Istruzioni per l'uso **operating instructions** mode d'emploi
gebrauchsanweisung Instrucciones de funcionamiento

Modelli

Bar T - Cafè - Pub - Pub P - Pub E

la Pavoni®
Dal 1905 macchine per caffè

Dal 1905 macchine per caffè

UNI EN ISO 9001

www.**lapavoni**.com

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

Cap.Soc. h 2.288.000
Cod. Fiscale e P. IVA 00790800155
e-mail: espresso@lapavoni.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ **CE** - **EC** DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE **CE** - **EG** KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - DECLARACIÓ DE CONFORMIDAD **CE**

La Pavoni S.p.A.

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso professionale**
Declare that the following product: **Espresso coffee machines for professional use**
Déclare que les produits suivants: **Machines à café expresso pour usage professionnel**
Erklärt, dass die folgenden Produkte: **Gewerbe Espresso Kaffeemaschinen**
Declara bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Maquina para café de uso profesional**

Modello - Model - Modèle - Modell - Modelo **BART** 2-3 gr Serie L - M - V

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 dèclaration, selon les prescriptions des directives specifiques :
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 especificas directivas:

2006/95/CE ; 93/68/CE ; 89/336/CE ; 92/31/CE ; 97/23/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 sigientes normas:

EN 292-1 ; EN 292-2 ; EN 60335-1 ; IEC 335-2-75 + A1 : 98
EN 55014-1 : 1993 + A1 : 1997 ; EN 55014-2 : 1997
EN 61000-3-2 : 1995 + A13 : 1997 EN 61000-3-3 : 1995
Raccolta **M** ed. 78; Raccolta **S** Ed. 78; Raccolta **E**; Art. 15 D.M. 21.5.74; Raccolta **VRS** Ed. 72

Descrizione attrezzatura a pressione - Pressure device description - Decription de l'appareillage sous pression - Beschreibung der unter Druckstehenden Geräte - Descripciòn de los equipos de presión

	Pressione Max pa/bar Pressure - Pression Druck - Presión	Temperatura Max °C Temperature - Température Temperatur - Temperatura	Fluido - Fluid Fluide - Flüssig Fluido	Capacità It. - Capacity It. - Capacité It. Fähigkeit It. - Potencia It.		Modello - Model Modèle - Modell Modelo
				2 gr	**2 gr**	
Caldaia - Boiler Chaudière - Kessel Caldera	**0,18 / 1,8**	**131**	Acqua/Vapore Water/Steam Eau/Vapeur Wasser/Dampf Agua/Vapor	**14**	**22,5**	BART M - V
				13	**20**	BART L

	Pressione Max pa/bar Pressure - Pression Druck - Presión	Temperatura Max °C Temperature - Température Temperatur - Temperatura	Fluido - Fluid Fluide - Flüssig Fluido	Capacità It. - Capacity It Capacité It. - Fähigkeit It. Potencia It.	N° scambiatore - Exchanger N° N° de l'échangeur N° des Austauschers N° intercambiador	
					2 gr	**3 gr**
Scambiatore Exchanger Echangeur Austauscher Intercambiador	**0,11 / 11**	**131**	Acqua - Water Eau - Wasser - Agua	**0,390**	**2**	**3**

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

San Giuliano Milanese, 06/06/2011

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 dés 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 declaraciòn pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.

la Pavoni

Dal 1905 macchine per caffè

UNI EN ISO 9001

www.**lapavoni**.com

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

Cap.Soc. h 2.288.000
Cod. Fiscale e P. IVA 00790800155
e-mail: espresso@lapavoni.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ **CE** - **EC** DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE **CE** - **EG** KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - DECLARACIÓ DE CONFORMIDAD **CE**

La Pavoni S.p.A.

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso professionale**
Declare that the following product: **Espresso coffee machines for professional use**
Déclare que les produits suivants: **Machines à café expresso pour usage professionnel**
Erklärt, dass die folgenden Produkte: **Gewerbe Espresso Kaffeemaschinen**
Declara bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Maquina para café de uso profesional**

Modello - Model - Modèle Modell - Modelo	**CAFÈ**	2 gr		M-V
	PUB	1 - 2 gr	**Serie**	L - S - M - V
	PUB E	1 gr	**Series**	L - S - M - V
	PUB P	1 gr		M - V

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 dèclaration, selon les prescriptions des directives specifiques :
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 especificas directivas:

2006/95/CE ; 93/68/CE ; 89/336/CE ; 92/31/CE ; 97/23/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 sigientes normas:

EN 292-1 ; EN 292-2 ; EN 60335-1 ; IEC 335-2-75 + A1 : 98
EN 55014-1 : 1993 + A1 : 1997 ; EN 55014-2 : 1997
EN 61000-3-2 : 1995 + A13 : 1997 EN 61000-3-3 : 1995
Raccolta **M** ed. 78; Raccolta **S** Ed. 78; Raccolta **E**; Art. 15 D.M. 21.5.74; Raccolta **VRS** Ed. 72

Descrizione attrezzatura a pressione - Pressure device description - Decription de l'appareillage sous pression - Beschreibung der unter Druckstehenden Geräte - Descripciòn de los equipos de presión

	Pressione Max Pa/bar Pressure - Pression Druck - Presión	Temperatura Max °C Temperature - Température Temperatur - Temperatura	Fluido - Fluid Fluide - Flüssig Fluido	Capacità lt. - Capacity lt. - Capacité lt. Fähigkeit lt. - Potencia lt.		Modello - Model Modèle - Modell Modelo
				1 gr	**2 gr**	
Caldaia - Boiler Chaudière - Kessel Caldera	**0,18 / 1,8**	**131**	Acqua/Vapore Water/Steam Eau/Vapeur Wasser/Dampf Agua/Vapor	**-**	**10**	CAFÉ
				6,5	**6**	PUB
				4	**-**	PUB E
				4	**-**	PUB P

	Pressione Max Pa/bar Pressure - Pression Druck - Presión	Temperatura Max °C Temperature - Température Temperatur - Temperatura	Fluido - Fluid Fluide - Flüssig Fluido	Capacità lt. - Capacity lt Capacité lt. - Fähigkeit lt. Potencia lt.		N° scambiatore - Exchanger N° N° de l'échangeur N° des Austauschers N° intercambiador	
						1 gr	**2 gr**
Scambiatore Exchanger Echangeur Austauscher Intercambiador	**0,11 / 11**	**131**	Acqua - Water Eau - Wasser - Agua	CAFÈ - PUB 1gr	PUB 2 gr - PUB E/P	**1**	**2**
				0,390	**0,300**		

La Pavoni S.p.A.
Procuratore
Dr. Eugenio Pennè

San Giuliano Milanese, 06/06/2011

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 dés 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 declaraciòn 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.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam die Bedienungsanleitung.

Antes de la puesta en marcha, leer atentamente el manual de instrucciones.

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.

Achtung! Schalten Sie vor dem Entfernen der Schutzabdeckungen die Stromzufuhr ab.

¡Atención! Desconectar la alimentación eléctrica antes de extraer las protecciones.

Attenzione! Superfici calde

Attention! Hot surfaces.

Attention ! Surfaces chaudes.

Achtung! Heiße Oberflächen.

¡Atención! Superficies calientes.

Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose.

Attention! Particularly important and/or dangerous operations.

Attention! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses.

Achtung! Besonders wichtige und/oder gefährliche Handlungen.

¡Atención! Operaciones particularmente importantes y/o peligrosas.

Importante! Interventi necessari al buon funzionamento.

Important! Interventions required for proper operation.

Important! Interventions nécessaires au bon fonctionnement.

Wichtig! Für den einwandfreien Betrieb notwendige Wartungseingriffe.

¡Importante! Intervenciones necesarias para un buen funcionamiento.

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.

Wartungseingriffe, die der Benutzer vornehmen kann.

Intervenciones que puede efectuar el usuario.

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.

Wartungseingriffe, die ausschließlich von einem qualifizierten Techniker durchgefürt werden dürfen.

Intervenciones que deben ser realizadas exclusivamente por un técnico cualificado.

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 sélon les dernières innovations technologiques. En suivant ettentivement les indicatoins contenues dans le manuel sur l'utilisation correcte de notre produit, en conformité avec les prescriptions essentielles de securité, Vous pourrez attendre le grandes performances et verifier la remarquable fiabilité de ce produit au cours des ans. En case d'anomalies de fontionnement, vous pourrez toujours vous addresser à nos Services Après-Ventes qui sont dès maintenant à votre disposition.

Deutsch

Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen, da Sie eine useren produkt gekauft haben nach den letzten tecnologischer Neuerungen geplant und hergestellt. Wir bitten Sie, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Hinweise bezüglich der richtigen Verwendung unseres Produktes in Übereinstimmung mit den wesentlichen Sicherheitsvorschriften zu lesen. Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfälti durchlesen und beachten, dann werden Sie und Ihre Gäste mit diesem Gerät viel Freude haben Noch etwas ist wichtig zu wissen: Sollten einmal, entgegen allen Erwartungen, irgendwelche Störungen auftreten, dann ist unser Kundendienst für Sie da, auch lange nach dem Kauf Ihrer Maschinen.

Español

Estimado cliente,

le agradecemos ante todo el haber comprado un producto nuestro, construido en base a las ùltimas novedades tecnològicas.

Siguiendo escrupulosamente las simples operaciones respecto al debido uso de nuestro producto y en conformidad a las prescripciones indispensables de seguridad indicadas en el presente manual del usuario, Usted podrà disfrutar de màximas prestaciones constatando con el pasar de los años la gran confiabilidad de todos nuentros productos.

De cualquier manera y en el caso de encontrar un mal funcionamiento, Usted podrà contar con una red de Centros de Asistencia que desde ya estan a Su disposiciòn.

la Pavoni

IMPORTANTE

Egregio Cliente, La informiamo che tutte le nostre macchine prodotte sono commercializzate in conformità alla direttiva 97/23/CE, recepita con Decreto Legislativo n° 93 del 25 febbraio 2000.

Tali normative si applicano alla progettazione, alla fabbricazione e alla valutazione di conformità delle attrezzature a pressione e degli insiemi sottoposti ad una pressione massima ammissibile PS superiore a 0,5 bar.

Come specificato nell'articolo 19, comma 3 del suddetto Decreto Legislativo, è previsto che l'utilizzatore deve comunicare la messa in servizio delle attrezzature a pressione e degli insiemi all'ISPESL e all'azienda unità sanitaria locale competenti per territorio.

La invitiamo di conseguenza a compilare il modello allegato in doppia copia e a spedirlo alle sedi di competenza territoriale ASL e ISPESL.

N.B. La mancata comunicazione può comportare l'applicazione dell'Art. 650 del Codice Penale.

Per l'indirizzo dei Dipartimenti e competenze territoriali ISPESL, può utilizzare l'allegato 3.

Per quanto riguarda il tipo, ed il numero di fabbrica della macchina per caffè da installare li può rilevare nelle caselle indicate dalle frecce (nell'esempio sotto riportato) della scheda tecnica presente nella macchina stessa:

la Pavoni		SCHEDA TECNICA	
BC		O.P.	Data
BC		N° Fabbrica **numero**	ISPESL
CF **tipo** R		DE	
CARATTERISTICHE TECNICHE			

MODELLO DI "COMUNICAZIONE" A ISPESL ED ASL
Ai sensi dell'ex articolo 19, comma 3 del D.Lgs. 93/20

(luogo e data)

Oggetto: comunicazione ex articolo 19, comma 3 del D. Lgs. 93/2000

Spettabile:

Con la presente, il sottoscritto

Legale rappresentante della società:

(Nome e ragione sociale della ditta)

situata:

(Indirizzo, città e CAP)

comunica la messa in servizio della seguente macchina per caffè espresso:

la Pavoni S.p.A.

(marca)

(tipo)

(N° fabbrica)

In fede

(firma del legale rappresentante)

ISPESL - ORGANIZZAZIONE PERIFERICA
Dipartimenti e competenze territoriali

15100	**Alessandria**	Via C. Lombroso, 14	tel. 0131/252653	fax 0131/262730	**AL, AT**
60100	**Ancona**	Via Cadorna, 1	tel. 071/201855	fax 071/201041	**AN, AP, PS, MC**
70122	**Bari**	Via Piccinni, 164	tel. 080/5237363	fax 080/5244049	**BA, FG**
24100	**Bergamo**	Via G. Paglia, 40	tel. 035/244164	fax 035/239214	**BG**
13051	**Biella**	Via V. Cerreti, 7	tel. 015/8494919	fax 015/8494989	**AO, NO, VC**
40121	**Bologna**	Via C. Boldrini, 14	tel. 051/254310	fax 051/254450	**BO, FE, MO**
39100	**Bolzano**	Via Orazio, 49	tel. 0471/272222	fax 0471/283728	**BZ, TN**
25100	**Brescia**	C.so Cavour,15	tel. 030/294801	fax 030/294801	**BS, CR, MN**
09100	**Cagliari**	Via Malta, 45	tel. 070/651236	fax 070/659235	**CA, OR**
86100	**Campobasso**	Via N. Sauro, 6	tel. 0874/698045	fax 0874/698046	**CB, IS**
95129	**Catania**	L.go dei Vespri, 19	tel. 095/316080	fax 095/916595	**CT, ME, EN, RG, SR**
88100	**Catanzaro**	Via F. Spasari, 3	tel. 0961/741082	fax 0961/701499	**CZ, CS, RC, KR**
22100	**Como**	V.le G. Cesare, 17	tel. 031/265266	fax 031/260047	**CO, SO, VA**
50121	**Firenze**	Via G. La Pira, 17	tel. 055/289681	fax 055/210882	**FI, AR, SI**
47100	**Forlì**	P.le della Vittoria, 12	tel. 0543/63325	fax 0543/401415	**FO, RA**
16122	**Genova**	P.zza Brignole, 3	tel. 010/566441-2-3	fax 010/528786	**GE, IM, SP, SV**
57100	**Livorno**	Via Grande, 129	tel. 0586/884624	fax 0586/896913	**LI, GR, PI**
55100	**Lucca**	Via Buonamici, 9	tel. 0583/418803	fax 0583/418300	**LU, MS, PT**
20133	**Milano**	Via Mangiagalli, 3	tel. 02/2360351	fax 02/70636032	**MI, PV**
80121	**Napoli**	Via Chiatamone, 33	tel. 081/7645868	fax 081/7640857	**NA, AV, BN, CE, SA**
		Via Lomonaco, 3	tel. 081/411509-081 tel. 081/421242 tel. 081/421593		
35100	**Padova**	Via Berchet, 9	tel. 049/651263	fax 049/658641	**PD, RO, VI**
90139	**Palermo**	Via F. Crispi, 108	tel. 091/331696	fax 091/332709	**PA, AG, CL, TP**
65100	**Pescara**	C.so V.Emanuele II,10	tel. 085/4212024	fax 085/4210486	**PE, CH, AQ, TE**
29100	**Piacenza**	Via Taverna, 273	tel. 0523/40084	fax 0523/499679	**PC, PR, RE**
85100	**Potenza**	Via Pretoria, 108	tel. 0971/37061	fax 0971/35069	**PT, MT**
00186	**Roma**	Via Bargoni, 8	tel. 06/58330651-2-3	fax 06/58330680	**RM, FR, LT, RI, VT**
07100	**Sassari**	Via Amendola, 82	tel. 079/217172	fax 079/217392	**SS, NU**
74100	**Taranto**	Via D'Aquino, 40	tel. 099/4525025	fax 099/4525026	**TA, BR, LE**
05100	**Terni**	Via della Rinascita,10	tel. 0774/402078	fax 0774/420171	**TR, PG**
10128	**Torino**	C.so Turati, 11	tel. 011/502727-8-9	fax 011/503826	**TO, CN**
33100	**Udine**	V.le Ungheria, 32	tel. 0432/501669	fax 0432/504187	**UD, GO, PN, TS**
30172	**Venezia/Mestre**	C.so del Popolo, 133	tel. 041/980121	fax 041/5040189	**VE, BL, TV**
37100	**Verona**	Via L. Poloni, 7	tel. 045/8007071	fax 045/594199	**VR**

ISTRUZIONI PR 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 puo' 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.

Deutsch

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG.
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln
ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie
von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Français

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Español

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.
O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.
Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem.
Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

ITALIANO 9 - 21
ENGLISH 23 - 35
FRANÇAIS 37 - 49
DEUTSCH 51 - 63
ESPAÑOL 65 - 77

INDICE

1 – UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI 11

2 – FUNZIONE DELLA MACCHINA 11

3 – AVVERTENZE DI SICUREZZA 11

4 – SCHEMA E CARATTERISTICHE TECNICHE 12

5 – INSTALLAZIONE 13
5.1 – ALLACCIAMENTO IDRICO 13
5.2 – ALLACCIAMENTO ELETTRICO 13
5.3 – REGOLAZIONE GAS MACCHINE BAR T - BAR TL 14

6 – MESSA IN SERVIZIO 14
6.1 – REGOLAZIONE DEL PRESSOSTATO (ESCLUSO MODELLI PUB E - PUB P) 15
6.2 – TARATURA PRESSIONE POMPA (ESCLUSO MODELLI PUB E) 15

7 – PREPARAZIONE DEL CAFFÈ 15

8 – COMANDO GRUPPI 16
8.1 – MODELLO PUB 1EL - BAR T2L - BAR T3L 16
8.2 – MODELLO PUB 1S - PUB 1ES - PUB 2S 16
8.3 – MODELLO BAR TM - CAFÈ M - PUB M - PUB PM - PUB EM 17
8.4 – MODELLO BAR TV - CAFÈ V - PUB V - PUB PV - PUB EV 17
8.5 – ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ 17
8.6 – PRE-INFUSIONE 18
8.7 – EROGAZIONE DEL CAFFÈ 18

9 – PRELIEVO ACQUA CALDA 18

10 – PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE 18
10.1 – LATTE, CAPPUCCINO ED ALTRE BEVANDE CALDE 18
10.2 – UTILIZZO DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR 18
10.3 – THE, CAMOMILLA 19

11 – OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA 19
11.1 – PULIZIA LANCIA EROGAZIONE VAPORE 19
11.2 – PULIZIA CAPPUCCINO AUTOMATIC 19
11.3 – PULIZIA GIORNALIERA 19

12 – OPERAZIONI DI PULIZIA SETTIMANALE 19
12.1 – PULIZIA CORPO GRUPPO E DOCCETTE 19
12.2 – PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI 19
12.3 – PULIZIA BACINELLA INFERIORE SCARICO 19
12.4 – PULIZIA CARROZZERIA 19

13 – SOSTITUZIONE GUARNIZIONE SOTTOCOPPA 19

14 – SOSTITUZIONE ACQUA NELLA CALDAIA 19

15 – USO DEL DEPURATORE 20

16 – SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA 20

17 – CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO O ANOMALIE 21

1 – UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI

Il presente manuale di istruzioni è indirizzato all'utente della macchina, al proprietario ed al tecnico installatore e deve essere sempre a disposizione per qualsiasi eventuale consultazione.
Il manuale di istruzioni serve per indicare l'utilizzo della macchina previsto nelle ipotesi di progetto, le sue caratteristiche tecniche e per fornire indicazioni per l'uso corretto, la pulizia, la regolazione; fornisce inoltre importanti indicazioni per la manutenzione, per eventuali rischi residui e comunque per lo svolgimento di operazioni da svolgere con particolare attenzione.

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

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

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della sua redazione; il costruttore si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i manuali successivi senza l'obbligo di aggiornarne anche le versioni precedenti.

LA PAVONI S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente od indirettamente derivare a persone o cose in conseguenza:

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

2 – FUNZIONE DELLA MACCHINA

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

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

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

3 – AVVERTENZE DI SICUREZZA

È consentito l'utilizzo solo a persone adulte che abbiano attentamente letto e ben compreso questo manuale ed ogni indicazione di sicurezza in esso contenuta.

L'utilizzatore è responsabile verso terzi della zona di lavoro.
L'installatore, l'utilizzatore ed il manutentore hanno l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possono compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.

L'installatore ha l'obbligo di verificare le corrette condizioni ambientali (la temperatura ambiente deve essere compresa fra 5° e 35°C.), evitando l'installazione in luoghi dove vengono usati getti d'acqua, in modo da garantire la sicurezza dell'utilizzatore e l'igiene degli utenti.

L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato, dotato di specifiche cognizioni tecniche, osservando le istruzioni del costruttore e secondo le norme vigenti, in un locale dove l'uso e la manutenzione sono consentite a persone qualificate.

Per ragioni di sicurezza bisogna sostituire tempestivamente e con ricambi originali le parti usurate o danneggiate.

Controllare con regolarità che il cavo di alimentazione sia in perfetto stato. In nessun caso si deve riparare il cavo eventualmente danneggiato con nastro isolante o con morsetti.

Il cavo d'alimentazione non può essere sostituito dall'utente ma solo dal costruttore o da un centro assistenza autorizzato.

Non esporre la macchina ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.). La sosta prolungata (fermo macchina) a temperatura inferiore a 5°C (cinque gradi centigradi), può provocare gravi danneggiamenti o rotture delle tubazioni e della caldaia; prima di ogni sosta prolungata svuotare completamente il circuito idrico.

È vietato rimuovere le protezioni e/o i dispositivi di sicurezza previsti sulla macchina.

I componenti dell'imballaggio devono essere consegnati negli appositi centri di smaltimento e in nessun caso lasciati incustoditi o alla portata di bambini, animali o di persone non autorizzate.

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

Qualora vengano effettuati interventi di riparazioni non autorizzate sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali, **vengono a decadere le condizioni di garanzia** e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.

L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese d'installazione, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed assicurarsi che siano effettuate correttamente le periodiche operazioni di manutenzione.

L'utilizzatore non deve toccare la macchina a piedi umidi o bagnati, nonché utilizzarla a piedi nudi. Nonostante l'utilizzo di una messa a terra della macchina, si consiglia l'uso di una pedana di legno e di un impianto salvavita conforme alle disposizioni delle leggi locali, per evitare al massimo il rischio di shock elettrici.

Non toccare con le mani o altre parti del corpo la caldaia, i gruppi, i beccucci del portafiltro e le lance acqua calda e vapore, poiché i liquidi o il vapore erogati sono surriscaldati e possono provocare ustioni.

Fare attenzione a non fare funzionare la macchina senz'acqua.

Eventuali occlusioni possono provocare getti imprevisti di liquido o vapore con gravi conseguenze. Mantenere il più possibile l'acqua pulita usando filtri ed addolcitori.

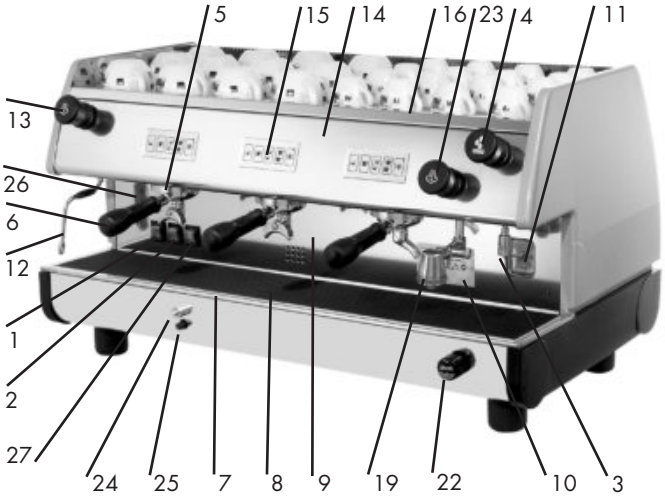
Nel caso di guasti o imperfetto funzionamento della macchina spegnere la macchina stessa, evitando qualsiasi manipolazione e rivolgersi al centro di assistenza autorizzato.

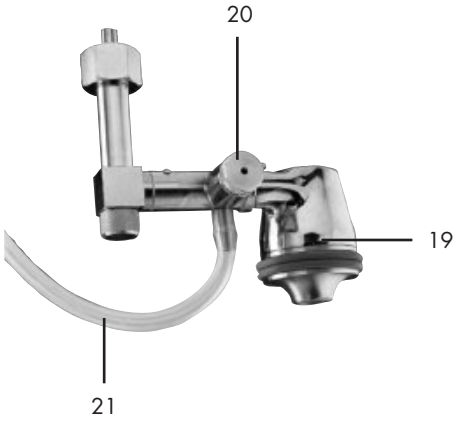
Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disinserire la macchina dalla rete agendo sul commutatore generale, staccare l'interruttore generale della rete e togliere la spina dalla presa di corrente (senza tirare il cavo di alimentazione), non utilizzare getti d'acqua o detergenti.

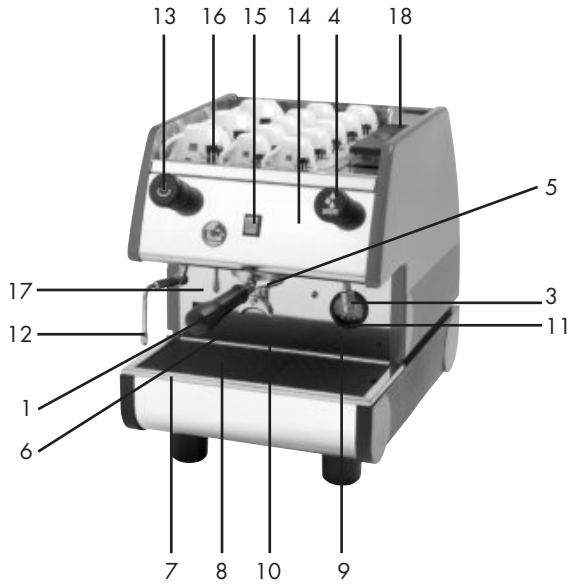
Le tazze devono essere accuratamente asciugate prima di essere appoggiate sull'apposito piano.

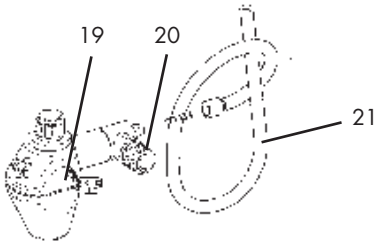
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che sono stati istruiti o supervisionati al riguardo da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giocano con l' apparecchio.

4 – SCHEMA E CARATTERISTICHE TECNICHE









1. Interruttore generale
2. Interruttore resistenza
3. Lancia acqua calda
4. Manopola acqua calda
5. Corpo gruppo
6. Portafiltro
7. Bacinella inferiore di scarico
8. Griglia bacinella di scarico
9. Pannello frontale
10. Targa dati
11. Manometro controllo pressione
12. Lancia vapore
13. Manopola rubinetto vapore
14. Frontalino
15. Comando gruppo
16. Griglia portatazze
17. Spia luminosa
18. Serbatoio acqua
19. Cappuccino automatic
20. Volantino regolazione
21. Tubo cappuccinatore
22. Pulsante carico manuale acqua caldaia
23. Manopola rubinetto cappuccino automatico
24. Pulsante intercettazione gas.
25. Accenditore piezoelettrico
26. Indicatore di livello in caldaia
27. Interruttore luminoso scaldatazze

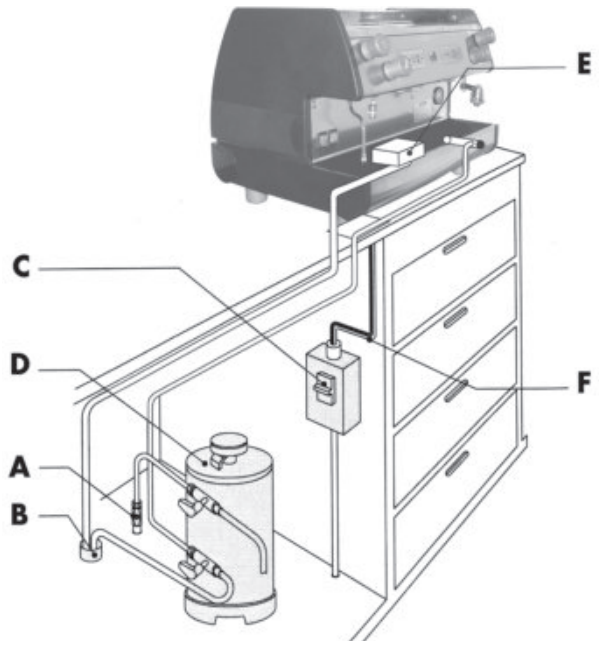
MODELLO	BAR T		CAFÈ	PUB		PUB P	PUB E
	2 GR	3 GR	2 GR	1 GR	2 GR	1 GR	1 GR
Larghezza mm	700	900	700	380	500	380	380
Capacità caldaia lt	14	22,5	10	6,5	6	4	4
Peso Kg	59	77	50	36	44	29	29

Riscaldamento elettrico nominale

				1 GR	2 GR	3 GR
BAR T	220-240V/380-415V 3N~	50/60Hz	W	-	4370	5465
CAFÈ	V120	60Hz	W	-	2000	-
	220-240V/380-415V 3N~	50/60Hz	W	-	3000	-
PUB	V120	60Hz	W	1500	2000	-
	V230	50/60Hz	W	1500	3000	-
PUB P/PUB E	V120	60Hz	W	1500	2000	-
	V230	50/60Hz	W	1500	3000	-

Motore pompa	W	100
Pompa a vibrazione	W	50

5 – INSTALLAZIONE



A. Rete idrica.
B. Condotta di scarico.
C. Interruttore di protezione.
D. Depuratore.
E. Scodellino di scarico.
F. Cavo di alimentazione.

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

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

Dopo la verifica che il trasporto sia avvenuto in modo corretto, procedere all'installazione.

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

5.1 – ALLACCIAMENTO IDRICO

Attenzione! La macchina deve essere alimentata con acqua avente durezza superiore a 8°F.

È consigliabile l'installazione di un addolcitore dell'acqua per l'alimentazione idrica della macchina.
Accertarsi che la rete idrica a cui allacciarsi sia di acqua potabile.

Attenzione! Non è possibile l'utilizzo di tubi e guarnizioni già utilizzati.

Il collegamento alla rete idrica di questo apparecchio deve essere in accordo alla legislazione nazionale del Paese di utilizzo.
La pressione di rete massima della rete idrica in ingresso alla macchina non deve essere superiore a 0,65MPa.
Collegare alla rete idrica (**A**) il depuratore (**D**).

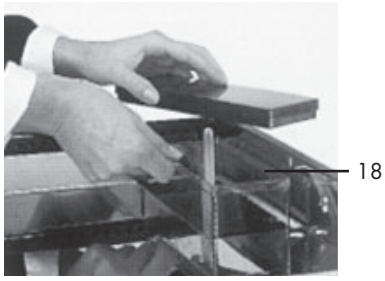
N.B. *Prima di allacciare il depuratore alla macchina, effettuare un lavaggio finché l'acqua non si presenti limpida, procedere quindi al collegamento del depuratore alla macchina***.**

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

ALLACCIAMENTO IDRICO MODELLO: PUB EM, PUB EV, PUB EL, PUB ES

Per il modello PUB E, dotato di serbatoio acqua incorporata (**18**), riempire la vaschetta con 2,5 litri di acqua. La macchina non è dotata del collegamento di scarico dell'acqua a perdere, che viene raccolta nella bacinella inferiore di scarico (**7**); dopo aver erogato 20/25 caffè, togliere la bacinella e svuotare la stessa dall'acqua a perdere.

Per il modello con l'attacco alla rete idrica, predisporre l'allacciamento alla rete e sincerarsi che alla macchina arrivi regolarmente l'acqua; collegare il tubo in gomma (in dotazione) con il raccordo a gomito situato sotto la macchina e far defluire l'acqua a perdere in uno scarico o in un apposito recipiente.



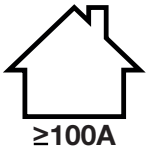
5.2 – ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

Verificare che la linea di alimentazione elettrica sia in grado di sopportare il carico della macchina (vedere al cap.4 - tabella caratteristiche tecniche). Collegare ad una presa di terra che ottemperi alle vigenti norme. Verificare in tal senso che il cavo di alimentazione sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza. L'utente deve provvedere ad alimentare la macchina proteggendo la linea con un interruttore di sicurezza (salvavita) adeguato secondo le normative vigenti nel paese stesso. Allacciare il cavo di alimentazione (**F**) alla linea elettrica mediante un interruttore multipolare (**C**) per la separazione della rete, con una distanza dei contatti di almeno 3 mm.

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

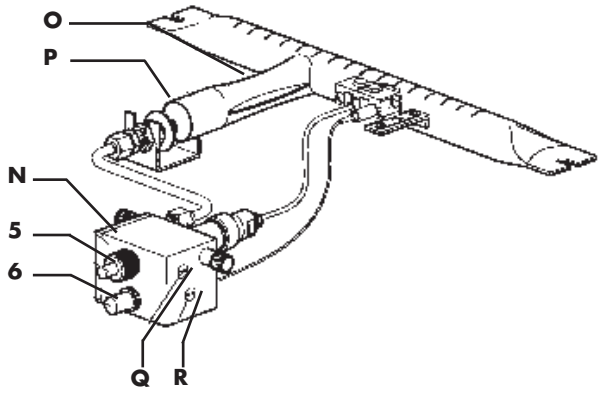
La macchina è provvista di un morsetto equipotenziale posto sotto la bacinella di scarico affiancato dal seguente simbolo ⏚.
Il morsetto è in grado di alloggiare cavi di sezione da 2,5 mm a 6 mm, con capicorda ad occhiello per viti M6.



IMPORTANTE

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

5.3 – REGOLAZIONE GAS MACCHINE BAR T - BAR TL



5. Valvola intercettazione gas
6. Accensione piezoelettrica
N. Regolatore gas
O. Iniettore gas
P. Ghiera
Q. Vite di regolazione minimo
R. Vite di regolazione pressione

Categoria III 1a 2H3+	macchina 2 GR.	macchina 3 GR.
G20 (metano)	B	C
G30 (gas liquido)	03	04
G110 (gas città)	1	2

La macchina è predisposta per l'alimentazione con gas metano (**G20**), cioè l'iniettore gas (**O**) ed il regolatore gas (**N**) sono tarati per gas metano.
Per il funzionamento a gas GPL (**gas liquido G30**) o a gas città si deve sostituire l'iniettore gas (**O**) con il corrispondente allegato alla macchina (vedi tabella iniettori gas).
L'accensione del bruciatore gas deve essere effettuato tenendo premuto il tasto della valvola intercettazione gas (**5**) per consentire l'afflusso del gas al bruciatore, quindi azionare il pulsante dell'accensione piezoelettria (**6**).

N.B. *Il tasto della valvola di intercettazione deve rimanere premuto per alcuni secondi affinché la termocoppia entri in funzione.*

Regolare il flusso dell'aria mediante l'apposita ghiera regolazione aria (**P**), ruotando in senso orario diminuisce il flusso, in senso antiorario aumenta in modo da ottenere una fiamma di colore azzurro (evitare fiamme lunghe o troppo ossidanti per non danneggiare la caldaia).
Attendere che la caldaia raggiunga la pressione di esercizio 1,1 ÷ 1,3 bar e la fiamma sia ridotta al minimo. Se si rendesse necessaria la taratura del regolatore gas (**N**) agire come segue: ruotare in senso orario la vite regolazione minimo (**Q**) per abbassare la fiamma ed in senso antiorario per aumentare la fiamma.
Con la macchina in esercizio, quando la temperatura dell'acqua scende al disotto di valori prestabiliti, la fiamma automaticamente si riattiva al massimo.
Per aumentare o diminuire la pressione massima in caldaia, agire sulla vite di regolazione pressione (**R**) in senso orario per diminuire la pressione ed in senso antiorario per aumentarla.

La macchina è dotata di rubinetto di alimentazione gas rispondente alle normative di sicurezza che, nel caso di spegnimento accidentale della fiamma, derivante da qualsiasi causa, provoca la chiusura automatica della fuoriuscita del gas. In questo caso bisogna ripetere l'operazione di accensione come descritto.

La macchina può essere riscaldata contemporaneamente sia elettricamente che a gas, oppure indipendentemente con energia elettrica o a gas. Quando la macchina funziona esclusivamente con il gas bisogna spegenere la resistenza caldaia agendo sull'interruttore (**2**).

6 – MESSA IN SERVIZIO

Ultimati i collegamenti idraulici ed elettrici, si procede alla messa in servizio della macchina.
Aprire il rubinetto della rete idrica (**A**).
Chiudere l'interruttore di protezione (**C**).
Premere l'interruttore generale (**1**), si illuminerà la spia luminosa macchina in tensione.
L'autolivello si metterà in funzione per il caricamento dell'acqua in caldaia fino a quando la stessa raggiungerà automaticamente il livello predeterminato; il controllo dell'acqua in caldaia è automatico ed il ripristino del livello avverrà automaticamente. Se la macchina non è dotata di autolivello automatico, dopo aver premuto l'interruttore (**1**), premere il pulsante di carico acqua manuale (**22**) per caricare l'acqua nella caldaia e tenerlo premuto fino a quando il livello dell'acqua avrà raggiunto una posizione intermedia tra l'indicazione di MIN e MAX dell'indicatore di livello (**26**).

Attenzione! Controllare periodicamente il livello dell'acqua contenuta in caldaia, che non deve scendere al di sotto del MIN dell'indicatore di livello (26), nel caso ripristinare il livello premendo il pulsante di carico manuale acqua (22). La mancanza dell'acqua in caldaia, con la macchina in funzione, causa l'interruzione della resistenza.

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

Attenzione! Nei modelli PUB 1-2 gruppi e PUB E l'interruttore generale (1) attiva anche la resistenza.

Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione di esercizio 1,1 ÷ 1,3 bar, controllando sul manometro la pressione caldaia (**11**).
Qualora la macchina non si dovesse stabilizzare sui valori indicati, si dovrà procedere alla taratura del pressostato come specificato al paragrafo 6.1.
Controllare quindi la pressione sul manometro pompa (**11**) mettendo in funzione un gruppo con portafiltro inserito riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e pressato, per ottenere la reale pressione di esercizio di 8/9 bar.

N.B. *Il manometro per il controllo della pressione pompa non è in dotazione per le macchine modello: BART L - CAFÈ - PUB - PUB E - PUB P.*

Nel caso necessitasse una eventuale ritaratura della pressione pompa, questa dovrà essere effettuata come specificato al paragrafo 6.2.

La macchina è ora pronta per l'uso.

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

MODELLI PUB E
La macchina con la vaschetta incorporata 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 arancione (**17**), posizionata sul pannello (**9**), lato operatore, si accende per indicare la mancanza di acqua nella vaschetta. Riempiendo 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 (**18**).

