamp
- 16 Steam switch lamp
- 17 Temperature lamp
- 18 Cappuccino Automatic (optional)
- 19 Domestic Cappuccino Automatic (optional)
- 20 Lever group endowment
- 21 Hot water supply switch (VRP)
- 22 Steam switch (VRP)
- 23 Water/steam handle
- 24 Hot water/steam jet (VRP)
- 25 Tamper
- 26 Blanking plate rubber
- 27 Coffee measure
- 28 1 cup filter 7 gr
- 29 2 cups filter 16 gr
- 30 Raised grid
- 31 Fascino filter holder
- 32 Lowered filter holder
- 33 Main cable
- 34 Main cable connector
- 35 E.S.E. pods filter holder (optional)
- 36 Fap capsule filter holder (optional)
- 37 Water main kit connection (optional)
- 38 Detergent powder – 1 envelope
- 39 Endowment group

MODEL	VEROBAR V (VRV)		VEROBAR S (VRV)		PICCOLOBAR(VRP)	
Voltage supply	120V	230V	120V	230V	120V	230V
Frequency	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz
Absorbed power	1400W	1400W	1400W	1400W	1400W	1400W
Pump pressure	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar
Water tank capacity	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt
Boiler capacity	2 Lt	2 Lt	2 Lt	2 Lt	2 Lt	2 Lt
Dimensions LxHxP mm	340x445x480	340x445x480	340x445x480	340x445x480	250x445x480	250x445x480
Weight Kg.	27	27	27	27	20	20



5 – FIRST USE OR REUSE

Follow carefully the instructions before using the machine.

- open the external packing and take the machine out. Inspect the machine to ascertain that it is intact and in good condition. Check for the presence of all the accessories supplied with the machine (see paragraph 4)
- position the machine on a flat surface
- remove the cover and take out the water tank (2) (located inside the machine) and rinse it
- fill the container with clean water, return it to its housing and insert the silicon tubes. Close the cover on the machine

WARNING ! Before making the electric connection, make sure that the main power voltage corresponds to the specifications indicated on the data plate placed under the base of the machine.

5.1- VEROBAR MODEL VRS AND VRV

Press the main power switch (1); the pilot light (14) will be switched on.

The automatic level indicator will start filling the boiler with water until it automatically reaches the prescribed level; the boiler water level is automatically checked and the prescribed level will be automatically refilled.

Then wait until the machine reaches the 1.1 – 1.3 bar operating pressure, by checking the boiler pressure on the pressure gauge (5).

The machine with a basin built-in is provided with a safety device controlling the amount of water contained in the basin itself; when the water level reaches a capacity of approximately 0.5 litres, the device automatically stops all the machine functions.

The red warning light (15), located on the user side of the panel, switches on to indicate that the water is missing in the water tank. As it is filled up, the warning light switches off and the machine is ready again to deliver coffee.

To ensure proper operation of the safety device, avoid placing cups or other items on the tank lid (2).

Fill the filter holder (12) with the brewing group (39)

Thanks to the working of the lever group (20) or thanks to the push – button panel group (11), brew some water to avoid the correct refilling of the coffee exchanger.

WARNING ! The coffee brewing and the power supply of the heating element don't work when the water tank lamp (15) is on.

During start-up: when the boiler pressure gauge (5) shows a pressure of approximately 0.5 bar, open slowly the steam tap handle (7) by turning it anticlockwise, to discharge the air contained in the boiler, and wait until steam starts flowing out of the steam supply nozzle (10), then close it.

Wait for the reaching of the pressure and the correct thermic balance, after 10 – 15 minutes.

5.2 – PICCOLO BAR VRP MODEL

Switch on the machine setting the switch on/off (1) on the position "I". The lighting of the lamp (14) confirms the electric feeding.

Fill the filter holder (12) with the brewing group (39).

Put a tank under the water/steam jet (24).

Open the hot water/steam handle (23). Put the lever to supply hot water (21) on the position "I".

When the water comes out from the steam jet spout, put the switch lever to supply hot water (21) on the position "O" and close the handle(23). These operations are useful to effect the right refilling of the boiler.

e) Using the lever of the brewing group (20) make a water supply to avoid the right refilling of the coffee circuit.

WARNING ! The coffee supply and the heating feeding don't work when the water tank lamp (15) is on.

The machine with a basin built-in is provided with a safety device controlling the amount of water contained in the basin itself; when the water level reaches a capacity of approximately 0.5 litres, the device automatically stops all the machine functions.

The red warning light (15), located on the user side of the panel, switches on to indicate that the water is missing in the water tank. As it is filled up, the warning light switches off and the machine is ready again to deliver coffee.

To ensure proper operation of the safety device, avoid placing cups or other items on the tank lid (2).

f) After these operations wait for the reaching of the temperature to brew a coffee, light (17) on.

N.B. : the warning light of the reaching of the right temperature will continue to go out and to light up automatically during the heating period.

After having lighted the machine, for the first coffee, wait for the right thermic balance, after 8 – 10 minutes.

6 - COFFEE PREPARATION

In order to obtain an excellent espresso coffee, it is important to use a top quality blended coffee, properly roasted and ground; grinding is correct when the coffee delivery time is between 15-18 seconds for one serving and between 30-35 seconds for two servings. The coffee should be grinded at the time of use. Once ground, the coffee loses its flavour within a short time; if the grinding is too coarse you will obtain light-coloured and weak coffee, without froth; if the grinding is too fine you will obtain dark and strong coffee, with little froth.

Once you have placed the filter into the filter-holder (12), fill the filter with the amount of coffee required for 1 or 2 cups (7 gr. – 14 gr.), level it off, and press the coffee down with the presser, manually clean the filter edge from any coffee residues and fit the filter-holder into the brewing unit (39) moving it rightward tightly in its place.

Place the cups under the spouts and start the brewing using the unit control (11) or (20).

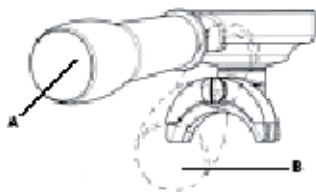
Once you have obtained the desired amount of coffee, stop the delivery using the unit control (11) or (20) and leave the filter-holder in its place.

To prepare additional cups of coffee, remove the filter-holder (12) from the unit, moving it leftward, empty the coffee grounds into the drawer provided and once again follow the previous steps.

Caution! We recommend not to touch the brewing units or the steam and hot-water nozzles when the machine is running, and pay attention not to place your hands under the units or nozzles during the delivery, to avoid possible scalds.

It is advisable to leave the filter-holders, with their own filters and coffee grounds, fitted into the unit throughout your days' work, so that the filter-holder will always preserve an optimal temperature.

Caution! When the machine is new, the filter-holder may not be aligned (perpendicular to the machine itself) as shown in the picture; this however does not affect the proper use of the machine itself. After a short period of use the filter-holder will be gradually settled on the correct position.



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 brief period.

7 - BREWING UNIT CONTROL

7.1 VRS and VRP MODELS

Machine equipped with semiautomatic, continuous delivery working with a micro switch.

Coffee delivery is obtained moving the small lever of the group (20) placed on the control instrument board; bringing the small lever downwards. The micro switch connected to it will start up the pump for the delivery of water under pressure to the group.

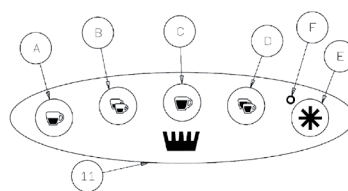
The group through some inner devices, allows, before the pre-infusion and after the infusion of the coffee in several ways. Once the desired amount of coffee has been obtained, bring the small lever (20) upwards, stop position, to stop delivery.

7.2 VRV MODEL

These models are equipped with automatic, continuous delivery brewing units with solenoid valve and programmable coffee dosing, microprocessor-aided sealed digital brewing control,

control board with 4 different coffee-doses selection positions and a stop button.

7.3 - DIRECTIONS FOR COFFEE DOSE PROGRAMMING



Function of keys:

- A.** 1 normal cup of coffee
- B.** 1 "large" cup of coffee
- C.** 2 normal cups of coffee
- D.** 2 "large" cups of coffee
- E.** Brewing unit stop/continuous delivery

The (E) button is designed for continuous delivery and delivery stop.

The machine therefore has a double function:

- A.** By pressing the (E) button, the equipment is semi-automatic.
- B.** By pressing the 4 selection buttons, the machine operates through electronic dosing.

By holding the (E) pushing button for few seconds, the machine will enter in the programming phase, as signalled by the low frequency flashing of the LED (F). Release the programming button (the LED will continue to flash) and push the button of the unit related on which you wish to program coffee dosing, at this stage delivery will start; once the desired dose has been reached, press any button of the unit to interrupt the delivery; the dose will be stored in the memory and the machine will exit the programming phase (the LED will stop flashing and will switch it off).

1. This operation should be repeated on the remaining selection buttons for the various groups.
2. The same operation needs to be repeated if you wish to increase or decrease the set dose.

COFFEE DELIVERY

To obtain the coffee delivery, push the selected button on the brewing unit (11); the red LED (F) in the (E) button will switch on. The coffee delivery will start and will be automatically interrupted once the previous amount set has been reached. The stop of the delivery will be signalled by the LED switched off.

The cancellation of the selection may be interrupted by pressing any key on the brewing unit (11).