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

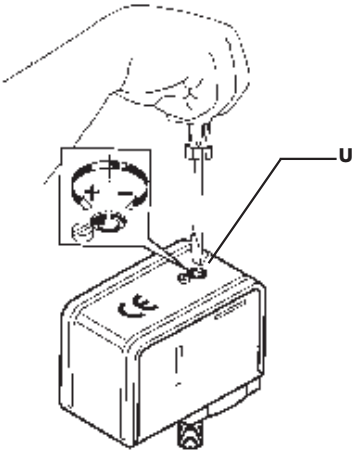
Attendere che la macchina raggiunga la pressione di esercizio ed il giusto equilibrio termico, dopo 25/35 minuti (per il modello PUB E 10-15 minuti)

Importante! Non aprire la manopola acqua calda (4) prima del raggiungimento della corretta pressione di esercizio 1,1 bar indicata dal manometro controllo pressione caldaia (11).

6.1 – REGOLAZIONE DEL PRESSOSTATO
(ESCLUSO MODELLI PUB E - PUB P)

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

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

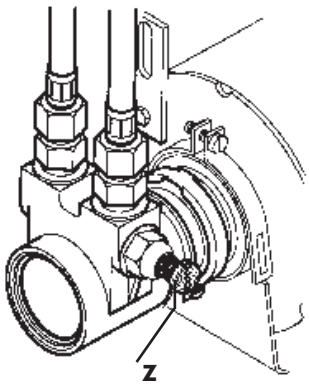


6.2 – TARATURA PRESSIONE POMPA
(ESCLUSO MODELLI PUB E)

Inserire nel gruppo il portafiltro riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e pressato. Azionare l'interruttore o la tastiera comando gruppo (**15**) e leggere la pressione sul manometro pompa (**11**).

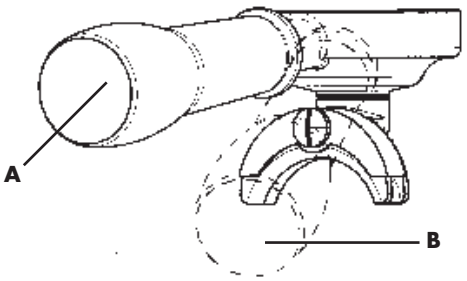
N.B. *La giusta pressione è di 8/9 bar.*

Se la pressione letta sul manometro non risultasse corretta,agire sulla vite di regolazione pressione pompa (**Z**) *girando in senso orario per aumentare la pressione pompa, ed in senso antiorario per diminuire la pressione.*
A regolazione avvenuta verificare la taratura della pompa erogando una o più dosi di caffè.



Z = Vite di regolazione pressione pompa

Importante! I modelli PUB E sono dotati di pompa a vibrazione che non necessita di taratura.
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.



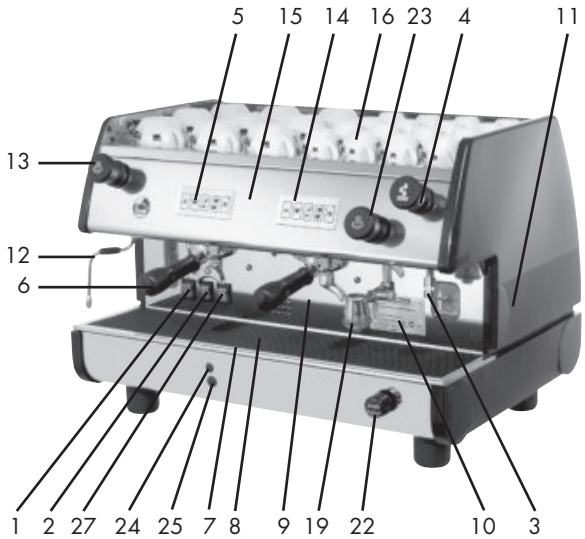
Dopo un breve periodo d'utilizzo, il portafiltro andrà man mano a posizionarsi nella posizione corretta.

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

7 – PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Per ottenere un eccellente caffè espresso è importante utilizzare un caffè di ottima qualità, ben torrefatto e giustamente macinato; la macinatura è giusta quando il tempo di erogazione dei caffè è di 15-18 secondi per una tazza e di 30-35 secondi per due tazze.
La macinatura deve essere fatta al momento dell'utilizzo in quanto il caffè, una volta macinato, perde entro breve tempo le sue capacità aromatiche; se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri e senza crema, 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 sulla griglia portatazze (**16**) che consente lo sfruttamento del calore irradiato dalla caldaia (evitando di appoggiare le stesse sul coperchio della vaschetta acqua nel modello PUB E).

Sulle macchine dotate di scaldatazze elettrico, il riscaldamento delle tazze si ottiene premendo l'interruttore luminoso scaldatazze (**27**).



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

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

Predisporre le tazze sotto i beccucci erogatori ed azionare il gruppo per mezzo del comando gruppo (**15**). Raggiunta la dose di caffè desiderata, interrompere l'erogazione agendo sul comando gruppo (**15**) e lasciare il portafiltro agganciato al gruppo.

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

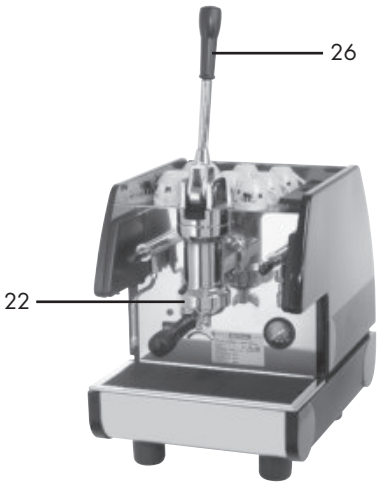
Attenzione! Si consiglia di non toccare i gruppi e le lance vapore e acqua calda quando la macchina è in funzione e di non mettere assolutamente le mani sotto i gruppi e le lance durante l'erogazione per evitare possibili ustioni.

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.

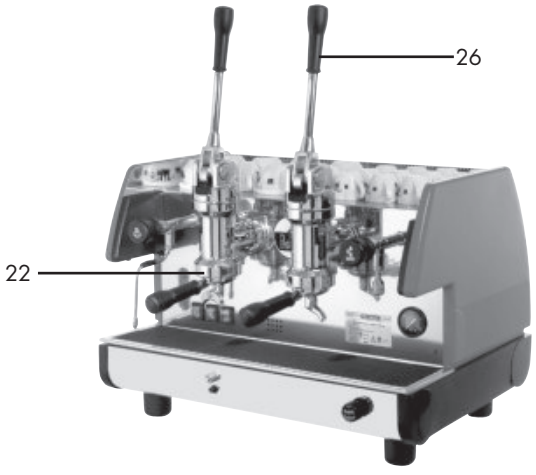
8 – COMANDO GRUPPI

8.1 – MODELLO PUB 1EL - BAR T2L - BAR T3L

Macchina con gruppi con funzionamento a leva.



MODELLO PUB 1EL



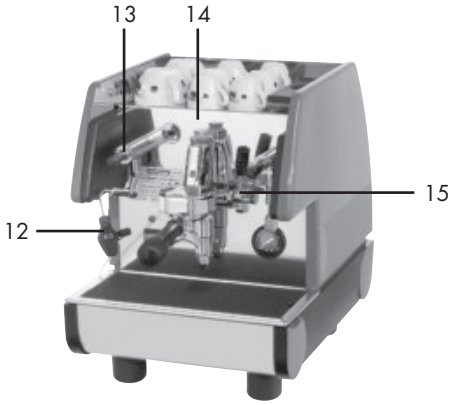
MODELLO BAR T2L

MODELLO BAR T3L

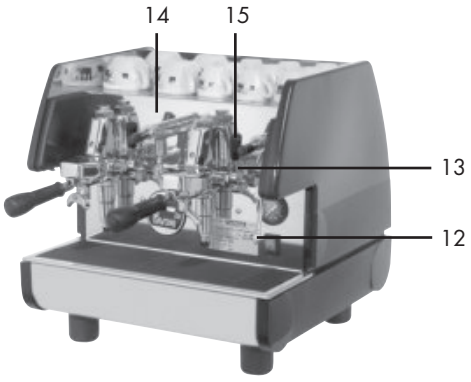
L'erogazione del caffè si ottiene azionando la leva (**26**) connessa al gruppo, verso il basso, fino al punto in cui la stessa resta abbassata, quando dai beccucci del portafiltro (**22**) incomincia a scendere il caffè, riportare la leva verso l'alto, avendo l'accortezza di trattenere a braccio la stessa fino a metà della sua corsa e lasciarla risalire da sola. Per le macchine versione BAR T2L - BAR T3L, funzionano senza elettropompa e non sono dotate di autolivelloidi serie per il controllo in caldaia, che può essere montato a richiesta. Le macchine versione PUB 1EL sono provviste di controllo livello caldaia.

8.2 – MODELLO PUB 1S - PUB 1ES - PUB 2S

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



MODELLO PUB 1S - PUB 1ES

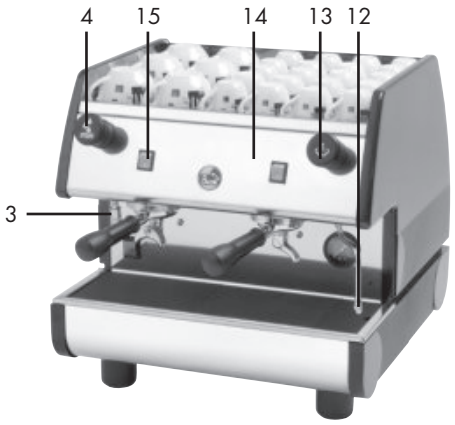


MODELLO PUB 2S

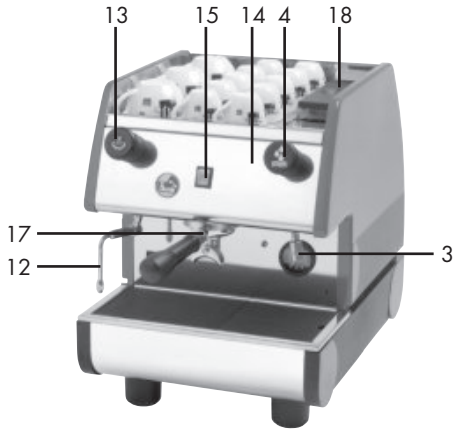
L'erogazione del caffè si ottiene azionando la levetta del gruppo (**15**) posta sul pannello (**14**); portando la levetta verso il basso, il microinterruttore ad essa collegato attiverà l'elettropompa che invierà l'acqua in pressione al gruppo, il quale, grazie ai dispositivi interni, permette prima la preinfusione e successivamente l'infusione del caffè nelle più differenti condizioni d'uso.
Raggiunta la quantità di caffè desiderata, riportare la levetta (**15**) verso l'alto, posizione di arresto, per interrompere l'erogazione.

8.3 – MODELLO BAR TM - CAFÈ M - PUB M - PUB PM - PUB EM

Modello con gruppi semiautomatici ad erogazione continua con elettrovalvola.



MODELLO PUB M



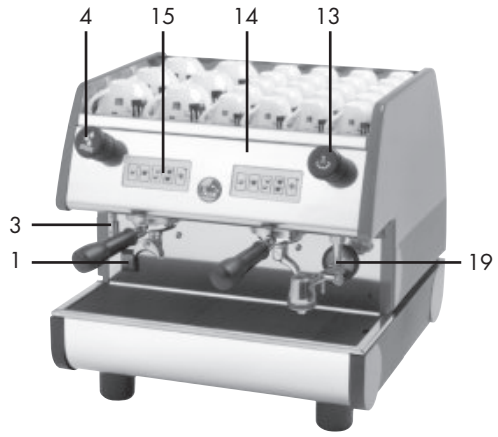
MODELLO PUB EM

L'erogazione del caffè si ottiene premendo l'interruttore luminoso (**15**) alloggiato nel frontalino (**14**).
L'interruttore attiverà l'elettropompa per l'invio al gruppo di acqua in pressione ed un'elettrovalvola per l'apertura del gruppo stesso, onde consentire all'acqua, opportunamente riscaldata, di bagnare le polveri per ottenere prima la preinfusione e successivamente l'infusione.

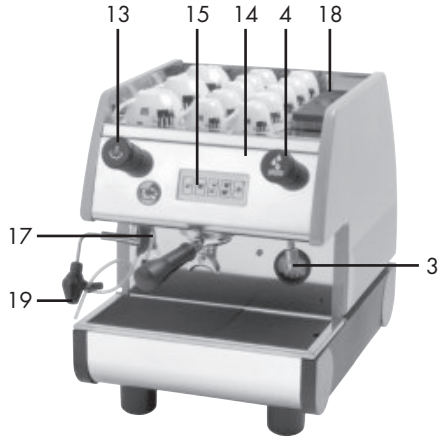
Raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente l'interruttore luminoso per interrompere l'erogazione.

8.4 – MODELLO BAR TV - CAFÈ V - PUB V - PUB PV - PUB EV

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

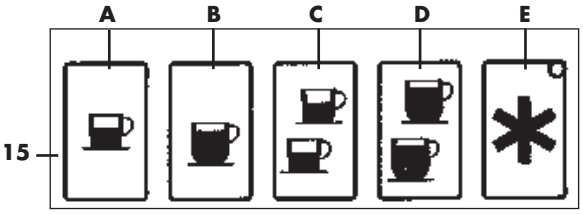


MODELLO PUB V



MODELLO PUB EV

8.5 – ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ



15. COMANDO GRUPPO:
Specifica dei tasti:
A. 1 caffè normale.
B. 1 caffè lungo.
C. 2 caffè normali.
D. 2 caffè lungo.
E. Stop comandi gruppo / erogatore continuo.

Il tasto "*****" (**E**) è per l'erogazione continua e per lo stop.
La macchina ha quindi una doppia funzione:
A. Premendo il tasto "*" (E) la macchina è semiautomatica
B. Premendo i 4 tasti di selezione la macchina è a dosatura elettronica volumetrica.

Tenendo premuto il tasto "*****" (**E**) per alcuni secondi la macchina entrerà in programmazione, questo sarà evidenziato dal lampeggiare a bassa frequenza del LED appartenente al gruppo su cui si sta effettuando la programmazione.
Rilasciare il tasto di programmazione (il LED continuerà a lampeggiare) e premere il tasto del gruppo su cui si vuole programmare la dose di caffè, a questo punto avrà inizio l'erogazione; raggiunta la dose desiderata premere un tasto qualsiasi dello stesso gruppo per interrompere l'erogazione, la dose verrà memorizzata e la macchina uscirà dallo stato di programmazione (si spegnerà il LED lampeggiante).

Questa operazione va ripetuta sui rimanenti tasti di selezione dei vari gruppi.
La stessa operazione va ripetuta se si vuole correggere la dose in più o in meno.
Programmando il primo gruppo da sinistra la programmazione verrà riportata su gli altri gruppi.

N.B. *Le impostazioni effettuate sul gruppo 1 (agendo sulla prima tastiera), vengono copiate automaticamente anche su tutti gli altri gruppi.*

8.6 – PRE-INFUSIONE

Il nostro software consente di configurare la dosatura in modo tale che l'erogazione relativa alle dosi caffè a controllo volumetrico sia preceduta dalla pre-infusione.
L'erogazione della dose dopo il tempo 1 (ON) si interrompeper un tempo 2 (OFF) per poi riprendere a completare l'erogazione della selezione.

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

ATTIVAZIONE PRE-INFUSIONE
Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale mantenendo premuto il tasto (**A**) del gruppo 1 ed attendere l'accensione del led tasto (**E**). Spegnere la macchina e riaccenderla.

La pre-infusione è stata attivata.

DISATTIVAZIONE PRE-INFUSIONE
Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale mantenendo premuto il tasto (**B**) del gruppo 1 ed attendere l'accensione del led tasto (**E**). Spegnere la macchina e riaccenderla.

La pre-infusione è stata disattivata.

8.7 – EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Per ottenere il caffè premere il tasto prescelto del comando gruppo (**15**), si accenderà il LED verde incorporato nel tasto "*****" (**E**), inizia così l'erogazione del caffè, che sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della quantità precedentemente programmata. La cessazione dell'erogazione sarà evidenziata dallo spegnimento del LED relativo.

L'erogazione o l'annullo della selezione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto del comando gruppo (**15**).

Il tasto con l'asterisco "*****" (**E**), oltre che ad interrompere l'erogazione od annullare la selezione, ha anche la funzione di erogatore continuo, la dose cioè non è predeterminata ed il gruppo continuerà ad erogare caffè fino a quando non si premerà nuovamente il tasto per interrompere l'erogazione dal gruppo.

Se il caffè è macinato troppo fine o la quantità di caffè contenuta nel filtro fosse eccessiva, premendo uno dei quattro selettori di comando (**A**, **B**, **C**, **D**) l'erogazione del caffè non si attiva; dopo 45 secondi la macchina va in blocco ed il LED verde passerà dallo stato di luce fissa a quello di intermittenza.

Per riattivare la macchina, togliere il portafiltro e sostituire il caffè contenuto nel filtro, premere l'interruttore generale (**1**) per spegnere la macchina e successivamente riaccendere.

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

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

9 – PRELIEVO ACQUA CALDA

Collocare un contenitore sotto la lancia erogazione acqua calda (**3**), ruotare la manopola rubinetto acqua calda (**4**) in senso antiorario, quando si ottiene la quantità di acqua desiderata, ruotare la manopola rubinetto acqua calda in senso orario per interrompere l'erogazione.

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

10 – PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE

10.1 – LATTE, CAPPUCCINO ED ALTRE BEVANDE CALDE

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

Introdurre il liquido da preparare in un contenitore, immergere la lancia erogazione vapore (**12**) nel liquido e ruotare lentamente la manopola rubinetto vapore (**13**) in senso antiorario; successivamente aprire completamente la manopola per consentire l'uscita in grande quantità di vapore per portare all'ebollizione il liquido. Per ottenere la montatura del latte per il cappuccino, si consiglia di usare un contenitore alto e stretto, riempito a metà.

Immergere la lancia erogazione vapore (**12**) fino a toccare il fondo del contenitore e portare il latte quasi all'ebollizione.
Alzare ed abbassare alternativamente il contenitore a rubinetto aperto, fino a sfiorare la superficie del latte, per qualche secondo fino ad ottenere la montatura. Per ottenere il cappuccino, aggiungere al caffè caldo, realizzato nell'apposita tazza, il latte caldo montato.

N.B. *Le macchine modello PUB E1L - PUB 1S - PUB E1S - PUB 2S utilizzano un rubinetto snodato* (**13**) *per l'attivazione prelievo acqua calda e prelievo vapore.*

10.2 – UTILIZZO DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR

Dopo aver preparato il caffè nell'apposita tazza, inserire il tubo (**21**) del cappuccino automatic (**19**) nel bricco del latte, ruotare in senso antiorario la manopola rubinetto cappuccino (**13**) e regolare il flusso del latte agendo sul volantino di regolazione (**20**) 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. Per ottenere il cappuccino con il CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR, operare come segue:

1. Accertarsi che la manopola del rubinetto vapore (**13**) sia chiusa.
2. Ruotare la lancia erogazione vapore (**12**) in senso orario fino alla posizione di fermo e sfilare dalla propria sede la lancia vapore tirandola verso l'esterno.
3. Infilare nella propria sede il dispositivo con il Cappuccino Automatic (**19**) spingendolo verso l'interno. Ruotare il dispositivo con il Cappuccino Automatic (**19**) in senso antiorario fino alla posizione di fermo.
4. Per riposizionare la lancia vapore (**12**) ripetere l'operazione sopra descritta in senso inverso.Dopo aver effettuato le operazioni sopradescritte, per la preparazione del cappuccino inserire il tubo di aspirazione (**21**) nel recipiente contenente il latte e procedere come descritto nel paragrafo precedente.

10.3 – THE, CAMOMILLA

Collocare un contenitore sotto la lancia erogazione acqua calda (**3**), ruotare la manopola rubinetto acqua calda (**4**) in senso antiorario 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 (**12**).

11 – OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

11.1 – PULIZIA LANCIA EROGAZIONE VAPORE

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

11.2 – PULIZIA CAPPUCCINO AUTOMATIC

Dopo ogni erogazione è necessario pulire il Cappuccino Automatic dai residui del latte. Immergere il tubo di aspirazione (**21**) in un contenitore pieno di acqua, procedere come per la normale preparazione del cappuccino lasciando scorrere l'acqua sporca in un idoneo recipiente

11.3 – PULIZIA GIORNALIERA

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

12 – OPERAZIONI DI PULIZIA SETTIMANALE

12.1 – PULIZIA CORPO GRUPPO E DOCCETTE

Togliere il portafiltro dal corpo gruppo.
Posizionare la membrana in dotazione all'interno del filtro, introdurre un cucchiaio di polvere detergente per macchina per caffè ed agganciare il portafiltro (**6**) al corpo del gruppo da pulire (**5**).
Azionare il comando del gruppo per mezzo del comando gruppo (**15**) ed interrompere l'erogazione dopo 4-5 secondi circa.
Azionare ed interrompere più volte alternativamente l'erogazione per un minuto circa, in modo da consentire l'eliminazione delle incrostazioni di caffè e di calcare.

Togliere la membrana ed attivare più volte l'erogazione per sciacquare 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 condottori, lasciare scorrere un po' d'acqua in caduta onde rimuovere eventuali depositi.

12.2 – PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI

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

12.3 – PULIZIA BACINELLA INFERIORE SCARICO

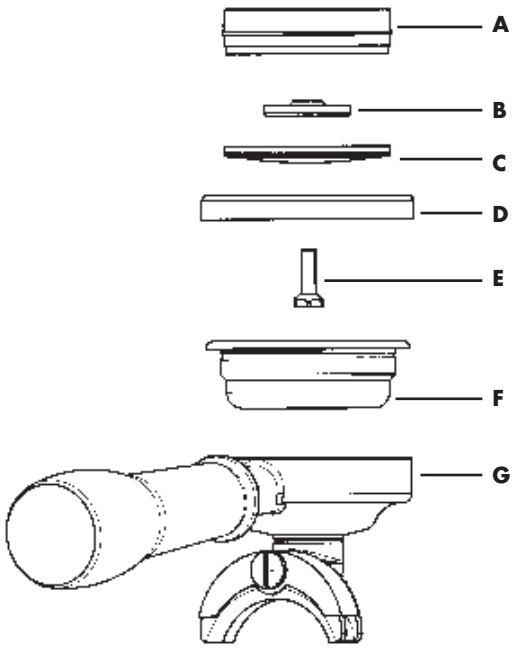
Togliere la griglia bacinella scarico (**8**) e sfilare la bacinella inferiore di scarico (**7**) e pulirla dai residui delle polveri di caffè

12.4 – PULIZIA CARROZZERIA

Usare un panno umido, non abrasivo, senza alcool o solventi per evitare il danneggiamento dei fianchetti e della base e le parti verniciate.

Importante! Questo apparecchio non può essere immerso in acqua e non può essere pulito con getti d'acqua.

13 – SOSTITUZIONE GUARNIZIONE SOTTOCOPPA



A. Massello.
B. Spruzzatore.
C. Doccetta.
D. Guarnizione.
E. Vite fissaggio doccetta.
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 doccetta, togliere la doccetta (**C**) e lo spruzzatore (**B**), poi con un cacciavite far leva per la rimozione del massello (**A**) ed infine per la guarnizione (**D**).

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

14 – SOSTITUZIONE ACQUA NELLA CALDAIA

Di tanto in tanto effettuare la sostituzione dell'acqua contenuta in caldaia per eliminare i ferro batteri e la concentrazione di residui vari dovuti al ristagno dell'acqua.

Per l'operazione rivolgersi al centro di assistenza autorizzato.

15 – USO DEL DEPURATORE

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

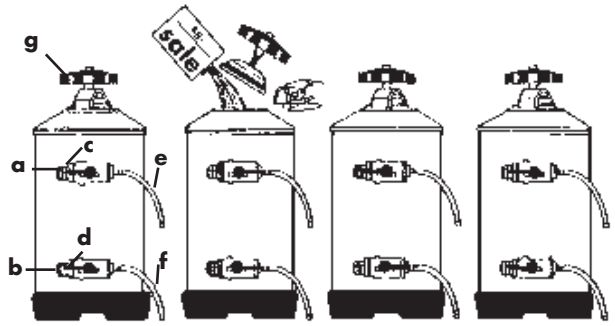
Per evitare che l'accumularsi dei depositi possa saturare le resine, limitandone le funzioni, le stesse vanno periodicamente rigenerate secondo il seguente criterio:

- Depuratore da 8 litri per acqua di durezza 40° francesi
  - fino a 400 caffè/giorno, ogni 10 giorni
  - fino a 800 caffè/giorno, ogni 5 giorni
  - fino a 1000 caffè/giorno, ogni 3 giorni
- Depuratore da 12 litri, per acqua di durezza 40° francesi
  - fino a 500 caffè/giorno, ogni 15 giorni
  - fino a 1000 caffè/giorno, ogni 7 giorni
  - fino a 1500 caffè/giorno, ogni 5 giorni
  - fino a 2000 caffè/giorno, ogni 3 giorni.

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

Per la rigenerazione, procedere nel seguente modo:

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



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

Riportare quindi la levetta (**d**) da destra a sinistra.

Durante la rigenerazione non usare la macchina; per le macchine dotate di autolivello è consigliabile togliere l'alimentazione della pompa, onde evitare che lo stesso carichi a vuoto.
Prima di allacciare il depuratore alla macchina, eseguire il lavaggio delle resine, collegandosi alla rete idrica e lasciare scorrere l'acqua per cinque minuti.

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

16 – SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA

Se decidete di non utilizzare più la macchina per usura o altre cause, consigliamo di disattivarla tagliando il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente.
Per lo smantellamento si consiglia di separare le parti della macchina secondo la loro natura (plastica, metallo, ecc.). Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.

17 – CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO O ANOMALIE

PROBLEMI	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si accende	*1. Interruttore rete spento* *2. Commutatore macchina spento* *3. Collegamento errato alla rete idrica*	*1. Portare l'interruttore generale in posizione ON* *2. Portare l'interruttore della macchina sulla posizione acceso* *3. Rivolgersi a personale specializzato per la verifica del collegamento*
Manca l'acqua in caldaia	*1. Rubinetto di rete chiuso* *2. Filtro della pompa intasato* *3. Motopompa non funzionante* *4. Vaschetta acqua mod. PUB E vuota*	*1. Aprire rubinetto di rete* *2. Sostituire il filtro* *3. Rivolgersi a personale specializzato* *4. Riempire d'acqua la vaschetta*
Mancata erogazione caffè	*1. Rubinetto di rete chiuso* *2. Motopompa non funzionante* *3. Fusibile centralina bruciato* *4. Elettrovalvola gruppo non funzionante* *5. Comando gruppo non funzionante*	*1. Aprire il rubinetto di rete* *2. Rivolgersi a personale specializzato* *3. Rivolgersi a personale specializzato* *4. Rivolgersi a personale specializzato* *5. Rivolgersi a personale specializzato*
Dalle lance non esce vapore	*1. Troppa acqua in caldaia* *2. Resistenza danneggiata* *3. Spruzzatore intasato*	*1. Vedi problema specifico* *2. Rivolgersi a personale specializzato* *3. Pulire lo spruzzatore*
Eccessiva quantità di acqua in caldaia	*1. Il motore pompa rimane inserito* *2. Scambiatore forato* *3. Elettrovalvola carico automatico bloccata*	*1. Rivolgersi a personale specializzato* *2. Rivolgersi a personale specializzato* *3. Rivolgersi a personale specializzato*
Perdita di acqua sul banco	*1. Vaschetta scarico sporca* *2. Tubo di scarico intasato o staccato* *3. Altre perdite*	*1. Pulire la vaschetta* *2. Sostituire il tubo di scarico* *3. Rivolgersi a personale specializzato*
Fondi del caffè bagnati	*1. Macinatura regolata troppo fine* *2. Gruppo ancora freddo* *3. Elettrovalvola non scarica*	*1. Regolare la macinatura* *2. Aspettare che la macchina raggiunga la temperatura* *3. Rivolgersi a personale specializzato*
Erogazione del caffè troppo lenta	*1. Macinatura regolata troppo fine* *2. Portafiltro sporco* *3. Gruppo intasato* *4. Elettrovalvola parzialmente intasata*	*1. Regolare la macinatura* *2. Sostituire il filtro ed effettuare la pulizia del portafiltro più frequentemente* *3. Rivolgersi a personale specializzato* *4. Rivolgersi a personale specializzato*
Erogazione del caffè troppo veloce	*1. Macinatura regolata troppo grossa*	*1. Regolare la macinatura*
Caffè erogato freddo	*1. Presenza di calcare sugli scambiatori o sulla resistenza* *2. Contatti del pressostato ossidati* *3. Collegamento elettrico difettoso* *4. Resistenza parzialmente bruciata*	*1. Rivolgersi a personale specializzato* *2. Rivolgersi a personale specializzato* *3. Rivolgersi a personale specializzato* *4. Sostituire la resistenza*
Caffè erogato troppo caldo	*1. Taratura pressostato errata*	*1. Regolare il pressostato agendo sull'apposita vite (cap. 6.1)*

ITALIANO 9 - 21
ENGLISH 23 - 35
FRANÇAIS 37 - 49
DEUTSCH 51 - 63
ESPAÑOL 65 - 77

TABLE OF CONTENTS

1 – EMPLOYMENT AND STORAGE OF THE INSTALLER / USER GUIDE 25

2 – MACHINE FUNCTION 25

3 – SAFETY WARNINGS 25

4 – TECHNICAL DIAGRAM AND SPECIFICATIONS 26

5 – INSTALLATION 27
5.1 – CONNECTION TO WATER SUPPLY 27
5.2 – ELECTRIC CONNECTION 27
5.3 – GAS REGULATION 28

6 – STARTING UP 28
6.1 – PRESSURE SWITCH REGULATION (NOT APPLICABLE FOR PUB E - PUB P MODELS) 29
6.2 – PUMP PRESSURE SETTING (EXCEPT MODELS PUB E) 29

7 – COFFEE PREPARATION 29

8 – BREWING UNIT CONTROL 30
8.1 – PUB 1EL - BAR T2L - BAR T3L MODELS 30
8.2 – PUB 1S - PUB 1ES - PUB 2S MODELS 30
8.3 – BAR TM - CAFÈ M - PUB M - PUB PM - PUB EM MODELS 31
8.4 – BAR TV - CAFÈ V - PUB V - PUB PV - PUB EV MODELS 31
8.5 – DIRECTIONS FOR COFFEE DOSE PROGRAMMING 31
8.6 – PRE-INFUSION 32
8.7 – COFFEE DELIVERY 32

9 – HOT WATER DELIVERY 32

10 – PREPARATION OF OTHER DRINKS 32
10.1 – MILK, CAPPUCCINO AND OTHER HOT DRINKS 32
10.2 – USE OF THE CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR 32
10.3 – TEA, CAMOMILE 32

11 – MAINTENANCE AND CLEANING OPERATIONS 33
11.1 – STEAM DELIVERY NOZZLE CLEANING 33
11.2 – CAPPUCCINO AUTOMATIC CLEANING 33
11.3 – DAILY CLEANING OPERATIONS 33

12 – WEEKLY CLEANING OPERATIONS 33
12.1 – BREWING UNIT AND JET CLEANING 33
12.2 – FILTER AND FILTER-HOLDER CLEANING 33
12.3 – DRAIN TRAY CLEANING 33
12.4 – CASING CLEANING 33

13 – REPLACING THE GROUP GASKET 33

14 – BOILER WATER REPLACEMENT 33

15 – USE OF THE SOFTENER 33

16 – MACHINE DEMOLITION 34

17 – CAUSES FOR OPERATING FAILURES OR ANOMALIES (TROUBLESHOOTING) 35

1 – EMPLOYMENT AND STORAGE OF THE INSTALLER / USER GUIDE

This guide is designed for the user of the machine, for the owner and for the technician in charge of installation, and must always be available for consultation.

The installer/user guide is aimed at illustrating machine employment as provided for by the design assumptions, as well as the machine technical specifications, and at providing indications for proper use, cleaning and regulation; furthermore, it provides important indications in connection with maintenance, any residual risks and any operations that need to be carried out with special attention.

This manual should be regarded as part of the machine itself, and has to be STORED FOR FUTURE REFERENCE up to final demolition of the equipment.

In case of loss or damage, the user may request a replacement guide from the maker or the reseller, by indicating the machine model and serial numbers shown on the identification plate.

This manual reflects the state of technology at the time it was compiled; the maker reserves the right to update products as well as subsequent guides with no obligation to also update its previous versions.

LA PAVONI S.p.A. declines all responsibility for any damage to people or things that may directly or indirectly result from:

- not following all the prescriptions of the safety regulations in use;
- incorrect installation;
- supply faults;
- illegitimate or incorrect use of the coffee machine;
- use not complying with the indications explicitly provided in this publication;
- serious shortcomings in terms of prescribed or advised maintenance;
- any unauthorised modification or intervention on the machine;
- use of non-original spare parts or of spare parts which are not specifically designed for the model;
- total or partial failure of the instructions;
- exceptional events.

2 – MACHINE FUNCTION

This machine is suitable for the professional preparation of Espresso coffee with a blend of coffee, for the withdrawal and delivery of hot water and/or steam, and warming up the milk.
Its components are manufactured in non-toxic and durable materials, and are easily accessible for cleaning and maintenance.
In order to use the machine properly, the user has to read and carefully understand the instructions contained in this booklet.

3 – SAFETY WARNINGS

The use of the machine is only allowed to adults who have carefully read and properly understood this guide and any safety directions herein contained.

The user is responsible for any third part within the operating area.

The installer, user and maintenance operator have to notify the maker regarding any defects or deterioration that may affect the original safety features of the plant.

The installer has to make sure that the environmental conditions are acceptable (the temperature has to be included between 5° and 35°C), avoiding to install the machine in locations where the water jets are commonly used, so as to guarantee safety user and hygienical consumer.

The installation must be done by an authorized staff, only, with the due technical knowledge, following the maker instructions according to the rules in use.

The machine has to be installed in premises where the use and the maintenance are entrusted by qualified people.

For safety reasons, worn or damaged parts are to be promptly replaced with original spare parts.

Check regularly that the power cord is in perfect condition.

Don't repair the damaged cable with tape or terminal blocks.
The power cord can be replaced by the manufacturer or an authorized service center only.

Do not expose to atmospheric agents (sun, rain, etc.).

Prolonged machine standstill at temperatures of under 5°C (five degrees centigrade), may cause serious damage or breakage to the boiler piping: it is therefore necessary to completely empty the water circuit before every prolonged standstill.

It is forbidden to remove the protections and/or safety devices existing on the machine.

Packaging components have to be delivered to the special disposal centres and in any case shouldn't be left unattended or should be kept out of the reach of children, animals or unauthorised people.

The maker declines any responsibility for damages to things, people or animals, caused by any intervention on the machine by unqualified or unauthorised people.

In case of unauthorised repairs on the machine or the use of non original spare parts **the guarantee is not valid anymore.**

The user has to follow the safety standards in use in the country in which the equipment is installed, in addition to the rules dictated by common sense, as well as making sure that regular maintenance operations are properly carried out.

The user shouldn't touch the machine neither with damp cloth nor with damp footed. Before installing the machine with the ground protection, it is advisable to use a wooden footboard and fuse box, following the local rules to avoid any electric shock.

Do not touch with your hands, or other parts of your body, the boiler, the brewing units, the filter-holder spouts the hot water and the steam nozzles, since the liquids or steam supplied are overheated and may cause scalds.

Make sure not to use the machine without water.

Any occlusion may cause sudden liquid or steam jets, with serious injuries. Keep the water as clean as possible, using water filters and softeners.

In case of equipment failure or of improper use of the machine switch it off without attempting any action, and refer to the authorised Service Centre.

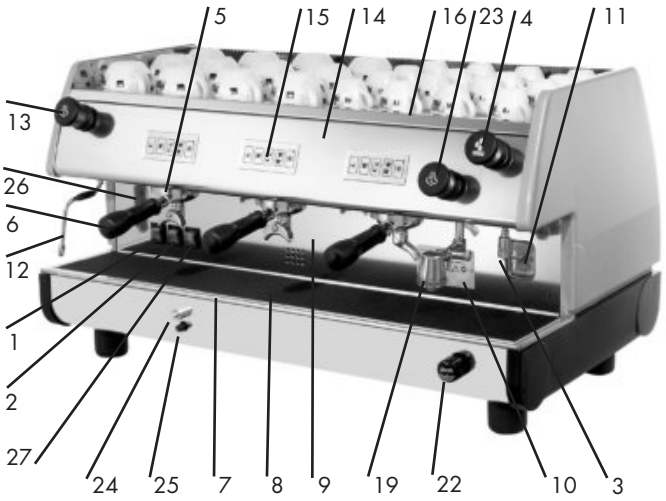
Before any cleaning or maintenance operation, disconnect the machine from the main power using the main switch, turn off the main switch and remove the plug from the socket (without pulling the cable supply); do not use water jets or detergents.

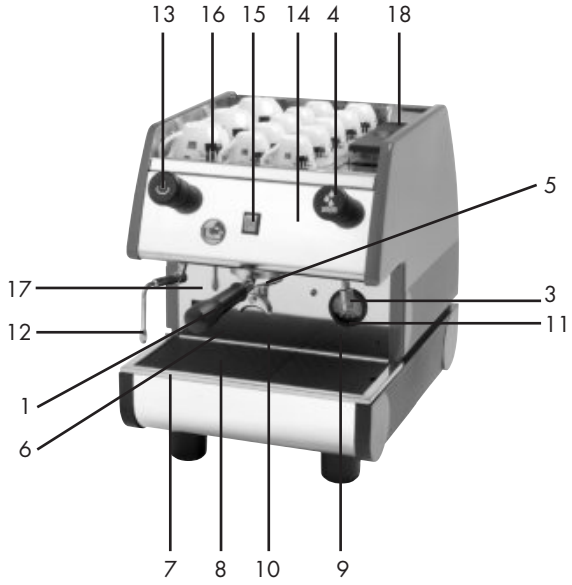
Cups need to be accurately dried before being placed on the surface provided.

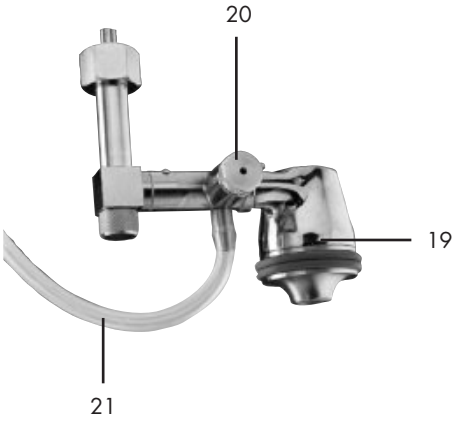
This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

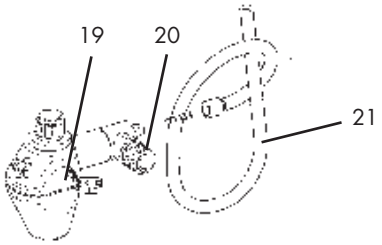
Young children shold be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

4 – TECHNICAL DIAGRAM AND SPECIFICATIONS









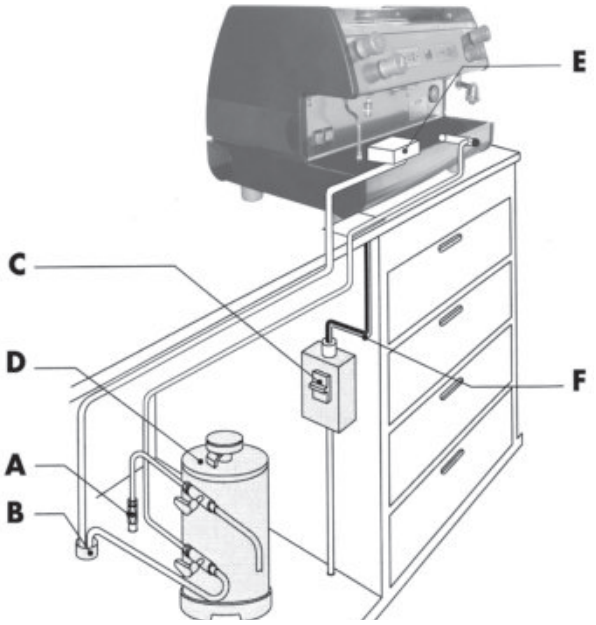
1. Main power switch
2. Heating switch
3. Hot water supply nozzle
4. Hot water tap
5. Brewing unit
6. Filter holder
7. Lower drip tray
8. Drip tray grid
9. Front panel
10. Data plate
11. Pressure control gauge
12. Steam nozzle
13. Steam tap knob
14. Front panel
15. Unit control
16. Cups holder
17. Warning light
18. Water tank
19. Automatic cappuccino
20. Regulation handwheel
21. Tube for cappuccino
22. Manual boiler charge push button
23. Handle tap for cappuccino automatic
24. Gas detection button
25. Piezoelectric igniter
26. Lever boiler gauge
27. Cup-warmer luminous switch

MODEL	BAR T		CAFÈ	PUB		PUB P	PUB E
	2 GR	3 GR	2 GR	1 GR	2 GR	1 GR	1 GR
Width mm	700	900	700	380	500	380	380
Boiler capacity lt	14	22,5	10	6,5	6	4	4
Weight Kg	59	77	50	36	44	29	29

Nominal eletric heating

				1 GR	2 GR	3 GR
BAR T	220-240V/380-415V 3N~	50/60Hz	W	-	4370	5465
CAFÈ	V120	60Hz	W	-	2000	-
	220-240V/380-415V 3N~	50/60Hz	W	-	3000	-
PUB	V120	60Hz	W	1500	2000	-
	V230	50/60Hz	W	1500	3000	-
PUB P/PUB E	V120	60Hz	W	1500	2000	-
	V230	50/60Hz	W	1500	3000	-
Pump motor			W	100		
Vibration pump			W	50		

5 – INSTALLATION



A. Water system.
B. Drain waste tube.
C. Protection switch.
D. Softener.
E. Drip tray.
F. Power supply cable.

THIS EQUIPMENT IS TO BE INSTALLED TO COMPLY WITH THE APPLICABLE FEDERAL, STATE, OR LOCAL PLUMBING CODES.

Before starting the installation, make sure that:
1. no dents, bumps or buckling exist;
2. no wet areas or other signs exist that may lead to the conclusion that the packaging has been exposed to bad weather conditions;
3. no tampering signs exist.

Once you have ensured that the transportation has been carried out correctly, proceed with the installation.

Check that the machine is installed on a flat surface to a minimum height of 90 cm fitted to support the weight, leaving a clear area of at least 30 cm around the coffee machine. Then proceed with the installation operations, following the next steps.

5.1 – CONNECTION TO WATER SUPPLY

Caution! The machine must be supplied with water having a 8°F hardness.

It is advisable to install a water softener for the machine water system.

Caution! It is not possible to use pipes and gaskets already used.

Make sure to connect the machine to drinkable water supply.
The connection to the water supply of the machine must be in accordance with the country of destination.
The pressure of water entering the machine must not exceed 0,65Mpa
- Connect the softener (**D**) to the water system (**A**).

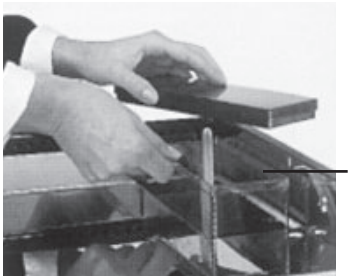
N.B. *Before connecting the softener to the machine, carry out a washing cycle until the water is absolutely clear, after that you may connect the softener to the machine.*

- Connect the drip tray (E) to the drain waste tube (B):
- Concerning the main pressure, if this exceeds 0,5Mpa (5bar), it is advisable to install a balanced pressure reducer for high pressure (a device whereby any supply increase does not affect the output pressure).

CONNECTION TO WATER SUPPLY FOR THE PUB E MODEL

For the PUB E model, which is provided with a built-in water tank (**18**), fill the basin with 2.5 litres of water. The machine is not provided with a drain connection for waste water, which collects in the lower drip tray (**7**); after delivering 20/25 cups of coffee, remove the tray and empty it.

For the model provided with a connection to the water supply, carry out the connection to the supply and make sure that the machine is supplied with water; connect the hose (which is provided with the machine) with the elbow placed under the machine and allow the waste water to flow into a drain or into a special container provided.



5.2 – ELECTRIC CONNECTION

Caution! Before proceeding with electric connection, make sure that voltage meets the specifications shown in the CE plate.

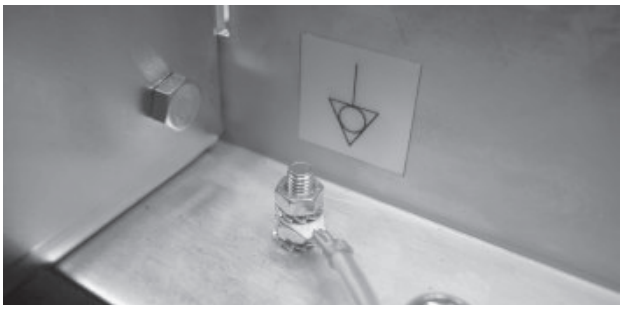
Make sure that the electrical supply can bear the machine charge (see chapter 4 - Technical Specifications Table).

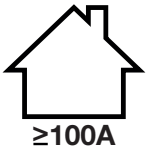
Provided with a ground connection follow the regulations in use.
In this case make sure that the main cable is efficient, and that it follows the national and European safety rules.

The user has to arrange for the machine power supply and protect the line following a safety switch (cut-out box) following the regulations used in the country in object.
Connect the power supply cable (**F**) to the electric socket with a multipolar switch (**C**) will have to be arranged for network separation, with a distance between contacts of at least 3 mm.

The yellow/green coloured cable should be COMPULSORILY connected to the main ground system.

The machine is equipped with a terminal block under the drain pan supported by the following symbol ⏚.
The terminal block is capable of connecting power cables from 2,5mm to 6mm, with ring terminals for screw M6.

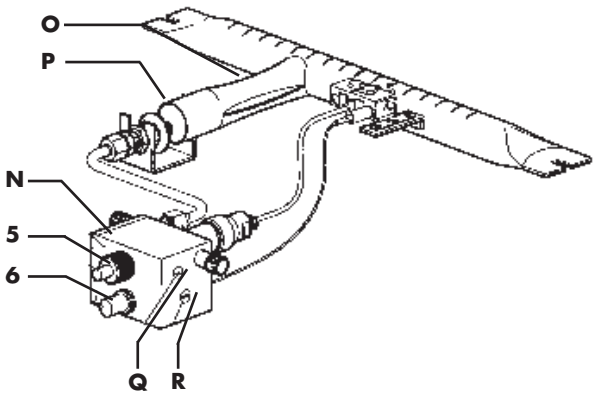




IMPORTANT

The single phase connection of espresso coffee machine in granted only in a place having an electric system with an impedance conformed to the assorbed current of the appliance.

5.3 – GAS REGULATION



5. Gas detection valve.
6. Piezoelectric ignition.
N. Gas regulation.
O. Gas injector.
P. Regulation nut.
Q. Minimum regulation screw.
R. Pressure regulation screw.

Category III 1a 2H3+	Machine 2 GR	Machine 3 GR
G20 (methane)	B	C
G30 (liquefied gas)	03	04
G110 (town gas)	1	2

The machine is designed to be supplied by methane gas (**G20**), which means that the gas injector (**O**) and the gas regulator (**N**) are set for methane gas.
For GPL gas (**G30 liquefied gas**) or town gas operation, the gas injector (**O**) needs to be replaced with the corresponding one attached to the machine (see gas injector table).
Gas burner ignition must be carried out by holding the gas detection valve button pressed (**5**), to allow inflow of gas into the burner, and by then operating the piezoelectric ignition button (**6**).

N.B. *The detection valve button must remain pressed for a few seconds in order for the thermocouple to start.*

Adjust the airflow by means of the specially provided air regulation nut (**P**); by turning it clockwise the flow decreases, by turning it anticlockwise the flow increases, so as to achieve a blue-coloured flame (avoid high or too oxidising flames, which may damage the boiler).
Wait for the boiler to reach a 1.1÷1.3 bar operating pressure and for the flame to be reduced to a minimum. Should you need to set the gas regulator (**N**), proceed as follows: turn the minimum regulation screw (**Q**) clockwise to lower the flame and turn it anticlockwise to increase the flame.
When water temperature drops below the minimum set values with the machine running, the flame automatically switches back to the maximum value.
To increase or decrease maximum boiler pressure, operate the pressure regulation screw (**R**) clockwise to decrease the pressure and anticlockwise to increase it.
The machine is provided with a gas supply tap complying with the safety standards that, in the event of accidental flame extinction, resulting from whatever reason, produces the automatic interruption of gas outflow. In this case, you need to repeat the ignition operation as described above.

The machine may provide both for electrical and gas heating, or else it can be independently heated either electrically or by gas.
When the machine is exclusively gas operated, you need to turn the resistance boiler off operating on the switch (**2**).

6 – STARTING UP

Once the hydraulic and electrical, connections have been completed, the machine can be started up.
Open the water system tap (**A**).
Close the protection switch (**C**).
Press the main power switch (**1**); the pilot light 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.

Caution! Regularly check the level of the water contained in the boiler, which must not drop below the MIN level of the level indicator (26); if necessary, top up to restore the required level by pressing the boiler water filling button. (22). Absence of water in the boiler while the machine is running causes interruption of the resistance,

Once the automatic water filling operation has been completed, press the switch (**2**), to heat up the machine.

Caution! In the PUB 1-2 groups models and in the PUB E models, the main power switch (1) activates the heating element.

Then wait until the machine reaches the 1.1 ÷ 1.3 bar operating pressure, by checking the boiler pressure on the pressure gauge (**11**).

If the machine is not equipped by an automatic boiler level control, after having pressed the switch (**1**), press the manual boiler charge push button (**22**) to charge the water in the boiler and keep it pressed until the water level will be in a middle position between the indication of MIN and MAX of the level indicator (**26**).
If the machine doesn't reach the indicated value, you will need to set the pressure switch as explained in section 6.1.

Now check the pressure on the pump gauge (**11**), starting a unit with the filter-holder inserted, filled with properly ground, dosed and pressed coffee, so as to obtain the actual 8/9 bar operating pressure.

N.B. *The models BART L - CAFÉ - PUB - PUB E - PUB P are not equipped of the manometer to check the pressure of the pump*

If you need to reset the pump pressure, you will need to follow the directions listed in the section 6.2.

The machine is now ready to be used.

Caution! Absence of water in the boiler while the machine is running causes interruption of the resistance, which will have to be reset by an authorised Service Centre.

PUB E MODELS
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 orange warning light (**17**), located on the user side of the panel (**9**), 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 (**18**).

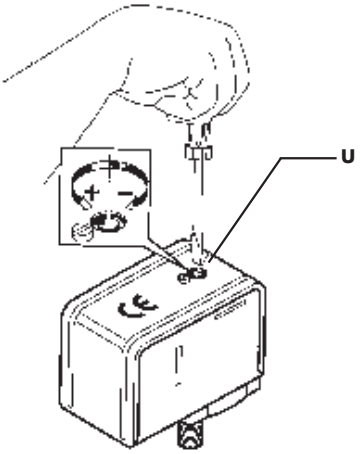
During start-up:
when the boiler pressure gauge (**11**) shows a pressure of approximately 0.5 bar, open slowly the steam tap handle (**13**) by turning it anticlockwise, to discharge the air contained in the boiler, and wait until steam starts flowing out of the steam supply nozzle (**12**); then close it. Wait until the machine reaches its operating pressure and the required temperature balance, which will take 25/35 minutes (and 10-15 minutes for the PUB E model).

Important! Do not open the hot water tap (4) before the machine reaches the required 1.1 bar operating pressure, which is displayed by the boiler pressure control gauge (11).

6.1 – PRESSURE SWITCH REGULATION (NOT APPLICABLE FOR PUB E - PUB P MODELS)

The pressure switch shown in the picture has to keep the pressure in the boiler constant, by activating or deactivating the electrical heating element.
This pressure switch is adjusted during the final testing of the machine on a 1.1÷1.3 bar value; however, if the specific case requires a different operating pressure, the pressure switch operating range can be changed by operating on the regulation screw (**U**): by reducing the pressure, you will obtain a temperature reduction, by increasing the pressure, the water temperature also increases.
The regulation sense is shown in the picture and also on the pressure switch itself.
The pressure changes approximately 0.1 atm for each complete turn of the screw.

Caution! Disconnect the main cable before carrying out this operation.

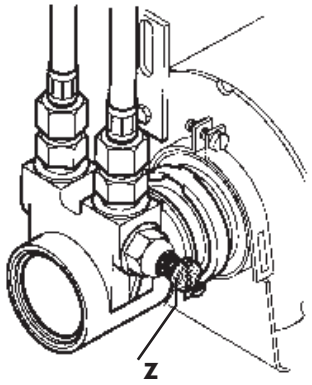


6.2 – PUMP PRESSURE SETTING (EXCEPT MODELS PUB E)

Insert the coffee filter into the filter-holder filled with properly ground, dosed and pressed coffee. Switch on the unit control keyboard (**15**) and read the pressure on the pump gauge (**11**).

N.B. *The correct pressure is 8/9 bar.*

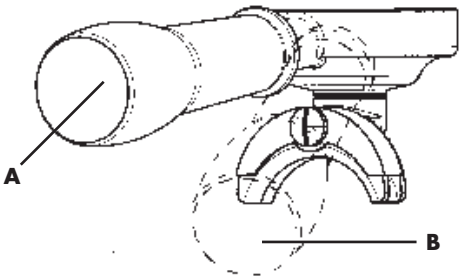
*If the pressure displayed by the gauge is not correct, operate on the pump pressure regulation screw (**Z**), by turning it clockwise to increase the pump pressure or anticlockwise to reduce it.*
Once the regulation is completed, check the pump setting by delivering one or more coffee servings.



Z = Pump pressure regulation screw

Important! The PUB E models are equipped with a vibration pump which does not need to be set.

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.

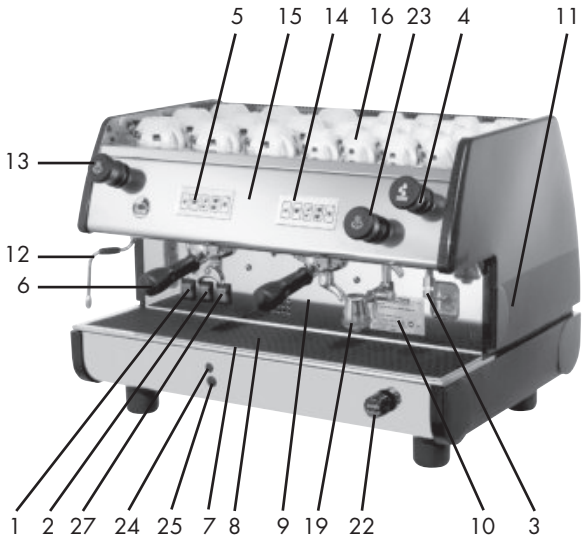
A. Position of the closed filter-holder when the machine is new.

B. Position of the closed filter-holder after the machine has been in use for a brief period.

7 – 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.
Warm cups contribute to maintain the right temperature of the coffee delivery; it is therefore advisable, before using it, to place the cups on the cups-holder grid (**16**), which will make it possible to take advantage of the heat released by the boiler (avoid placing the cups on the lid of the water tank for the PUB E model).

On machines provided with an electric cup-warmer, cups are preated by pressing cup-warmer luminous switch (**27**).



Caution! Do not place cloths, covers, etc. on the cup holder.

Once you have placed the filter into the filter-holder (**6**), 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 (**5**) moving it rightward tightly in its place.

Place the cups under the spouts and start the brewing using the unit control (**15**).

Once you have obtained the desired amount of coffee, stop the delivery using the unit control (**15**) and leave the filter-holder in its place. To prepare additional cups of coffee, remove the filter-holder (**6**) from the unit, moving it leftward, empty the coffee grounds into the drawer provided and once again follow the previous steps.

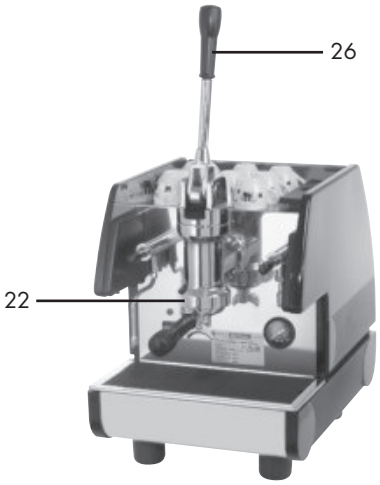
Caution! We recommend not to touch the brewing units or the steam and hot-water nozzles when the machine is running, and pay attention not to place your hands under the units or nozzles during the delivery, to avoid possible scalds.

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.

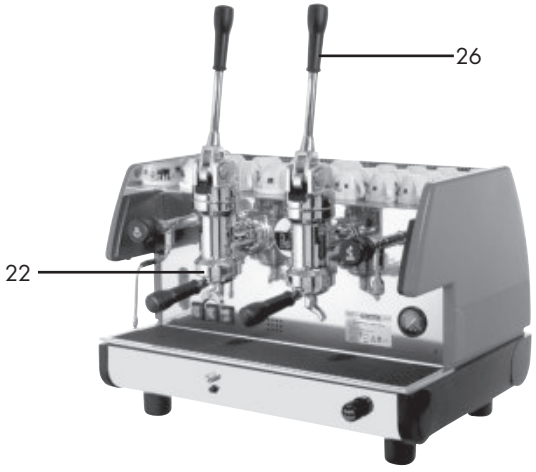
8 – BREWING UNIT CONTROL

8.1 – PUB 1EL - BAR T2L - BAR T3L MODELS

Machine with lever-operated brewing units.



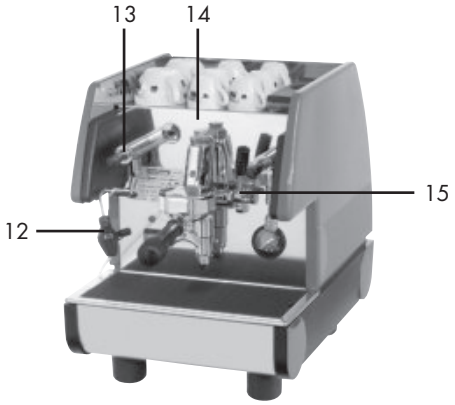
PUB 1EL MODELS



BAR T2L MODEL

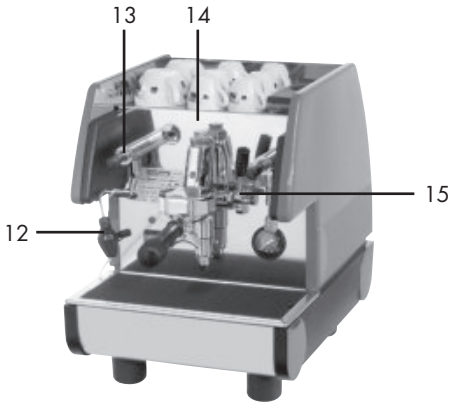
BAR T3L MODEL

Coffee delivery is obtained by operating the brewing unit control level (**26**) belonging to the group, downwards. When the coffee comes down from the filter holder's spouts (**22**), bring back the lever upwards following it with the hand until the middle of the way then leave it alone. BART2L - BART3L machines work without electro pump and are not equipped of automatic boiler level control, which can be fitted up on request.
PUB 1EL are equipped of automatic boiler level control.

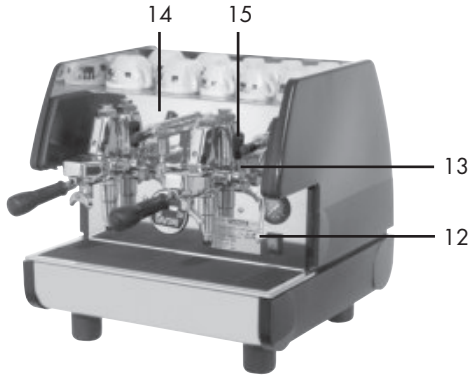


8.2 – PUB 1S - PUB 1ES - PUB 2S MODELS

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



PUB 1S - PUB 1ES MODELS



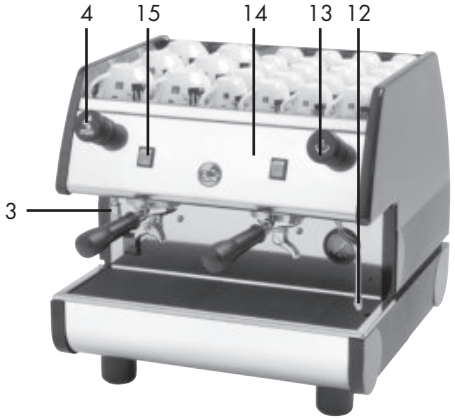
PUB 2S MODEL

Coffee delivery is obtained moving the small lever of the group (**15**) placed on the control instrument board (**14**); 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.

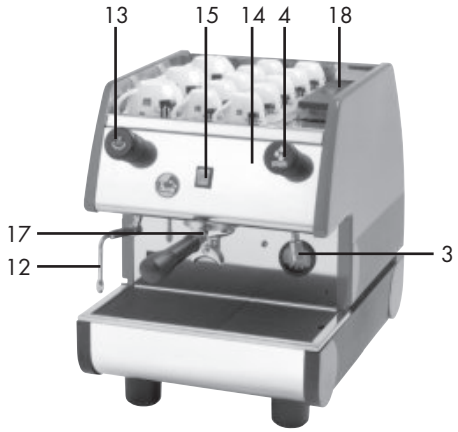
Once the desired amount of coffee has been obtained, bring the small lever (**15**) upwards, stop position, to stop delivery.

8.3 – BAR TM - CAFÈ M - PUB M - PUB PM - PUB EM MODELS

These models are equipped with semiautomatic, continuous delivery brewing units with solenoid valve.



PUB M MODEL



PUB EM MODEL

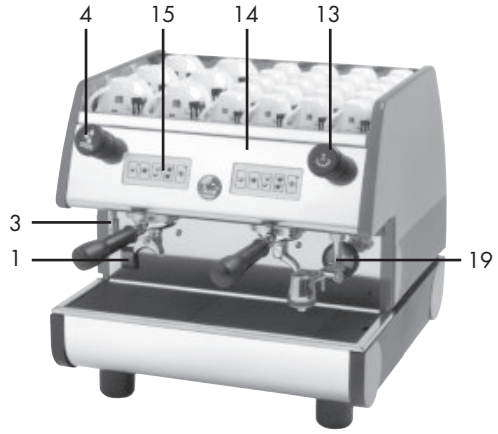
Coffee delivery is obtained by pressing the luminous switch **(15)** situated in the front panel **(14)**.

The switch will start the electric pump for the delivery of water under pressure, and also a solenoid valve designed to open the unit and allow the water (which will have been adequately heated) to wet the ground coffee and obtain a pre-infusion before brewing.

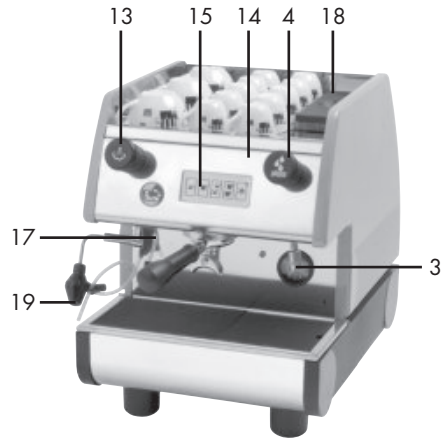
Once the desired amount of coffee has been obtained, press the luminous switch again to stop the delivery.

8.4 – BAR TV - CAFÈ V - PUB V - PUB PV - PUB EV MODELS

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 for each brewing unit.

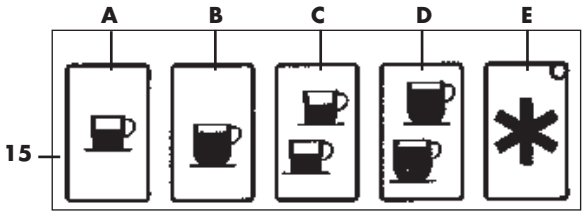


PUB V MODEL



PUB EV MODEL

8.5 – DIRECTIONS FOR COFFEE DOSE PROGRAMMING



15. BREWING UNIT CONTROL:
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 botton for few seconds, the machine will enter in the programming phase, as signalled by the low frequency flashing of the LED belonging to the unit on which programming is being carried out.

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.
3. By programming the first unit to the left, the programming operation will be also copied on the 2nd unit.

N.B. *The settings made on unit 1 (operating on the first keyboard) will be automatically copied on to all the other units.*

8.6 – PRE-INFUSION

Our software permits measure configuration so that the relative delivery of the COFFEE measures through volumetric control is preceded by preinfusion. Delivery of the coffee measure after time 1 (ON) is suspended for a time 2 (OFF) and is then resumed for the completion of selection. On pressing one of the volumetric control measure keys, the normal delivery cycle is preceded by a short timed water jet in order to dampen the coffee pellets before actual delivery stage. This function ensures the optimum use of the coffee pellets.

ENGAGEMENT
Start the machine by pressing the main switch keeping key (A) of unit 1 pressed and wait for the led relative to key (E) to begin flashing. Turn off the machine and then switch it on.

The pre-infusions has been started up.

DEACTIVATION
Start the machine by pressing the main switch keeping key (B) of unit 1 pressed and wait for the led relative to key (E) to begin flashing. Turn off the machine and then switch it on.

The pre-infusions has been deactivated.

8.7 – COFFEE DELIVERY

To obtain the coffee delivery, push the selected button on the brewing unit (**15**); the green LED 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 all the other units (**15**).

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.

If the coffee is too finely ground or too much coffee is placed in the filter basket, when you press one of the 4 control selectors (**A, B, C, D**) coffee delivery will not start; after 45 seconds the machine will be automatically blocked and the green LED will change from a fixed light on to a blinking phase.

To restart the machine, remove the filter-holder and replace the coffee contained in the filter basket. Push the main power switch (**1**), in order to stop the machine and subsequently restart it.

N.B. *We recommend a maximum delivery of 60 seconds.*

N.B. *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.*

9 – HOT WATER DELIVERY

Place a container under the hot water delivery nozzle (**3**), turn the hot water tap handle (**4**) anticlockwise; once the desired amount of water has been obtained, turn the hot water tap handle clockwise to interrupt the delivery.

N.B. *We recommend a maximum delivery of 60 seconds.*

10 – PREPARATION OF OTHER DRINKS

10.1 – MILK, CAPPUCCINO AND OTHER HOT DRINKS

Before heating any drink, let a small amount of steam out of the steam tube (**12**) carefully. Turn the steam tap knob (**13**) 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 (**12**) into it and slowly turn the steam tap knob (**13**) 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 (**12**) 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.

N.B. *The espresso coffee machines PUB E1L - PUB 1 S - PUB E1S - PUB 2S have and articulated tap* (**13**) *used to draw hot water and steam.*

10.2 – USE OF THE CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR

After having prepared the coffee in the cappuccino cup, insert the automatic cappuccino (**19**) tube (**21**) into the milk jug, turn the cappuccino tap knob (**13**) anticlockwise and regulate the milk flow using the control handwheel (**20**) 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.

To make a cappuccino with the CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR, proceed as follow:

1. Make sure that the steam tap knob (**13**) is close. Turn the steam delivery nozzle (**12**) clockwise up to its stopping position and remove the steam nozzle from its site by pulling it outward.
2. Place the Cappuccino Automatic device (**19**) in its right position by pushing it inwards. Turn the Cappuccino Automatic device (**19**) anticlockwise up to its stopping position.
3. In order to reposition the steam nozzle (**12**), repeat the above mentioned operation in reverse order.
4. In order to prepare a cappuccino, after having accomplished the above-mentioned operations, insert the suction tube (**21**) into the milk jug and proceed as described in the previous paragraph.

10.3 – TEA, CAMOMILE

Place a container under the hot water delivery nozzle (**3**), turn the hot water tap knob (**4**) 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 (**12**).

11 – MAINTENANCE AND CLEANING OPERATIONS

11.1 – 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.

11.2 – 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.

11.3 – DAILY CLEANING OPERATIONS

Rinse the filter baskets and filter-holders in boiling water to avoid scale or coffee deposits, and clean the jets of the delivery units.

12 – WEEKLY CLEANING OPERATIONS

12.1 – 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 (**6**) into the brewing unit to be cleaned (**5**).
Start the brewing unit using the unit control (**15**) 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.

12.2 – 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 ba-skets and filter-holders in this solution for 20-30 minutes; then rinse thoroughly under running water.

12.3 – DRAIN TRAY CLEANING

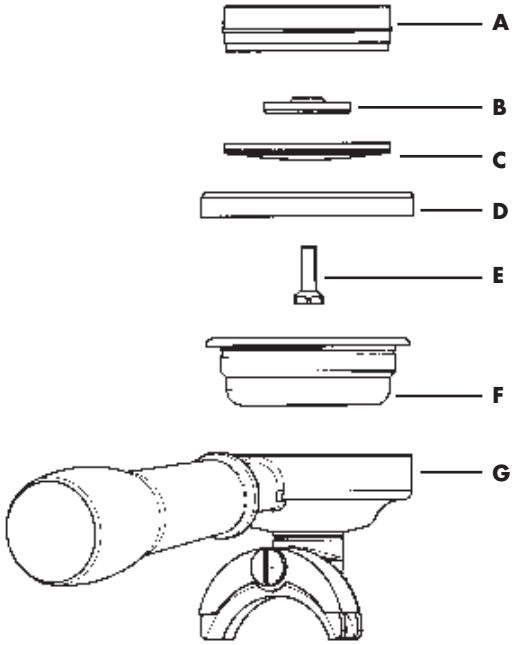
Remove the drain tray grid (**8**) and pull out the lower drain tray (**7**) in order to clean it from coffee powder residues.

12.4 – CASING CLEANING

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

Important! The machine can not be immerse in water and can not be cleaned with jets' water.

13 – 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 filter-holder (**G**), this may be caused by the obstruction of the filter-holder 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 pla-cing the new gasket. Reinstall the components by following the above listed steps in reverse order.

14 – BOILER WATER REPLACEMENT

Once in a while replace the water in the boiler, in order to eliminate the iron bacteria and the build-up of various residues due to water stagnation.

In this case refer to the authorised Service Centre.

15 – USE OF THE SOFTENER

Calcium and magnesium contained in the water circulating inside the boiler and brewing unit circuits damage the machine. The softener dissolves the calcium and magnesium, deposited on the resins therein contained.

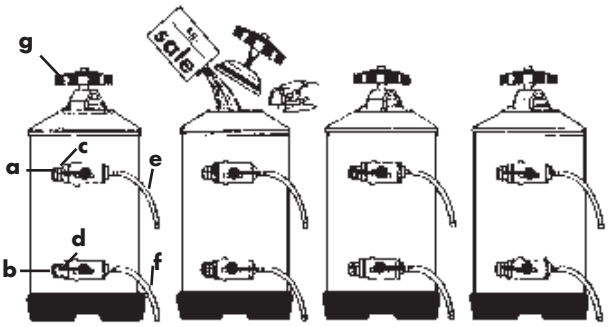
To prevent the build-up of deposits from saturating the resins, limiting their functions, they need to be regenerated at regular intervals according to the following criteria:

- 8 litre softener for 40° French degree hardness water
  - up to 400 cups of coffee/day, every 10 days
  - up to 800 cups of coffee/day, every 5 days
  - up to 1000 cups of coffee/day, every 3 days
- 12 litre softener, for 40° French degree hardness water
  - up to 500 cups of coffee/day, every 15 days
  - up to 1000 cups of coffee/day, every 7 days
  - up to 1500 cups of coffee/day, every 5 days
  - up to 2000 cups of coffee/day, every 3 days.

To postpone the regeneration it means that it will pre-judice the thermal and mechanical functions of the machine and the taste of the coffee, due to the formation of scale.

For regeneration, proceed as follows:

place an empty container, having a capacity of at least two litres, under the pipe (**e**), turn the (**c**) and (**d**) handles to the right, unscrew the (**g**) lid and wait for the water to fully flow out of the pipe (**e**). Introduce 1.5 Kg. of cooking salt for the 8 litre model or 2 Kg. of salt for the 12 litre model, place the lid back in place and move the (**c**) handle from right to left; let the salted water flow out of the (**f**) pipe and wait until the water has become fresh again (the cycle takes approximately 90 minutes).



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

Now move the (**d**) handle from right to left.

During regeneration, do not use the machine; for machines equipped with automatic level indicator it is advisable to cut off the pump power supply, to prevent no-load operation.
Before connecting the softener to the machine, wash the resins, by establishing a connection to the main water supply and let the water run for five minutes.

N.B. *The above mentioned directions refer to the softener shown in the pictures; if the equipment differs, follow the directions attached to the softener itself.*

16 – MACHINE DEMOLITION

If you decide not to use the machine, anymore for usury or other reasons, we recommend to deactivate it by cutting off the power supply cable, after having removed the plug from the socket.
Regarding the demolition process, we recommend to separate the various parts of the machine, depending on their nature (plastic, metal, etc.). Give the disposal of the various parts of the machine to specialised firms.

17 – CAUSES FOR OPERATING FAILURES OR ANOMALIES (TROUBLESHOOTING)

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not switch on	*1. Mains switched off* *2. Machine selector off* *3. Defective connection to the mains electric power supply*	*1. Place the main switch on the ON position* *2. Place the machine switch to the ON position* *3. Refer to qualified staff for connection evaluation*
Water is missing in the boiler	*1. Network tap closed* *2. Pump filter clogged* *3. Motor pump not working* *4. PUB E mod. water tray empty*	*1. Open the network tap* *2. Replace filter* *3. Refer to qualified staff* *4. Fill the tray with water*
Coffee not supplied	*1. Network tap closed* *2. Motor pump not working* *3. Fuse of the main board burnt out* *4. Solenoid unit valve not working* *5. Unit control not working*	*1. Open the network tap* *2. Refer to qualified staff* *3. Refer to qualified staff* *4. Refer to qualified staff* *5. Refer to qualified staff*
The nozzles do not supply steam	*1. Too much water in the boiler* *2. Damaged heating element* *3. Clogged sprayer*	*1. Refer to specific issue* *2. Refer to qualified staff* *3. Clean the sprayer*
Too much water in the boiler	*1. The pump motor remains connected* *2. Perforated exchanger* *3. Automatic filling solenoid valve blocked*	*1. Refer to qualified staff* *2. Refer to qualified staff* *3. Refer to qualified staff*
Water leakage on the counter	*1. Drain tray dirty* *2. Drain tube clogged or disconnected* *3. Other leakage*	*1. Clean drain tray* *2. Replace drain tube* *3. Refer to qualified staff*
Wet coffee grounds	*1. Grinding set-up too fine* *2. The unit has not warmed up yet* *3. Solenoid valve not discharged*	*1. Set up the grinding* *2. Wait for the machine to reach the required temperature level* *3. Refer to qualified staff*
Boffee supply is too slow	*1. Grinding set-up too fine* *2. Dirty filter-holder* *3. Clogged unit* *4. Solenoid valve partially clogged*	*1. Set up the grinding* *2. Replace the filter and clean the filter-holder more often* *3. Refer to qualified staff* *4. Refer to qualified staff*
The coffee supply is too fast	*1. Grinding set-up too coarse*	*1. Set up the grinding*
The coffee supplied is cold	*1. Limestone on the exchangers or on the heating element* *2. Pressure switch contact oxidised* *3. Electric connection defective* *4. Heating element partially burnt out*	*1. Refer to qualified staff* *2. Refer to qualified staff* *3. Refer to qualified staff* *4. Replace heating elemen*
The coffee supplied is too hot	*1. Pressure switch incorrectly set*	*1. Regulate pressure switch by means of the screw provided (cap. 6.1)*

ITALIANO 9 - 21
ENGLISH 23 - 35
FRANÇAIS 37 - 49
DEUTSCH 51 - 63
ESPAÑOL 65 - 77

SOMMAIRE

1 – EMPLOI ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS 39

2 – FONCTIONS DE LA MACHINE 39

3 – INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 39

4 – SCHEMA ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 40

5 – INSTALLATION 41
5.1 – BRANCHEMENT AU RÉSEAU PRINCIPAL DE L'EAU 41
5.2 – BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 41
5.3 – RÉGLAGE DU GAZ 42

6 – MISE EN SERVICE 42
6.1 – REGLAGE DU PRESSOSTAT (SAUF MODÈLES PUB E - PUB P) 43
6.2 – REGLAGE DE LA PRESSION DE LA POMPE (SAUF SUR LES MODÈLES PUB E) 43

7 – PREPARATION DU CAFÉ 43

8 – COMMANDE DES GROUPES 44
8.1 – MODELE PUB 1EL - BAR T2L - BAR T3L 44
8.2 – MODELE PUB 1S - PUB 1ES - PUB 2S 44
8.3 – MODELE BAR TM - CAFÉ M - PUB M - PUB PM - PUB EM 45
8.4 – MODELE BAR TV - CAFÉ V - PUB V - PUB PV - PUB EV 45
8.5 – INSTRUCTIONS POUR LA PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFÉ 45
8.6 – PRE-INFUSION 46
8.7 – DEBIT DU CAFÉ 46

9 – PRELEVEMENT EAU CHAUDE 46

10 – PREPARATION D'AUTRES BOISSONS 46
10.1 – LAIT, CAPPUCCINO ET D'AUTRES BOISSONS CHAUDES 46
10.2 – EMPLOI DU CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR 46
10.3 – THE, CAMOMILLE 46

11 – ENTRETIEN ET NETTOYAGE 46
11.1 – NETTOYAGE DES LANCES DE DISTRIBUTION DE LA VAPEUR 46
11.2 – NETTOYAGE DU CAPPUCCINO AUTOMATIC 47
11.3 – NETTOYAGE JOURNALIER 47

12 – OPERATIONS DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRE 47
12.1 – NETTOYAGE DU GROUPE ET DES DOUCHETTES 47
12.2 – NETTOYAGE DES FILTRES ET DES PORTEFILTRES 47
12.3 – NETTOYAGE DU BASSIN INFÉRIEUR DE DÉCHARGE 47
12.4 – NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE 47

13 – REMPLACEMENT DU JOINT DU GROUPE 47

14 – REMPLACEMENT DE L'EAU EN CHAUDIERE 47

15 – EMPLOI DE L'ADOUCISSEUR 47

16 – DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE 48

17 – CAUSES DE MAL FONCTIONNEMENT OU ANOMALIES 49

1 – EMPLOI ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS

Le présent manuel d'emploi est adressé à l'utilisateur final de la machine, au propriétaire et au technicien installateur, et doit être gardé toujours à disposition pour toute consultation.
Le but de ce manuel est d'indiquer le moyen d'emploi de la machine selon ce qu'il est prévu de sa projection, ses caractéristiques techniques, et de fournir les indications pour un usage correct, le nettoyage, le réglage et l'emploi; en plus, il fournit des importantes instructions pour l'entretien, pour des possibles risques et, en tout cas, pour le moyen d'effectuer les opérations qui demandent une attention particulière.