The (E) asterisk button, besides interrupting or aborting the delivery, is also designed for continuous delivery, which means that the dose is not previously set, but the unit will continue to deliver coffee until the key is pressed again to interrupt the delivery from that unit.

LACK OF VOLUMETRIC COUNTER IMPULSES

On starting a volumetric control coffee cycle, the correct function of the volumetric counter is checked by the reading of the number of impulses sent by the same to the micro-controller.

Should no impulses be recorded for a period exceeding 5 seconds the LED relative to the selected measure begins flashing (ie. the led relative to key T4).

After one minute in which no impulses are recorded (volumetric counter time out), the measure underway is automatically stopped.

NOTE: To avoid the automatic block of the machine, if within 10 seconds the coffee delivery has not started yet, press one of the selector buttons to cancel the command, replace the coffee contained in the filter basket and repeat the delivery operation.

8 - HOT WATER DELIVERY

VRS – VRV MODEL

Put a tank under the hot water jet (9), press the jointed lever (6) down to avoid the water supply

When you reach the expected quantity of water, stop the pressure, the lever will come back in the stop position breaking off the supply.

VRP MODEL

Put a tank under the steam/hotwater jet (24), turn anticlockwise the water/steam tap handle (23), press the hot water switch (21). From the lower steam/water jet will come out some water at approx 95° When you reach the expected quantity of water turn clockwise the water/steam tap handle (8) and press again the hot water switch (21).

9 - PREPARATION OF OTHER DRINKS

9.1 - MILK, CAPPUCCINO AND OTHER HOT DRINKS

Warning ! Burns danger ! Some sprinkling of hot water can arrive at the beginning of the supply.

The endowment tube can reach high temperature: avoid to touch it directly with the hands.

Before heating any drink, let a small amount of steam out of the steam tube (10) carefully. Turn the steam tap knob (7) anticlockwise, to eliminate any condensation that may have formed inside the boiler. Pour the liquid to be prepared into a container, immerse the steam delivery nozzle (10) into it and slowly turn the steam tap knob (7) anticlockwise; subsequently open the tap completely, so as to produce a great outflow of steam and bring the liquid to the boiling state. To obtain a thick milk froth for cappuccino, we recommend to use a high and narrow container, only half-filled with milk. Immerse the steam delivery nozzle (10) until you touch the bottom of the container and then bring the milk almost to the boiling state. Move the container up and down alternatively with the tap open, until you touch the surface of the milk for a few seconds, until the froth has formed. To make a cappuccino, add the hot whipped milk to the hot coffee in the cappuccino cup.

9.2 MILK, CAPPUCCINO AND OTHER HOT BEVERAGE (VRP MODEL)

Warning ! Burns danger ! Some sprinkling of hot water can arrive at the beginning of the supply. The endowment tube can reach high temperature : avoid to touch it directly with the hands.

When the machine is ready to brew coffee, move the steam jet over the tank (13) open the water/steam handle tap (23) for some seconds, in this way the remaining water can go out from the steam jet; in a short time only steam will come out.

Close the water/steam handle tap (23).

Operate the steam lever switch (22).

When the light (17) is on, the machine will be ready to supply steam.

N.B. Do not produce steam for more than 60 seconds.

Put the liquid in a tank, dip the steam jet (10) in the liquid and turn slowly the steam tap handle (7) anticlockwise; then open completely the handle to avoid the exit of a big quantity of steam boiling the liquid.

To obtain the milk froth for the cappuccino, pour the milk to be prepared in a tall and narrow tank until it is half full, immerse the steam pipe (24) until it touches the bottom of the tank and boil the milk.

Move the tank up and down with the tap opened and allow the steam jet to touch the surface of the milk for a few seconds and obtain the froth.

To obtain the cappuccino, add the hot and frothed milk in the coffee prepared in the cappuccino cup.

At the end turn clockwise the steam handle to stop the steam supply and take away the milk jug.

Put the switch steam lever (21) on the position "OFF".

N.B. to prepare immediately an other coffee, fill up the boiler with water and bring it to correct temperature. Otherwise the coffee could be burnt.

Put an empty cup on the grill.

Don't insert the filter holder

Let the coffee lever down (20) filling up the cup of water. When the

cup is filled, stop the supply.

Afterwards you could prepare other coffee.

9.3 - USE OF THE CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR

After having prepared the coffee in the cappuccino cup, insert the automatic cappuccino (18) tube into the milk jug, turn the cappuccino tap knob (7) anticlockwise and regulate the milk flow using the control handwheel of the frother, in order to obtain the desired froth thickness.

To obtain a thick froth, turn it clockwise.

To obtain a foamy froth, turn it anticlockwise.

9.4 TEA, CAMOMILE

Place a container under the hot water delivery nozzle (9), turn the hot water tap knob (6) anticlockwise until you obtain the desired amount of water; now add the tea bag or drink sachet required for the preparation. For hygiene purposes, we recommend in any case to use water from the water system, heated using the steam delivery nozzle (10).

For the model PICCOLOBAR (VRP), follow the instructions of the section (8) for the supply of the hot water.

10 - MAINTENANCE AND CLEANING OPERATIONS

10.1 - STEAM DELIVERY NOZZLE CLEANING

To avoid altering the taste of the drinks to be heated and to prevent the holes of the end part of the steam delivery nozzle getting clogged, clean carefully the nozzle after each use.

10.2 - CAPPUCCINO AUTOMATIC CLEANING

After each brewing, the Cappuccino Automatic has to be cleaned of the milk residues. Immerse the aspiration tube (21) in a container full of water, proceed as normal cappuccino preparation, allowing the dirty water to flow into a suitable container.

10.3 - BREWING UNIT AND JET CLEANING

Remove the filter-holder from the brewing unit. Place the provided seal inside the filter, pour a spoonful of coffee-machine detergent powder and fit the filter holder into the brewing unit to be cleaned. Start the brewing unit using the unit control (11-20) and interrupt the delivery after approximately 4-5 seconds.

Start and interrupt the delivery alternatively for approximately one minute, to allow the removal of coffee and scale deposits. Remove the seal and start the delivery system several times to rinse the unit.

Deliver a few serving of coffees so as to eliminate any unpleasant taste from the jets and from the brewing unit.

After a long period of hot water stagnation within the pipes, let the water flow vertically so as to remove any deposit.

10.4 - FILTER AND FILTER-HOLDER CLEANING

Check frequently the filter holes to remove any coffee deposits.

Prepare about a litre of boiling water with four teaspoons of coffee-machine detergent in a suitable container, and immerse the filter baskets and filter-holders in this solution for 20-30 minutes; then rinse thoroughly under running water.

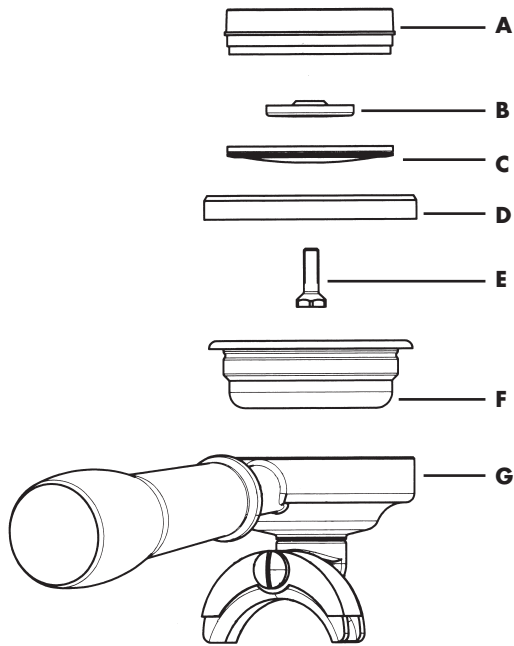
10.5 - DRAIN TRAY CLEANING

Remove the drain tray grid (8) and pull out the lower drain tray (13) in order to clean it from coffee powder residues.

10.6 - CASING CLEANING

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

11 - REPLACING THE GROUP GASKET



- A.** Round metal block
- B.** Sprayer
- C.** Jet
- D.** Gasket
- E.** Jet fixing screw
- F.** Filter
- G.** Filter-holder

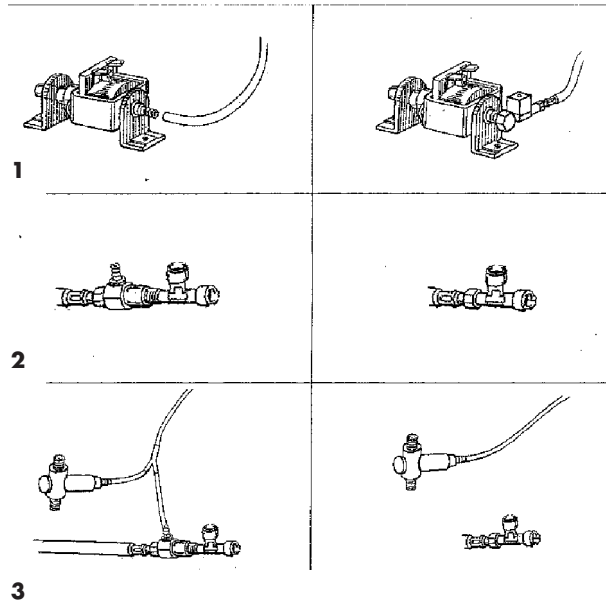
If, during the delivery, the coffee drips out of the edges of the filterholder (**G**), this may be caused by the obstruction of the filterholder delivery hole, in which case the hole needs to be cleaned; if the problem persists or, if when fitting the filter-holder into the brewing unit it significantly moves beyond the unit centre, the group gasket needs to be replaced (**D**).