Le présent manuel doit être considéré une partie de la machine et doit être gardé pour des références futures, jusqu'au démantèlement final de la machine même.

En cas de perte ou de dommage, l'utilisateur pourra demander un nouveau manuel au fabricant ou au revendeur, indiquant le modèle de la machine et le numéro de fabrique (qui se trouve sur la plaque d'identification).

Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de la fabrication; le fabricant se réserve le droit de mettre à jours la production et les manuels à suivre sans aucune obligation de mise à jours des versions précédentes aussi.

LA PAVONI S.p.A. décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages qui puissent dériver - directement ou indirectement - à personnes ou en conséquence de:

- non-respecte des obligations imposées par les normes de sécurité actuelles
- une installation non-correcte
- défauts d'alimentation
- usage non approprié ou non correct de la machine à café
- usage non conforme à ce qui a été expressément spécifié dans le présent manuel.
- Considérables carences dans l'entretien prévu et conseillé
- Modifications sur la machine ou n'importe quelle intervention non autorisée.
- emploi de pièces de rechange non originelles ou spécifiques pour le modèle;
- inobservance complète ou partielle des instructions
- événements exceptionnels

2 – FONCTIONS DE LA MACHINE

Cette machine est un appareil apte à la préparation professionnelle de café espresso avec des mélanges différents de café, au prélèvement et au débit d'eau chaude et / ou vapeur, et de lait chaud.
Ses composants, auxquels il est très facile d'avoir accès pour les interventions de nettoyage et d'entretien, sont fabriqués par des matériaux atoxiques et durables.
Pour un fonctionnement correct de la machine, l'opérateur doit avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel.

3 – INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

L'emploi n'est permis qu'à des adultes ayant bien lu et compris ce manuel et toutes ses instructions de sécurité.

L'utilisateur est responsable envers des tiers pour la zone de travail.

L'installateur, l'utilisateur et le technicien sont obligés de signaler au fabricant des possibles défauts ou des détériorations qui puissent compromettre la sécurité originale de l'installation.

L'installateur est obligé de vérifier les correctes conditions de l'ambiance (température parmi les 5° et 35°C.), évitant d'installer la machine dans des locaux où l'on emploie régulièrement des jets d'eau, de façon à assurer la sécurité de l'utilisateur et l'hygiène aux clients.

L'installation ne doit être effectuée que par un personnel autorisé, avec des notions techniques spécifiques, en observance des instructions du fabricant selon les lois locales.

La machine doit être installée dans un local ou l'emploi et l'entretien sont effectués par des personnes qualifiées.

Pour des raisons de sécurité, il est nécessaire de remplacer immédiatement et avec des pièces originales les parties usagées ou dédommagées.

Vérifier avec régularité que le câble électrique d'alimentation soit en parfait état.En aucun cas on doit réparer le câble endommagé avec de ruban adhésif ou des pinces.
Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie etc.)

L'arrêt prolongé de la machine à une température inférieure à 5°C (cinq degré centigrade) peur causer de considérables dommages ou ruptures des tuyaux ou de la chaudière. Avant des périodes d'arrêt prolongés, vider complètement le système hydraulique.
Il est défendu d'enlever les protections et / ou les nouveaux dispositifs de sécurité prévus pour la machine.

Les composants pour l'emballage doivent être livrés aux centres d'écoulement appropriés et en tout cas ils ne doivent pas rester sans surveillance ni laissés à la portée des enfants, animaux ou personnes non autorisées.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages aux objets, personnes ou animaux causés par d'éventuelles interventions sur la machine effectuées par des personnes non qualifiées ou non autorisées.

Dans le cas des interventions de réparation non autorisée sur la machine, ou de l'emploi de pièces de rechange non originales, **les termes de garantie vont déchoir et le** fabricant se réserve le droit de n'en plus reconnaître la validité.

L'utilisateur doit se conformer aux normes de sécurité en vigueur au Pays où la machine est installée, en plus qu'aux normes imposées par le bon sens commun, et s'assurer que les opérations d'entretien périodiques soient régulièrement effectuées.

L'utilisateur de doit pas toucher la machine les pieds nus ou mouillés. Malgré le branchement de la machine à la terre, on conseille l'emploi d'une estrade en bois, et une installation sauvevie conforme aux lois locales pour réduire au maximum le risque des éléctro-shocks.

Ne pas toucher par les mains ou d'autres parties du corps la chaudière, les groupes, les becs distributeurs du porte filtre, les lances de l'eau chaude et de la vapeur, car les liquides ou la vapeur distribués sont sur-chauffés et peuvent provoquer des brûlures.

ATTENTION: ne jamais faire fonctionner la machine sans eau.

Des possibles occlusions peuvent provoquer des éclaboussures imprévues de liquide ou de vapeur, avec des graves conséquences.
Garder l'eau le plus propre possible, en employant des filtres et des adoucisseurs.

En cas de pannes ou mauvais fonctionnement de la machine, débrancher cette dernière, évitant toute manipulation, et s'adresser à un service après vente autorisé.

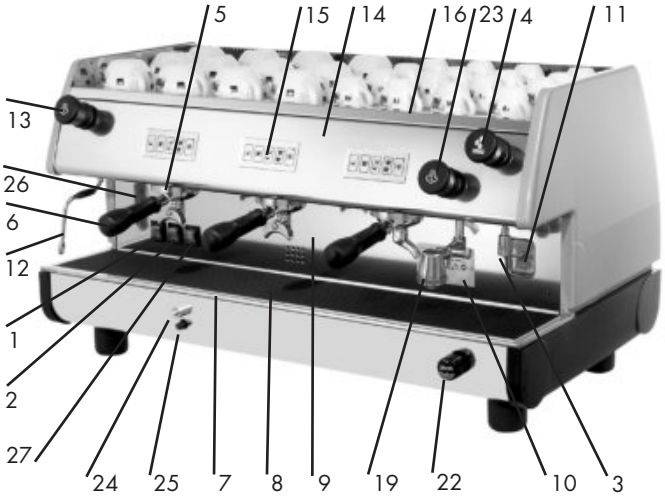
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien, débrancher la machine du réseau électrique agissant sur le commutateur général, disinsérer l'interrupteur général, enlever la fiche de la prise de courant (sans tirer le câble d'alimentation), ne pas employer de jets d'eau ni de détergents.

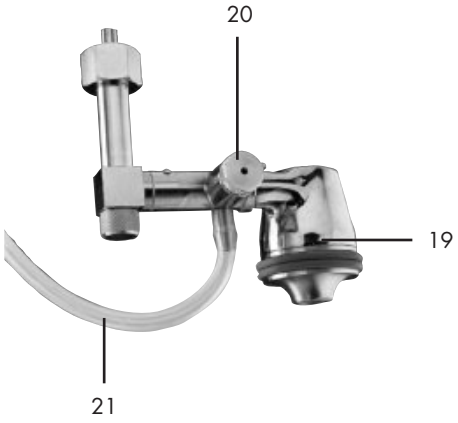
Il faut essuyer les tasses soigneusement avant de les appuyer sur le plateau approprié.

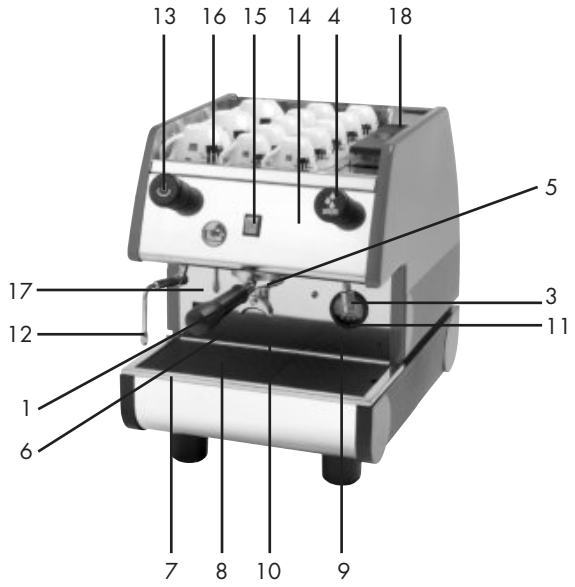
Cet appareil ne doit pas être utilisé par individus (inclus les enfants) avec capacité physique, sensoriels ou mentales réduites, ou avec la faute d'expérience et connaissance, à moins que soient été instruits ou supervisés par une individu responsable pour leur sécurité.

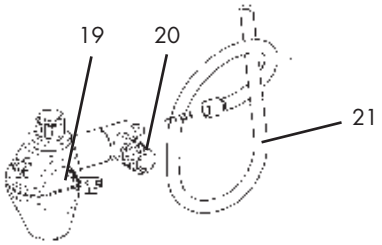
Les enfants doivent être supervisés par s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

4 – SCHEMA ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES









1. Interrupteur général
2. Interrupteur résistance
3. Lance eau chaude
4. Volant robinet eau chaude
5. Corps du groupe
6. Porte-filtre
7. Bassin inférieure pour la décharge
8. Grille du bassin de décharge
9. Panneau frontal
10. Plaquettes des données
11. Manomètre contrôle de la pression
12. Lance vapeur
13. Volant robinet vapeur
14. Tableau de commande
15. Commande du groupe
16. Grille porte-tasses
17. Témoin lumineux
18. Réservoir d'eau
19. Cappuccino automatic
20. Volant de réglage
21. Tube système cappuccino
22. Bouton pour le charge manuel de la chaudière
23. Poignée robinet cappuccino automatic
24. Bouton pour l' interception du gaz
25. Allumage piézo-électrique
26. Indicateur du niveau de l'eau
27. Interrupteur lumineux du chauffe tasses

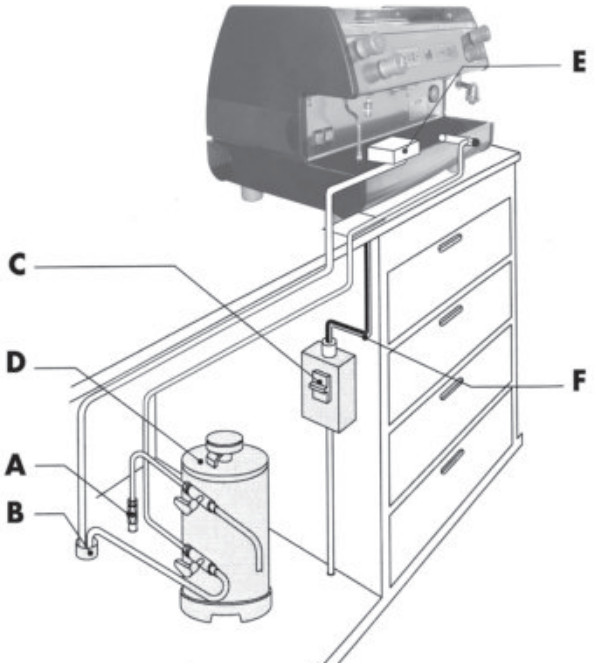
MODELE	BAR T		CAFÈ	PUB		PUB P	PUB E
	2 GR	3 GR	2 GR	1 GR	2 GR	1 GR	1 GR
Largeur mm	700	900	700	380	500	380	380
Capacité chaudière lt	14	22,5	10	6,5	6	4	4
Poids Kg	59	77	50	36	44	29	29

Chauffage électrique nominal

				1 GR	2 GR	3 GR
BAR T	220-240V/380-415V 3N~	50/60Hz	W	-	4370	5465
CAFÈ	V120	60Hz	W	-	2000	-
	220-240V/380-415V 3N~	50/60Hz	W	-	3000	-
PUB	V120	60Hz	W	1500	2000	-
	V230	50/60Hz	W	1500	3000	-
PUB P/PUB E	V120	60Hz	W	1500	2000	-
	V230	50/60Hz	W	1500	3000	-

Moteur Pompe	W	100
Pompe vibration	W	50

5 – INSTALLATION



A. Réseau de distribution de l'eau
B. Conduite de décharge
C. Interrupteur de protection
D. Adoucisseur
E. Bassin de décharge
F. Câble d'alimentation

Avant d'installer la machine, s'assurer que:
1. la machine ne présente pas de bosses, marques de choc ou déformations;
2. il n'y a pas de parties mouillées ou marques dérivants d'une possible exposition de l'emballage aux intempéries;
3. il n'y a pas de marques de manumissions.

Après un soigneux contrôle assurant que le transport a été effectué correctement, procéder avec l'installation.

Vérifier que l'appareil soit installé dans une superficie de niveau de minime hautesse de 90 cm, fait pour soutenir le poids en prenant soin de respecter une zone libre de 30 cm environ l'appareil. Effectuer ensuite l'installation, suivant soigneusement les opérations suivantes.

5.1 – BRANCHEMENT AU RÉSEAU PRINCIPAL DE L'EAU

Attention! La machine doit être alimentée avec de l'eau d'une dureté supérieure à 8°F.

Important! Ce n' est pas possible utiliser des tuyaux et des joints déjà utilisés.

On conseille l'installation d'un adoucisseur pour l'alimentation hydraulique de la machine.
S'assurer que la machine est branchée à un réseau d'eau potable. La communication à l'approvisionnement à l'eau de cet appareil doit être en conformité avec la législation nationale du pays d'utilisation. La pression maximale du système d'approvisionnement de l'eau à l'unité ne doit pas dépasser 0,65 MPa.
- Brancher l'adoucisseur (**D**) au réseau de l'eau (**A**).

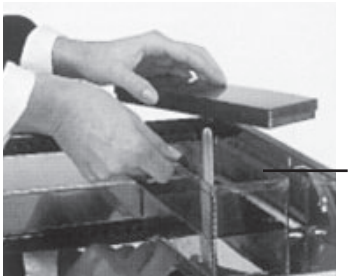
REMARQUE: *avant de brancher l'adoucisseur à la machine, effectuer un nettoyage, jusqu'au moment ou l'eau en sort limpide et procéder ensuite au branchement.*

- Brancher le bassin de décharge (**E**) à la conduite de décharge
- Pour ce qui concerne la pression du réseau, si elle dépasse les 0,5MPa (5bar), on conseille d'installer un réducteur de pression taré pour les hautes pressions (un dispositif par moyen duquel une éventuelle augmentation de pression ne va pas influencer la pression en sortie).

BRANCHEMENT D'EAU MODELE PUB E

Pour le modèle PUB E, doté de réservoir d'eau incorporé (**18**), remplir le réservoir avec 2,5 litres d'eau. La machine n'est pas dotée du raccordement de décharge de l'eau de réseau, qui est recueillie dans le bassin inférieure de décharge (**7**); après avoir fait 20/25 cafés, retirer le bassin et vider l'eau de réseau qu'elle contient.

Pour le modèle avec raccord au réseau de distribution de l'eau, préparer le branchement d'eau et s'assurer que l'eau arrive régulièrement à la machine ; raccorder le tuyau en caoutchouc (livré) au raccord coudé situé sous la machine et faire s'écouler l'eau de réseau dans une conduite de décharge ou dans un récipient prévu à cet effet.



5.2 – BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Attention! Avant de procéder au branchement électrique, il faut s'assurer que la tension est correspondante aux caractéristiques indiquées sur la plaque CE.

Vérifier que la ligne d'alimentation électrique est à mesure de tolérer la charge de la machine (voir le chapitre 4 - tableau des caractéristiques techniques).
Brancher l'appareil à une prise de terre conforme aux lois en vigueur.
Vérifier que le câble d'alimentation est en perfect état et conforme aux dispositions internationales et européennes de sécurité.
L'utilisateur doit alimenter la machine protégeant la ligne avec un interrupteur de sécurité (sauve-vie) approprié, selon les lois en vigueur au pays d'installation.
Brancher le câble d'alimentation (**F**) au réseau électrique par moyen d'une fiche où, en cas d'installation fixe, il faut prévoir un interrupteur à plusieurs pôles (**C**) pour la séparation du réseau, avec au moins 3 mm. de distance des contactes.

Il est obligatoire de connecter le câble jaune / vert à la mise à terre de l'établissement.

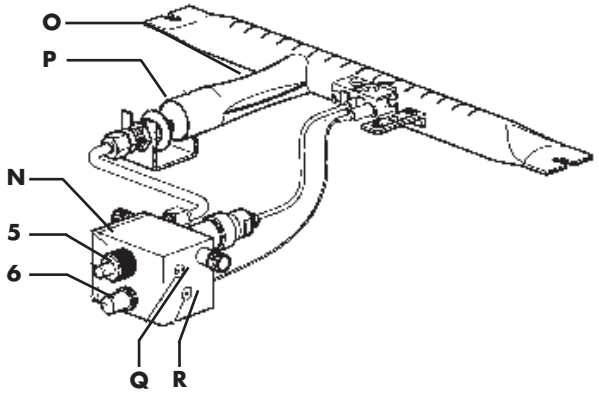
La machine est équipée d'un terminal de liaison dans le drain du bac pris en charge par le symbole suivant ⏚.
Le terminal est en mesure d'accueillir des câbles de 2,5 mm a 6 mm, avec bornes à anneau pour vis M6.

≥100A

IMPORTANT

La phase de connexion de la machine à café n'est autorisée que dans les locaux qui ont un système électrique qui fournit la référence appropriée pour une consommation d'énergie correcte de l'unité.

5.3 – RÉGLAGE DU GAZ



5. Soupape d'interception gaz.
6. Allumage par piézo-électrique.
N. Dispositif de réglage du gaz.
O. Injecteur du gaz.
P. Frette.
Q. Vis de réglage du minimum.
R. Vis de réglage pression.

Catégorie III 1ere 2H3+	machine 2 GR	machine 3 GR
G20 (méthane)	B	C
G30 (gaz liquide)	03	04
G110 (gaz de ville)	1	2

La machine est préparée pour l'alimentation à gaz méthane (**G20**), c'est à dire avec l'injecteur du gaz (**O**) avec le régulateur correspondant (**N**), fourni avec la machine (voir table des injecteurs).
Pour le fonctionnement à gaz GPL (**gaz liquide G30**) ou à gaz de ville il faut remplacer l'injecteur du gaz (**O**) avec le correspondant, annexé à la machine (voir table des injecteurs).
L'allumage du brûleur du gaz doit être effectué tenant poussé le bouton de la soupape d'interception du gaz (**5**) pour permettre l'afflux du gaz au brûleur, et activer ensuite le bouton d'allumage gaz piézo-électrique (**6**).

Important! On doit garder le bouton de la soupape d'interception poussé pour quelques secondes, à fin que le thermocouple entre en fonction.

Régler le flux de l'air par moyen de la frette de réglage appropriée (**P**) : tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on le réduit. Dans le sens contraire, on l'augmente, de façon à obtenir une flamme bleue (éviter des flammes longues ou oxydantes, pour ne pas dédommager la chaudière).
Attendre que la chaudière atteint la pression d'exercice de 1,1 ÷ 1,3 bars, et que la flamme soit réduite au minimum.
Dans le cas où il serait nécessaire de tarer le régulateur du gaz (**N**) procéder comme il suit : tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, la vis de réglage du minimum (**Q**) pour réduire la flamme et dans le sens contraire pour l'augmenter.
La machine fonctionnante, quand la température de l'eau descends au-dessous des valeurs établis, la flamme se réactive automatiquement au maximum.
Pour augmenter ou réduire la pression maximale en chaudière, agir sur la vis de réglage de la pression (**R**) dans le sens des aiguilles d'une montre, pour le réduire, et dans le sens contraire pour l'augmenter. La machine est dotée d'un robinet de réglage du gaz conforme aux normes de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme, dérivant de n'importe quelle cause, comporte la fermeture automatique de la sortie du gaz.
En ce cas, il faut répéter les opérations d'allumage, selon les instructions citées dessus.

La machine peut être chauffée, en même temps, soit par l'électricité que par le gaz, ou indépendamment par l'énergie électrique ou le gaz.
Si la machine fonctionne exclusivement à gaz, il faut éteindre la résistance chaudière en agissant sur l'interrupteur (**2**).

6 – MISE EN SERVICE

Une fois terminées les branchements hydrauliques et électriques, procéder à la mise en service de la machine.
Ouvrir le robinet du réseau principal de l'eau (**A**). Fermer l'interrupteur de protection (**C**).
Appuyer sur l'interrupteur général (**1**), le témoin lumineux machine sous tension s'allume. 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. Si la machine n'est pas équipée du niveau automatique, après avoir pressé l' interrupteur (**1**), appuyer le bouton pour le charge manuel de l'eau (**22**) pour charger l'eau dans la chaudière en l'appuyant jusqu'à quand le niveau de l'eau sera arrivé à la position de moitie entre le MIN et le MAX de l'indicateur du niveau (**26**).

Attention! Contrôler périodiquement le niveau de l'eau dans la chaudière : il ne doit pas descendre au-dessous du MIN. de l'indicateur de niveau (26) ; en ce cas là, rétablir le niveau en appuyant sur le bouton pour la charge de l'eau en chaudière (22). Le manque d'eau dans la chaudière, avec la machine en marche, entraîne l'interruption de la résistance,

Lorsque l'opération de remplissage automatique de l'eau est terminée, appuyer sur l'interrupteur (**2**), pour alimenter la résistance pour le chauffage de l'eau.

Attention! Dans les modèles PUB 1-2 groupes et PUB E, l'interrupteur général (1) active aussi la résistance.

Attendre ensuite que la machine atteint la pression d'exercice 1,1 ÷ 1,3 bar, en contrôlant la pression de la chaudière par moyen du manomètre (**11**). Si la machine ne se stabilise pas sur les valeurs indiquées, il sera nécessaire de tarer le pressostat, comme spécifié au paragraphe 6.1. Contrôler ensuite la pression indiquée par le manomètre de la pompe (**11**) actionnant un groupe avec le porte filtre accroché rempli de café correctement moulu, dosé et pressé, pour obtenir la pression réelle d'exercice de 8-9 bars.

REMARQUE: *les machines modèle BART L - PUB - PUB E - PUB P ne sont pas équipées du manomètre pour le control de la pression de la pompe.*

En cas il faudrait tarer à nouveau la pression de la pompe, ça devra être effectué selon les instructions du paragraphe 6.2

La machine est maintenant prête pour l'usage.

Attention! Le manque d'eau dans la chaudière, avec la machine en marche, entraîne l'interruption de la résistance, laquelle doit être rétablie par un service après-vente agréé.

MODELES PUB E
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 orange (**17**), positionné sur le panneau (**9**), 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 (**18**).

Pendant la mise en service:
lorsque le manomètre de contrôle de la pression de la chaudière (**11**) indique une pression d'environ 0,5 bar, ouvrir lentement le volant de la vapeur (**13**) 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 (**12**), avant de le refermer.

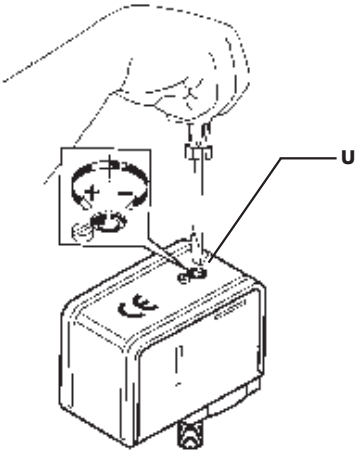
Attendre que la machine atteigne la pression de fonctionnement et le bon équilibre thermique, après 25/35 minutes (pour le modèle PUB E 10-15 minutes).

Important! Ne pas ouvrir le volant d'eau chaude (4) avant d'avoir atteint la correcte pression de fonctionnement 1,1 bar indiquée par le manomètre de contrôle de la pression de la chaudière (11).

6.1 – REGLAGE DU PRESSOSTAT (SAUF MODÈLES PUB E - PUB P)

Le pressostat indiqué en figure a pour fonction de maintenir la pression en chaudière constante, en activant ou désactivant la résistance du chauffage électrique. Ce pressostat est réglé pendant l'essai de la machine à 1,1 ÷ 1,3 bars, mais si l'on demande une pression d'exercice différente, il est possible de modifier les champs d'action du pressostat, en agissant sur la vis de réglage (**U**). En réduisant la pression on réduit aussi la température, et, vice versa, en augmentant la pression, la température de l'eau aussi va augmenter. Le sens de réglage est indiqué soit dans le dessin soit sur le pressostat même.La pression est modifiée d'environs 0,1 atm. chaque tours de vis complet.

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

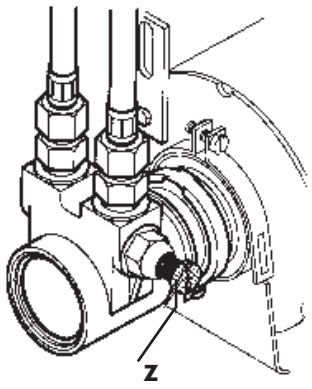


6.2 – REGLAGE DE LA PRESSION DE LA POMPE (SAUF SUR LES MODÈLES PUB E)

Accrocher le porte filtre au groupe, rempli de café, et correctement moulu, dosé et pressé. Actionner l'interrupteur ou la touche de contrôle du groupe (**15**) et lire la pression sur le manomètre de la pompe (**11**).

REMARQUE: *la pression correcte est 8/9 bars.*

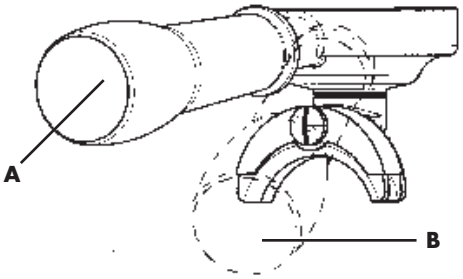
Si la pression lue sur le manomètre n'est pas correcte, agir sur la vis de réglage de la pression de la pompe (Z), tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, pour augmenter la pression de la pompe, et dans le sens contraire pour la réduire.
A' réglage effectué, vérifier le tarage de la pompe en distribuant une ou plusieurs doses de café.



Z = Vis de réglage de la pression de la pompe.

Important! Les modèles PUB E sont dotés de pompe à vibration ne nécessitant pas de réglage.

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 en compromettre le bon fonctionnement.



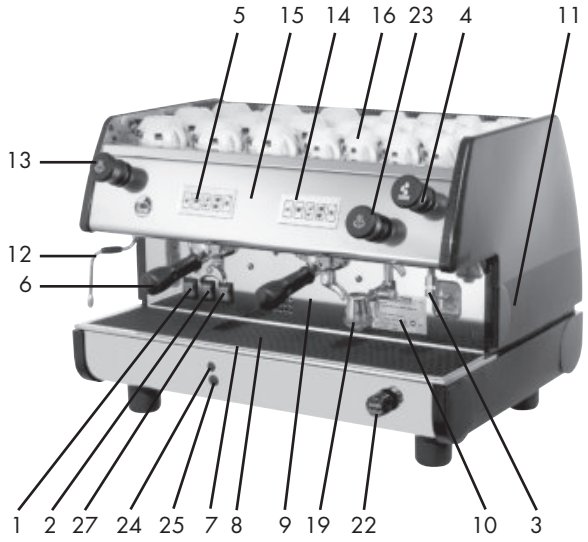
Après une petite période d'emploi, le porte filtre se placera au fur et à mesure dans la position correcte.
A. Position du porte filtre serré à machine nouvelle
B. Position du porte filtre serré à machine après une petite période d'emploi.

7 – 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 des 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 pert en peu de temps ses péculiarités 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 porte-tasses (**16**) qui permet d'exploiter la chaleur irradiée par la chaudière (en évitant de poser les tasses sur le couvercle du réservoir d'eau dans le modèle PUB E).

Pour les machines dotées de chauffe tasses électrique, le chauffage des tasses est obtenu en appuyant sur interrupteur lumineux du chauffe tasses (**27**).



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 (**6**), 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 borde du porte filtre pour d'éventuels résidus de café ; accrocher le porte filtre au groupe (**5**) 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 (**15**).
Une fois obtenue la dose de café désirée, arrêter la distribution en agissant sur la commande du groupe (**15**) et laisser le porte filtre accroché au groupe.

Pour distribuer d'autres cafés, décrocher le porte filtre (**6**) 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.

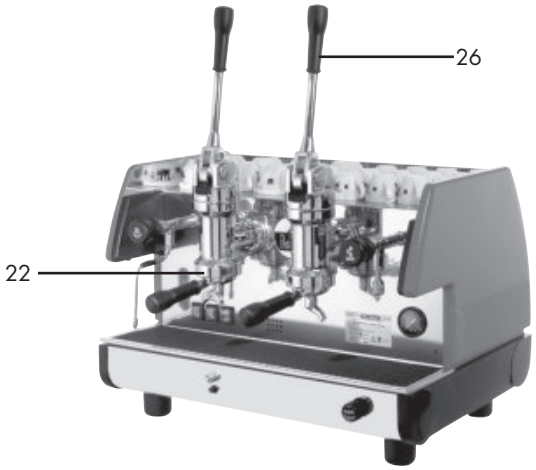
On conseille de laisser les porte filtres avec les filtres et les marcs de café accrochés aux groupes, pendant la journée de travail, pour garder le porte filtre toujours à la température optimale.

8 – COMMANDE DES GROUPES

8.1 – MODELE PUB 1EL - BAR T2L - BAR T3L

Machine avec les groupes à levier.

MODELE PUB 1EL



MODELE BAR T2L

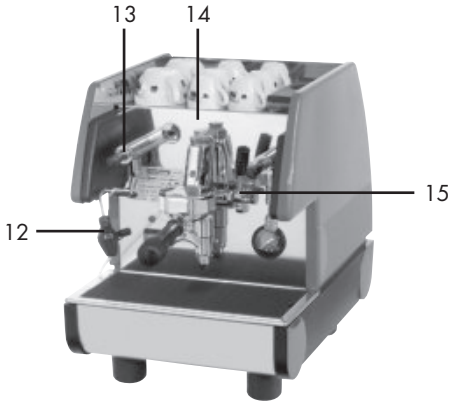
MODELE BAR T3L

La sortie du café s'obtient en baissant le levier jusqu' au point où il reste arrêtée, quand le café commence à sortir des becs du porte filtre (**22**) relever le levier jusqu'à la moitie et puis le faire monter tout seul. Les machines modèle BART2L - BART3L fonctionnent sans la pompe et ne sont pas équipées du niveau automatique pour le control de l'eau en chaudière, qui peut être installé selon la demande.

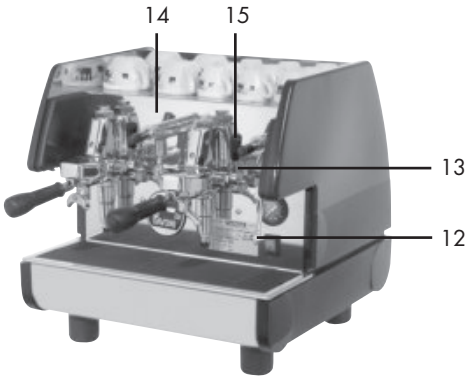
Les machines PUB1EL sont équipées de control niveau en chaudière.

8.2 – MODELE PUB 1S - PUB 1ES - PUB 2S

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



MODELE PUB 1S - PUB 1ES

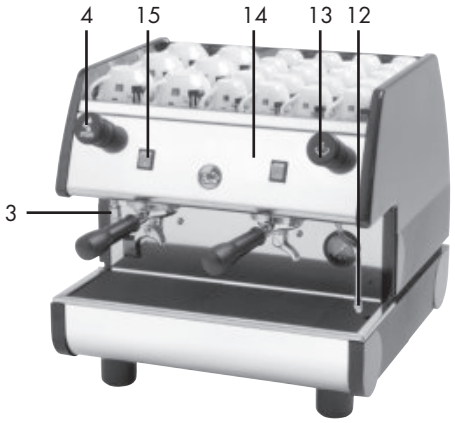


MODELE PUB 2S

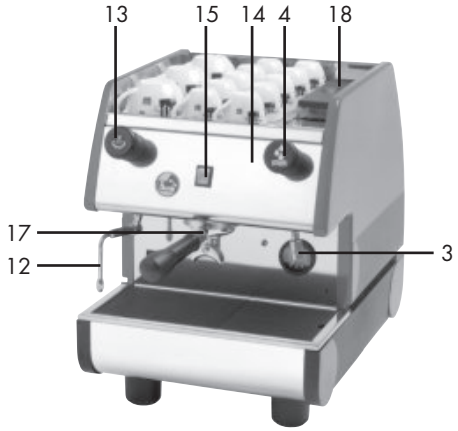
La sortie du café s'obtient en actionnant le petit levier du group (**15**) sur le panneau (**14**) en le baissant. Le micro interrupteur qui est joint au petit levier activera la pompe qui portera l'eau en pression au group. Le group permettra d' abord la pré-infusion et en suite l'infusion du café dans toutes les différentes conditions. Une fois rejointe une juste quantité de café, relever le levier (**15**), position d' arrêt, pour fermer le débit.

8.3 – MODELE BAR TM - CAFÉ M - PUB M - PUB PM - PUB EM

Modèle avec groupes semi-automatiques à distribution continue avec électrovalve.



MODELE PUB M

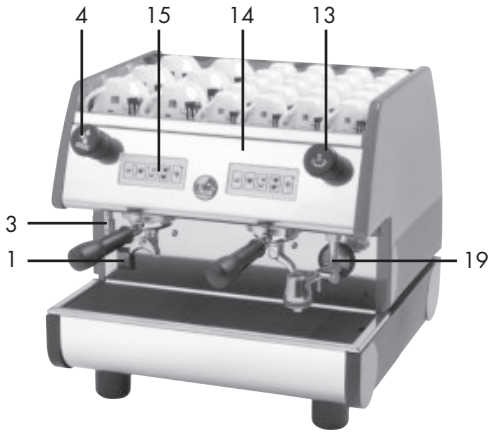


MODELE PUB EM

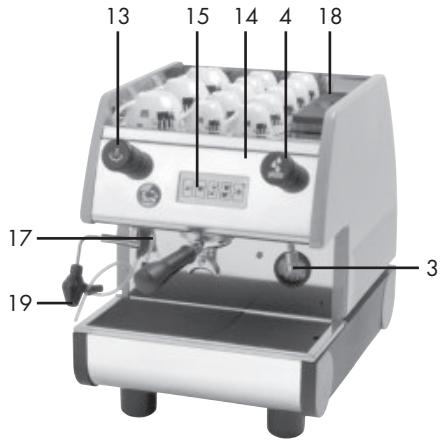
La sortie du café s'obtient en appuyant sur l'interrupteur lumineux **(15)** situé sur le tableau de commande **(14)**.
L'interrupteur activera l'électropompe pour l'envoi au groupe d'eau sous pression et une électrovalve pour l'ouverture du groupe, afin de permettre à l'eau, convenablement chauffée, de mouiller le café moulu pour obtenir tout d'abord la pré-infusion puis l'infusion.
Lorsque la quantité de café désirée est obtenue, appuyer de nouveau sur l'interrupteur lumineux pour interrompre la distribution.

8.4 – MODELE BAR TV - CAFÉ V - PUB V - PUB PV - PUB EV

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 pour chaque groupe.

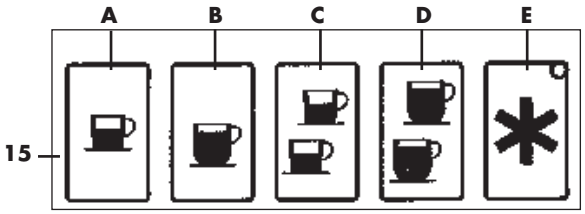


MODELE PUB V



MODELE PUB EV

8.5 – INSTRUCTIONS POUR LA PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFÉ



15. COMMANDE DU GROUPE :
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 celà sera marqué par le clignotement à baisse fréquence du voyant 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 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.
3. Programmant le premier groupe sur la gauche, la même programmation sera automatiquement reproduite sur tous les autres groupes.

REMARQUE: *les réglages effectués sur le groupe 1 (en agissant sur le premier clavier) sont automatiquement copié sur tous les autres groupes.*

8.6 – PRE-INFUSION

Notre logiciel permet de configurer le dosage de manière à ce que la distribution relative aux doses CAFé à contrôle volumétrique soit précédée par la pré-infusion. La distribution de la dose après l'intervalle de temps 1 (ON) s'interrompt sur l'intervalle de temps 2 (OFF) pour reprendre ensuite et compléter la distribution de la sélection. En appuyant sur l'une des touches dose à contrôle volumétrique, le cycle normal de distribution est précédé d'un bref jet d'eau temporisé, utilisé pour humecter la pastille de café avant le passage effectif à la distribution. Cette fonction permet une meilleure exploitationde la pastille de café.

ACTIVATION
Démarrer la machine en agissant sur l'interrupteur général, en maintenant enfoncée la touche (**A**) du groupe 1 et attendre l'allumage clignotant de la diode LED relative à la touche (**E**). Arrter la machine et puis l'activer.

La pre-infusion a ete activee.

DESACTIVATION
Démarrer la machine en agissant sur l'interrupteur général, en maintenant enfoncée la touche (**B**) du groupe 1 et attendre l'allumage clignotant de la diode LED relative à la touche (**E**). Arrter la machine et puis l'activer.

La pre-infusion a ete desactivee.

8.7 – DEBIT DU CAFÉ

Pour obtenir le café, pousser la touche correspondante à la dose désirée du contrôle du groupe (**15**), et le voyant 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 lumineux.
Le débit ou l'arrêt de la sélection peuvent être interrompus poussant n'importe quelle touche du clavier (**15**).

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.

Si le café est moulu trop fin, ou s'il y en a trop dans le filtre, en appuyant sur un des quatre touches (**A, B, C, D**) le débit du café ne s'actionne pas ; après 45 secondes la machine se bloque et le voyant lumineux vert - jusqu'à ce moment fixe, clignotera.

Pour réactiver la machine, enlever le porte filtre, remplacer le café dans le filtre, pousser l'interrupteur général (**1**) pour éteindre la machine, et ensuite la réallumer.

REMARQUE: *il est conseillé une distribution de maximum 60 secondes.*

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.*

9 – PRELEVEMENT EAU CHAUDE

Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude (**3**), tourner le volant robinet eau chaude (**4**) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre ; après avoir obtenu la quantité d'eau désirée, tourner le volant robinet eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre la distribution.

REMARQUE: *il est conseillé une distribution de maximum 60 secondes.*

10 – PREPARATION D'AUTRES BOISSONS

10.1 – LAIT, CAPPUCCINO ET D'AUTRES BOISSONS CHAUDES

Avant de chauffer n'importe quelle boisson, faire sortir soigneusement un peu de vapeur du tuyau (**12**) en agissant sur la poignée correspondante (**13**) 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 (**12**) et tourner doucement la poignée du robinet vapeur (**13**) 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 (**12**) jusqu'au fond du récipient et porter le lait p resque 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.

REMARQUE: *les machines à café PUB E1L - PUB 1 S - PUB E1S - PUB 2S utilisent un robinet articulé* (**13**) *pour enlever l'eau chaude et le vapeur.*

10.2 – EMPLOI DU CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR

Après avoir préparé le café dans la tasse appropriée, insérer le tuyau (**21**) du cappuccino automatic (**19**) dans le récipient du lait, tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre la poignée du robinet cappuccino (**13**) et régler le flux du lait en agissant sur le volant de réglage (**20**) du dispositif, pour avoir une crème à la consistance désirée ; pour une crème plus consistante, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, e dans le sens contraire pour une crème mousseuse.

Pour obtenir le cappuccino avec le CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR, agir comme il suit:

1. S'assurer que la poignée du robinet vapeur (**13**) est fermée. Tourner la lance de la vapeur (**12**) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au moment où elle s'arrête et enlever la lance vapeur de son siège en la tirant envers l'extérieur.
2. Installer le dispositif avec le Cappuccino Automatic (**19**) dans son siège, en le poussant à l'intérieur.
3. Tourner le Cappuccino Automatic (**19**) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, jusqu'au moment où il s'arrête.
4. Pour replacer la lance vapeur (**12**) , répéter les mêmes opérations au contraire.
5. Après avoir effectué ces opérations, pour préparer le cappuccino, plonger le tuyau (**21**) dans le récipient du lait et procéder selon les instructions du paragraphe dessus.

10.3 – THE, CAMOMILLE

Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude (**3**), tourner la poignée du robinet de l'eau chaude (**4**) 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 le vapeur de la lance vapeur (**12**).

11 – ENTRETIEN ET NETTOYAGE

11.1 – 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.

11.2 – NETTOYAGE DU CAPPUCCINO AUTOMATIC

Après chaque débit le Cappuccino Automatic devra nécessairement être nettoyé de tout résidu de lait. Plonger le tuyau d'aspiration (**21**), procéder comme pour la préparation normale d'un cappuccino, en laissant l'eau sale s'écouler dans un récipient approprié.

11.3 – NETTOYAGE JOURNALIER

Rincer les filtres et les porte filtres dans de l'eau bouillante, pour éviter des incrustations ou des dépôts de café et nettoyer les douchettes des groupes distributeurs.

12 – OPERATIONS DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

12.1 – 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 (**6**) au groupe à nettoyer (**5**).
Actionner le groupe par moyen de la touche appropriée (**15**) et arrêter le débit après environs 4-5 secondes.
Actionner et arrêter plusieurs fois alternativement le débit, pour une minute environs, 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.

12.2 – NETTOYAGE DES FILTRES ET DES PORTEFILTRES

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

12.3 – NETTOYAGE DU BASSIN INFÉRIEUR DE DÉCHARGE

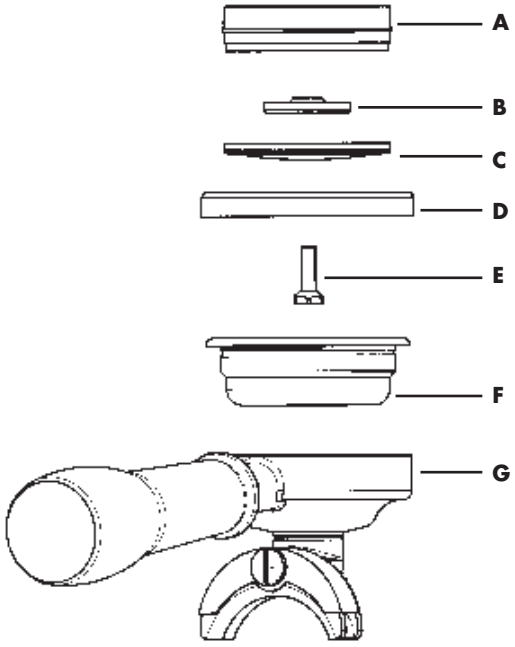
Enlever la grille du bassin de décharge (**8**), et ensuite le bassin de décharge (**7**), et les nettoyer des éventuels résidus de café.

12.4 – NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Employer un chiffon humide, non abrasif, sans alcool ni solvants, pour éviter un dommage aux panneaux latéraux et de la base, et des parties peintes.

Important! Cet appareil ne peut pas être immergé dans l'eau et ne peut être nettoyé avec des jets d'eau.

13 – 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.

14 – REMPLACEMENT DE L'EAU EN CHAUDIERE

Changer de temps en temps l'eau contenue dans la chaudière pour éliminer les ferrobactériales et la concentration de résidus divers dus à la stagnation de l'eau.

Pour l'opération, s'adresser à un service après-vente agréé.

15 – EMPLOI DE L'ADOUCISSEUR

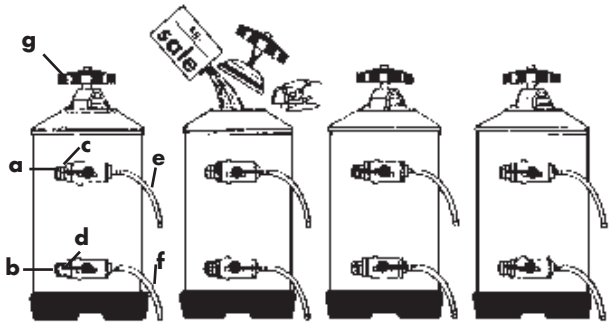
Le calcium et le magnésium dans l'eau à l'intérieur des tuyaux de circulation de la chaudière et des groupes distributeurs dédommagent la machine. La fonction de l'adoucisseur est celle de dissoudre le calcium et le magnésium, qui vont se poser sur les résines de l'adoucisseur même.

Pour éviter que ces dépôts puissent saturer les résines, en limitant la fonction, il est nécessaire de les régénérer périodiquement selon les critères suivants:

- Adoucisseur de 8 litres et eau de la dureté de 40°français
  - jusqu'à 400 cafés par jour, chaque 10 jours
  - jusqu'à 800 cafés par jour, chaque 5 jours
  - jusqu'à 1000 cafés par jour, chaque 3 jours
- Adoucisseur de 12 litres et eau de la dureté de 40° français
  - jusqu'à 500 cafés par jour, chaque 15 jours
  - jusqu'à 1000 cafés par jour, chaque 7 jours
  - jusqu'à 1500 cafés par jour, chaque 5 jours
  - jusqu'à 2000 cafés par jour, chaque 3 jours

Un retard dans la régénération signifie compromettre les fonctions thermiques et mécaniques de la machine, et le goût du café aussi, à cause du calcaire.

Pour effectuer la régénération, procéder comme il suit:
Placer un récipient vide, dont la capacité est au moins deux litres, sous le tuyau (**e**), tourner le levier (**c**) et (**d**) envers la droite, dévisser le couvercle (**g**) et attendre que l'eau ne s'écoule plus du tuyau (**e**), introduire 1,5 kg. de sel de cuisine pour le modèle de 8 litres et 2 kg. pour celui de 12 litres, replacer le couvercle et reporter le levier (**c**) de la droite à la gauche, décharger l'eau salée du tuyau (**f**) jusqu'au moment ou l'eau redevient douce (la durée de ce cycle est environs 90 minutes).



a. - Entrée de l'eau.
b. - Sortie de l'eau.
c. - Robinet d'entrée.
d. - Robinet de sortie.
e. - Tuyau de dépression.
f. - Tuyau de régénération.
g. - Poignée du couvercle.

Reporter donc le levier (**d**) de la droite à la gauche.

Pendant la régénération, ne pas utiliser la machine; pour les machines dotées de niveau automatique, on conseille de couper l'alimentation électrique à la pompe, pour éviter qu'elle charge en vain.
Avant de brancher l'adoucisseur à la machine, nettoyer les résines, en se connectant au réseau principal de l'eau, et laisser l'eau s'écouler pour 5 minutes.

REMARQUE: *les opérations décrites dessus sont valides pour l'adoucisseur représenté dans les dessins; si l'appareil ne correspond pas, suivre les instructions envoyées avec l'adoucisseur même.*

16 – DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE

Dans le cas où il serait décidé de ne plus employer la machine, car elle est usagée ou pour d'autres raisons, on conseille de la désactiver en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
Pour le démantèlement, on conseille de séparer les parties de la machine selon leur nature (plastique, métal etc.) et de confier ensuite les différentes parties à des sociétés spécialisées.

17 – CAUSES DE MAL FONCTIONNEMENT OU ANOMALIES

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne s'allume pas	*1. Interrupteur du réseau éteint* *2. Commutateur de la machine éteint* *3. Erroné branchement au réseau électrique*	1. Porter l'interrupteur général sur la position ON 2. Porter l'interrupteur de la machine sur la position allumé 3. S'adresser au personnel spécialisé pour vérifier les branchements
Il manque de l'eau dans la chaudière	*1. Le robinet du réseau est fermé* *2. Le filtre de la pompe est bouché* *3. Motopompe non fonctionnante* *4. Réservoir d'eau mod. PUB E vide*	*1. Ouvrir le robinet du réseau* *2. Remplacer le filtre* *3. S'adresser au personnel spécialisé*
Le café n'est pas débité	*1. Le robinet du réseau est fermé* *2. La motopompe ne fonctionne ptas* *3. Le fusible de la boite électronique est brûlé* *4. L'électrovanne du groupe n'est pas fonctionnante* *5. Le contrôle du groupe n'est pas fonctionnant*	*1. Ouvrir le robinet du réseau* *2. S'adresser au personnel spécialisé* *3. S'adresser au personnel spécialisé* *4. S'adresser au personnel spécialisé* *5. S'adresser au personnel spécialisé*
La vapeur ne sort pas des lances	*1. Trop d'eau en chaudière* *2. Résistance dédommagée* *3. Diffuseur engorgé*	*1. Voir problème spécifique* *2. S'adresser au personnel spécialisé* *3. Nettoyer le diffuseur*
Trop d'eau dans la chaudière	*1. L'interrupteur de la pompe reste activé* *2. L'échangeur est perforé* *3. L'électrovanne de la charge automatique de l'eau est bloquée*	*1. S'adresser au personnel spécialisé* *2. S'adresser au personnel spécialisé* *3. S'adresser au personnel spécialisé*
Fuites d'eau sur le banc	*1. Bassin de décharge sale* *2. Tuyau de décharge engorgé ou détaché* *3. D'autres fuites*	*1. Nettoyer le bassin* *2. Remplacer le tuyau de décharge* *3. S'adresser au personnel spécialisé*
Marcs de café mouillés	*1. Mouture réglée trop fine* *2. Groupe encore froid* *3. L'électrovanne ne décharge pas*	*1. Régler la mouture* *2. Attendre que la machine arrive en température* *3. S'adresser au personnel spécialisé*
Le café est débité trop doucement	*1. Mouture réglée trop fine* *2. Portefiltre sale* *3. Groupe engorgé* *4. Électrovanne partialement engorgée*	*1. Régler la mouture* *2. Remplacer le filtre et nettoyer plus fréquemment le portefiltre* *3. S'adresser au personnel spécialisé* *4. S'adresser au personnel spécialisé*
Le café est débité trop rapidement	*1. Mouture réglée trop grosse*	*1. Régler la mouture*
Le café débité est froid	*1. Présence de calcaire sur les échangeurs ou sur la résistance* *2. Contacts du pressostat oxydés* *3. Branchement électrique défectueux* *4. Résistance partialement brûlée*	*1. S'adresser au personnel spécialisé* *2. S'adresser au personnel spécialisé* *3. S'adresser au personnel spécialisé* *4. Remplacer la résistance*
Le café débité est trop chaud	*1. Tarage erroné du pressostat*	*1. Régler le pressostat en agissant sur la vis appropriée (chap. 6.1)*

ITALIANO 9 - 21
ENGLISH 23 - 35
FRANÇAIS 37 - 49
DEUTSCH 51 - 63
ESPAÑOL 65 - 77

INHALT

1 – NUTZUNG UND AUFBEWAHRUNG DES BEDIENUNGSHANDBUCHES 53

2 – FUNKTION DER MASCHINE 53

3 – SICHERHEITSANWEISUNGEN 53

4 – TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN 54

5 – INSTALLATION 55
5.1 – WASSERANSCHLUSS 55
5.2 – ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 55
5.3 – GASREGULIERUNG 56

6 – INBETRIEBNAHME 56
6.1 – REGULIERUNG DES DRUCKWÄCHTERS (AUSSER BEI DEN MODELLEN PUB E - PUB P) 57
6.2 – EICHUNG DES PUMPENDRUCKS (AUSGESCHLOSSEN FÜR DIE MODELL PUB E) 57

7 – KAFFEEZUBEREITUNG 57

8 – STEUERUNG DER GRUPPEN 58
8.1 – MODELL PUB 1EL - BAR T2L - BAR T3L 58
8.2 – MODELL PUB 1S - PUB 1ES - PUB 2S 58
8.3 – MODELL BAR TM - CAFÉ M - PUB M - PUB PM - PUB EM 59
8.4 – MODELL BAR TV - CAFÉ V - PUB V - PUB PV - PUB EV 59
8.5 – ANLEITUNG FÜR DIE PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSIERUNG 60
8.6 – VORINFUSION 60
8.7 – ESPRESSO-ENTNAHME 60

9 – HEISSWASSERENTNAHME 60

10 – ZUBEREITUNG ANDERER GETRÄNKE 60
10.1 – MILCH, CAPPUCCINO UND ANDERE WARME GETRÄNKE 60
10.2 – VERWENDUNG DER AUTOMATISCHEN CAPPUCCINO-BAR 61
10.3 – TEE - KAMILLENTEE ZUBEREITUNG 61

11 – WARTUNGS - UND REINIGUNGSARBEITEN 61
11.1 – REINIGUNG DER DAMPFROHRE 61
11.2 – CAPPUCCINO AUTOMATIC REINIGUNG 61
11.3 – TÄGLICHE REINIGUNG 61

12 – WÖCHENTLICHE REINIGUNGSARBEITEN 61
12.1 – REINIGUNG DES BRÜHGRUPPEN-GEHÄUSES UND FILTERVOREINSÄTZE 61
12.2 – REINIGUNG DER FILTER UND DER FILTERHALTER 61
12.3 – REINIGUNG DER UNTEREN ABLAUF-SCHALE 61
12.4 – REINIGUNG DES GEHÄUSES 61

13 – AUSTAUSCH DER DICHTUNG DER VORFILTERPLATTE 61

14 – WASSERAUSTAUSCH IM KESSEL 62

15 – VERWENDUNG DES WASSERENTHAETER 62

16 – ENTSORGUNG DER MASCHINE 62

17 – URSACHEN VON FEHLERHAFTER ARBEITSWEISE ODER UNREGELMÄSSIGKEITEN 63

1 – NUTZUNG UND AUFBEWAHRUNG DES BEDIENUNGSHANDBUCHES

Das vorliegende Bedienungshandbuch richtet sich an den Benutzer, den Besitzer sowie den technischen Installateur der Maschine und muss für jegliche eventuelle Konsultation immer zur Verfügung stehen.
Das Bedienungshandbuch dient zur Angabe des in den Projekthypothesen vorgesehenen Gebrauches der Maschine, seiner technischen Merkmale, und es liefert Hinweise für den korrekten Gebrauch, die Reinigung und die Regulierung. Darüber hinaus liefert es wichtige Hinweise zur Wartung, über eventuelle Restrisiken und auch zur Durchführung von Arbeitsschritten, die mit besonderer Aufmerksamkeit auszuführen sind.

Das vorliegende Handbuch ist als Teil der Maschine zu betrachten und muß bis zur endgültigen Entsorgung der Maschine FÜR ZUKÜNFTIGE BEZUGNAHMEN AUFBEWAHRT WERDEN.

Geht das Handbuch verloren oder wird es beschädigt, kann der Benutzer ein neues beim Konstrukteur oder beim eigenen Verkäufer unter Angabe des Modells sowie der Matrikelnummer der Maschine, die auf dem Identifikationsschild sichtbar sind, anfordern.
Das vorliegende Handbuch gibt den Stand der Technik im Moment seiner Abfassung wieder. Der Konstrukteur behält sich das Recht vor, die Produktion sowie die folgenden Handbücher ohne Verpflichtung zur Aktualisierung vorheriger Versionen auf den neusten Stand zu bringen.

LA PAVONI S.p.A. lehnt jegliche Verantwortung für eventuelle Personen- oder Sachschäden ab, die sich direkt oder indirekt aus folgenden Umständen ergeben:

- Nichtbeachtung sämtlicher Vorschriften der in Kraft befindlichen Sicherheitsnormen;
- inkorrekte Installation;
- Fehler bei der Stromversorgung;
- unpassender oder inkorrekter Gebrauch der Espressomaschine;
- Gebrauch, der nicht den ausdrücklich dargelegten Hinweisen des vorliegenden Handbuches entspricht;
- schwerwiegende Mängel bei der vorgesehenen und empfohlenen Wartung;
- Veränderungen an der Maschine oder jeglicher nicht autorisierter Eingriff;
- Verwendung nicht originaler oder nicht für das Gerät bestimmter Ersatzteile;
- vollständige oder teilweise Nichtbeachtung der Anweisungen;
- außergewöhnliche Vorfälle.

2 – FUNKTION DER MASCHINE

Diese Maschine ist ein Gerät, welches zur professionellen Espresso-Zubereitung aus Kaffeemischungen und zur Entnahme von Wasser und/oder Dampf sowie warmer Milch geeignet ist.

Seine Komponenten wurden aus atoxischen und beständigen Materialien gebaut. Sie sind für Reinigungs- und Wartungsarbeiten leicht zugänglich.

Der zuständige Fachmann muss die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen gelesen und gut verstanden haben, so dass er die Maschine korrekt in Betrieb setzen kann.

3 – SICHERHEITSANWEISUNGEN

Der Gebrauch ist nur erwachsenen Personen gestattet, die dieses Handbuch und alle darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam gelesen und gut verstanden haben.

Der Benutzer ist gegenüber Dritten im Arbeitsbereich verantwortlich. Der Installateur, der Benutzer und der Wartungsmechaniker sind verpflichtet, dem Konstrukteur eventuelle Defekte und Beschädigungen, welche die originale Sicherheit der Anlage gefährden können, anzuzeigen.

Der installateur ist verpflichtet die genauen Umweltbedigungen zu überprüfen (die Temperatur sollte zwischen 5° und 35°C liegen). Orte, ad denen mit Wasser gearbeitet wird, sind zu meiden, sodaß die Sicherheit und Hygiene des Anwenders garantiert ist..
Die Installation darf nur von autoriesiertem Personal mit technischen Kenntnissen durchgeführt werden. Die Anleitungen des Herstellers und die gültigen Vorschriften sind dabei zu beachten.

Aus Gründen der Sicherheit ist es notwendig, abgenutzte oder beschädigte Teile rechtzeitig durch originale Ersatzteile zu ersetzen.

Kontrollieren sie das Stromkabel regalmassig auf seinen ordnungs gemaessen Zustand.
Ein eventuell beschädigtes Kabel darf niemals mit Isoliert und Klemmen repariert werden;
Tauschen Sie das Stromkabel.
Setzen Sie die Maschine nie Witterungseinflüssen (Sonne, Regen usw) aus.
Ein stark verlängertes Anhalten (Maschinenstillstand) bei Temperaturen unter 5°C (fünf Grad Celsius). kann schwere Schäden oder Risse in den Rohrleitungen und des Heizkessels hervorrufen. Vor jedem verlängerten Anhalten muss der Wasserkreislauf vollständig entleert werden.
Es ist verboten, die an der Maschine angebrachten Schutz- und/oder Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
Die Verpackungskomponenten müssen in entsprechenden Entsorgungszentren abgegeben werden und dürfen auf keinen Fall unbewacht bleiben oder in die Reichweite von Kindern, Tieren oder nicht autorisierten Personen gelangen.

Die Baufirma lehnt jegliche Verantwortung für Personen-, Tier- und Sachschäden ab, die durch eventuelle Eingriffe durch für diese Aufgaben nicht qualifizierte oder nicht autorisierte Personen verursacht wurden.

Werden nicht autorisierte Reparaturen durchgeführt oder keine originalen Ersatzteile verwendet, **verfallen die Garantiebedingungen,** und die Baufirma behält sich das Recht vor, deren Gültigkeit nicht mehr anzuerkennen.

Der Benutzer muss sich außer an die vom gesunden Menschenverstand diktierten Regeln an die im Land der Installation in Kraft befindlichen Sicherheitsvorschriften halten, und er muss absichern, dass die periodischen Wartungsarbeiten korrekt durchgeführt werden.

Der Benutzer darf die Maschine nicht anfassen, wenn er feuchte, nasse oder nackte Füße hat. Trotz Erdung der Maschine wird die Verwendung eines Holzpodestes und einer Lebensrettungs-Anlage entsprechend den örtlichen gesetzlichen Bestimmungen empfohlen, um das Risiko eines elektrischen Schocks bestmöglich zu vermeiden.

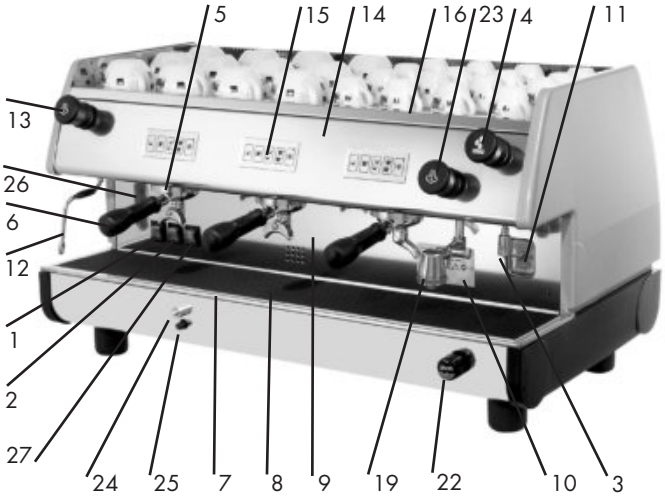
Berühren Sie das Heizkessel-Gehäuse, die Brühgruppen, das Mundstück des Filterhalters und das Heißwasser- und Dampfrohr nicht mit den Händen oder mit anderen Körperteilen, da die austretenden Flüssigkeiten oder der Dampf stark erhitzt sind und Verbrennungen hervorrufen können.

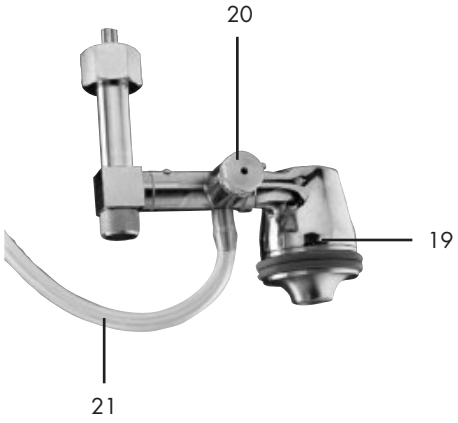
Achten Sie darauf, die Maschine nicht ohne Wasser laufen zu lassen. Eventuelle Verstopfungen können einen unvorhergesehenen Flüssigkeits- oder Dampfaustritt mit schweren Konsequenzen hervorrufen. Halten Sie das Wasser durch Benutzung von Filtern und Enthärtern so sauber wie möglich.

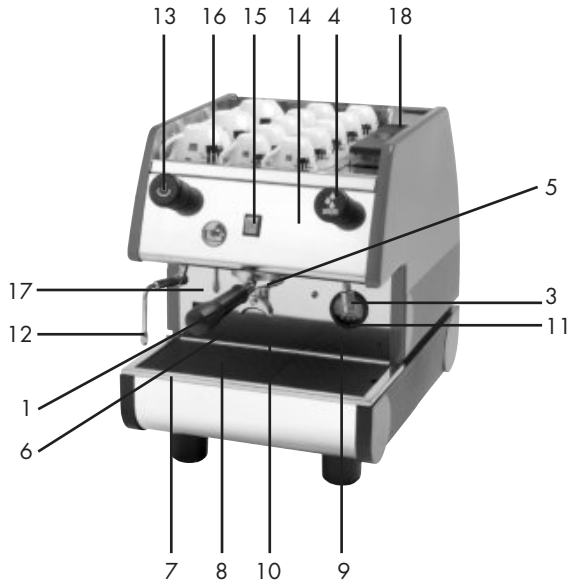
Im Fall von Schäden oder fehlerhaftem Arbeiten der Maschine schalten Sie diese aus. Vermeiden Sie sämtliche Manipulationen. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienst-Zentrum.
Vor sämtlichen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten trennen Sie die Maschine durch Betätigung des Generalumschalters vom Netz und ziehen den Stecker aus der Steckdose (ohne am Stromkabel zu ziehen). Verwenden Sie keine Wasser- oder Reinigungsmittel-Güsse.
Bevor die Tassen auf die entsprechende Fläche gestell werden, müssen sie sorgfälting abgetrocknet werden.

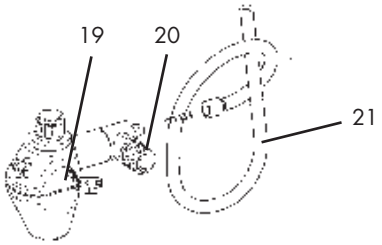
Die Personen (inklusiv Kinder), die verringerte physische, sensorielle und geistige Kapazitäten haben, oder keine Erfahrung mit solchen Geräten haben, dürfen diese Maschine nicht benutzen. Sie können die Maschine nur unter Oberaufsicht einer Person, die für die Sicherheit dieser Personen verantwortlich ist.

4 – TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN









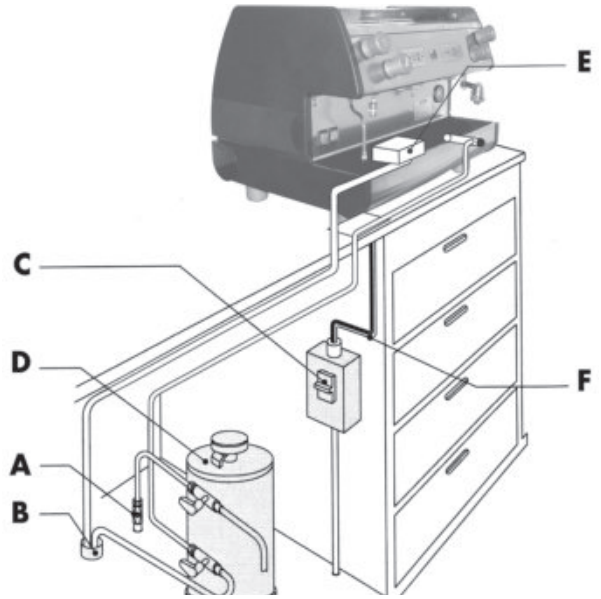
1. Generalumschalter
2. Widerstandsschalter
3. Heißwasserdüse
4. Drehknopf Heißwasserventil
5. Brühgruppen - Gehäuse
6. Filterhalter
7. Untere Abflussschale
8. Gitterrost Abflauf-Schale
9. Frontaler Bedienungsfeld
10. Datenschild
11. Manometer Kesseldruckkontrolle
12. Dampfrohr
13. Drehknopf des Dampfhahns
14. Kleine Schalttafel
15. Brühgruppen-Steuerung
16. Tassenträger-Gitterrost
17. Kontrollleuchte
18. Wassertank
19. Cappuccino-Automatik
20. Regulierungsrad
21. Schlauch des Cappuccino-Bereiters
22. Taste manuelle Wasserzufuhr für Heizkessel
23. Drehknopf an Hahn der Cappuccino-Automatik
24. Gas- Absperr-Taste
25. Piezoelektrischer Zünder
26. Wasserstandsanzeige
27. Leuchtschalter Tassenwärmer

MODELL	BAR T		CAFÈ	PUB		PUB P	PUB E
	2 GR	3 GR	2 GR	1 GR	2 GR	1 GR	1 GR
Länge mm	700	900	700	380	500	380	380
Fassungsvermögen des Heizkessels lt	14	22,5	10	6,5	6	4	4
Gewicht Kg	59	77	50	36	44	29	29

Nominale elektrische Erwärmung

				1 GR	2 GR	3 GR
BAR T	220-240V/380-415V 3N~	50/60Hz	W	-	4370	5465
CAFÈ	V120	60Hz	W	-	2000	-
	220-240V/380-415V 3N~	50/60Hz	W	-	3000	-
PUB	V120	60Hz	W	1500	2000	-
	V230	50/60Hz	W	1500	3000	-
PUB P/PUB E	V120	60Hz	W	1500	2000	-
	V230	50/60Hz	W	1500	3000	-
Punpenmotor			W	100		
Vibrationspumpe			W	50		

5 – INSTALLATION



A. Wassernetz.
B. Abflussleitung.
C. Schutzschalter.
D. Wasserenthaeter.
E. Abflusssteller.
F. Stromkabel.

Bevor Sie die Maschine installieren, ist es notwendig zu überprüfen, dass:
1. die Maschine keine Druckstellen, Zeichen von Stößen oder Verformungen aufweist;
2. sich keine feuchten Bereiche oder Anzeichen zeigen, die annehmen lassen, dass die Verpackung einem Unwetter ausgesetzt war;
3. sich keine Anzeichen eines Aufbrechens zeigen.

Nachdem Sie überprüft haben, ob der Transport korrekt abgewickelt wurde, gehen Sie zur Installation vor.

Überprüfen sie, ob die Geräte auf einer ebenen Unterflache installiert wird, die dazu geeignet ist, das Gewicht zu tragen. Achten Sie darauf dass, einen freien Bereich von mindestens 30 cm um die Maschine herum lassen.
Gehen Sie nun zur Installation vor und beachten Sie dabei die Reihenfolge der Arbeitsschritte, wie sie im Folgenden beschrieben werden.

5.1 – WASSERANSCHLUSS

Achtung! Die Maschine muss mit Wasser mit einer Wasserhärte über 8 °F (14,32 dH) gespeist werden.

Es wird empfohlen, für die Wassereinspeisung der Maschine einen Enthärter zu verwenden.
Vergewissern Sie sich, dass das Wassernetz, an das Sie die Maschine anschließen möchten, ein Trinkwassernetz ist.

Achtung! Mann kann nicht Rohre und Dichtungen schon benutzt wider verwenden.

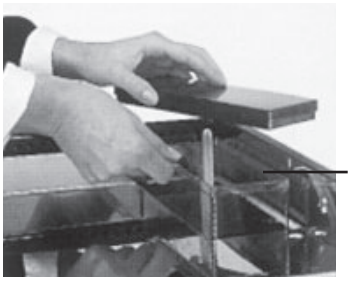
Der Netzanschluss muss mit den landesspezifischen Sicherheitsvorschriften Übereinstimmen. Maximaler Wasserdruck in die Maschine 0,65MPa.
- Verbinden Sie den Reinigungsapparat (**D**) mit dem Wassernetz (**A**)

N.B. *Führen Sie vor Anschluss des Wasserenthaeter an die Maschine eine Spülung durch, bis das Wasser klar ist, und verbinden Sie dann den Reinigungsapparat mit der Maschine.*

- Verbinden Sie den Ablaufteller (**E**) mit der Ablauf-Leitung (**B**).
- Liegt der Druck des Netzes über 5 bar, wird empfohlen, einen für Hochdruck abgeglichenen Druckminderer zu installieren (Vorrichtung, durch die sich eine eventuelle Druckerhöhung im Netz nicht auf den ausgehenden Druck auswirkt).

WASSERANSCHLUSS MODELL PUB E

Füllen Sie bei dem Modell PUB E, das mit einem integrierten Wassertank (**18**) versehen ist, den Tank mit 2,5 Litern Wasser auf. Die Maschine verfügt über keinen Wasserabfluss, das Abflusswasser wird in der Abflussschale (**7**) gesammelt; nehmen Sie nach 20 bis 25 zubereiteten Tassen Kaffee die Abflussschale ab und leeren Sie das Abflusswasser aus.Vergewissern Sie sich bei den Modellen mit Wasseranschluss, dass die Maschine vorschriftsmäßig mit Wasser aus der Leitung versorgt wird; schließen Sie den (mitgelieferten) Gummischlauch an den Winkelstutzen auf der Unterseite der Maschine an und lassen Sie das Abflusswasser in eine Abflussleitung oder einen geeigneten Behälter laufen.



5.2 – ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Achtung! Vor dem elektrischen Anschluss ist es notwendig, sich davon zu überzeugen, dass die Spannung mit den auf dem CE-Schild angegebenen Merkmalen übereinstimmt.

Überprüfen Sie, dass die zuführende Stromleitung ausreicht, um die Last der Maschine auszuhalten (siehe Kap. 4 - Tabelle technische Merkmale). Stellen Sie eine Verbindung zu einer geerdeten Steckdose her, die in Kraft befindlichen Vorschriften befolgt.
Überprüfen Sie desgleichen, dass das Stromkabel leistungsfähig ist und den nationalen und europäischen Sicherheitsvorschriften entspricht.
Der Benutzer muss dafür sorgen, bei der Stromzufuhr der Maschine die Stromleitung mit einem den im eigenen Land in Kraft befindlichen Rechtsvorschriften entsprechenden Leitungsschutzschalter zu schützen.
Verbinden Sie das Stromkabel (**F**) durch einen Stecker mit der Stromleitung, oder, bei fester Installation, verwenden Sie einen mehrpoligen Schalter (**C**) für die Trennung vom Netz, mit einem Abstand der Kontakte von mindestens 3 mm.

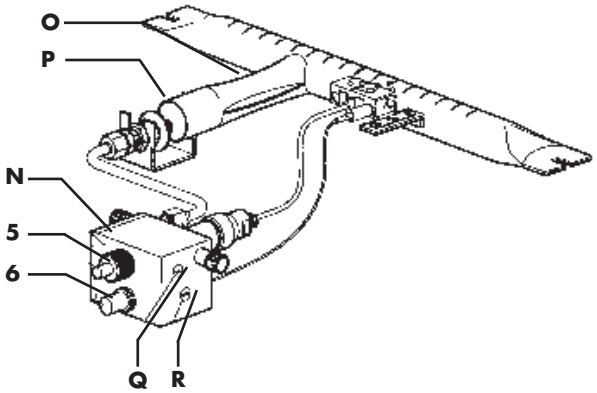
ES IST OBLIGATORISCH, das gelb-grüne Kabel mit der Erdungseinrichtung des Lokals zu verbinden.

Das Gerät hat einen Equipotential Anschluss Klemmer untere der Ablauf Schale mit Symbol ⏚.
Den Anschlussklemmer enthalte eine Anschlusskabel von 2,5 mm bis 6 mm mit einem runden Terminal für Schraube M6.

WICHTIG
Kaffee Maschine mit einphasigen Anschluss kann installiert werden nur in Gebieten, wo einen richtigen Stromverbrauch ist.

≥100A

5.3 – GASREGULIERUNG



5. Gas-Absperrventil.
6. Piezoelektrische Zündung.
N. Gasregulierer.
O. Gasinjektor.
P. Ring.
Q. Minimum-Regulierungsschraube.
R. Druck-Regulierungsschraube.

Kategorie III 1mit 2H3+	Maschine 2 GR	Maschine 3 GR
G20 (Methan)	B	C
G30 (Flüssiggas)	03	04
G110 (Stadtgas)	1	2

Die Maschine ist für die Einspeisung mit Methangas (**G20**) vorgesehen, das bedeutet, dass der Gasinjektor (**O**) und der Gasregulierer (N) für Methangas geeicht sind.
Zum Betreiben mit LPG (**Flüssiggas G30**) oder mit Stadtgas muss man den Gasinjektor (**O**) mit dem entsprechenden, der Maschine beigelegten Injektor austauschen (siehe Tabelle Gasinjektoren).
Der Gasbrenner wird gezündet, indem die Taste des Gas-Absperrventils (**5**) gedrückt gehalten wird, um die Gaszufuhr zum Brenner zu ermöglichen. Dann wird der Knopf für die piezoelektrische Zündung betätigt (**6**)

N.B. *Gedrückt bleiben, bis das Thermoelement in Betrieb gesetzt wird.*

Regulieren Sie die Luftströmung durch den entsprechenden Luftregulierungsring (**P**). Wird er in Uhrzeigerrichtung gedreht, verringert sich die Strömung, entgegen der Uhrzeigerrichtung wird sie vergrößert, so dass man eine blaue Flamme erhält (vermeiden Sie lange oder stark oxydierende Flammen, um den Heizkessel nicht zu beschädigen).

Warten Sie, bis der Heizkessel einen Betriebsdruck von 1,1 ÷ 1,3 bar erhält und sich die Flamme auf ein Minimum reduziert hat. Sollte sich die Tarierung des Gasregulieres (**N**) als notwendig erweisen, gehen Sie wie folgt vor: Drehen Sie die Minimum-Regulierungsschraube (**Q**) in Uhrzeigerrichtung, um die Flamme zu verkleinern, und entgegengesetzt, um sie zu vergrößern.
Bei in Betrieb befindlicher Maschine reaktiviert sich die Flamme automatisch auf das Maximum, wenn die Wassertemperatur unter die vorher festgelegten Werte fällt.

Um den Maximaldruck im Heizkessel zu erhöhen oder zu vermindern, betätigen Sie die Druck-Regulierungsschraube (**R**) in Uhrzeigerrichtung, um den Druck zu vermindern, und entgegen der Uhrzeigerrichtung, um ihn zu erhöhen.