In order to replace it, unscrew the jet fixing screw (**E**), remove the jet (**C**) and the sprayer (**B**), and then use a screwdriver as a lever to remove the round metal block (**A**) and subsequently the gasket (**D**). After having removed the gasket, clean the site properly before placing the new gasket. Reinstall the components by following the above listed steps in reverse order.

INSTRUCTION FOR THE WATER MAIN CONNECTION

WATER MAIN KIT ASSEMBLY

- 1** - Remove the silicon pipe from the pump.
Connect the water pipe to the pump inserting the connection.
- Insert the water pipe in the hole under the base of the machine.
- 2** - Take away the valve and insert the water pipe in the "T" connection (6).
- 3** - Remove the "Y" connection and the related silicone pipes.
- Insert the longest silicone pipe in the by-pass and put it in the tank for the waste water.



ELECTRIC CONNECTIONS

Disconnect the 3 poles connection of the tank microswitch from the wiring.
Connect the 3 poles connector with a cable (cod. 396550) to the wiring.
Make a parallel connection between the electro valve and the pump feeding.



12 - TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not work and the ON light does not turn on	<ol style="list-style-type: none">1. No electricity2. The main cable is not properly plugged in3. The main cables damaged	<ol style="list-style-type: none">1. Restore electrical power2. Plug the main cable in correctly3. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable
The ON light is on but the water does not heat	<ol style="list-style-type: none">1. Thermostat malfunction, or the manual reset thermostat is active2. Heating element malfunction	<ol style="list-style-type: none">1. Contact the nearest SERVICE CENTER2. Contact the nearest SERVICE CENTER
No coffee produced during the coffee cycle	<ol style="list-style-type: none">1. Too little water in tank2. Coffee too finely ground3. Too much coffee in the filter4. Coffee too firmly pressed5. The lines are not primed6. Shower plate obstructed	<ol style="list-style-type: none">1. Fill tank2. Use a coarser grind3. Put less coffee in the filter4. Press the coffee more gently5. See section 5 – Starting the machine6. Clean or replace shower plate
Loud pump operation	<ol style="list-style-type: none">1. Too little water in tank2. Pump not primed	<ol style="list-style-type: none">1. Fill tank2. See section 5 – Starting the machine
Coffee produced too quickly	<ol style="list-style-type: none">1. Coffee too coarsely ground2. Too little coffee in the filter3. Coffee not pressed enough4. Coffee old or unsuitable	<ol style="list-style-type: none">1. Use a finer grind2. Put more coffee in the filter3. Press coffee more firmly4. Use different coffee
Coffee is produced in drips	<ol style="list-style-type: none">1. Coffee too finely ground2. Too much coffee in the filter3. Coffee too firmly pressed	<ol style="list-style-type: none">1. Use a coarser grind2. Put less coffee in the filter3. Press the coffee more gently
Coffee leaks between the coffee group and the filter-holder	<ol style="list-style-type: none">1. Filter-holder not properly inserted2. Too much coffee in the filter3. Edge of the filter-holder not clean4. The douche seal is worn or damaged	<ol style="list-style-type: none">1. Insert the filter-holder correctly2. Put less coffee in the filter3. Clean the edge of the filter-holder4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee is produced without froth	<ol style="list-style-type: none">1. Coffee not suitable for machine2. Improper grind3. Too little coffee in filter	<ol style="list-style-type: none">1. Use different coffee2. Adjust coffee grind3. Put more coffee in the filter
Coffee too cold	<ol style="list-style-type: none">1. The machine had not reached the proper temperature2. Filter-holder not preheated3. Cups not preheated4. Pressure switch malfunction.	<ol style="list-style-type: none">1. See section 5.1 – 5.22. Filter-holder must be heated together with the water – see section 5.1 – 5.23. Properly heat the cups4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee is too hot	<ol style="list-style-type: none">1. Pressure switch malfunction	<ol style="list-style-type: none">1. Contact the nearest SERVICE CENTER
The machine does not produce steam	<ol style="list-style-type: none">1. The lines are not primed2. Obstructed outlet hole at end of steam pipe3. Too little water in tank	<ol style="list-style-type: none">1. See section 52. Clean the outlet hole with a needle3. See section 5
Model VRV ALARMS/ MULFUNCTIONS The switch you are using blinks	<ol style="list-style-type: none">1. Empty water tank. Lack of water. Pump noise.2. Grinding is too fine3. Dirty filter4. Coffee is too pressed	<ol style="list-style-type: none">1. Fill in the water tank with water and repeat the procedures to fill the boiler with water.2. Modify the grinding3. Clean the brewing group filter4. Do not press the coffee too much

INDICE

ITALIANO	5 – 14
ENGLISH	15 – 24
FRANÇAIS	25 – 34

1 – INTRODUCTION AU MODE D'EMPLOI	26
2 – FONCTION DE LA MACHINE	26
2.1 – EMPLOIS RESERVES A LA MACHINE	
3 – CONSEILS DE SECURITE	26
3.1 – UTILISATION INAPPROPRIEE	
3.2 – AUTRES RISQUES	
3.3 – INSTRUCTION SUR LE CORDON ELECTRIQUE	
3.4 – IMPORTANT	
4 – SCHEMA ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	28
5 – PREMIERE MISE EN MARCHÉ	30
5.1 – MODELE VEROBAR VRS et VRV	
5.1 – MODELE VEROBAR VRS et VRV	
6 – PREPARATION DU CAFÉ	31
7 – COMMANDE DES GROUPES	31
7.1 - MODELE VRS e VRP	
7.2 – MODELE VRV	
7.3 - INSTRUCTIONS POUR LA PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFE'	
8 - PRELEVEMENT EAU CHAUDE	32
9 – PREPARATION D'AUTRES BOISSONS	32
9.1 - LAIT, CAPPUCCINO ET D'AUTRES BOISSONS CHAUDES	
9.2 LAIT, CAPPUCCINO ET AUTRES BOISSONS CHAUDES (MODELE VRP)	
9.3 - EMPLOI DU CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR	
9.4 - THE, CAMOMILLE	
10 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	32
10.1 - NETTOYAGE DES LANCES DE DISTRIBUTION DE LA VAPEUR	
10.2 - NETTOYAGE DU CAPPUCCINO AUTOMATIC	
10.3 - NETTOYAGE DU GROUPE ET DES DOUCHETTES	
10.4 - NETTOYAGE DES FILTRES ET DES PORTEFILTRES	
10.5 - NETTOYAGE DU BASSIN INFÉRIEUR DE DÉCHARGE	
11 - REMPLACEMENT DU JOINT DU GROUPE	33
12 - CAUSES DE MAUVAIS-FONCTIONNEMENT OU D'ANOMALIES	34

1 – INTRODUCTION AU MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de la machine, il doit être lu attentivement et doit toujours être à disposition pour être consulté éventuellement; il doit être conservé pendant toute la durée opérationnelle de la machine.

En cas de perte ou de détérioration, vous pourrez demander un autre mode d'emploi à un **CENTRE D'ASSISTANCE** autorisé.

Vous trouverez à l'intérieur les informations pour une utilisation correcte de la machine, pour le nettoyage et la maintenance, et elles vous fourniront d'importantes indications pour effectuer lesdites opérations avec une attention particulière et pour d'éventuels autres risques.

Ce mode d'emploi reflète les innovations technologiques en vigueur au moment de sa rédaction ; le constructeur se réserve le droit d'apporter toutes les modifications techniques nécessaires à ses propres produits et de mettre à jour les modes d'emplois sans avoir l'obligation de revoir également les versions précédentes.

LA PAVONI S.p.A. décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages pouvant être créés, directement ou bien indirectement, à des personnes ou à des biens suite:

- au manque d'observation de toutes les normes de sécurité en vigueur;
- à une installation incorrecte;
- à des erreurs d'alimentation électrique;
- à une utilisation inadaptée ou bien incorrecte de la machine;
- à une utilisation non conforme aux indications de ce mode d'emploi;
- à un grave manque de maintenance;
- à des modifications effectuées sur la machine ou bien à toutes interventions non autorisées;
- à une utilisation de pièces de rechange n'étant pas originales ou spécifiques pour le modèle;
- au manque d'application, totale ou même partielle, des indications;
- à des événements exceptionnels.

2 – FONCTION DE LA MACHINE

Cette machine est indiquée pour la préparation domestique du café espresso avec un mélange de café, pour le prélèvement et le débit d'eau chaude et/ou de vapeur, de lait chaud.

L'utilisateur doit avoir lu attentivement et bien compris les instructions contenues dans le mode d'emploi, de manière à pouvoir faire fonctionner correctement la machine.

2.1 – EMPLOIS RESERVES A LA MACHINE

Les modèles VEROBAR "S" – VEROBAR "V" - PICCOLOBAR sont en mesure de distribuer:

- des boissons à base de café moulu en grains,
- de l'eau chaude et de la vapeur d'eau pour la préparation et le réchauffement de boissons,
- du lait chaud,
- des boissons à base de lait et de café.

3 – CONSEILS DE SECURITE

L'utilisateur doit se conformer aux normes de sécurité en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée, en plus des règles dictées par le bon sens commun et des indications contenues dans ce mode d'emploi.