Die Maschine ist mit einem den Sicherheitsvorschriften entsprechenden Gashahn ausgestattet, der im Fall des zufälligen Verlöschens der Flamme, aus welcher Ursache auch immer, das automatische Verschließen des Gasaustritts verursacht.
In diesem Fall ist es notwendig, erneut den Zündvorgang wie beschrieben durchzuführen.

Die Maschine kann gleichzeitig sowohl elektrisch als auch mit Gas oder unabhängig mit elektrischer Energie oder Gas erwärmt werden.
Läuft die Maschine ausschließlich mit Gas, sie müssen den resistence Dampfkessel abstellen, der auf dem Schalter funktioniert (**2**).

6 – INBETRIEBNAHME

Sind die hydraulischen und elektrischen Verbindungen, kann man die Maschine in Betrieb nehmen.
Öffnen Sie den Hahn des Wassernetzes (**A**).
Schließen Sie den Schutzschalter (**C**).
Durch Betätigen des Hauptschalters (**1**) leuchtet die Kontrolllampe der Maschine auf und zeigt an, dass sie unter Spannung steht.
Der automatische Wasserstandsregulierung setzt sich in Betrieb und füllt Wasser in den Kessel, bis er automatisch den vorgesehenen Stand erreicht; sowohl die Kontrolle des Wassernachflusses in den Kessel als auch die Wiederherstellung des Wasserstands erfolgt automatisch. Ist die maschine nicht mit automatischer Wasserstandsregulierung ausgestattet, drücken Sie, nachdem Sie den Schalter (**1**) gedreht haben, die Taste für die manuelle Wasserzufuhr zum Heizkessel (**22**), um das Wasser in den Heizkessel einzufüllen. Halten Sie solange gedrückt, bis das Wasser eine Zwischenstellung zwischen MIN und MAX auf der Wasserstandsanzeige(**26**) erreicht hat.

Achtung! Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand im Heizkessel. Er darf nicht unter der MIN-Marke der Wasserstandsanzeige (26) liegen. In diesem Fall stellen Sie den regulären Wasserstand wieder her, indem Sie die Taste für die Wasserzufuhr zum Heizkessel (22) drücken. Fehlendes Wasser im Kessel bei laufender Maschine verursacht die Unterbrechung des Widerstands.

Drücken Sie, wenn der Vorgang der automatischen Wassereinfüllung beendet ist, den Schalter (**2**); dadurch wird der Widerstand zum Erwärmen des Wassers mit Strom versorgt.

Achtung! Bei den Modellen der PUB 1-2 Gruppen und bei PUB E aktiviert der Hauptschalter (1) auch den Widerstand.

Warten Sie anschließend, bis die Maschine ihren Betriebsdruck von 1,1 ÷ 1,3 bar erreicht. Kontrollieren Sie den Druck des Heizkessels auf dem Manometer (**11**).
Sollte sich die Maschine nicht auf die angezeigten Werte einstellen, muss der Druckschalter wie in Abschnitt 6.1. angegeben tariert werden.

Kontrollieren Sie dann den Druck auf dem Pumpen-Manometer (**11**), wobei Sie eine Brühgruppe mit eingeführtem Filterhalter in Betrieb setzen. Der Filterhalter muss mit ordnungsgemäß gemahlenem, dosiertem und angedrücktem Kaffee gefüllt sein, um den realen Betriebsdruck von 8/9 bar zu erhalten.

N.B. *Das Manometer zur Kontrolle des pumpen Drucks ist nicht Ausgestattet für diesen Modell: BART L - CAFÉ - PUB - PUB E - PUB P*

Sollte eine eventuelle Neutarierung des Pumpendrucks notwendig sein, muss diese wie in Abschnitt 6.2. angegeben durchgeführt werden.

Die Maschine ist nun bereit für den Gebrauch.

Achtung! Fehlendes Wasser im Kessel bei laufender Maschine verursacht die Unterbrechung des Widerstands, der dann von dem autorisierten Kundendienst wieder betriebsbereit gemacht werden muss.

MODELLE PUB E
Die Maschine mit eingebautem Wassertank ist mit einer Sicherheitsvorrichtung versehen, die die Wassermenge im Tank kontrolliert; wenn der Wasserstand einen Pegel von ca. 0,5 Litern erreicht, greift die Vorrichtung ein, die automatisch alle Funktionen der Maschine blockiert.

Die orange Kontrollleuchte (**17**) auf der Bedienerseite der Schalttafel (**9**) leuchtet auf, um das Fehlen von Wasser im Tank anzuzeigen. Nach Auffüllen des Tanks erlischt die Kontrollleuchte und die Maschine ist erneut bereit, Kaffee zuzubereiten.
Legen Sie keine Tassen oder andere Gegenstände auf die Abdeckung des Tanks (**18**), damit die Sicherheitsvorrichtung ordnungsgemäß funktionieren kann.

Während der Inbetriebnahme:
öffnen Sie, wenn das Manometer der Kesseldruckkontrolle (**11**) einen Druck von ca. 0,5 Bar anzeigt, langsam den Drehknopf des Dampfhahns (**13**) gegen den Uhrzeigersinn, um die im Kessel enthaltene Luft abzulassen und warten Sie darauf, dass aus der Dampfdüse (**12**) Dampf austritt, bevor Sie ihn wieder schließen. Warten Sie, bis die Maschine nach ca. 20-35 Minuten (beim Modell PUB E ca. 10-15 Minuten) den Betriebsdruck und das korrekte thermische Gleichgewicht erreicht hat.

Wichtig! Öffnen Sie den Drehknopf des Warmwasserventils (4) nicht, bevor der ordnungsgemäße Betriebsdruck von 1,1 Bar erreicht ist, der auf dem Manometer der Kesseldruckkontrolle (11) angezeigt wird

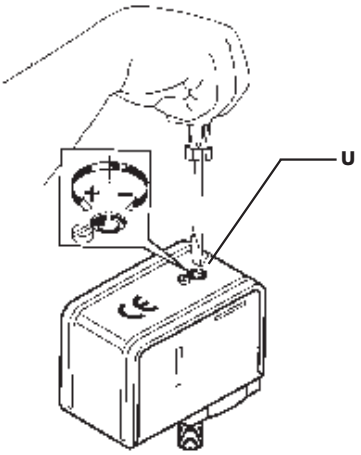
6.1 – REGULIERUNG DES DRUCKWÄCHTERS
(AUSSER BEI DEN MODELLEN PUB E - PUB P)

Der in der Abbildung gezeigte Druckwächter hat die Aufgabe, den Druck im Kessel konstant zu halten, indem er den Widerstand der elektrischen Erwärmung ein- oder ausschaltet. Dieser Druckschalter wird bereits in der Testphase der Maschine auf 1,1 ÷ 1,3 bar eingestellt. Sollte der spezielle Fall einen anderen Betriebsdruck erfordern, kann man den Wirkungsbereich des Druckschalters verändern, indem man die Regulierungsschraube (**U**) betätigt: wird der Druck verringert, erhält man eine Verringerung der Temperatur; umgekehrt steigt die Wassertemperatur, wenn der Druck erhöht wird.

Die Einstellungsrichtung ist in der Abbildung und auch auf dem Druckschalter selbst angegeben.

Der Druck verändert sich um ungefähr 0,1 atm bei jeder vollständigen Umdrehung der Schraube.

Achtung! Schalten Sie die elektrische Stromzufuhr ab, bevor Sie diesen Vorgang ausführen!

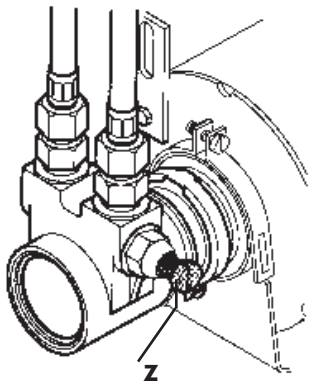


6.2 – EICHUNG DES PUMPENDRUCKS
(AUSGESCHLOSSEN FÜR DIE MODELL PUB E)

Geben Sie in die Brühgruppe den mit ordnungsgemäß gemahlenem, dosiertem und angedrücktem Kaffee gefüllten Filterhalter ein. Betätigen Sie den Schalter oder die Tastatur der Brühgruppen-Steuerung (**15**) und lesen Sie den Druck auf dem Pumpenmanometer (**11**) ab.

N.B. *Der richtige Druck beträgt 8/9 bar.*

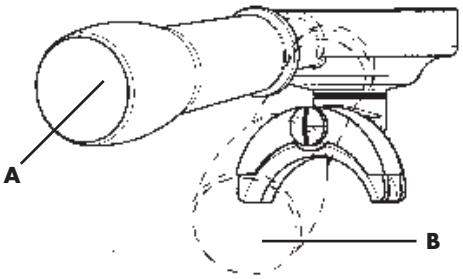
Sollte sich der auf dem Manometer abgelesene Druck als nicht korrekt herausstellen, betätigen Sie die Pumpendruck-Regulierungsschraube (**Z**) *in Uhrzeigerrichtung, um den Pumpendruck zu erhöhen, und entgegen der Uhrzeigerrichtung, um den Druck zu verringern. Nach erfolgter Regulierung überprüfen Sie die Tarierung der Pumpe, indem Sie eine oder mehrere Espresso entnehmen.*



Z = Pumpendruck-Regulierungsschraube

Wichtig! Die Modelle PUB E sind mit einer Vibrationspumpe versehen, die nicht geeicht werden muss.

Achtung! Ist die Maschine noch neu, kann sich der Filterhalter als nicht perfekt ausgerichtet erweisen (senkrecht zur Maschine selbst), wie es in der Abbildung gezeigt ist, ohne dass dies jedoch die gute Funktionsweise der Maschine beeinträchtigt.

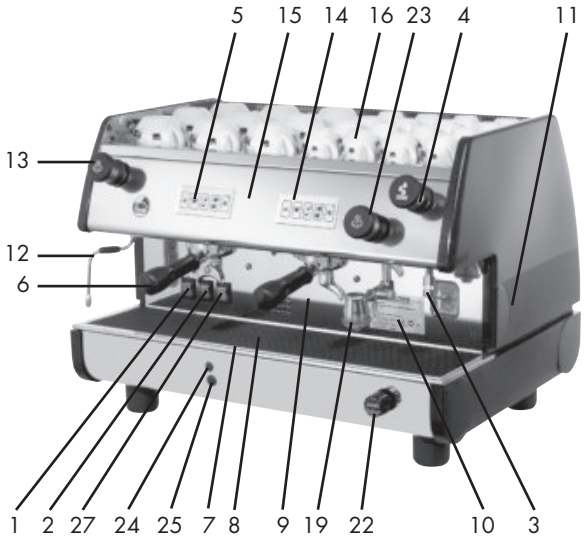


Nach kurzer Zeit des Gebrauchs wird sich der Filterhalter nach und nach in die korrekte Position bringen.
A. Position des geschlossenen Filterhalters bei neuer Maschine
B. Position des geschlossenen Filterhalters bei Maschine nach kurzer Zeit des Gebrauchs.

7 – KAFFEEZUBEREITUNG

Um einen ausgezeichneten Espresso zu erhalten, ist es wichtig, Kaffee von hervorragender Qualität zu benutzen, der gut geröstet und richtig gemahlen ist. Der Kaffee ist richtig gemahlen, wenn die Auslaufzeit des Espressos 15-18 Sekunden bei einer Tasse und 30-35 Sekunden bei zwei Tassen beträgt.
Der Kaffee muss in dem Moment gemahlen werden, in dem er gebraucht wird, da er in gemahlenem Zustand innerhalb kurzer Zeit sein Aroma verliert. Ist er zu grob gemahlen, erhält man einen hellen, leichten Espresso ohne Creme; ist er zu fein gemahlen, wird der Espresso dunkel und stark mit wenig Creme.
Durch Vorwärmen der Kaffeetassen bewahrt der frisch zubereitete Kaffee die richtige Temperatur; es wird daher empfohlen, die Tassen vor dem Gebrauch auf den Tassenrost (**16**) zu stellen, der es ermöglicht, die aus dem Kessel austretende Wärme zu nutzen (stellen Sie bei Modell PUB E die Tassen dabei nicht auf die Abdeckung des Wassertanks).

Bei mit elektrischem Tassenwärmer ausgestatteten Maschinen erhält man die Erwärmung der Tassen durch Drucken auf den leuchtschalter Tassenwärmer (**27**).



Achtung! Vermeiden Sie es, die Fläche des Tassenwärmers mit Geweben, Filz usw. zu bedecken!

Nachdem der Filter an entsprechender Stelle des Filterhalters (**6**) eingelegt wurde, füllen Sie ihn mit einer Portion von gemahlenem Kaffee, ausreichend für 1 oder 2 Tassen (7 g - 14 g). Ebnen Sie den Kaffee und drücken Sie ihn mit dem Stopfer an, säubern Sie den Filterrand mit der Handfläche von eventuellen Kaffeeresten, koppeln Sie den Filterhalter an das Gehäuse der Brühgruppe (**5**) an und verschieben Sie ihn nach rechts, um ihn an der Brühgruppe selbst zu befestigen.

Bereiten Sie die Tassen unter den Auslauf-Mundstücken vor und betätigen Sie die Brühgruppe durch die Brühgruppen-Steuerung (**15**).
Ist die gewünschte Espressomenge erreicht, unterbrechen Sie das Auslaufen durch Betätigung der Brühgruppensteuerung (**15**). Lassen Sie den Filterhalter an der Brühgruppe angekoppelt.
Für die Zubereitung weiterer Espresso entnehmen Sie den Filterhalter (**6**) von der Brühgruppe durch Verschiebung nach links, beseitigen den Kaffeesatz in der entsprechenden Schublade und wiederholen die oben wiedergegebenen Handlungsschritte.

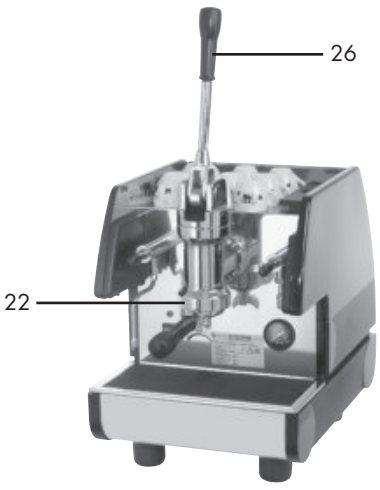
Achtung! Es wird geraten, die Brühgruppen sowie die Dampf- und Heißwasserrohre nicht zu berühren, wenn die Maschine in Funktion ist, und die Hände keineswegs unter die Brühgruppen und die Hähne während der Espresso-Entnahme zu halten, um Verbrennungen zu vermeiden

Es wird empfohlen, die Filterhalter mit den Filtern und dem Kaffeesatz in der Brühgruppe angekoppelt zu lassen, um den Filterhalter immer bei optimaler Temperatur zu halten.

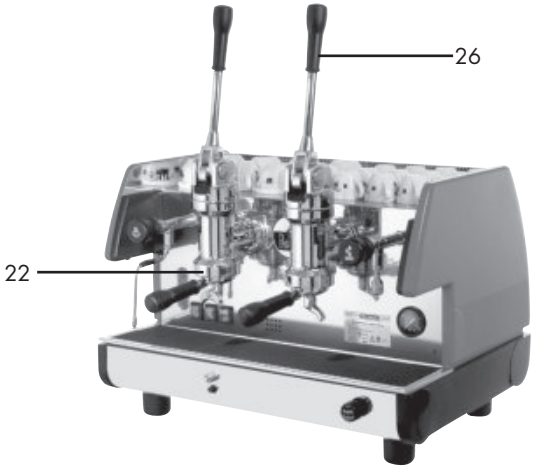
8 – STEUERUNG DER GRUPPEN

8.1 – MODELL PUB 1EL - BAR T2L - BAR T3L

Maschine mit Hebel betätigte Brühgruppen.



MODELL PUB 1EL



MODELL BAR T2L

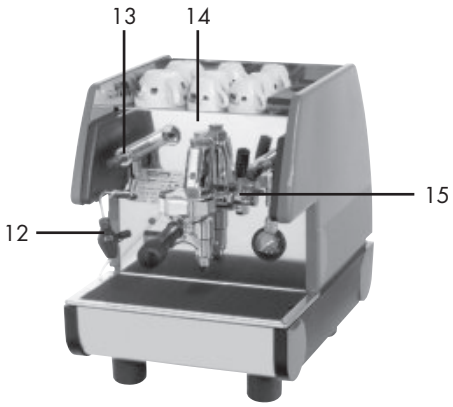
MODELL BAR T3L

Der Espresso wird entnommen, indem man den mit der Brühgruppe verbundenen Hebel (**26**) Manuell nach unten bis zu dem Punkt, an dem er gesenkt bleibt , betätigt. Wenn der Espresso aus den Mundstücken des Filterhalters (**22**) auszulaufen beginnt, wird der Hebel wieder manuell nach oben gebracht. Halten Sie ihn dabei mit dem Arm bis zur Mitte seines Weges fest und lassen Sie ihn dann alleine weiter steigen. Die maschine Serie BAR T2L - BAR T3L arbeitet ohne elektrische Pumpe und ist nicht serien- mässig mit automatischer Wasserstandsregulierung ausgestattet.
Diese kann auf Nachfrage montiert werden.

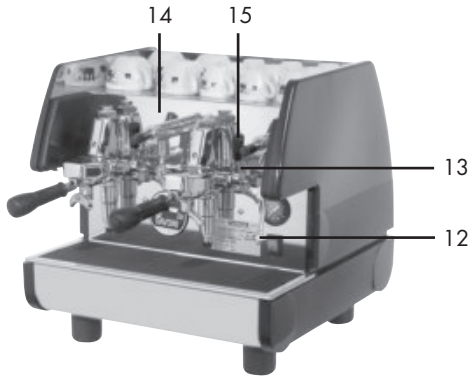
Die maschine Serie PUB 1EL mit Wasserstandsregel ausgestattet.

8.2 – MODELL PUB 1S - PUB 1ES - PUB 2S

Modell mit halbautomatischer Brühgruppen; kontinuierlicher Espressoauslauf durch Mikroschalter geregelt .



MODELL PUB 1S - PUB 1ES



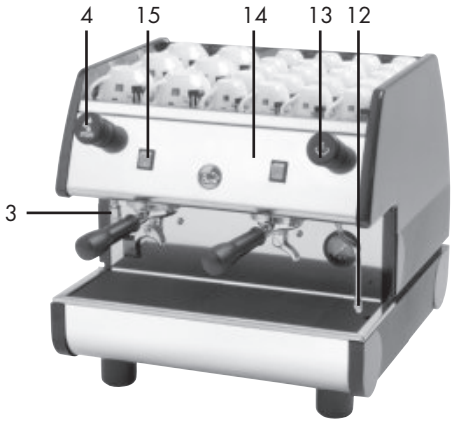
MODELL PUB 2S

Der Espresso wird entnommen, indem man den auf dem Bedienungsfeld angebrachten Hebel (**15**) Der Brühgruppen - Steuerung betätig (**14**); Bewegen Sie den Hebel nach unten aktiviert der mit Ihm verbundene Mikroschalter die Elektropumpe, welche das unter Druck stehende Wasser zur Brühgruppen befördert. Durch innere Vorrichtungen erlaubt die Gruppe für die unterschiedlichsten Gebrauchsbedingungen zunächst einen Voraufguss und darauf folgend den eigentlichen Aufguss Des Kaffees.

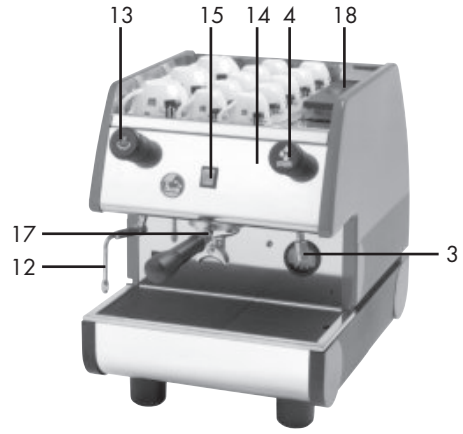
Ist die gewünschte Espressomenge erreicht, bringen Sie den Hebel (**15**) wieder nach oben in Stillstandsposition, um die Espresso Entnahme zu unterbrechen.

8.3 – MODELL BAR TM - CAFÉ M - PUB M - PUB PM - PUB EM

Modell mit halbautomatischen Gruppen und kontinuierlicher Abgabefunktion über Magnetventil.



MODELL PUB M



MODELL PUB EM

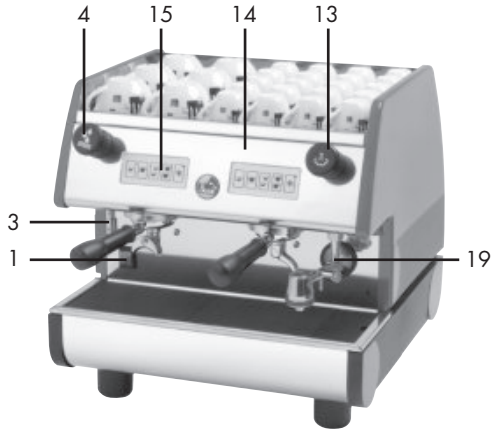
Die Zubereitung des Kaffees erfolgt durch Betätigen des beleuchteten Schalters **(15)**, der sich auf der kleinen Schalttafel befindet **(14)**.

Der Schalter aktiviert die Elektropumpe für die Zufuhr von unter Druck stehendem Wasser an die Gruppe und öffnet ein Magnetventil, damit das entsprechend erhitzte Wasser das Kaffeepulver befeuchten kann um zunächst den Voraufguss und anschließend den Aufguss durchzuführen.

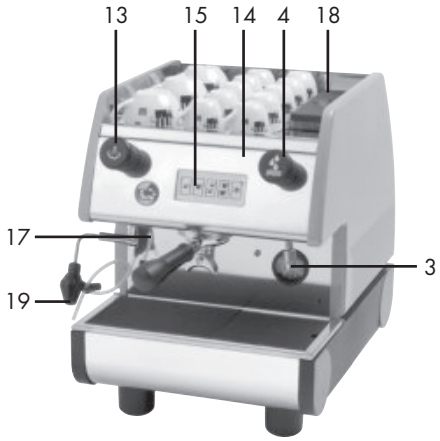
Drücken Sie, wenn die gewünschte Menge Kaffee erreicht ist, erneut den beleuchteten Schalter, um die Abgabe zu unterbrechen.

8.4 – MODELL BAR TV - CAFÉ V - PUB V - PUB PV - PUB EV

Modell mit kontinuierlicher Abgabefunktion und automatischen Gruppen über Magnetventil sowie programmierbarer Volumendosierung, digitaler Abgabebefehlstaste mit mikroprozessorgesteuerter Membran, Schalttafel mit 4 Kaffeedosiermöglichkeiten und Stopptaste für jede Gruppe.

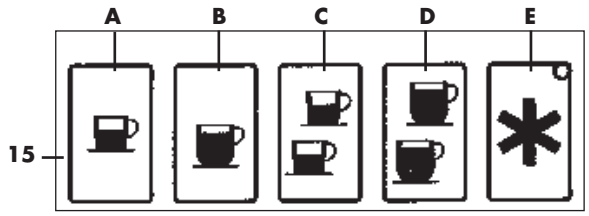


MODELL PUB V



MODELL PUB EV

8.5 – ANLEITUNG FÜR DIE PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSIERUNG



15. STEUERUNG DER GRUPPE:
Tastenbelegung:
A. 1 normaler Espresso.
B. 1 leichter Espresso.
C. 2 normale Espresso.
D. 2 leichte Espresso.
E. Stopp Brühgruppen-Steuerung / kontinuierlicher Auslauf.

Die Taste "*****" (**E**) ist für die kontinuierliche Espresso-Entnahme und für den Stopp zuständig.
Die Maschine hat also eine Doppelfunktion:
A. durch Druck auf die Taste "*" (**E**) funktioniert die Maschine hal-bautomatisch;
B. durch Druck auf die 4 Auswahltasten funktioniert die Maschine mit elektronischer, volumetrischer Dosierung.

Hält man die Taste "*****" (**E**) für mehr einige Sekunden gedrückt, tritt die Maschine in die Programmierung ein. Dies wird durch langsames Blinken der LED unterstrichen, die zu derjenigen Brühgruppe gehört, bei der die Programmierung durchgeführt wird.

Lassen Sie die Programmierungstaste los (die LED blinkt weiter) und drücken Sie die Taste derjenigen Brühgruppe, bei der Sie die Espressomenge programmieren wollen. In diesem Moment beginnt der Espresso-Auslauf. Ist die gewünschte Menge erreicht, drücken Sie irgendeine Taste derselben Gruppe, um den Auslauf zu unterbrechen. Die Menge wird gespeichert und die Maschine tritt aus dem Programmierungs-Zustand aus (die blinkende LED verlischt).

1. Dieser Vorgang wird bei den verbleibenden Auswahltasten der verschiedenen Brühgruppen wiederholt.
2. Der gleiche Vorgang wird wiederholt, wenn Sie die Dosierung vergrößern oder verkleinern wollen.
3. Indem Sie die erste Brühgruppe von links programmieren, wird diese Programmierung auf die zweite Gruppe.

ANMERKUNG. *Die an der Gruppe 1 vorgenommenen Einstellungen (Betätigung der ersten Tastatur) werden automatisch auch an die anderen Gruppen übertragen.*

8.6 – VORINFUSION

Unsere Software gestattet eine derartige Einstellung der Dosierung, daß die Ausgabe entsprechend der KAFFEE-Dosierungen mit Volumenkontrolle eine Vorinfusion vorausgeht. Die Ausgabe der Dosierung nach der Zeit1 (ON) wird für eine Zeit 2 (OFF) unterbrochen, wonach dann die Ausgabe gemäß der Auswahl zu Ende geführt wird. Bei Betätigung einer der Dosiertasten mit Volumenkontrolle geht dem normalen Ausgabezyklus ein kurzer getakteter Wasserstrahl voraus, der benutzt wird, um die Kaffeetablette vor dem Durchlaufen der effektiven Ausgabe anzufeuchten. Diese Funktion gestattet eine bessere Ausnutzung der Kaffeetablette.

EINSCHALTEN
Die Maschine wird durch Betätigung des Hauptschalters gestartet, wobei die Taste (**A**) der Gruupe 1 gedrückt zu halten und abzuwarten ist, daß die der Taste (**E**) entsprechende Led zu blinken beginnt. Außchalten und einschalten die Maschine. Die Vor infusin ist aktiv.

AUSSCHALTEN
Die Maschine wird durch Betätigung des Hauptschalters gestartet, wobei die Taste (**B**) der Gruupe 1 gedrückt zu halten und abzuwarten ist, daß die der Taste (**E**) entsprechende Led zu blinken beginnt. Außchalten und einschalten die Maschine. Die Vor Infusion ist nicht mehr aktiv.

8.7 – ESPRESSO-ENTNAHME

Um den Espresso zu entnehmen, drücken Sie die von der Brühgruppen-Steuerung (**15**) vorgewählte Taste. Die grüne, in die Taste "*****" (**E**) eingebaute LED schaltet sich ein. Damit beginnt der Espresso-Auslauf, der bei Erreichen der vorher programmierten Menge automatisch unterbrochen wird. Die Beendigung des Espresso-Auslaufs wird vom Erlöschen der entsprechenden LED angezeigt.

Der Auslauf oder die Annullierung der Auswahl kann unterbrochen werden, indem man irgendeine Taste der Brühgruppen-Steuerung (**15**) drückt.

Die Sternchentaste "*****" (**E**) hat neben der Unterbrechung des Auslaufs oder der Annullierung der Auswahl auch die Funktion des kontinuierlichen Auslaufs. Die Menge ist somit nicht vorbestimmt und die Brühgruppe lässt weiter Espresso auslaufen, bis erneut die Taste gedrückt wird, um den Auslauf aus der Brühgruppe zu stoppen.

Ist der Kaffee zu fein gemahlen oder ist die im Filter enthaltene Kaffeemenge zu groß, wird das Ausfließen des Espressos durch Druck auf eine der vier Steuerungswähler (**A, B, C, D**) nicht ausgelöst. Nach 45 Sekunden wird die Maschine blockiert und die grüne LED geht vom ununterbrochenen Leuchten zum Blinken über.

Um die Maschine zu reaktivieren, entnehmen Sie den Filterhalter und ersetzen den im Filter enthaltenen Kaffee, drücken den Generalumschalter (**1**), um die Maschine auszuschalten. Danach schalten Sie sie wieder ein.

ANMERKUNG. *Wir empfehlen eine maximale Auszahlung von 60 Sekunden.*

ANMERKUNG. *Um eine Blockierung der Maschine zu vermeiden: Wenn nach 10 Sekunden der Auslauf des Espressos noch nicht begonnen haben sollte, drücken Sie eine der Auswahltasten, um den Befehl zu annullieren, tauschen Sie den im Filter enthaltenen Kaffee aus und wiederholen Sie den Vorgang.*

9 – HEISSWASSERENTNAHME

Stellen Sie einen Behälter unter die Heißwasserdüse (**3**), drehen Sie den Drehknopf am Heißwasserventil (**4**) gegen den Uhrzeigersinn; drehen Sie den Drehknopf am Heißwasserhahn im Uhrzeigersinn, um die Abgabe zu unterbrechen, wenn Sie die gewünschte Menge heißes Wasser entnommen haben.

ANMERKUNG. *Wir empfehlen eine maximale Auszahlung von 60 Sekunden.*

10 – ZUBEREITUNG ANDERER GETRÄNKE

10.1 – MILCH, CAPPUCCINO UND ANDERE WARME GETRÄNKE

Bevor Sie ein beliebiges Getränk erwärmen, lassen Sie vorsichtig durch Betätigung des Dampfhahn-Drehknopfes (**13**) entgegen der Uhrzeigerrichtung ein wenig Dampf aus dem Dampfrohr (**12**) austreten, um eventuell im Innern des Heizkessels angesammeltes Kondenswasser entweichen zu lassen.

Geben Sie die zu bereitende Flüssigkeit in ein Gefäß, führen Sie das Dampfrohr (**12**) in die Flüssigkeit ein und drehen Sie langsam den Drehknopf des Dampfhahns (**13**) entgegen dem Uhrzeigersinn. Anschließend öffnen Sie den Drehknopf vollständig, um einen Dampfaustritt in großer Quantität zu ermöglichen und die Flüssigkeit zum Sieden zu bringen. Zum Aufschäumen von Milch für Cappuccino wird die Verwendung eines hohen und schmalen, bis zur Hälfte gefüllten Gefäßes empfohlen. Tauchen Sie das Dampfrohr (**12**) in das Gefäß ein, bis es den Boden berührt, und bringen Sie die Milch fast zum Kochen.
Senken und heben Sie das Gefäß bis zur Milchoberfläche abwechselnd bei offenem Hahn für einige Sekunden, bis die Milch aufgeschäumt ist. Für Cappuccino fügen Sie zum warmen Espresso, der in entsprechender Tasse bereitet wurde, die warme, aufgeschäumte Milch hinzu.

ANMERKUNG. *Die Modelle PUB E1L - PUB 1S - PUB E1S - PUB 2S Benutzen einen Gelenktes Dampf-Hahn* (**13**) *für die Entnahme von heisses wasser und dampf.*

10.2 – VERWENDUNG DER AUTOMATISCHEN CAPPUCCINO-BAR

Nachdem Sie den Espresso in der entsprechenden Tasse zubereitet haben, führen Sie das Rohr (**21**) der Cappuccino-Automatik (**19**) in das Milchkännchen, drehen den Drehknopf des Cappuccino-Hahnes (**13**) entgegen der Uhrzeigerrichtung und regulieren den Milchfluss durch Betätigung des Handrades (**20**) des Cappuccino-Zubereiters, um die gewünschte Beschaffenheit der Creme zu erhalten. Für dickflüssige Creme drehen Sie das Handrad in Uhrzeigerrichtung, für schaumige Creme entgegen der Uhrzeigerrichtung.

Für die Cappuccino-Zubereitung mit der AUTOMATISCHEN CAPPUCCINO-BAR, gehen Sie wie folgt vor:

Vergewissern Sie sich, dass der Drehknopf des Dampfhahns (**13**) geschlossen ist. Drehen Sie das Dampfrohr (**12**) bis zur Stillstands-Position in Uhrzeigerrichtung und ziehen Sie das Rohr aus seiner Halterung heraus.

Drücken Sie in die eigene Halterung die Vorrichtung mit der Cappuccino-Automatik (**19**) ein. Drehen Sie die Vorrichtung mit der Cappuccino-Automatik (**19**) entgegen der Uhrzeigerrichtung bis zur Stillstands-Position.

Um das Dampfrohr (**12**) wieder in die alte Stellung zu bringen, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang in umgekehrter Reihenfolge. Nachdem Sie die oben beschriebenen Vorgänge durchgeführt haben, führen Sie zur Cappuccino-Zubereitung das Ansaugrohr (**21**) in das die Milch enthaltende Gefäß und gehen wie im vorigen Abschnitt beschrieben vor.

10.3 – TEE - KAMILLENTEE ZUBEREITUNG

Stellen Sie ein Gefäß unter das Heißwasser-Rohr (**3**), drehen Sie den Drehknopf des Heißwasser-Hahns (**4**) entgegen der Uhrzeigerrichtung, bis die gewünschte Wassermenge erreicht ist. Geben Sie dann den Teebeutel hinein.
Aus hygienischen Gründen wird jedoch empfohlen, Wasser aus dem Wassernetz zu verwenden und dieses mit dem Dampfrohr (**12**) zu erwärmen.

11 – WARTUNGS - UND REINIGUNGSARBEITEN

11.1 – REINIGUNG DER DAMPFROHRE

Um eine Veränderung des Geschmacks der zu erwärmenden Getränke und ein Verschließen der Löcher an den Enden der Dampfrohre zu vermeiden, müssen diese nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden.

11.2 – CAPPUCCINO AUTOMATIC REINIGUNG

Nach jeder Abgabe die Milchrückstände aus der Cappuccino Automatic folgendermaßen entfernen. Das Ansaugrohr (**21**) in einem Wasser gefülltes Gefäß hineinlegen, wie bei der üblichen Cappuccino Zubereitung vorgehen und das schmutzige Wasser in ein entsprechendes Gefäß ablaufen lassen.

11.3 – TÄGLICHE REINIGUNG

Spülen Sie die Filter und die Filterhalter in kochendem Wasser aus, um Verkrustungen oder Kaffeeablagerungen zu vermeiden, und reinigen Sie die Filtervoreinsätze der Brühgruppen.

12 – WÖCHENTLICHE REINIGUNGSARBEITEN

12.1 – REINIGUNG DES BRÜHGRUPPEN-GEHÄUSES UND FILTERVOREINSÄTZE

Entnehmen Sie den Filterhalter vom Brühgruppen-Gehäuse.
Positionieren Sie die mitgelieferte Membran im Filterinnern, geben Sie einen Esslöffel Reinigungspulver für Kaffeemaschinen hinein und koppeln Sie den Filterhalter (**6**) an das Gehäuse der zu reinigenden Brühgruppe (**5**).
Betätigen Sie die Brühgruppen-Steuerung (**15**). Unterbrechen Sie das Auslaufen nach etwa 4 bis 5 Sekunden.
Betätigen und unterbrechen Sie abwechselnd etwa eine Minute lang das Auslaufen, so dass die Verkrustungen von Kaffee und Kalkstein entfernt werden können.
Entfernen Sie die Membran und aktivieren Sie den Auslauf mehrere Male, um die Brühgruppe durchzuspülen.
Entnehmen Sie einige Espresso, um den von den Filtervoreinsätzen oder dem Brühgruppen-Gehäuse herrührenden unangenehmen Geschmack zu beseitigen.
Nach einer langen Zeitspanne eines Stillstandes des heißen Wassers in den Leitungen lassen Sie ein wenig Wasser auslaufen, um eventuelle Ablagerungen zu entfernen.

12.2 – REINIGUNG DER FILTER UND DER FILTERHALTER

Kontrollieren Sie öfters die Filterbohrungen, um eventuelle Kaffee-Ablagerungen zu beseitigen.
Bereiten Sie ungefähr einen Liter kochendes Wasser mit vier Esslöffeln Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in einem geeigneten Behälter vor. Tauchen Sie etwa 20 bis 30 Minuten die Filter und Filterhalter ein und spülen Sie sie anschließend mit reichlich fließendem Wasser ab.

12.3 – REINIGUNG DER UNTEREN ABLAUF-SCHALE

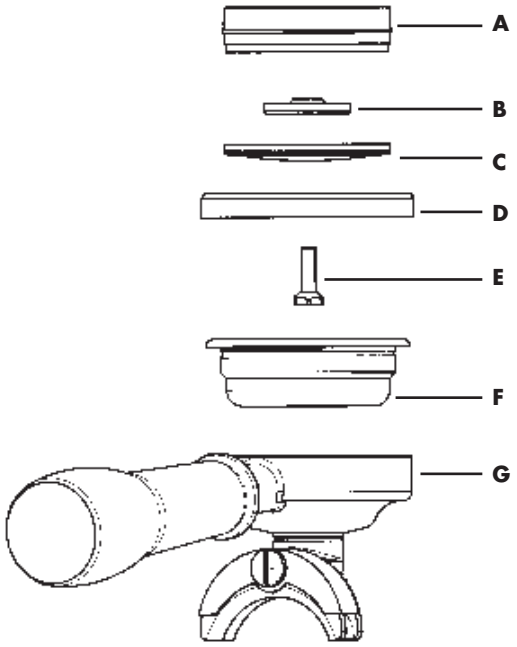
Entfernen Sie den Gitterrost der Ablauf-Schale (**8**) und ziehen Sie die innere Ablauf-Schale (**7**) heraus. Reinigen Sie diese von den Pulverrückständen des Kaffees.

12.4 – REINIGUNG DES GEHÄUSES

Benutzen Sie ein feuchtes, nicht kratzendes Tuch ohne Alkohol oder Lösungsmittel, um eine Beschädigung der Seitenteile, der Grundplatte und der lackierten Teile zu vermeiden.

Wichtig! Dieses Gerät kann nicht in Wasser getaucht werden und kann nicht mit Wasserstrahlen gereinigt werden.

13 – AUSTAUSCH DER DICHTUNG DER VORFILTERPLATTE



A. Halterungsblock.
B. Einspritzdüse.
C. Vorfilter.
D. Dichtung.
E. Befestigungsschraube Vorfilter.
F. Filter.
G. Filterhalter.

Wenn der Espresso während der Entnahme von den Rändern des Filterhalters (**G**) tropft, könnte eventuell ein Verschluss der Ablauf-Öffnung des Filterhalters sein. In diesem Fall muss die Öffnung gereinigt werden. Besteht der Defekt weiter oder steht der Filterhalter bei Ankoppeln an das Brühgruppen-Gehäuse stark über die Mitte der Brühgruppe heraus, ist es notwendig, die Dichtung der Vorfilterplatte (**D**) auszutauschen.