Afin de garantir le fonctionnement correct de la machine ainsi que la conservation dans le temps de ses caractéristiques, il est conseillé de vérifier les justes conditions d'environnement (la température ambiante doit être comprise entre 5° et 35°C), en évitant de se servir de la machine dans des lieux où sont utilisés des jets d'eau ou bien dans des environnements externes soumis aux agents

atmosphériques (soleil, pluie, etc.).

Après avoir ôté la machine de son emballage, s'assurer qu'elle soit intacte et qu'elle n'ait pas subi de dommages.

Les parties de l'emballage doivent être déposées dans des centres spécifiques d'élimination des déchets et ne doivent être, en aucun cas, laissées sans surveillance ou bien à la portée des enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées.

Avant d'allumer la machine, vérifier que la tension d'alimentation, spécifiée sur l'étiquette reportant les données située sous la base de la machine, soit celle en vigueur dans votre Pays.

Placer la machine dans un lieu sûr, sur une base solide, loin de sources de chaleur et de la portée des enfants.

Avant d'utiliser la machine, vérifier que la quantité d'eau dans la chaudière ne soit pas en dessous du niveau minimum requis et que la valve d'ouverture du petit robinet de la vapeur soit fermée.

Avant de brancher et de débrancher la machine, s'assurer que l'interrupteur soit sur la position "éteint".

Ne pas utiliser la machine si elle ne fonctionne pas correctement ou bien si le cordon électrique ou la fiche ont été endommagés ; il est recommandé de remplacer le cordon ou de faire contrôler la machine par un **CENTRE D'ASSISTANCE** autorisé.

Ne pas toucher les surfaces chaudes (chaudière, groupe, porte-filtre, lance-vapeur) afin d'éviter toutes brûlures.

Ne pas enlever le porte-filtre au cours du débit du café, afin d'éviter des brûlures possibles.

Ne pas mettre absolument les mains sous le groupe et le lancevapeur, car les liquides ou la vapeur dégagés sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.

Faire attention à ne pas faire fonctionner la machine sans eau, afin de ne pas abîmer la résistance.

Pour éviter tout dommage, utiliser uniquement des accessoires ou des pièces de rechange homologués par le constructeur.

En cas de pannes ou bien d'un fonctionnement imparfait de la machine, l'éteindre en évitant toute manipulation et s'adresser au **CENTRE D'ASSISTANCE** autorisé afin de faire remplacer éventuellement les parties usées ou endommagées par des pièces de rechange originales.

Si des réparations non autorisées sont effectuées sur la machine ou bien si des pièces de rechange non originales sont utilisées, **les conditions de garantie sont annulées** et le constructeur se réserve le droit de ne plus en reconnaître la validité.

Ne pas utiliser la machine pour toute autre utilisation qui ne soit pas celle pour laquelle elle a été construite.

Afin d'éviter des incendies, des décharges électriques et des incidents personnels, ne pas plonger la machine dans l'eau, ni son cordon ou d'autres composants électriques.

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à vapeur.

Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, désactiver la machine en positionnant l'interrupteur d'allumage sur la position "éteint" et débrancher la fiche de la prise de courant sans tirer sur le cordon électrique.

Cette machine est réservée à un usage domestiques.

Toute intervention d'assistance ou de réparation, exception faite des opérations de nettoyage et d'entretien courant, devra être effectuée par un Centre d'assistance agréé.

Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.

Ne jamais nettoyer avec des poudres ° récurer ou des instruments



durs.

Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour éviter la formation de calcaire.

Ne pas plonger la base dans l'eau.

Cet appareil ne doit pas être utilisé des personnes (les enfants inclus) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance à moins qu'ils soient instruits ou supervisés d'une personne responsable pour la leur sécurité.



Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est réservé à un usage domestique comme par exemple :

Dans les cuisines réservées au personnel des magasins, dans les bureaux et les autres milieux professionnels et dans les fermes.

Cet appareil est utilisé par les clients des hôtels, motel et dans les bed and breakfast.

3.1 – UTILISATION INAPPROPRIÉE

En cas d'utilisation inappropriée, toute forme de garantie est annulée et le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages causés aux personnes et/ou aux biens.

Doivent être considérées inappropriées :

- toutes autres utilisations que celle déclarée;
- toute intervention sur la machine qui ne respecte pas les indications reportées sur ce mode d'emploi,
- toute utilisation faisant suite à des falsifications de composants ou de dispositifs de sécurité;
- toute utilisation de la machine dans des environnements extérieurs.



3.2 – AUTRES RISQUES

L'utilisateur ne peut pas être protégé contre le jet direct de la vapeur ou de l'eau chaude ; utiliser donc le maximum de précautions au cours des manoeuvres afin d'éviter toutes brûlures plus ou moins sérieuses.

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages à des biens, à des personnes ou animaux causés par des interventions éventuelles sur la machine de la part de personnes non qualifiées ou non autorisées à cet effet.

3.3 – INSTRUCTION SUR LE CORDON ELECTRIQUE

Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle

ou qu'on ne s'y accroche.

On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.

Si on utilise une rallonge, vérifier

- que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
- qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
- que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.

3.4 – IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes afin d'éviter les décharges électriques, les courts-circuits et les accidents corporels:

1. Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information sur l'emballage, avant de mettre la machine en marche.

2. Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine.

3. Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans de l'eau ou tout autre liquide.

4. Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.

6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confier votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problèmes.

8. Ne pas utiliser à l'extérieur.

9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table, ni toucher des surfaces chaudes.

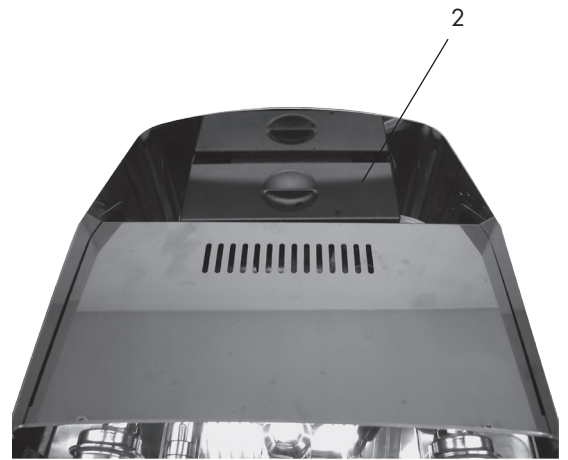
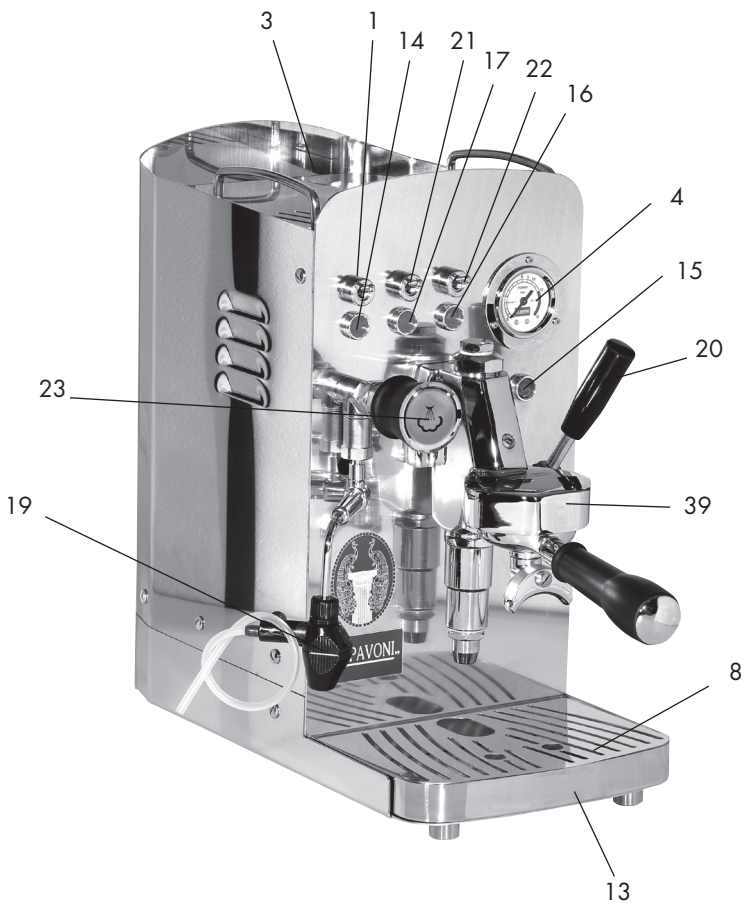
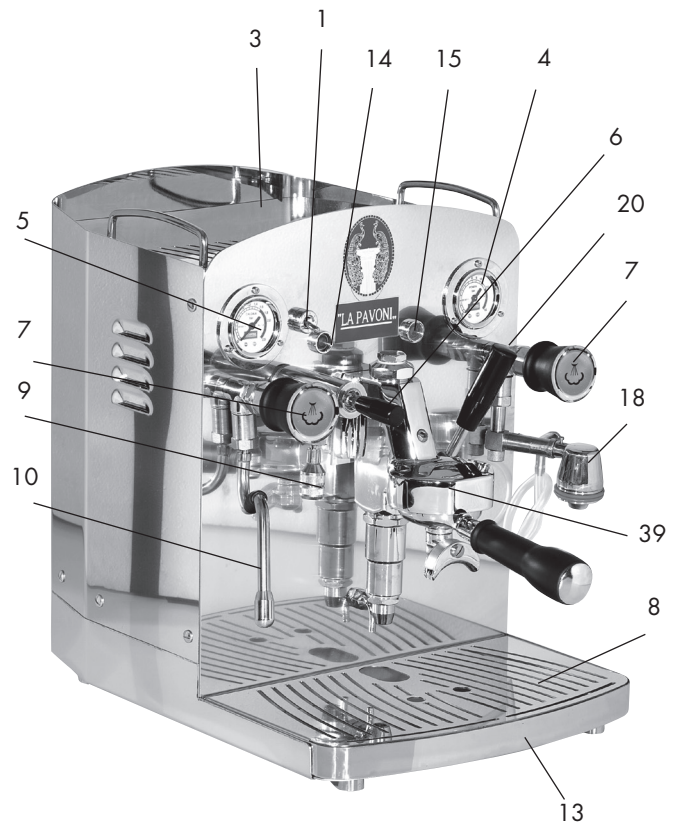
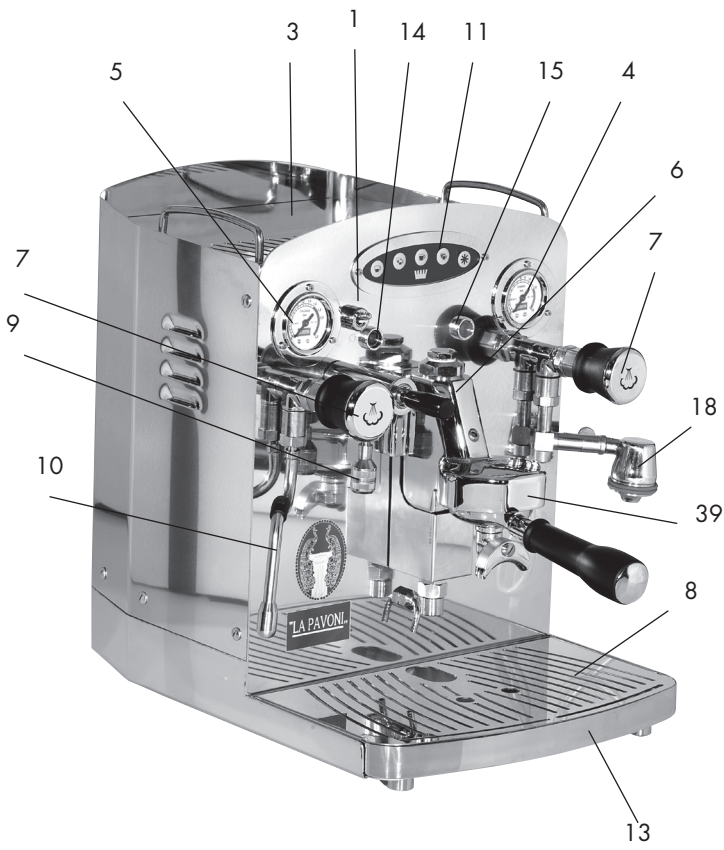
10. Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.

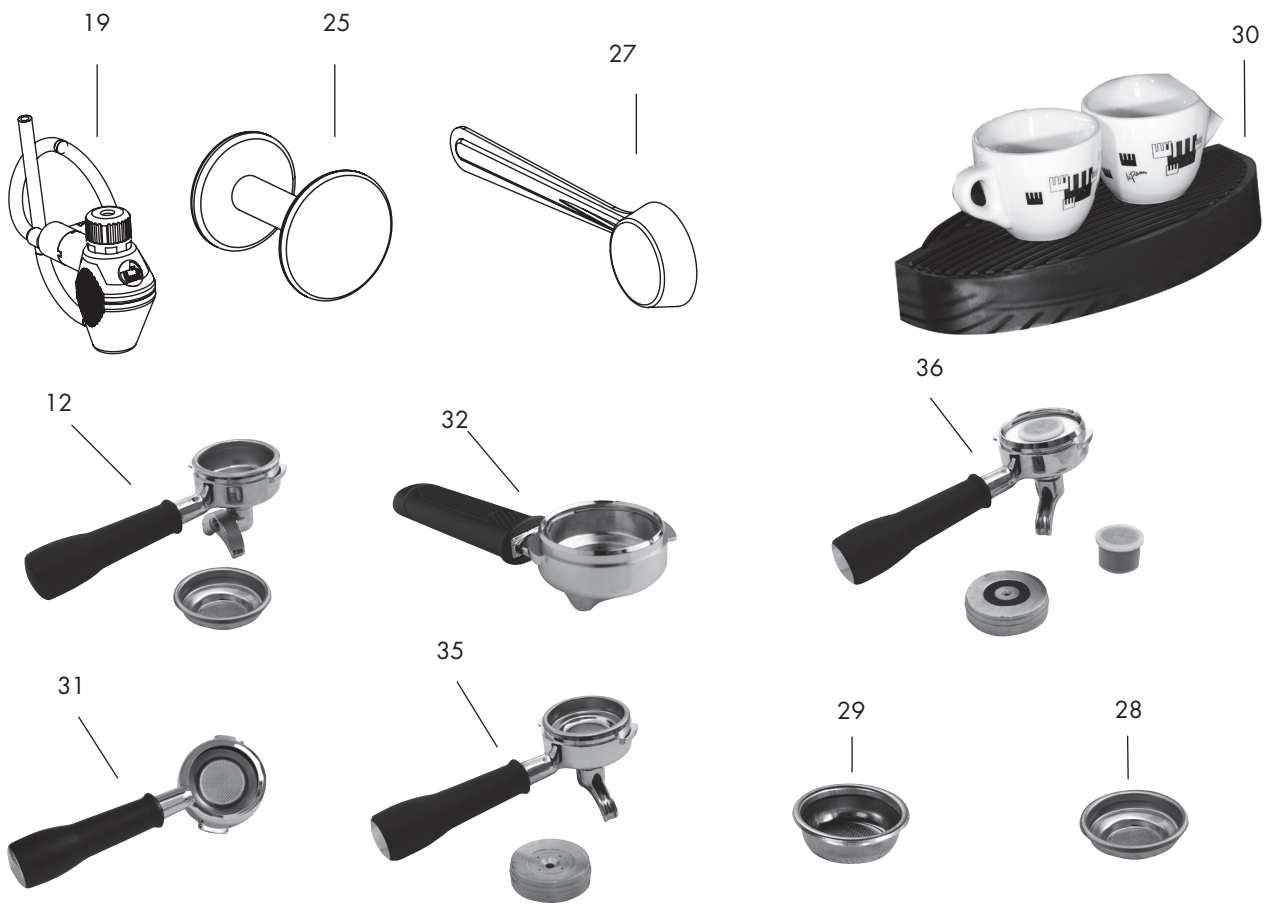
11. Mettre toujours l'appareil en position "0" avant de le brancher. Mettre également tous les interrupteurs à "0" avant de le débrancher.

12. Usage domestique uniquement.

13. Faire très attention en utilisant la vapeur.

4 - SCHEMA ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES





- 1 Interrupteur générale
- 2 Réservoir de l' eau chaude
- 3 Plaque chauffe-tasses
- 4 Manomètre de la pompe
- 5 Manomètre de la chaudière
- 6 Poignée eau chaude
- 7 Poignée vapeur
- 8 Grille du réservoir
- 9 Tuyau eau chaude
- 10 Tuyau vapeur
- 11 Tableau du group
- 12 Porte filtre
- 13 Bac de récupération d' eau
- 14 Voyant allumage
- 15 Voyant réservoir d' eau chaude
- 16 Voyant interrupteur vapeur
- 17 Voyant machine en température
- 18 Cappuccino Automatic (en option)
- 19 Cappuccino Automatic ligne domestique (en option)
- 20 Levier débit d' eau
- 21 Interrupteur débit eau chaude (VRP)
- 22 Interrupteur vapeur (VRP)
- 23 Poignée eau/vapeur
- 24 Tuyau vapeur/eau chaude (VRP)
- 25 Presseur
- 26 Membrane d' étanchéité du filtre
- 27 Doseur (de série)
- 28 Filtre une tasse 7 gr (de série)
- 29 Filtre deux tasses 16 gr (de série)
- 30 Grille relevée
- 31 Porte filtre Fascino (en option)
- 32 Porte filtre rebassé (de série)
- 33 Câble d' alimentation
- 34 Connecteur du câble d' alimentation
- 35 Kit porte filtre dosettes E.S.E. (en option)
- 36 Kit porte filtre capsule FAP (en option)
- 37 Kit de connexion pour le réseau de l' eau (en option)
- 38 Poudre détergent 1 sachet (en option)
- 39 Group de débit

MODELE	VEROBAR V (VRV)		VEROBAR S (VRV)		PICCOLOBAR(VRP)	
Voltage	120V	230V	120V	230V	120V	230V
Fréquence	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz
Puissance absorbée	1400W	1400W	1400W	1400W	1400W	1400W
Pression de la pompe	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar
Capacité du réservoir de l' eau	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt	2.9 Lt
Capacité de la chaudière	2 Lt	2 Lt	2 Lt	2 Lt	2 Lt	2 Lt
Dimensions LxHxP mm	340x445x480	340x445x480	340x445x480	340x445x480	250x445x480	250x445x480
Poids Kg.	27	27	27	27	20	20



5 – PREMIERE MISE EN MARCHÉ

Pour faire fonctionner la machine à café espresso suivre attentivement les indications suivantes :

- ouvrir l'emballage externe, en extraire la machine à café et s'assurer de son intégrité. Vérifier par ailleurs la présence des accessoires accompagnant la machine (voir paragraphe 4)
- positionner la machine sur une surface horizontale
- enlever le couvercle, extraire le conteneur de l'eau (2) (situé à l'intérieur de la machine) et le rincer
- remplir le conteneur d'eau propre, le positionner de nouveau à sa place et insérer les tubes de silicone. Fermer le couvercle de la machine

ATTENTION! Avant de procéder au branchement électrique, il est nécessaire de s'assurer que la tension de réseau corresponde aux caractéristique indiquées sur l'étiquette des donne située sous la base de la machine.