Zum Austausch lösen Sie die Befestigungsschraube (**E**) des Vorfilters, entfernen den Vorfilter (**C**) und die Einspritzdüse (**B**). Anschließend entfernen Sie mit einem Schraubenzieher den Halterungsblock (**A**) und schließlich die Dichtung (**D**).
Nach der Entfernung der Dichtung reinigen Sie entsprechend den Sitz der Dichtung, bevor Sie eine neue anbringen, und befestigen dann die Elemente in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben

14 – WASSERAUSTAUSCH IM KESSEL

Tauschen Sie hin und wieder das Wasser im Kessel aus, um Ferrobakterien und verschiedene Rückstände, die sich infolge des Wasserrückstaus bilden, zu beseitigen.
Wenden Sie sich für diesen Eingriff an den autorisierten Kundendienst.

15 – VERWENDUNG DES WASSERENTHAETER

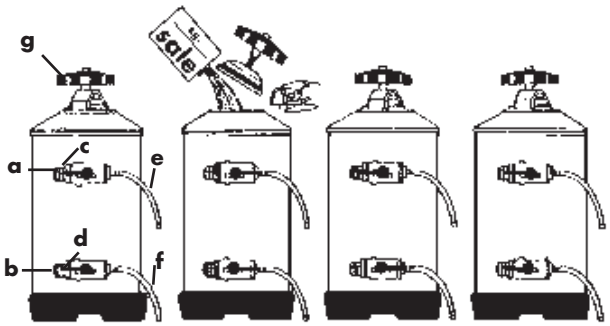
Im Wasser enthaltenes Kalzium und Magnesium innerhalb der Rohre des Heizkessel-Kreislaufs und der Brühgruppen beschädigt die Maschine. Der Reinigungsapparat hat die Aufgabe, das Kalzium und Magnesium aufzulösen und auf den im Apparat enthaltenen Harzen abzulagern.

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

- 8-Liter-Reinigungsapparat für Wasser mit einer Härte von 40° F (71,6 dH)
  - bis zu 400 Espresso/Tag: alle 10 Tage
  - bis zu 800 Espresso/Tag: alle 5 Tage
  - bis zu 1000 Espresso/Tag: alle 3 Tage
- 12-Liter-Reinigungsapparat für Wasser mit einer Härte von 40° F (71,6 dH)
  - bis zu 500 Espresso/Tag: alle 15 Tage
  - bis zu 1000 Espresso/Tag: alle 7 Tage
  - bis zu 1500 Espresso/Tag: alle 5 Tage
  - bis zu 2000 Espresso/Tag: alle 3 Tage.

Die Erneuerung zu verzögern bedeutet, durch Kalksteinbildung die thermischen und mechanischen Funktionen der Maschine sowie den Geschmack des Espressos zu gefährden.

Bei der Erneuerung gehen Sie folgendermaßen vor:
Stellen Sie ein leeres Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens zwei Litern unter das Rohr (**e**), drehen Sie den Hebel (**c**) und (**d**) nach rechts, lösen Sie den Deckel (**g**) und warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Rohr fließt (**e**), füllen Sie 1,5 kg. Kochsalz bei dem 8-liter-Modell, bzw. 2 Kg. Bei dem 12-Liter-Modell ein, schließen Sie den Deckel und scheben Sie den Hebel **c** nach links. Lassen Sie das Salzwasser durch den Schlauch (**f**) ab, bis es salzfrei ausläuft (der Zyklus dauert ca. 90 Minuten).



a. - Wassereintritt.
b. - Wasseraustritt.
c. - Eintrittshahn.
d. - Austrittshahn.
e. - Unterdruck-Rohr.
f. - Erneuerungsrohr.
g. - Deckelknauf.

Bringen Sie anschließend den Hebel (**d**) wieder von rechts nach links.

Benutzen Sie die Maschine während der Erneuerung nicht. Bei mit automatischer Wasserstandsregulierung ausgestatteten Maschinen wird empfohlen, die Einspeisung der Pumpe zu unterbrechen, um einen Leerlauf zu vermeiden.
Bevor Sie den Reinigungsapparat an die Maschine anschließen, waschen Sie die Harze, indem Sie ihn an das Wassernetz anschließen und das Wasser ungefähr fünf Minuten lang laufen.

ANMERKUNG. *Die oben beschriebenen Maßnahmen gelten für den in den Abbildungen dargestellten Reinigungsapparat. Wenn das Gerät dem nicht entspricht, halten Sie sich an die dem Reinigungsapparat selbst beigefügten Anweisungen.*

16 – ENTSORGUNG DER MASCHINE

Wenn Sie die Maschine wegen Abnutzung oder aus anderen Gründen nicht mehr benutzen möchten, empfehlen wir, sie zu deaktivieren, indem Sie das Stromkabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.
Für die Entsorgung wird geraten, die Maschinenteile ihrer Natur nach (Plastik, Metall usw.) zu trennen. Die entsprechend getrennten Teile übergeben Sie in dem Bereich spezialisierten Firmen.

17 – URSACHEN VON FEHLERHAFTER ARBEITSWEISE ODER UNREGELMÄSSIGKEITEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine schaltet sich nicht ein	*1. Der Netzschalter ist ausgeschaltet* *2. Der Maschinen-Umschalter ist ausgeschaltet* *3. Falscher Anschluss an das Stromnetz*	*1. Bringen Sie den Generalschalter in ON-Stellung* *2. Stellen Sie den Schalter der Maschine in die Position an* *3. Wenden Sie sich zwecks Überprüfung des Anschlusses an spezialisiertes Personal*
Im Heizkessel ist kein Wasser	*1. Der Wasserhahn ist geschlossen* *2. Der Filter der Pumpe ist verstopft* *3. Der Pumpenmotor funktioniert nicht* *4. Wassertank bei Mod. PUB E ist leer*	*1. Öffnen Sie den Wasserhahn* *2. Tauschen Sie den Filter aus* *3. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *4. Füllen Sie den Tank mit Wasser auf*
Der Espresso fließt nicht aus	*1. Der Wasserhahn ist geschlossen* *2. Der Pumpenmotor funktioniert nicht* *3. Die Schmelzsicherung im Verteilerkasten ist durchgebrannt* *4. Das Elektroventil der Brühgruppe funktioniert nicht* *5. Die Brühgruppen-Steuerung funktioniert nicht*	*1. Öffnen Sie den Wasserhahn* *2. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *3. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *4. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *5. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal*
Aus den Rohren tritt kein Dampf aus	*1. Im Heizkessel befindet sich zu viel Wasser* *2. Der Widerstand ist beschädigt* *3. Die Einspritzdüse ist verstopft*	*1. Siehe spezifisches Problem* *2. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *3. Reinigen Sie die Einspritzdüse*
Übermäßige Wassermenge im Heizkessel	*1. Der Pumpenmotor bleibt eingeschaltet* *2. Der Austauscher ist durchlöchert* *3. Das Elektroventil der Einfüllautomatik ist blockiert*	*1. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *2. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *3. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal*
Wasseraustritt auf den Tresen	*1. Die Ablasswanne ist verschmutzt* *2. Der Ablaufschlauch ist verstopft oder gelöst* *3. Anderweitiges Tropfen*	*1. Reinigen Sie die Wanne* *2. Tauschen Sie den Ablaufschlauch aus* *3. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal*
Kaffeesatz ist nass	*1. Der Kaffee ist zu fein gemahlen* *2. Die Brühgruppe ist noch kalt* *3. Das Elektroventil lässt nicht ablaufen*	*1. Regulieren Sie die Mahlung* *2. Warten Sie, bis die Maschine die Temperatur erreicht* *3. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal*
Der Espresso läuft zu Langsam aus	*1. Der Kaffee ist zu fein gemahlen* *2. Der Filterhalter ist verschmutzt* *3. Die Brühgruppe ist verstopft* *4. Das Elektroventil ist teilweise verstopft*	*1. Regulieren Sie die Mahlung* *2. Tauschen Sie den Filter aus Reinigen Sie den Filterhalters häufiger* *3. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *4. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal*
Der Espresso läuft zu Schnell aus	*1. Der Kaffee ist zu grob gemahlen*	*1. Regulieren Sie die Mahlung*
Der entnommene Espresso ist kalt	*1. Auf den Austauschern oder auf dem Widerstand hat sich Kalkstein abgesetzt* *2. Die Kontakte des Druckschalters sind oxydiert* *3. Die elektrische Verbindung ist fehlerhaft* *4. Der Widerstand ist teilweise durchge brannt*	*1. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *2. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *3. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal* *4. Tauschen Sie den Widerstand aus*
Der entnommene Espresso ist zu heiß	*1. Der Druckschalter ist falsch tariert*	*1. Stellen Sie den Druckschalter durch Betätigung der entsprechenden Schraube ein (Kap 6.1)*

ITALIANO 9 - 21
ENGLISH 23 - 35
FRANÇAIS 37 - 49
DEUTSCH 51 - 63
ESPAÑOL 65 - 77

ÍNDICE

1 – UTILIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES 67

2 – FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA 67

3 – ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 67

4 – ESQUEMA Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 68

5 – INSTALACIÓN 69
5.1 – CONEXIÓN HÍDRICA 69
5.2 – CONEXIÓN ELÉCTRICA 69
5.3 – REGULACIÓN GAS 70

6 – PUESTA EN SERVICIO 70
6.1 – REGULACIÓN DEL PRESÓSTATO (EXCLUIDOS MODELOS PUB E - PUB P) 71
6.2 – CALIBRADO PRESIÓN BOMBA (EXCLUIDO MODELO PUB E) 71

7 – PREPARACIÓN DEL CAFÉ 71

8 – MANDO GRUPOS 72
8.1 – MODELO PUB 1EL - BAR T2L - BAR T3L 72
8.2 – MODELO PUB 1S - PUB 1ES - PUB 2S 72
8.3 – MODELO BAR TM - CAFÉ M - PUB M - PUB PM - PUB EM 73
8.4 – MODELO BAR TV - CAFÈ V - PUB V - PUB PV - PUB EV 73
8.5 – INSTRUCCIONES PARA LA PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉ 73
8.6 – PRE-INFUSIÓN 74
8.7 – EROGACIÓN DEL CAFÉ 74

9 – TOMA AGUA CALIENTE 74

10 – PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS 74
10.1 – LECHE, CAPUCHINO Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES 74
10.2 – UTILIZACIÓN DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR 74
10.3 – TÉ, MANZANILLA 75

11 – OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 75
11.1 – LIMPIEZA LANZAS EROGACIÓN VAPOR 75
11.2 – LIMPIEZA CAPPUCCINO AUTOMATIC 75
11.3 – LIMPIEZA DIARIA 75

12 – OPERACIONES DE LIMPIEZA SEMANAL 75
12.1 – LIMPIEZA CUERPO GRUPO Y DUCHAS 75
12.2 – LIMPIEZA FILTROS Y PORTAFILTROS 75
12.3 – LIMPIEZA CUBETA INFERIOR DESCARGA 75
12.4 – LIMPIEZA CARROCERÍA 75

13 – SUSTITUCIÓN GUARNICIÓN DEBAJO DE LA COPA 75

14 – SUSTITUCIÓN AGUA EN LA CALDERA 75

15 – USO DEL DEPURADOR 75

16 – DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA 76

17 – CAUSAS DE FALTA DE FUNCIONAMIENTO O ANOMALÍAS 77

1 – UTILIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

El presente manual de instrucciones está dirigido al usuario de la máquina, al propietario y al técnico instalador y tiene que estar siempre a disposición para cualquier eventual consulta.
El manual de instrucciones sirve para indicar la utilización de la máquina prevista en las hipótesis de proyecto, sus características técnicas y para facilitar indicaciones de uso correcto, limpieza, regulación y uso; además facilita indicaciones importantes para el mantenimiento, eventuales riesgos restantes y de todas maneras para la realización de operaciones a efectuar con atención particular.

El presente manual a de considerarse parte de la máquina y tiene que ser CONSERVADO PARA FUTURAS REFERENCIAS hasta el desmantelamiento final de la máquina.

En caso de extravío o deterioro, el usuario puede pedir un nuevo manual al constructor o al propio revendedor, indicando el modelo de la máquina y el número de matrícula de la misma, visible en la placa de identificación.

El presente manual refleja el estado de la técnica al momento de su redacción; el constructor se reserva el derecho de actualizar la producción y los manuales sucesivos sin la obligación de actualizar también las versiones precedentes.

LA PAVONI S.p.A. declina toda responsabilidad por eventuales daños que puedan directa o indirectamente ocurrir a personas o cosas como consecuencia:

- de la falta de observancia de todas las prescripciones de las vigentes normas de seguridad;
- una instalación no correcta;
- defectos de alimentación;
- uso impropio o no correcto de la máquina para café;
- uso no conforme a lo expresamente especificado en la presente publicación;
- graves carencias en el mantenimiento previsto y aconsejado;
- modificaciones en la máquina o cualquier intervención no autorizada;
- utilización de recambios no originales o específicos para el modelo;
- inobservancia total o parcial de las instrucciones;
- eventos excepcionales.

2 – FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Esta máquina es un aparato adecuado para la preparación profesional de café exprés con mezcla de café, toma y erogación de agua y/o vapor, leche caliente

Sus componentes están construidos en materiales atóxicos y duraderos y son de fácil acceso para intervenciones de limpieza y mantenimiento.

El operador encargado tiene que haber leído y entendido bien las instrucciones contenidas en este manual de modo que haga funcionar correctamente la máquina.

3 – ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Puede ser utilizada sólo por personas adultas que hayan leído atentamente y hayan entendido bien este manual y todas las indicaciones de seguridad presentes en él.

El utilizador es responsable hacia terceros de la zona de trabajo.

El instalador, el utilizador y el encargado del mantenimiento tienen la obligación de señalar al constructor eventuales defectos o deterioros que puedan comprometer la seguridad original de la instalación.

El instalador tiene la obligación de verificar las correctas condiciones ambientales (la temperatura ambiente tiene que estar comprendida entre los 5° y 35°C), evitando la instalación en lugares donde se usan habitualmente chorros de agua, para garantizar la seguridad del utilizador y la higiene de los usuarios.

La instalación tiene que efectuarse exclusivamente por personal autorizado y con especificos conocimientos tècnicos, siguiendo las in-strucciónes del constructor y segùn las normas vigentes; en un lugar donde el uso y el mantenimiento esta permitido solamente a personal especializado.

Por razones de seguridad hay que sustituir tempestivamente y con recambios originales las partes desgastadas o deterioradas.

Compruebe regularmente que el cable de alimentación esté en perfecto estado. Bajo ninguna circunstancia deberá reparar el cable si se encuentra dañado ya sea con cinta adhesiva o grapas. El cable de alimentación no puede ser sustituido por el usuario, sólo podrá ser sustituido por el fabricante o en un centro de servicio autorizado.

No exponer la máquina a agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).
La parada prolongada (parada máquina) a temperatura inferior a 5°C (cinco grados Celsius/Centrigrados), puede provocar graves daños o roturas de las tuberías y de la caldera; antes de cualquier parada prolongada hay que vaciar completamente el circuito hídrico.
Está prohibido quitar las protecciones y/o los dispositivos de seguridad previstos en la máquina.
Los componentes del embalaje tienen que ser entregados en los centros de eliminación dispuestos al efecto y en ningún caso se tienen que dejar sin vigilancia o al alcance de niños, animales o personas no autorizadas.

La empresa constructora declina cualquier responsabilidad por daños a cosas, personas o animales causados por eventuales intervenciones en la máquina por parte de personas no cualificadas o no autorizadas a la realización de estas tareas.

En caso de que se realicen reparaciones no autorizadas en la máquina o se utilicen recambios no originales, **decaen las condiciones de garantía** y por lo tanto la empresa constructora se reserva el derecho de no reconocer más su validez.

El utilizador tiene que atenerse a las normas de seguridad vigentes en el País de instalación, además de las reglas dictadas por el sentido común y asegurarse de que se efectúen correctamente las operaciones de mantenimiento periódicas.

El utilizador no tiene que tocar la máquina con los pies desnudos o mojados, así como utilizarla con los pies desnudos. No obstante la utilización de una puesta a tierra de la máquina, se aconseja el uso de un estribo de madera y de una instalación cortacircuitos conforme a las disposiciones de las leyes locales, para evitar al máximo el riesgo de choques eléctricos.

No tocar la caldera, los grupos, las bocas del portafiltro y las lanzas agua caliente y vapor con las manos u otras partes del cuerpo, ya que los líquidos o el vapor dispensados están sobrecalentados y pueden provocar quemaduras.

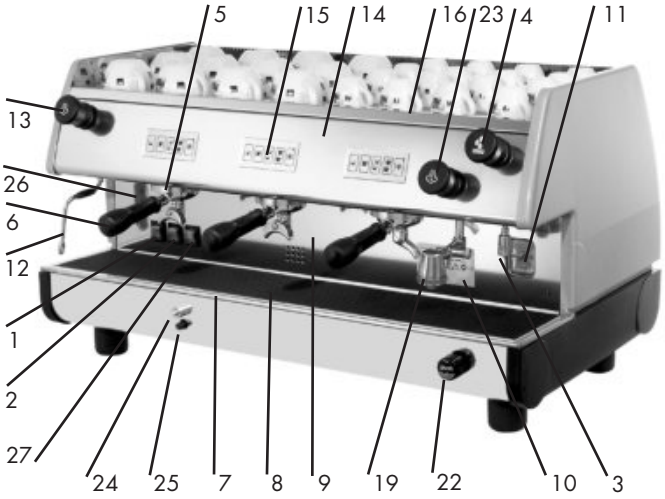
Atención a no hacer funcionar la máquina sin agua.
Eventuales obstrucciones pueden provocar chorros imprevistos de líquido o vapor con graves consecuencias. Mantener el agua lo más limpia posible utilizando filtros y ablandadores.

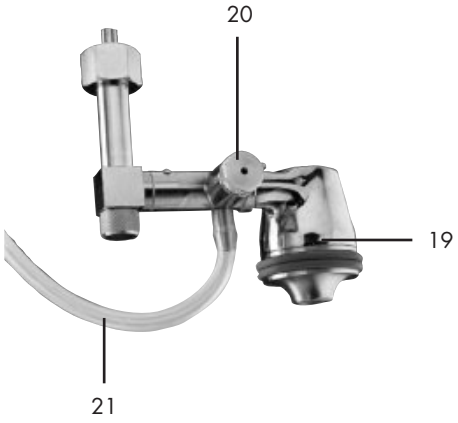
En caso de averías o funcionamiento imperfecto de la máquina, apagar la máquina misma, evitando cualquier manipulación y dirigirse al centro de asistencia autorizado

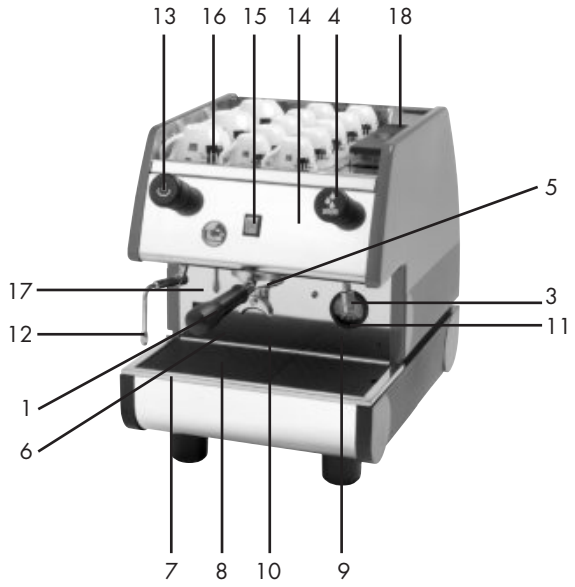
Antes de cualquier operación de limpieza y mantenimiento, desconectar la máquina de la red actuando en el conmutador general, desconectar el interruptor general de la red y quitar el enchufe de la toma de corriente (sin tirar el cable de alimentación), no utilizar chorros de agua o detergentes.
Las tazas tienen que estar bien secas antes de ser apoyadas en el plano dispuesto al efecto.

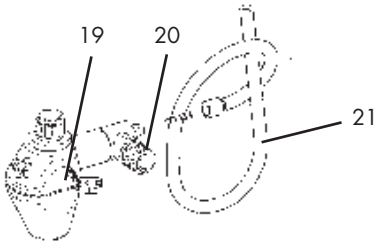
Este equipo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que fueran entrenados o supervisados en este sentido por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipo.

4 – ESQUEMA Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS









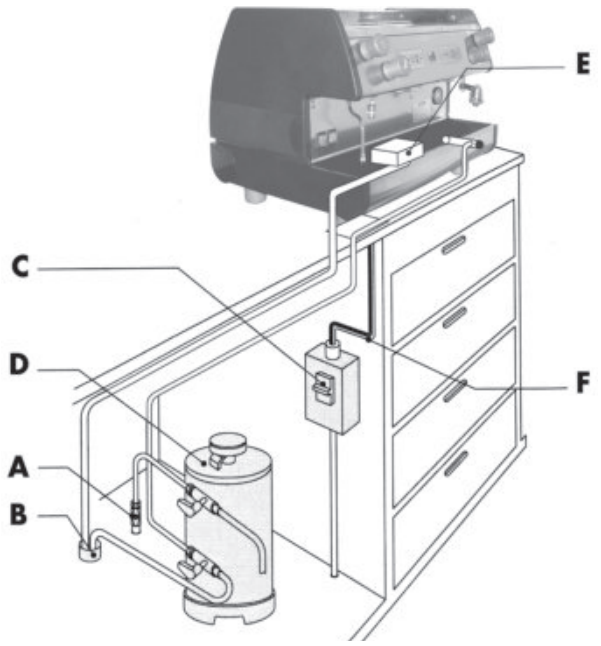
1. Interruptor general
2. Interruptor resistencia
3. Lanza agua caliente
4. Empuñadura agua caliente
5. Cuerpo grupo
6. Portafiltro
7. Cubeta inferior de descarga
8. Rejilla cubeta de descarga
9. Panel frontal
10. Placa datos
11. Manómetro control presión
12. Lanza vapor
13. Empuñadura grifo vapor
14. Tablero mandos
15. Mando grupo
16. Rejilla portatazas
17. Testigo luminoso
18. Cubeta agua
19. Cappuccino Automatic
20. Volante regulación
21. Tubo para capuchino
22. Pulsador manual de carga agua caldera
23. Pomo grifo cappuccino automático
24. Pulsador grifo gas
25. Encendedor (piezoeléctrico) equipo gas
26. Indicador de nivel de agua caldera
27. Interruptor luminoso calientatazas

MODELO	BAR T		CAFÈ	PUB		PUB P	PUB E
	2 GR	3 GR	2 GR	1 GR	2 GR	1 GR	1 GR
Anchura mm	700	900	700	380	500	380	380
Capacidad caldera lt	14	22,5	10	6,5	6	4	4
Peso Kg	59	77	50	36	44	29	29

Calentamiento eléctrico nominal

				1 GR	2 GR	3 GR
BAR T	220-240V/380-415V 3N~	50/60Hz	W	-	4370	5465
CAFÈ	V120	60Hz	W	-	2000	-
	220-240V/380-415V 3N~	50/60Hz	W	-	3000	-
PUB	V120	60Hz	W	1500	2000	-
	V230	50/60Hz	W	1500	3000	-
PUB P/PUB E	V120	60Hz	W	1500	2000	-
	V230	50/60Hz	W	1500	3000	-
Motor bomba			W	100		
Bomba vibraciòn			W	50		

5 – INSTALACIÓN



A. Red hídrica.
B. Conducción de descarga.
C. Interruptor de protección.
D. Depurador.
E. Tazón de descarga.
F. Cable de alimentación.

Antes de proceder a la instalación, es necesario verificar que la máquina:
1. no presente abolladura, signos de golpes o deformaciones;
2. no presente zonas mojadas o signos que puedan indicar que el embalaje se haya expuesto a la intemperie;
3. no presente signos de manipulaciones.

Tras averiguar que el transporte haya ocurrido de modo correcto, proceder a la instalación.
Asegúrese de que el equipo esté instalado sobre una superficie plana a una altura mínima de 90 cm, capaz de soportar el peso, teniendo cuidado de respetar un área libre de al menos 30 cm alrededor de la máquina.
Luego proceder a las operaciones de instalación respetando la sucesión de las operaciones descritas a continuación.

5.1 – CONEXIÓN HÍDRICA

Atención! La máquina tiene que ser alimentada con agua de dureza superior a 8°F.

Se aconseja la instalación de un ablandador de agua para la alimentación hídrica de la máquina.
Asegurarse de que la red hídrica a la que conectarse sea de agua potable.

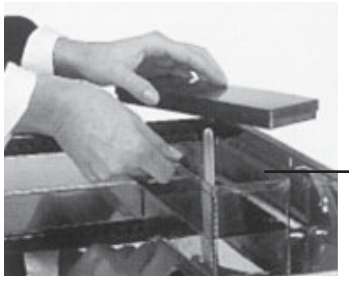
La conexión al suministro de agua de este equipo debe estar en conformidad con la legislación nacional del país de uso.La presión máxima del sistema de abastecimiento de agua al equipo no debe exceder de 0,65 MPa.
- Conectar el depurador (**D**) a la red hídrica (**A**)

N.B. *Antes de conectar el depurador a la máquina, efectuar un lavado hasta que el agua no salga límpida, luego proceder a la conexión del depurador a la máquina.*

- Conectar el tazón de descarga (**E**) a la conducción de descarga (**B**).
- Con respecto a la presión de red, si esta es superior a 0,5MPa (5bar), se aconseja instalar un reductor de presión calibrado para alta presión (dispositivo en el que un eventual aumento de presión de red no se refleja en la presión en salida).

CONEXIÓN HÍDRICA MODELO PUB E

Para el modelo PUB E, dotado de cubeta agua incorporada (**18**), llenar la cubeta con 2,5 litros de agua. La máquina no está dotada de la conexión de descarga del agua por eliminar, que se recoge en la cubeta inferior de descarga (**7**); tras haber erogado 20/25 cafés, quitar la cubeta y vaciar la misma agua por eliminar.
Para el modelo con el empalme a la red hídrica, predisponer la conexión a la red y asegurarse de que a la máquina llegue regularmente el agua; conectar el tubo en goma (en dotación) con el codo de unión situado debajo de la máquina y hacer salir el agua por eliminar en una descarga o en un recipiente dispuesto al efecto.



5.2 – CONEXIÓN ELÉCTRICA

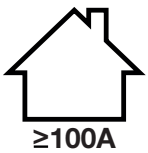
Atención! Antes de proceder a la conexión eléctrica, hay que asegurarse de que la tensión corresponda a las características indicadas en la placa CE.

Verificar que la línea de alimentación eléctrica pueda soportar la carga de la máquina (véase el cap. 4 - tabla características técnicas).

Conectar a una toma de tierra que cumpla con las normas vigentes.
Verificar que el cable de alimentación sea eficiente y cumpla con las normativas nacionales y europeas de seguridad.
El usuario tiene que alimentar la máquina protegiendo la línea con un interruptor de seguridad (cortocircuitos) adecuado según las normativas vigentes en el país mismo.
Conectar el cable de alimentación (**F**) a la línea eléctrica mediante un enchufe o, en caso de instalación fija, hay que disponer un interruptor multipolar (**C**) para la separación de la red, con una distancia de los contactos de al menos 3 mm.

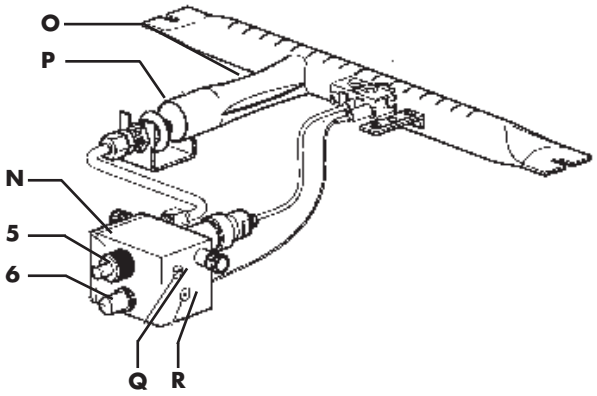
Es OBLIGATORIO conectar el cable de color amarillo/ verde a la in-stalación de puesta a tierra del local.

La máquina está equipada con un terminal de unión debajo de la bandeja de drenaje con el apoyo del siguiente símbolo ⏚.
El terminal acomodara los cables de 2,5 mm a 6 mm, con terminales de anillo para tornillos M6.



IMPORTANTE
La conexión monofásica de la cafetera permitida en los locales que tienen un sistema eléctrico que garantiza un amperaje adecuado a la absorción de corriente del equipo.

5.3 – REGULACIÓN GAS



5. Válvula interceptación gas.
6. Encendido piezoeléctrica.
N. Regulador gas.
O. Inyector gas.
P. Casquillo roscado.
Q. Tornillo de regulación mínimo.
R. Tornillo de regulación presión.

Categoría III 1a 2H3+	máquina 2 GR	máquina 3 GR
G20 (metano)	B	C
G30 (gas líquido)	03	04
G110 (gas ciudad)	1	2

La máquina está predispuesta para la alimentación por gas metano (**G20**), es decir el inyector gas (**O**) y el regulador gas (**N**) están calibrados para gas metano.
Para el funcionamiento con gas GPL (**gas líquido G30**) o con gas ciudad hay que sustituir el inyector gas (**O**) con el correspondiente que se adjunta a la máquina (véase tabla inyectores gas).
El encendido del quemador gas tiene que efectuarse teniendo presionado el botón de la válvula interceptación gas (**5**) para consentir la entrada del gas al quemador, luego accionar el botón del encendido piezoeléctrica (**6**).

N.B. *El botón de la válvula de interceptación tiene que permanecer presionado por algunos segundos de modo que el termopar entre en función.*

Regular el flujo del aire mediante el casquillo roscado regulación aire (**P**) al efecto, girándolo en el sentido de las agujas del reloj el flujo disminuye, en el sentido inverso al de las agujas del reloj aumenta y se obtiene una llama de colore azul (evitar llamas largas o demasiado oxidantes para no dañar la caldera).
Esperar que la caldera alcance la presión de funcionamiento 1,1÷1,3 bar y que la llama se reduzca al mínimo. En caso de que fuera necesario calibrar el regulador gas (**N**) actuar de la siguiente manera: para bajar la llama girar en el sentido de las agujas del reloj el tornillo regulación mínimo (**Q**) y en el sentido inverso al de las agujas del reloj para aumentar la llama.
Cuando la máquina está en función y la temperatura del agua baja a menos de los valores preestablecidos, la llama se reactiva automáticamente al máxima.
Para aumentar o disminuir la presión máxima en caldera, actuar en el tornillo de regulación presión (**R**) en el sentido de las agujas del reloj para disminuir la presión y en el sentido inverso al de las agujas del reloj para aumentarla.

La máquina está dotada de grifo de alimentación gas que cumple con las normativas de seguridad y que, en caso de apagamiento accidental de la llama, derivado de una causa cualquiera, provoca el cierre automático de la salida del gas.
En este caso hay que repetir la operación de encendido como descrito.

La máquina se puede calentar contemporáneamente tanto eléctricamente como por gas, o independientemente con energía eléctrica o de gas.
Cuando la máquina funciona exclusivamente con el gas hay che extinguir la resistencia de la caldera actuando en el interruptor (**2**).

6 – PUESTA EN SERVICIO

Una vez terminadas las conexiones hidráulicas y eléctricas, se procede a la puesta en servicio de la máquina.
Abrir el grifo de la red hídrica (**A**).
Cerrar el interruptor de protección (**C**).
Pulsar el interruptor general (**1**), se iluminará el testigo luminoso máquina conectada.
El nivel automático se pondrá en función para la carga del agua en caldera hasta que la misma alcance automáticamente el nivel predeterminado; el control del agua en caldera es automático y el re-stablecimiento del nivel se efectuará automáticamente.Si la máquina no esta dotada de nivel automático , después de haber pulsado el interruptor (**1**), presionar el pulsador de carga de agua manual (**22**) para cargar agua en la caldera y mantenerlo pulsado hasta que el nivel del agua haya alcanzado una posición intermedia entre las indicaciones de MIN y MAX del indicador de nivel.

Atención! Controlar periódicamente el nivel del agua contenida en la caldera, que no tiene que bajar a menos del MIN del indicador de nivel (26); en este caso restablecer el nivel presionando el botón de carga agua caldera (22). La falta de agua en la caldera, con la máquina en función, causa la interrupción de la resistencia,

Una vez terminada la operación de carga automática del agua, pulsar el interruptor (**2**), conectando así la resistencia para el calentamiento del agua.

Atención! En los modelos PUB 1-2 grupos y PUB E el interruptor general (1) activa también la resistencia.

Luego esperar que la máquina alcance la presión de funcionamiento 1,1 ÷ 1,3 bar, controlando en el manómetro la presión caldera (**11**).
Si la máquina no se estabilizara sobre los valores indicados, se tendrá que proceder al calibrado del presóstato como especificado al párrafo 6.1.

Luego controlar la presión en el manómetro bomba (**11**) poniendo en función un grupo con portafiltro introducido llenado de café regularmente molido, medido y presionado para obtener la real presión de funcionamiento de 8/9 bar.

N.B. *El manómetro para control de la presión de la bomba no se sirve en dotación en los siguientes modelos: BART L - CAFÉ - PUB - PUB E - PUB P.*

En caso se necesitara un eventual nuevo calibrado de la presión bomba, ésta se tendrá que efectuar como especificado en el párrafo 6.2.

La máquina ahora está lista para el uso.

Atención! La falta de agua en la caldera, con la máquina en función, causa la interrupción de la resistencia, que tiene que ser restablecida por el centro de asi-stencia autorizado.

MODELOS PUB E
La máquina con la cubeta incorporada está dotada de un dispositivo de seguridad que controla la cantidad de agua contenida en la cubeta; cuando el nivel del agua alcanza la capacidad de 0,5 litros aproximadamente, el dispositivo interviene bloqueando automáticamente todas las funciones de la máquina.
El testigo color anaranjado (**17**), posicionado en el panel (**9**), lado operador, se enciende para indicar la falta de agua en la cubeta.

Llenado la cubeta, el testigo luminoso se apaga y la máquina está lista para erogar el café.
Para el correcto funcionamiento del dispositivo de seguridad, evitar apoyar tazas u otros objetos en la tapa de la cubeta (**18**).

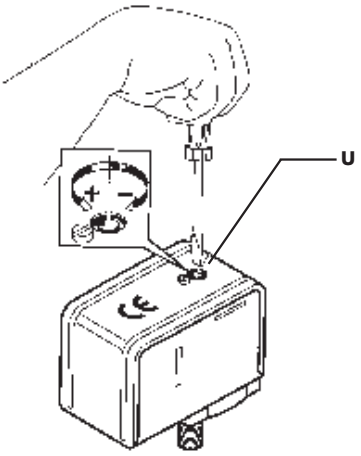
Durante la puesta en servicio:
cuando el manómetro control presión caldera (**11**) indica una presión de aproximadamente 0,5 bar, abrir lentamente la empuñadura grifo vapor (**13**) en el sentido inverso al de las agujas del reloj para descargar el aire contenido en la caldera y esperar que de la lanza erogación vapor (**12**) empiece a salir vapor, antes de cerrarlo. Esperar que la máquina alcance la presión de ejercicio y el correcto equilibrio térmico, tras 25/35 minutos (para el modelo PUB E 10-15 minutos)

Importante! No abrir la empuñadura agua caliente (4) antes de haber alcanzado la correcta presión de ejercicio 1,1 bar indicada por el manómetro control presión caldera (11).

6.1 – REGULACIÓN DEL PRESÓSTATO
(EXCLUIDOS MODELOS PUB E - PUB P)

El presóstato indicado en la figura tiene la función de mantener con-stante la presión en caldera conectando o desconectando la resistencia de calentamiento eléctrico. Dicho presóstato ya se regula en fase de prueba de la máquina 1,1÷1,3 bar, pero si el caso específico requiriera una diferente presión de funcionamiento, se puede variar el campo de acción del presóstato actuando en el tornillo de regulación (**U**): disminuyendo la presión se obtiene una disminución de la temperatura, viceversa, aumentando la presión también aumenta la temperatura del agua.
El sentido de regulación está indicado en la figura y también en el presóstato mismo.
La presión varía de unas 0,1 atm por vuelta de tornillo completo.

Atención! Desconectar la alimentación eléctrica antes de efectuar esta operación.

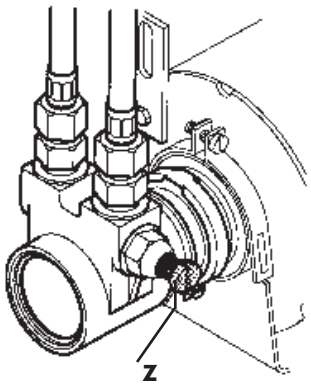


6.2 – CALIBRADO PRESIÓN BOMBA (EXCLUIDO MODELO PUB E)

Introducir en el grupo el portafiltro lleno de café regularmente molido, medido y prensado. Accionar el interruptor o el teclado mando grupo (**15**) y leer la presión en el manómetro bomba (**11**).

N.B. *La presión correcta de 8/9 bar.*

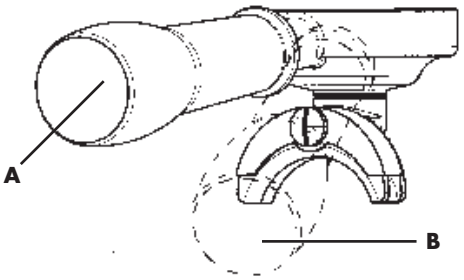
Si la presión leída en el manómetro no resultara correcta, actuar en el tornillo de regulación presión bomba (**Z**) *girando en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la presión bomba, y en el sentido inverso al de las agujas del reloj para disminuir la presión. Una vez efectuada la regulación averiguar el calibrado de la bomba dispensando una o más dosis de café.*



Z = Tornillo de regulación presión bomba

Importante! Los modelos PUB E están dotados de bomba de vibración que no necesita calibrado.

Atención! Cuando la máquina está nueva, el portafiltro puede resultar no alineado (perpendicular a la máquina misma) como indicado en la figura, sin comprometer de todas maneras el buen funcionamiento de la misma.