5.1 – MODELE VEROBAR VRS et VRV

a) Allumer la machine en amenant le manette général (1) en position "I". L'allumage du voyant (14) confirme l'alimentation électrique.

Le dispositif automatique de contrôle du niveau d'eau dans la chaudière se met en marche pour le remplissage de la chaudière jusqu'à ce que l'eau atteigne automatiquement le niveau prédéterminé ; le contrôle de l'eau dans la chaudière et la mise à niveau de l'eau ont lieu automatiquement.

Attendre ensuite que la machine atteinte la pression d'exercice 1,1 – 1,3 bar, en contrôlant la pression de la chaudière par moyen du manomètre (5).

La machine avec le réservoir incorporé est dotée d'un dispositif de sécurité qui contrôle la quantité d'eau contenue dans le réservoir; lorsque le niveau de l'eau atteint la capacité d'environ 0,5 litres, le dispositif intervient bloquant automatiquement toutes les fonctions de la machine.

Le témoin rouge (15), positionné sur le panneau, côté opérateur, s'allume pour indiquer le manque d'eau dans le réservoir. En remplissant le réservoir, le témoin lumineux s'éteint et la machine est de nouveau prête pour distribuer le café. Pour le bon fonctionnement du dispositif de sécurité, ne pas poser de tasses ou d'autres objets sur le couvercle du réservoir (2).

Insérer le porte – filtre (12) dans le groupe distributeur de café (39) Si l'on actionne le levier de débit du groupe (20) ou si l'on actionne le bouton du group (11) effectuer un débit d' eau pour permettre aux échangeurs du café de se remplir correctement.

ATTENTION ! le débit du café et l'alimentation de la résistance de la chaudière ne fonctionnent pas quand le témoin lumineux du recevoir de l' eau (15) est allumé.

Pendant la mise en service: lorsque le manomètre de contrôle de la pression de la chaudière (5) indique une pression d'environ 0,5 bar, ouvrir lentement le volant de la vapeur (7) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre pour évacuer l'air contenu dans la chaudière et attendre que la vapeur commence à sortir de la lance vapeur (10), avant de le refermer.

Attendre que la machine rejoins la correcte pression et le juste équilibre thermique, après 10 – 15 minutes.

5.2 – MODELE PICCOLO BAR VRP

Allumer la machine en positionnant l' interrupteur on/off (1) sur la position "I". L'allumage de la lampe (14) confirme l'alimentation électrique.

Insérer le porte filtre (12) dans le group de débit (39).

Mettre un récipient sous le tuyau eau/vapeur (24)

Ouvrir la poignée vapeur/eau chaude (23). Positionner le levier interrupteur de débit eau chaude (21) sur la position « I ». Quand du bec du turbo vapeur sort l'eau, positionner le levier interrupteur débit eau chaude (21) sur la position « O » et fermer la poignée (23). Ces opérations sont servies pour effectuer le correcte remplissage de la chaudière.

Grace au levier du group (20) effectuer un débit d' eau pour permettre au café le correcte remplissage du circuit.

ATTENTION ! Le débit du café du group et l'alimentation de la résistance chaudière ne fonctionnent pas quand la lampe du recevoir de l' eau (15) est allumée.

La machine avec le réservoir incorporé est dotée d'un dispositif de sécurité qui contrôle la quantité d'eau contenue dans le réservoir; lorsque le niveau de l'eau atteint la capacité d'environ 0,5 litres, le dispositif intervient bloquant automatiquement toutes les fonctions de la machine.

Le témoin rouge (15), positionné sur le panneau, côté opérateur, s'allume pour indiquer le manque d'eau dans le réservoir. En remplissant le réservoir, le témoin lumineux s'éteint et la machine est de nouveau prête pour distribuer le café. Pour le bon fonctionnement du dispositif de sécurité, ne pas poser de tasses ou d'autres objets sur le couvercle du réservoir (2).

f) Après avoir effectué ces opérations, attendre que la machine rejoine la température du fonctionnement pour pouvoir débiter un café, lampe (17) allumée.

N.B. : le voyant qui indique la correcte température (17) continuera à s'éteindre et à s'allumer automatiquement pendant la période de chauffage.

Après avoir allumé la machine, pour le premier café, attendre que la machine rejoine le juste équilibre thermique, après 8 – 10 minutes.

6 – PREPARATION DU CAFÉ

Pour obtenir un excellent café espresso, il est important d'employer un café de très bonne qualité, bien torréfié et correctement moulu ; la mouture est correcte quand le temps de débit du café est environs 15-18 secondes pour une tasse, et 30-35 secondes pour deux tasses.

Le café doit être moulu au moment de l'emploi, car au contraire il perd en peu de temps ses particularités aromatiques ; si la mouture est trop grosse, on obtiendra des café clairs, légers et sans crème, si elle est trop fine, le café sera foncé, fort et avec très peu de crème. Les tasses chaudes contribuent à conserver à la bonne température le café qui vient d'être préparé, à une correcte température, il est donc conseillé de placer les tasses avant l'usage sur la grille portetasses (16) qui permet d'exploiter la chaleur irradiée par la chaudière.

Attention! Ne jamais couvrir la grille du chauffe tasses avec des tissus, feutres etc.

Après avoir placé le filtre dans son siège approprié du porte filtre (12), remplir le filtre par une dose de café moulu qui suffit pour obtenir une ou deux tasses (7 gr. – 14 gr.), niveler et presser, nettoyer par la main le bord du porte filtre pour d'éventuels résidus de café ; accrocher le porte filtre au groupe (39) et le tourner envers la droite pour le fixer.

Préparer les tasses sous les becs distributeurs et actionner le groupe par moyen du commande correspondant (11) ou (20).

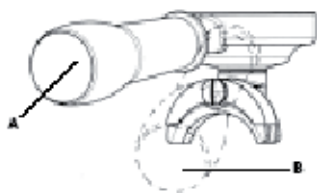
Une fois obtenue la dose de café désirée, arrêter la distribution en agissant sur la commande du groupe (11) ou (20) et laisser le porte filtre accroché au groupe.

Pour distribuer d'autres cafés, décrocher le porte filtre (12) du groupe, en le tournant envers la gauche, jeter les marcs dans le tiroir approprié et répéter les opérations décrites dessus.

Attention! il est conseillé de ne jamais toucher les groupes, les lances vapeur et eau chaude quand la machine est en fonction, et de ne jamais absolument mettre les mains sous les groupes et les lances pendant la distribution, pour éviter des possibles brûlures.

Attention! Quand la machine est nouvelle, le porte filtre peut résulter non aligné (perpendiculaire à la machine même) comme indiqué par le dessin, sans pour cela compromettre le bon fonctionnement.

Après une petite période d'emploi, le porte filtre se placera au fur et à mesure dans la position correcte.



A = position du porte filtre serré à machine nouvelle
B = position du porte filtre serré à machine après une petite période d'emploi.

7 – COMMANDE DES GROUPES

7.1 - MODELE VRS e VRP

Machine avec les groupes semi-automatique à distribution continue avec micro interrupteur.

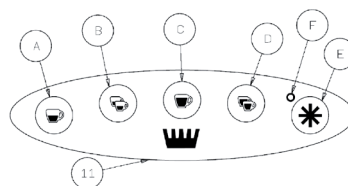
La sortie du café s'obtient en actionnant le petit levier du groupe (20) sur le panneau en le baissant. Le micro interrupteur qui est joint au petit levier activera la pompe qui portera l'eau en pression au groupe. Le groupe permettra d'abord la pré-infusion et en suite l'infusion du café dans toutes les différentes conditions.

Une fois rejointe une juste quantité de café, relever le levier (20), position d'arrêt, pour fermer le débit.

7.2 – MODELE VRV

Modèle à distribution continue avec groupes automatiques à électrovalve et dosage volumétrique programmable, commande distribution tactile à membrane à microprocesseur, tableau de commande avec 4 sélections de la dose de café et une touche de stop.

7.3 - INSTRUCTIONS POUR LA PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFE'



Spécification des touches:

- A. 1 café normal**
- B. 1 café long**
- C. 2 cafés normaux**
- D. 2 cafés longs**
- E. Stop commandes groupe / distributeur continu**

La touche (E) se réfère au débit continu et à l'arrêt.

La machine a pourtant une double fonction :

A. En appuyant sur la touche (E) la machine a un fonctionnement semi-automatique.

B. En employant les 4 touches de sélection la machine fonctionne par dosage volumétrique électronique.

Tenant la touche (E) pour quelques secondes, la machine entrera dans la phase de programmation, et cela sera marqué par le clignotement à basse fréquence du voyant (F) lumineux faisant partie du groupe que l'on est en train de programmer.

Relâcher la touche de programmation : le voyant lumineux continuera à clignoter, et appuyer sur la touche du groupe pour lequel on veut programmer la dose de café ; le débit va maintenant commencer.

Une fois obtenue la dose désirée, appuyer sur n'importe quelle touche du même groupe pour arrêter le débit. La dose sera mémorisée et la machine sortira de l'état de programmation. le voyant (F) clignotant s'éteindra.

1. Il faut répéter cette opération sur les restantes touches de sélection des autres groupes.

2. La même opération doit être effectuée si l'on veut corriger les doses.

DEBIT DU CAFE'

Pour obtenir le café, pousser la touche correspondante à la dose désirée du contrôle du groupe (11), et le voyant (F) vert de la touche (E) s'allumera : c'est ainsi que le débit du café commence, et il s'arrêtera automatiquement une fois que la dose programmée est atteinte. Cela sera marqué par l'extinction du voyant (F) lumineux. Le débit ou l'arrêt de la sélection peuvent être interrompus poussant n'importe quelle touche du clavier (11).

La touche avec l'astérisque (E) en plus d'arrêter le débit et annuler la sélection, exerce aussi la fonction de débit continu, c'est à dire que la dose n'est pas programmée et le groupe continuera à distribuer le café jusqu'au moment où on poussera la même touche pour arrêter le débit.

Absence d'impulsions du compteur volumétrique.

Après le démarrage d'un cycle de café à contrôle volumétrique, le bon fonctionnement du compteur volumétrique est vérifié par l'intermédiaire d'un relevé des impulsions qu'il envoie au micro-contrôleur.

Si aucune impulsion n'est relevée sur une période supérieure à 5 secondes, la diode LED relative à la dose sélectionnée (par exemple, la diode LED relative à la touche T4) commence à clignoter.

Après une minute (temporisation du compteur volumétrique) sans impulsions, la dose en cours est automatiquement arrêtée.

REMARQUE: pour empêcher à la machine de se bloquer, si entre 10 secondes le débit du café n'a pas encore commencé, pousser sur une des touches de sélection pour annuler le procédé, remplacer le café dans le filtre et répéter les opérations décrites.

8 - PRELEVEMENT EAU CHAUDE

MODELE VRS – VRV

Mettre un récipient sous le tuyau de débit eau chaude (9) appuyer sur le levier désarticulé (6) vers le bas pour permettre le débit de l'eau. Quand on a rejoint la quantité d'eau désirée interrompre le pression, le levier retournera dans la position d'arrêt interrompant le débit.

MODELE VRP

Mettre un récipient sous le tuyau vapeur/eau chaude (24), tourner au contraire la poignée du robinet eau/vapeur (23), presser l'interrupteur eau chaude (21).

L'eau sortira à une température de 95° de la part inférieure de la lance vapeur/eau (24). Quand l'eau a rejoint la quantité désirée tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer encore l'interrupteur eau chaude (21).

9 – PREPARATION D'AUTRES BOISSONS

9.1 - LAIT, CAPPUCCINO ET D'AUTRES BOISSONS CHAUDES.

Attention ! Danger de brûlure. Au debout du débit peuvent se vérifier des petits jets d'eau chaude. Le tuyau de débit peut rejoindre des températures élevées : ne le touchez pas directement avec les mains.

Avant de chauffer n'importe quelle boisson, faire sortir soigneusement un peu de vapeur du tuyau (10) en agissant sur la poignée correspondante (7) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, pour éliminer de l'éventuelle condense de la chaudière. Verser la boisson à préparer dans un récipient, y plonger la lance de la vapeur (10) et tourner doucement la poignée du robinet vapeur (7) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre ; ensuite, ouvrir complètement la poignée pour permettre la sortie d'une considérable quantité de vapeur faisant bouillir le liquide.

Pour fouetter le lait pour le cappuccino, à ajouter au café déjà préparé, on conseille d'employer un récipient haut et étroit et le remplir jusqu'à sa moitié. Plonger la lance vapeur (10) jusqu'au fond du récipient et porter le lait presque à l'ébullition. Soulever et abaisser alternativement le récipient à robinet ouvert, jusqu'à effleurer la surface du lait, pour quelques secondes, jusqu'à obtenir la fouette. Pour préparer le cappuccino, ajouter le lait chaud et fouetté au café préparé auparavant.

9.2 LAIT, CAPPUCCINO ET AUTRES BOISSONS CHAUDES (MODELE VRP)

ATTENTION ! Danger de brûlure. Au debout du débit peuvent se vérifier des petits jets d'eau chaude. Le tuyau de débit peut rejoindre des températures élevées: ne le touchez pas directement avec les mains.

Quand la machine est prête pour débiter le café, diriger le tuyau vapeur sur la cuvette (13) ouvrir la poignée du robinet eau/vapeur (23) pour quelques secondes à fin de faire sortir l'eau restante du tuyau vapeur; après peu de temps sortira seulement la vapeur. Fermer la poignée robinet eau/vapeur (23). Actionner le levier interrupteur vapeur (22). Quand le témoin de la machine (17) s'allumera, sera prête pour le débit du vapeur.

N.B.: On conseille un débit de 60 secondes.

Introduire le liquide de préparer dans un récipient, plonger la lance débit vapeur (10) dans le liquide et tourner la poignée du robinet vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; ensuite ouvrir complètement la poignée pour faire sortir une grande quantité de vapeur et porter le liquide à ébullition.

Pour obtenir le lait fouetté pour le cappuccino, on conseille l'usage d'un récipient haut et étroit, rempli à demi.

Plonger la lance de débit du vapeur (24) dans le lait de façon à ce qu'il touche presque le fond du récipient et porter le lait presque à ébullition.

Lever et abaisser alternativement le récipient en laissant le robinet ouvert, jusqu'à effleurer la surface du lait pendant quelques secondes à fin d'obtenir le fouettage.

Pour obtenir le cappuccino, ajouter au lait chaud réalisé dans la tasse, le lait chaud fouetté.

Le fouettage étant obtenu, tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre la sortie du vapeur et enlever

le pot à lait.

Positionner le levier interrupteur vapeur (21) sur la position " OFF". N.B.: pour préparer immédiatement un autre café, remplir la chaudière avec eau et la remettre à la juste température.

Autrement le café pourrait être brûlé.

Positionner une tasse vide sur la grille (8). Ne pas insérer le porte filtre. Baisser le levier de débit du café (20) en remplissant la tasse d'eau. Quand la tasse est remplie, fermer le débit.

Après on peut préparer un autre café.

9.3 - EMPLOI DU CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR

Après avoir préparé le café dans la tasse appropriée, insérer le tuyau du cappuccino automatique (18) dans le récipient du lait, tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre la poignée du robinet cappuccino (7) et régler le flux du lait en agissant sur le volant de réglage du dispositif, pour avoir une crème à la consistance désirée ;

pour une crème plus consistante, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

pour une crème mousseuse, tourner dans le sens contraire.

9.4 - THE, CAMOMILLE

Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude (9), tourner la poignée du robinet de l'eau chaude (6) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, jusqu'à obtenir la quantité d'eau désirée et plonger ensuite le sachet de la boisson à préparer. Pour des raisons d'hygiène, on conseille en tout cas d'employer l'eau du réseau réchauffée avec la vapeur de la lance vapeur (10).

Pour la machine PICCOLOBAR (VRP), refaire les opérations mentionnées au paragraphe (8) pour le débit de l'eau chaude.

10 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

10.1 - NETTOYAGE DES LANCES DE DISTRIBUTION DE LA VAPEUR

Pour éviter d'altérer le goût des boissons à réchauffer et l'obstruction des trous du terminal de la lance vapeur, nettoyer soigneusement la lance après chaque emploi.

10.2 - NETTOYAGE DU CAPPUCCINO AUTOMATIC

Après chaque débit le Cappuccino Automatic devra nécessairement être nettoyé de tout résidu de lait. Plonger le tuyau d'aspiration, procéder comme pour la préparation normale d'un cappuccino, en laissant l'eau sale s'écouler dans un récipient approprié.

10.3 - NETTOYAGE DU GROUPE ET DES DOUCHETTES

Décrocher le porte filtre du groupe.

Placer la membrane en dotation à l'intérieur du filtre, introduire une cuillère de détergent pour machines à café en poudre et accrocher le porte filtre au groupe à nettoyer.

Actionner le groupe par moyen de la touche appropriée (11 ou 20) et arrêter le débit après environ 4-5 secondes.

Actionner et arrêter plusieurs fois alternativement le débit, pour une minute environ, pour permettre l'élimination des dépôts de café ou de calcaire.

Enlever la membrane et activer plusieurs fois le débit pour rincer le groupe.

Préparer quelques cafés pour éliminer des saveurs peu agréables des douchettes et du corps du groupe.

Après une longue période de stagnation de l'eau chaude dans les conducteurs, laisser un peu d'eau s'écouler en chute, pour éliminer d'éventuels dépôts.

10.4 - NETTOYAGE DES FILTRES ET DES PORTEFILTRES

Contrôler fréquemment les trous des filtres et les nettoyer d'éventuels dépôts de café.

Préparer environ un litre d'eau bouillante avec quatre petites cuillères de détergent pour machines à café dans un récipient approprié, et y plonger les filtres et les porte filtres pour 20-30 minutes; rincer ensuite sous un copieux jet d'eau courante.

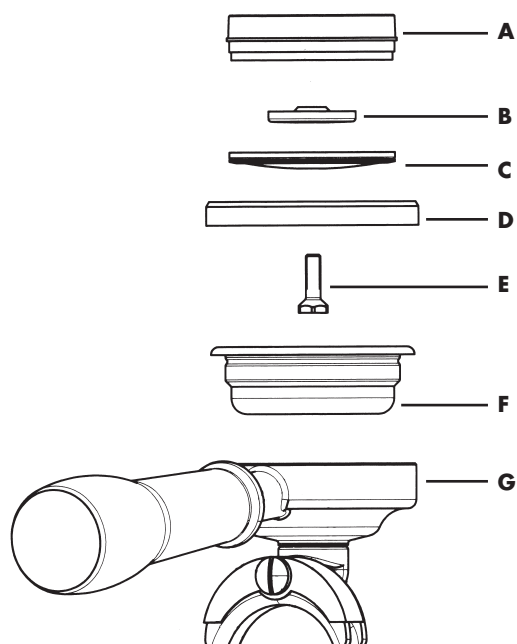
10.5 - NETTOYAGE DU BASSIN INFÉRIEUR DE DÉCHARGE

Enlever la grille du bassin de décharge (8), et ensuite le bassin de décharge (7), et les nettoyer des éventuels résidus de café.

10.6 - NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Employer un chiffon humide, non abrasif, sans alcool ni solvants.

11 - REMPLACEMENT DU JOINT DU GROUPE



- A. Bloc**
- B. Gicleur**
- C. Douchette**
- D. Joint**
- E. Vis fixant la douchette**
- F. Filtre**
- G. Portefiltre**

Si pendant le débit le café sort goutte par gouttes des bords du porte filtre, (G), cela pourrait être causé par l'obstruction du trou de débit du porte filtre, et dans ce cas là, il faut le nettoyer.

Se le défaut persiste, ou si quand on cherche d'accrocher le porte filtre au groupe, le porte filtre dépasse beaucoup le centre du groupe, il faut en remplacer le joint (D). Le remplacement doit être effectué comme il suit: dévisser la vis

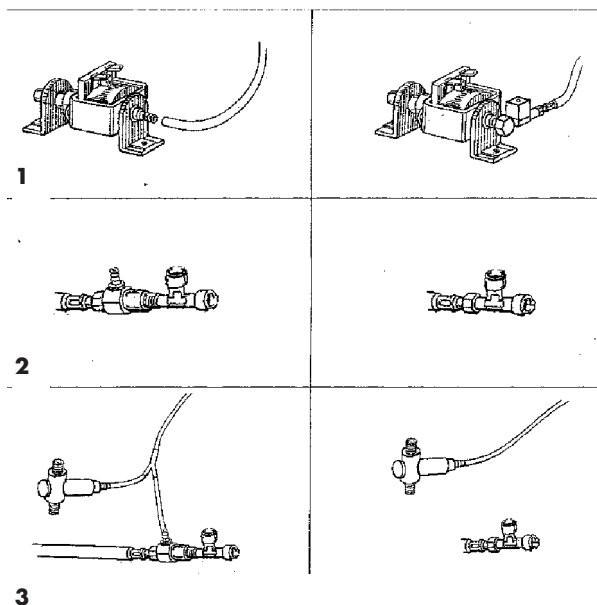
(E) qui fixe la douchette, enlever la douchette (C) et le gicleur (B), faire levier avec un tournevis pour enlever le bloc (A) et ensuite le joint (D).

Après avoir enlevé le joint, nettoyer soigneusement le siège avant de monter le nouveau, et remonter tous les composants dans l'ordre contraire.

INSTRUCTIONS POUR LE RESEAU DE L' EAU

MONTAGE DU KIT RESEAU DE L' EAU

- 1**
 - Détacher le tuyau de silicone de la pompe
 - Joindre à la pompe le tuyau de l' eau en dotation en introduisant le raccord.
 - Introduire le tuyau de l' eau dans le trou sous la bas de la machine.
- 2**
 - Enlever la valve et introduire le tuyau de l' eau dans le raccord à "T".
- 3**
 - Enlever le raccord à "Y" et les tuyaux en silicone.
 - Introduire le tuyau en silicone (le plus long) dans le by - pass et le positionner dans la cuvette pour l' écoulement de l' eau.



CONNEXION ELECTRIQUE

Disjoindre le connecteur à 3 poles du senseur du cablage. Brancher le connecteur à 3 poles avec un cable (cod. 396550) au cablage.

Brancher l' electrovalve en parallèle à l' alimentation de la pompe.



12 - CAUSES DE MAUVAIS-FONCTIONNEMENT OU D'ANOMALIES

PROBLEMÈS	CAUSE	SOLUTION
La machine ne fonctionne pas et le voyant de l'interrupteur ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none">1. Absence de courant.2. la fiche du câble d'alimentation n'est pas bien branchée3. Le câble d'alimentation est endommagé	<ol style="list-style-type: none">1. Ripristinare la corrente2. Inserire correttamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente3. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA per la sostituzione
Le voyant d'allumage est allumé mais l'eau ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none">1. Les thermostats de service ne fonctionnent pas, ou celui de sécurité est actif.2. La résistance est interrompue ou grillée.	<ol style="list-style-type: none">1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA.2. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA.
Le café ne sort pas pendant la distribution.	<ol style="list-style-type: none">1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.2. Le café est moulu trop finement.3. Il y a trop de café.4. Le café est trop pressé.5. Le circuit n'a pas été chargé.6. Douchette sale.	<ol style="list-style-type: none">1. Introdurre acqua nel serbatoio2. Sostituire con una macinatura più grossa3. Diminuire la quantità di caffè nel filtro4. Pressare meno il caffè5. Vedi paragrafo 5 – messa in funzione6. Pulire o sostituire la doccetta
La pompe fait trop de bruit.	<ol style="list-style-type: none">1. La pompe n'est pas amorcée.	<ol style="list-style-type: none">1. Vedi paragrafo 5 messa in funzione della macchina.
Le café sort trop rapidement.	<ol style="list-style-type: none">1. Le café est moulu trop grossièrement.2. Il n'y a pas assez de café.3. Le café n'est pas assez pressé.4. Café vieux ou inapproprié.	<ol style="list-style-type: none">1. La regolazione della macinatura deve essere più fine2. Aumentare la dose di caffè3. Premere maggiormente il caffè4. Sostituire il caffè
Le café sort goutte à goutte.	<ol style="list-style-type: none">1. Le café est moulu trop finement2. Il y a trop de café.3. Le café est trop pressé.	<ol style="list-style-type: none">1. La regolazione della macinatura deve essere più grossa2. Diminuire la quantità di caffè3. Pressare meno il caffè
Le café sort entre le groupe de distribution et le porte-filtre.	<ol style="list-style-type: none">1. Le porte-filtre n'est pas inséré correctement.2. Il y a trop de café dans le filtre.3. Le bord du porte-filtre n'a pas été nettoyé.4. Le joint sous la coupe est usé.	<ol style="list-style-type: none">1. Inserirlo in modo corretto2. Diminuire la quantità di caffè3. Togliere i residui di caffè dal bordo del portafiltro pulire la guarnizione sottocoppa.4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
Il n'y a pas de mousse sur le café.	<ol style="list-style-type: none">1. La mélange de café n'est pas approprié à ce type de machine.2. La mouture n'est pas correcte.3. Il n'y a pas assez de café.	<ol style="list-style-type: none">1. Sostituire il caffè2. Regolare la macinatura del caffè3. Aumentare la dose del caffè e pressarlo adeguatamente.
Le café sort trop froid.	<ol style="list-style-type: none">1. La machine n'était pas à la bonne température.2. Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.3. Les tasses n'ont pas été préchauffées.4. Le pressostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.	<ol style="list-style-type: none">1. Rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo 5.1 – 5.22. Il portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua, vedi paragrafo 5.1 – 5.23. Scaldare adeguatamente le tazze sull'apposito scadatazze (2)4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
Le café sort trop chaud.	<ol style="list-style-type: none">1. Le pressostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.	<ol style="list-style-type: none">1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
La machine ne fournit pas de vapeur	<ol style="list-style-type: none">1. Le circuit n'a pas été chargé.2. L'orifice de la partie finale du tube de vapeur est bouché.3. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.4. Le turbo vapeur n'est pas inséré correctement.	<ol style="list-style-type: none">1. Vedi paragrafo 5.2. Pulire il foro con l'ausilio di un ago3. Vedi paragrafo 5.
Modello VRV - ALLARMES – le bouton utilisé clignote.	<ol style="list-style-type: none">1. Le réservoir est vide. Manque l'eau. Rumeur de la pompe.2. Mouture trop fine.3. Filtre sale.4. Café trop pressé.	<ol style="list-style-type: none">1. Riempire il serbatoio e ripetere le procedure di riempimento caldaia.2. Modificare la macinatura.3. Pulire la doccetta.4. Evitare di premere in modo eccessivo il caffè.

La Pavoni spa Via Privata Gorizia, 7 - 20098 San Giuliano Milanese (Mi) - Italy
Tel. + 39 02 982171 r.a. - Telefax: +39 02 9821787
www.**lapavoni**.com e-mail: espresso@lapavoni.it