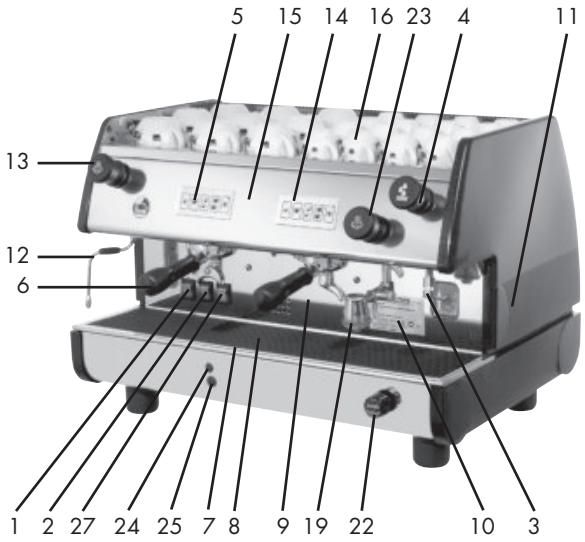


Después de un breve periodo de utilización, el portafiltro se colocará poco a poco en la posición correcta.
A. Posición del portafiltro cerrado con la máquina nueva.
B. Posición del portafiltro cerrado con la máquina después de un breve periodo de uso.

7 – PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Para obtener un excelente café exprés es importante utilizar un café de optima calidad, bien torrefacto y molido de modo correcto; la molienda es correcta cuando el tiempo de erogación de los cafés es de 15-18 segundos para una taza y de 30-35 segundos para dos tazas.
La molienda tiene que hacerse al momento de la utilización ya que el café, una vez molido, en poco tiempo pierde sus capacidades aromáticas; si la molienda es demasiado gruesa saldrán cafés claros y ligeros y sin crema, se es demasiado fina, café negro y fuerte con poca crema.
Las tazas calientes contribuyen a conservar a la correcta temperatura el café que se acaba de erogar, por lo tanto se aconseja colocar las tazas antes del uso en la amplia rejilla portatazas (**16**) que consiente el aprovechamiento del calor irradiado por la caldera (evitando apoyar las mismas en la tapa de la cubeta agua en el modelo PUB E).

En las máquinas dotadas de calientatazas eléctrico, el calentamiento de las tazas se obtiene presionando el interruptor luminoso calientatas (**27**).



Atención! Evitar de cubrir el plano calientatazas con tejidos, fieltros, etc.

Tras colocar el filtro en la sede del portafiltro (**6**) dispuesta al efecto, llenar el filtro con una dosis de café molido, suficiente para obtener 1 o 2 tazas (7 gr. - 14 gr.), nivelar y presionar con el prensador, limpiar con el palmo de la mano el borde del filtro de eventuales residuos de café y enganchar el portafiltro al cuerpo del grupo (**5**) y desplazarlo hacia la derecha para fijarlo al grupo mismo.

Predisponer las tazas debajo de las bocas suministradoras y accionar el grupo por medio del mando grupo (**15**).
Una vez alcanzada la dosis de café deseada, interrumpir la erogación actuando en el mando grupo (**15**) y dejar el portafiltro enganchado al grupo.

Para la ejecución de otros cafés, desenganchar el portafiltro (**6**) del grupo, desplazándolo hacia la izquierda, eliminar los posos en el cajón al efecto y repetir las operaciones indicadas arribas.

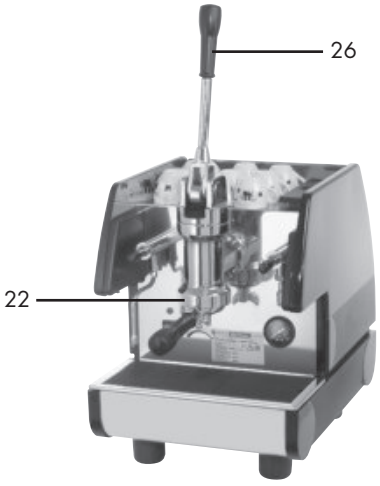
Atención! Se aconseja no tocar los grupos y las lance vapor y agua caliente cuando la máquina está en función y de no poner absolutamente las manos debajo de los grupos y las lanzas durante la erogación para evitar posibles quemaduras.

Se aconseja dejar introducidos los portafiltros, con los filtros con los posos de café, en el grupo durante el día de trabajo, para tener siempre el portafiltro a la temperatura ideal.

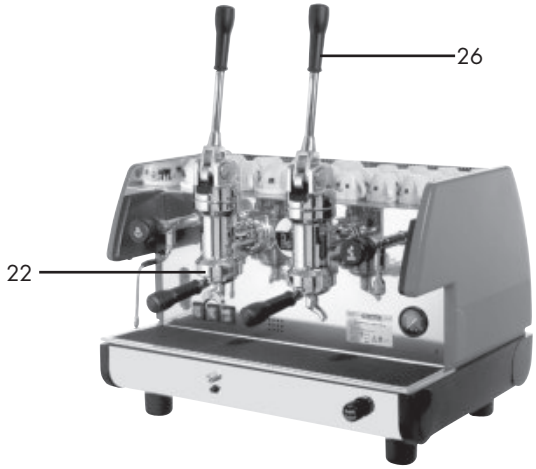
8 – MANDO GRUPOS

8.1 – MODELO PUB 1EL - BAR T2L - BAR T3L

Maquina con grupos de funcionamiento a palanca.



MODELO PUB 1EL



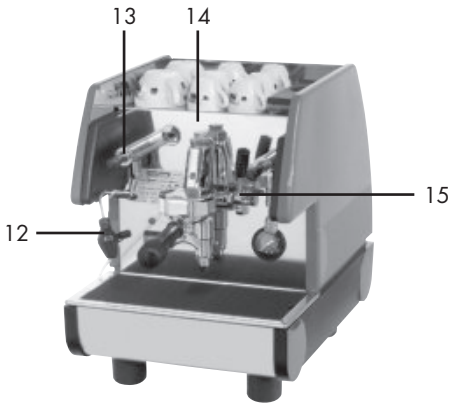
MODELO BAR T2L

MODELO BAR T3L

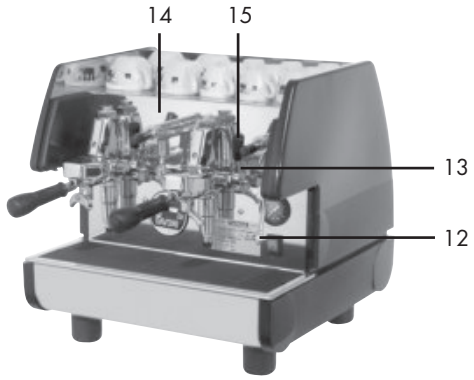
La erogación de café se obtiene accionando la palanca (**26**) sujeta al grupo , hacia abajo , hasta el punto que la misma queda fija en su posición más baja , cuando por la salida del portafiltro (**22**) empieza a salir el café , llevar la palanca hacia arriba ,teniendo la precaución de acompañarla hasta la mitad del recorrido y después dejarla que continúe retornando sola. Las versiones BAR T2L - BAR T3L , funcionan sin motobomba y no están dotadas de autonivel para el control del agua de la caldera, pero puede ser montado a petición del cliente .
Los modelos PUB 1EL están provistas de autonivel, para el control de agua de la caldera.

8.2 – MODELO PUB 1S - PUB 1ES - PUB 2S

Maquina con grupos semiautomáticos y erogación continua con funcionamiento por microinterruptor.



MODELO PUB 1S - PUB 1ES

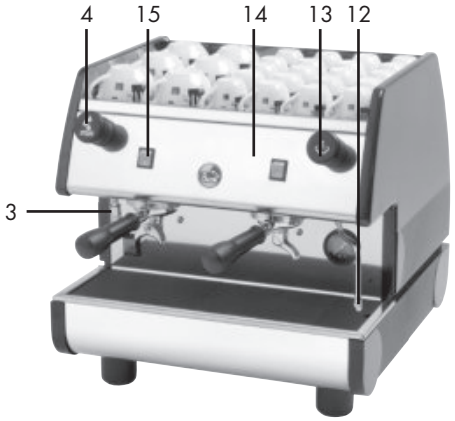


MODELO PUB 2S

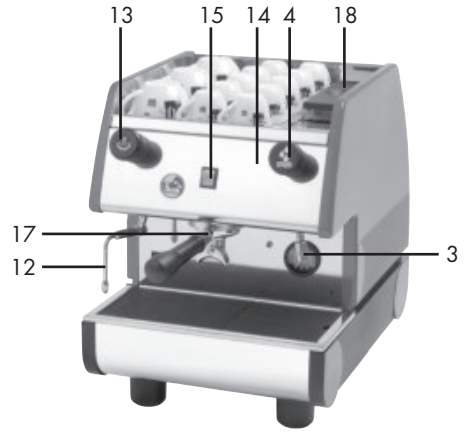
L'erogación del café se obtiene accionando la palanca del grupo (**15**) situada en el panel frontal (**14**) ; llevándola hasta su posición más baja , el microinterruptor activará la motobomba que enviará el agua con la presión adecuada al grupo , el cual , gracias a sus dispositivos internos, permitirá primero la pre-infusión y después la infusión en las más diferentes condiciones de uso.
Una vez obtenida la cantidad de café deseada, llevar la leva (**15**) hacia arriba, a su posición de descanso, para interrumpir la erogación.

8.3 – MODELO BAR TM - CAFÉ M - PUB M - PUB PM - PUB EM

Modelo con grupos semiautomáticos de erogación continua con electroválvula.



MODELO PUB M



MODELO PUB EM

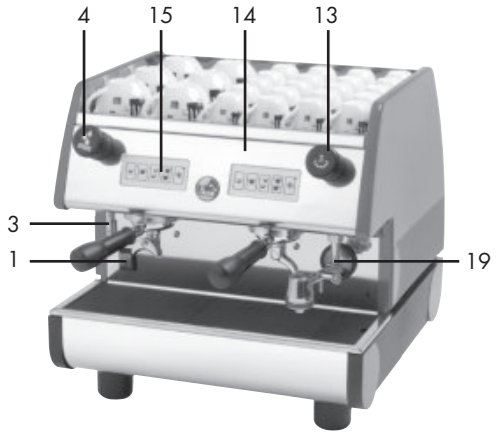
La erogación del café se obtiene pulsando el interruptor luminoso **(15)** que se halla en el tablero mandos **(14)**.

El interruptor activará la electrobomba para el envío al grupo de agua en presión y una electroválvula para la apertura del grupo mismo, al fin de consentir al agua, oportunamente calentada, mojar los polvos para obtener antes la preinfusión y sucesivamente la infusión.

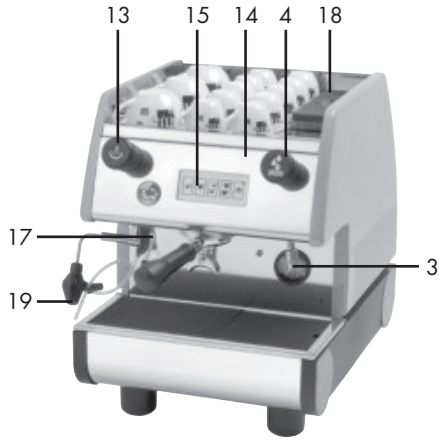
Una vez alcanzada la cantidad de café deseada, pulsar otra vez el interruptor luminoso para interrumpir la erogación.

8.4 – MODELO BAR TV - CAFÈ V - PUB V - PUB PV - PUB EV

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

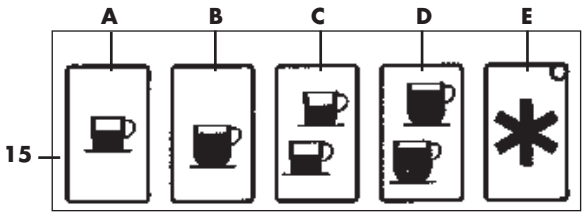


MODELO PUB V



MODELO PUB EV

8.5 – INSTRUCCIONES PARA LA PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉ



15. MANDO GRUPO:
Especificación de las teclas:
A. 1 café normal.
B. 1 café americano.
C. 2 cafés normales.
D. 2 cafés americanos.
E. Parada mandos grupo / suministrador continuo.

El botón "*****" (**E**) es para la erogación continua y para el parada. Por lo tanto la máquina tiene una doble función:
A.Presionando el botón "*" (**E**) la máquina es semiautomática
B.Presionando las 4 teclas de selección la máquina es de dosificación electrónica volumétrica.

Teniendo presionado el botón "*****" (**E**) por algún segundo la máquina entrará en programación, esto será evidenciado por un destellante de baja frecuencia del led perteneciente al grupo en el que se está efectuando la programación.

Soltar el botón de programación (el LED continuará a destellar) y presionar el botón del grupo en el que se desea programar la dosis de café; a este punto iniciará la erogación; una vez alcanzada la dosis deseada presionar un botón cualquiera del mismo grupo para interrumpir la erogación, la dosis será memorizada y la máquina saldrá del estado de programación (se apagará el LED destellante).

1. Esta operación ha de repetirse en las demás teclas de selección de los varios grupos.
2. La misma operación ha de repetirse si se desea corregir la dosis aumentándola o dismin uyéndola.
3. Programando el primer grupo a partir de la izquierda la programación se aplicará en el 2° grupo.

N.B. *Las programaciones efectuadas sobre el grupo 1 (actuando sobre el primer teclado), se copian automáticamente también en todos los demás grupos.*

8.6 – PRE-INFUSIÓN

Nuestro software permite configurar la dosificación de modo tal que la erogación correspondiente a las dosis de CAFÉ de control volumétrico esté precedida por la preinfusión. La erogación de la dosis luego del tiempo 1 (ON) se interrumpe por un tiempo 2 (OFF) para luego completar la erogación de la selección. Presionando una de las teclas dosis de control volumétrico, el ciclo de erogación normal está precedido por un breve chorro de agua temporizado utilizado para humedecer la pastilla de café antes del pasaje de la efectiva erogación. Esta función permite un mejor aprovechamiento de la pastilla de café.

ACTIVACIÓN
Arrancar la máquina actuando sobre el interruptor general, manteniendo presionada la tecla (**A**) del grupo 1 y aguardar el encendido centelleante del Led correspondiente a la tecla (**E**). Apagar la máquina y volverla a encender.

La pre-infusión ha estado activada

DESACTIVACIÓN
Arrancar la máquina actuando sobre el interruptor general, manteniendo presionada la tecla (B) del grupo 1 y aguardar el encendido centelleante del Led correspondiente a la tecla (E).

Apagar la máquina y volverla a encender

8.7 – EROGACIÓN DEL CAFÉ

Para obtener el café presionar el botón escogido del mando grupo (**15**), se encenderá el LED verde incorporado en el botón '*****' (**E**), inicia así la erogación del café, que se interrumpirá automáticamente al alcance de la cantidad precedentemente programada. La cesación de la erogación será evidenciada por el apagamiento del LED relativo.
La erogación o la anulación de la selección pueden interrumpirse presionando cualquier botón del mando grupo (**15**).
El botón con el asterisco "*****" (**E**) además de interrumpir la erogación o anular la selección, también tiene la función de suministrador continuo, es decir la dosis no está predeterminada y el grupo continuará a erogar café hasta que no se vuelva a presionar el botón para interrumpir la erogación del grupo.

Si el café está molido demasiado fino o la cantidad de café contenida en el filtro fuera excesiva, presionando uno de los cuatro selectores de mando (**A, B, C, D**) la erogación del café no se activa; de-spués de 45 segundos la máquina se bloquea y el LED verde pasará del estado de luz fija al de intermitencia.

Para reactivar la máquina, quitar el portafiltro y sustituir el café contenido en el filtro, presionar el interruptor general (**1**) para apagar la máquina y sucesivamente volver a encenderla.

N.B. *Consejamos un suministro maximode 60 segundos.*

N.B. *Para evitar el bloqueo de la máquina, si dentro de 10 segundos la erogación del café todavía no hubiera empezado, presionar una de las teclas selectores para anular el mando, sustituir el café contenido en el filtro y repetir la operación de erogación.*

9 – TOMA AGUA CALIENTE

Colocar un contenedor debajo de la lanza erogación agua caliente (**3**), girar la empuñadura grifo agua caliente (**4**) en el sentido inverso al de las agujas del reloj, cuando se obtiene la cantidad de agua deseada, girar la empuñadura del grifo agua caliente en el sentido de las agujas del reloj para interrumpir la erogación.

10 – PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS

10.1 – LECHE, CAPUCHINO Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Antes de calentar cualquier bebida, hacer salir con cuidado un poco de vapor por el tubo vapor (**12**), actuando en la empuñadura grifo vapor (**13**) en el sentido inverso al de las agujas del reloj para eliminar la eventual condensación que se haya acumulado al interior de la caldera.
Introducir el líquido a preparar en un contenedor, sumergir la lanza erogación vapor (**12**) en el líquido y girar lentamente la empuñadura grifo vapor (**13**) en el sentido inverso al de las agujas del reloj; sucesivamente abrir completamente la empuñadura para consentir la salida en grande cantidad de vapor para llevar a ebullición el líquido. Para montar la leche para el capuchino, se aconseja utilizar un contenedor alto y estrecho, lleno hasta la mitad. Sumergir la lanza erogación vapor (**12**) hasta tocar el fondo del contenedor y llevar la leche casi a ebullición. Alzar y bajar alternativamente el contenedor con el grifo abierto, hasta rozar la superficie de la leche, por algún segundo hasta obtener la leche montada. Para obtener el capuchino, añadir al café caliente, realizado en la taza al efecto, la leche montada caliente.

N.B. *Consejamos un suministro maximode 60 segundos.*

N.B. *Las maquinas modelo PUB E1L - PUB 1S - PUB E1S - PUB 2S, utilizan un grifo manual* (**13**) *para activar la salida de agua y la salida de vapor.*

10.2 – UTILIZACIÓN DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR

Tras haber preparado el café en la taza al efecto, introducir el tubo (**21**) del Cappuccino Automatic (**19**) en la jarra de la leche, girar en el sentido inverso al de las agujas del reloj la empuñadura grifo vapor (**13**) y regular el flujo de la leche actuando en el volante de regulación (**20**) del dispositivo para capuchino para tener la consistencia de la crema deseada; para una crema densa girar en el sentido de las agujas del reloj, para una crema espumosa girar en el sentido inverso al de las agujas del reloj.

Para obtener el capuchino con el CAPPUCCINO AUTOMATIC BAR, actuar como sigue:
1. asegurarse de que la empuñadura del grifo vapor (**13**) esté cerrada. Girar la lanza erogación vapor (**12**) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de parada y extraer de la propia sede la lanza vapor tirándola hacia el exterior.
2. Introducir en la propia sede el dispositivo con el Cappuccino Automatic (**19**) empujándolo hacia el interior.
3. Girar el dispositivo con el Cappuccino Automatic (**19**) en el sentido inverso al de las agujas del reloj hasta la posición de parada.
4. Para volver a posicionar la lanza vapor (**12**), repetir la operación arriba descrita en el sentido inverso.
5. Tras haber efectuado las operaciones descritas arriba, para la preparación del capuchino, introducir el tubo de aspiración (**21**) en el recipiente que contiene la leche y proceder come descrito en el párrafo precedente.

10.3 – TÉ, MANZANILLA

Colocar un contenedor debajo de la lanza erogación agua caliente (**3**), girar la empuñadura grifo agua caliente (**4**) en el sentido inverso al de las agujas del reloj hasta que se obtiene la cantidad de agua deseada; luego añadir la bolsa de la bebida que se va a preparar. Por razones de higiene, se aconseja, de todas maneras, el uso del agua de la red hídrica calentada con el vapor de la lanza erogación vapor (**12**).

11 – OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

11.1 – LIMPIEZA LANZAS EROGACIÓN VAPOR

Para evitar de alterar el sabor de las bebidas a calentar y la obturación de los orificios del terminal de la lanza erogación vapor, limpiar la lanza con cuidado después de cada uso.

11.2 – LIMPIEZA CAPPUCCINO AUTOMATIC

Despues de cada utilizaciòn es necesario limpiar el Cappuccino Automatic de los residuos de leche. Sumergir el tubo de aspiraciòn (**21**) en un recipiente lleno de agua, proceder como para una normal preparaciòn del capuchino, dejando correr el agua sucia en un contenedor especìfico.

11.3 – LIMPIEZA DIARIA

Enjuagar los filtros y los portafiltros en agua hirviente para evitar incrustaciones o depósitos de café y limpiar las duchas debajo de la copa de los grupos suministradores.

12 – OPERACIONES DE LIMPIEZA SEMANAL

12.1 – LIMPIEZA CUERPO GRUPO Y DUCHAS

Quitar el portafiltro del cuerpo grupo.
Posicionar la membrana en dotación al interior del filtro, introducir una cuchara de polvo detergente para máquina para café y enganchar el portafiltro (**6**) al cuerpo del grupo por limpiar (**5**).
Accionar el mando del grupo por medio del mando grupo (**15**) y interrumpir la erogación después de unos 4-5 segundos.
Accionar e interrumpir varias veces alternativamente la erogación por un minuto aproximadamente, de modo que se eliminen las incrustaciones de café y de cal.

Quitar la membrana y activar varias veces la erogación para enjuagar el grupo. Dispensar algunos cafés para eliminar sabores desagradables de las duchas y del cuerpo grupo.
Después de un largo periodo de estancamiento del agua caliente en las conducciones, dejar correr un poco de agua al fin de remover eventuales depósitos.

12.2 – LIMPIEZA FILTROS Y PORTAFILTROS

Controlar frecuentemente los agujeros de los filtros para quitar eventuales depósitos de café.
Preparar aproximadamente un litro de agua hirviente con cuatro cucharillas de detergente para máquina para café, en un recipiente idóneo, y sumergir durante 20-30 minutos los filtros y los portafiltros; luego enjuagar abundantemente en agua corriente.

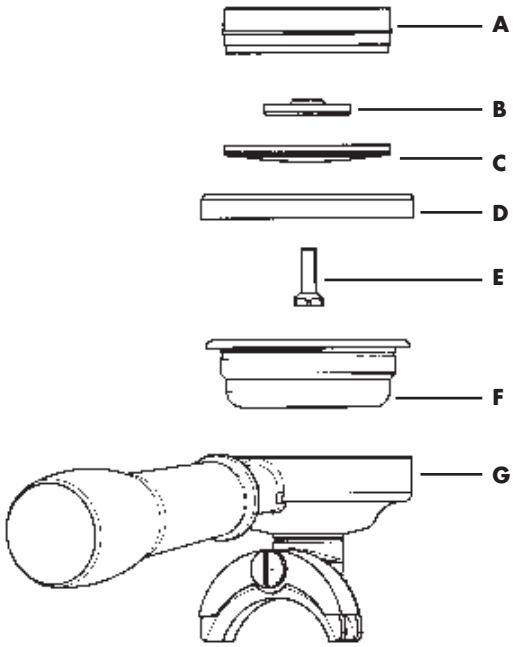
12.3 – LIMPIEZA CUBETA INFERIOR DESCARGA

Quitar la rejilla cubeta descarga (**8**) y extraer la cubeta inferior de descarga (**7**) y limpiarla de los residuos de los polvos de café.

12.4 – LIMPIEZA CARROCERÍA

Utilizar un trapo húmedo, no abrasivo, sin alcohol o disolventes para evitar el deterioro de los flancos y de la base y las partes pintadas.

13 – SUSTITUCIÓN GUARNICIÓN DEBAJO DE LA COPA



A. Bloque.
B. Pulverizador.
C. Ducha.
D. Guarnición.
E. Tornillo fijación ducha.
F. Filtro.
G. Portafiltro.

Si durante la erogación el café gotea por los bordes del portafiltro (**G**), la causa podría ser la obturación del agujero de erogación del portafiltro, en este caso hay que limpiar el agujero; si el defecto persiste o si enganchando el portafiltro al cuerpo del grupo el mismo translimita mucho el centro del grupo, hay que sustituir la guarnición debajo de la copa (**D**).
Para la sustitución, desenroscar el tornillo (**E**) de fijación de la ducha, quitar la ducha (**C**) y el pulverizador (**B**), luego con un destornillador hacer palanca para remover el bloque (**A**) y en fin la guarnición (**D**).

Tras quitar la guarnición, limpiar adecuadamente la sede antes de montar la nueva y volver a montar los componentes en el orden inverso al descrito arriba.

14 – SUSTITUCIÓN AGUA EN LA CALDERA

De vez en cuando efectuar la sustitución del agua contenida en la caldera para eliminar las ferro bacterias y la concentración de residuos varios debidos al estancamiento del agua.

Para la operación dirigirse al centro de asistencia autorizado.

15 – USO DEL DEPURADOR

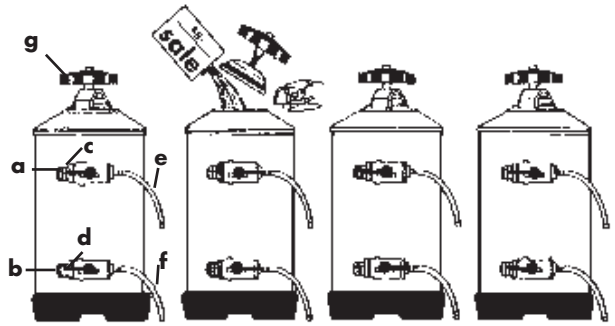
El calcio y el magnesio contenidos en el agua al interior de los tubos de circulación de la caldera y de los grupos suministradores dañan la máquina. El depurador tiene la función de disolver el calcio y el magnesio y hacerlos depositar en las resinas contenidas en ella.

Para evitar que la acumulación de los depósitos pueda saturar las resinas, limitando sus funciones, las mismas han de ser periódicamente regeneradas según el siguiente criterio:

- Depurador de 8 litros para agua de dureza 40° franceses
  - hasta 400 café/día, cada 10 días
  - hasta 800 café/día, cada 5 días
  - hasta 1000 café/día, cada 3 días
- Depurador de 12 litros, para agua de dureza 40° franceses
  - hasta 500 café/día, cada 15 días
  - hasta 1000 café/día, cada 7 días
  - hasta 1500 café/día, cada 5 días
  - hasta 2000 café/día, cada 3 días.

Retrasar la regeneración significa comprometer las funciones térmicas y mecánicas de la máquina y el gusto del café, para la formación de cal.

Para la regeneración, proceder del siguiente modo:
Poner un recipiente vacío, que tenga la capacidad de al menos dos litros debajo del tubo (**e**), girar la palanca (**c**) y (**d**) hacia la derecha, desenroscar la tapa (**g**) y esperar que el agua pare de fluir por el tubo (**e**), introducir 1,5 Kg. de sal de cocina para el modelo de 8 litros o 2 Kg. de sal para el modelo de 12 litros, volver a colocar la tapa y llevar otra vez la palanca (**c**) de derecha a izquierda, dejar descargar el agua salada por el tubo (**f**) hasta que el agua será dulce otra vez (la duración del ciclo es de unos de 90 minutos).



a. - Entrada agua.
b. - Salida agua.
c. - Grifo entrada.
d. - Grifo salida.
e. - Tubo depresión.
f. - Tubo regeneración.
g. - Pomo tapa.

Llevar otra vez la palanca (**d**) de derecha a izquierda.

Durante la regeneración no utilizar la máquina; para las máquinas dotadas de autonivel se aconseja desconectar la alimentación de la bomba, al fin de evitar que el mismo cargue en vacío.
Antes de conectar el depurador a la máquina, efectuar el lavado de las resinas, conectándose a la red hídrica y dejar correr el agua por cinco minutos.

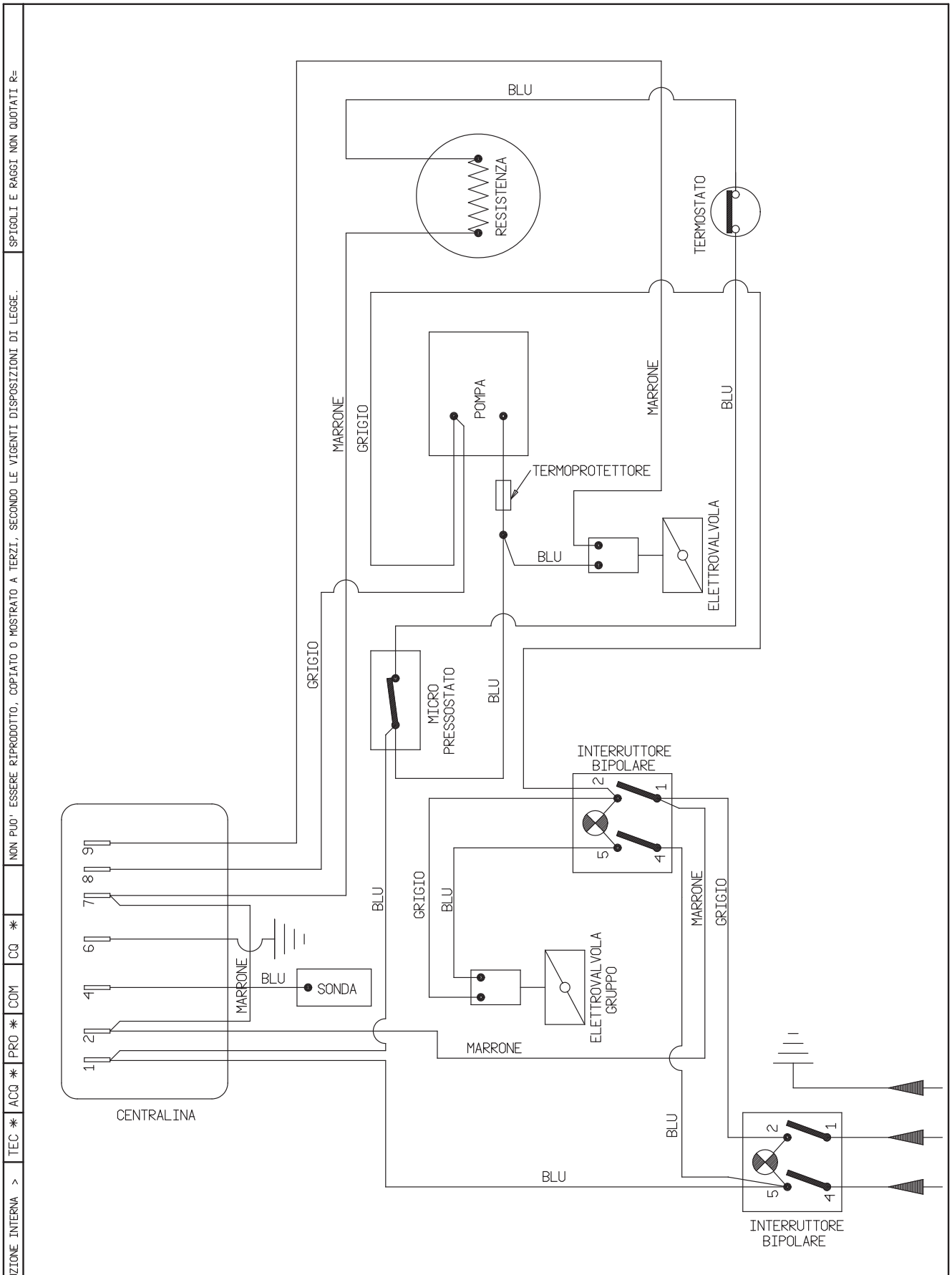
N.B. *Las maniobras arriba descritas son válidas para el depurador representado en las figuras; si el aparato no corresponde atenerse a las instrucciones anexadas al depurador mismo.*

16 – DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA

Si se decide no utilizar más la máquina por desgaste u otras causas, aconsejamos desactivarla cortando el cable de alimentación tras haber desconectado el enchufe de la toma de corriente.
Para el desmantelamiento se aconseja separar las partes de la máquina según su naturaleza (plástico, metal, etc.). Luego entregar a empresas especializadas en el sector las partes así subdivididas.

17 – CAUSAS DE FALTA DE FUNCIONAMIENTO O ANOMALÍAS

PROBLEMAS	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no se enciende	*1. Interruptor red apagado* *2. Conmutador máquina apagado* *3. Conexión equivocada a la red eléctrica*	*1. Llevar el interruptor general en posición ON* 2. Llevar el interruptor de la máquina en la posición encendido *3. Dirigirse a personal especializado para la verificación de la conexión*
Falta agua en caldera	*1. Grifo de red cerrado* *2. Filtro de la bomba atascado* *3. Motobomba no funcionante* *4. Cubeta agua mod. PUB E vacía*	*1. Abrir grifo de red* *2. Sustituir el filtro* *3. Dirigirse a personal especializado* *4. Llenar la cubeta con agua*
Erogación café fallida	*1. Grifo de red cerrado* *2. Motobomba no funcionante* *3. Fusible centralita quemado* *4. Electroválvula grupo no funcionante* *5. Mando grupo no funcionante*	*1. Abrir el grifo de red* *2. Dirigirse a personal especializado* *3. Dirigirse a personal especializado* *4. Dirigirse a personal especializado* *5. Dirigirse a personal especializado*
De las lanzas no sale vapor	*1. Demasiada agua en caldera* *2. Resistencia dañada* *3. Pulverizador atascado*	*1. Véase problema específico* *2. Dirigirse a personal especializado* *3. Limpiar el pulverizador*
Excesiva cantidad de agua en caldera	*1. El motor bomba queda conectado* *2. Intercambiador perforado* *3. Electroválvula carga automática bloqueada*	*1. Dirigirse a personal especializado* *2. Dirigirse a personal especializado* *3. Dirigirse a personal especializado*
Pérdida de agua en el banco	*1. Cubeta descarga sucia* *2. Tubo de descarga atascado o desconectado* *3. Otras pérdidas*	*1. Limpiar la cubeta* *2. Sustituir el tubo de descarga* *3. Dirigirse a personal especializado*
Posos del café mojado	*1. Molienda regulada demasiado fina* *2. Grupo todavía frío* *3. Electroválvula no descargada*	*1. Regular la molienda* *2. Esperar que la máquina alcance la temperatura* *3. Dirigirse a personal especializado*
Erogación del café demasiado lenta	*1. Molienda regulada demasiado fina* *2. Portafiltro sucio* *3. Grupo atascado* *4. Electroválvula parcialmente atascada*	*1. Regular la molienda* *2. Sustituir el filtro y efectuar la limpieza del portafiltro más frecuentemente* *3. Dirigirse a personal especializado* *4. Dirigirse a personal especializado*
Erogación del café demasiado veloz	*1. Molienda regulada demasiado gruesa*	*1. Regular la molienda*
Café dispensado frío	*1. Presencia de cal en los intercambiadores o en la resistencia* *2. Contactos del presóstato oxidados* *3. Conexión eléctrica defectuosa* *4. Resistencia parcialmente quemada*	*1. Dirigirse a personal especializado* *2. Dirigirse a personal especializado* *3. Dirigirse a personal especializado* *4. Sustituir la resistencia*
Café dispensado demasiado caliente	*1. Calibrado presóstato equivocado*	*1. Regular el presóstato actuando en el tornillo al efecto (cap. 6.1)*



DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM | CQ * | | NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE. | SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=

DISEGNATO	VISTA	DATA
		19-06-95

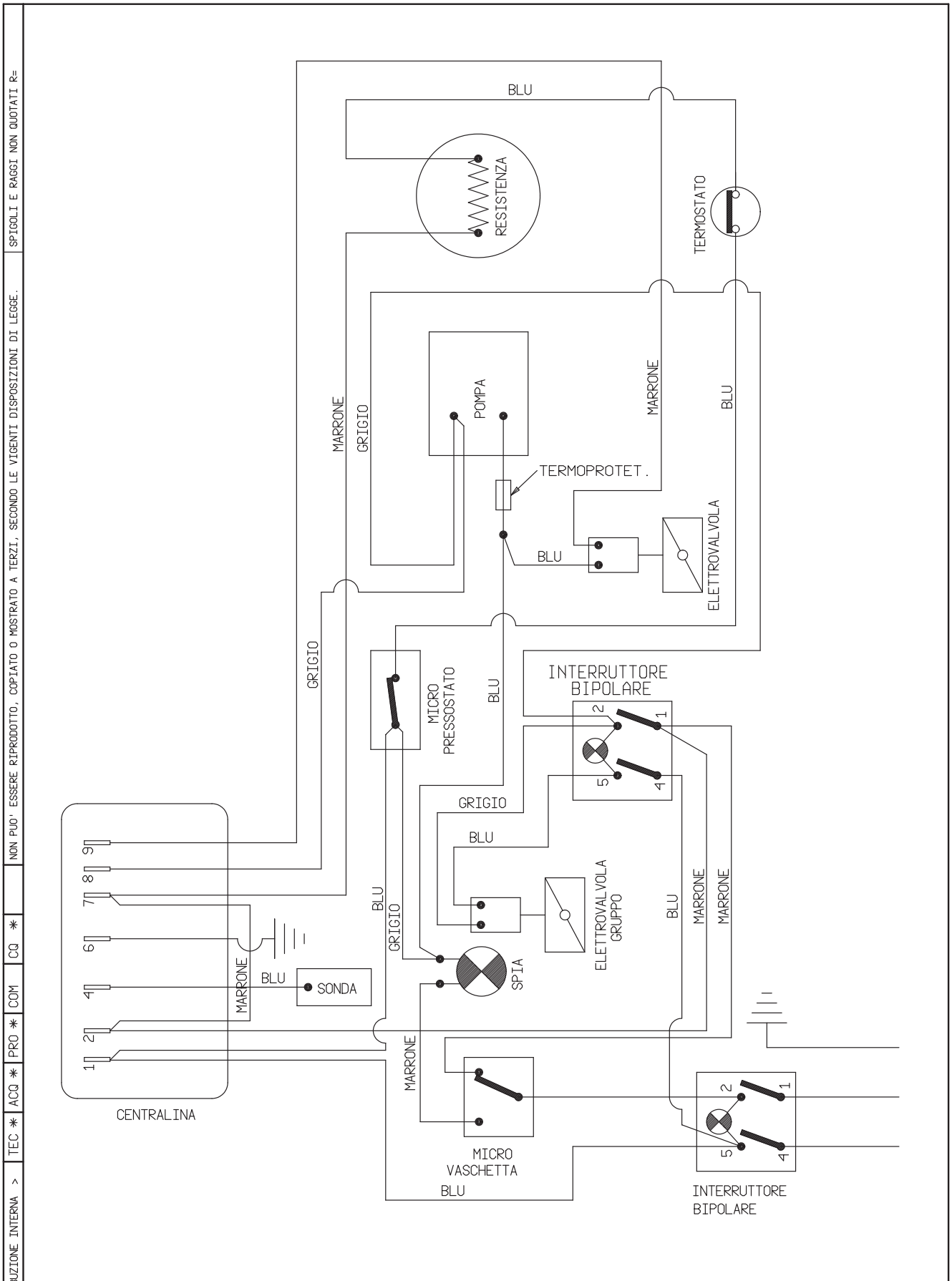
Rif.		
2	764/pD/12-06-03	
1	173/mM/29-04-96	SCALA /
Rev	No/Modif.to/Data	FORMATO A4

COLLEGAMENTO ELETTRICO MACCHINA MOD. PUB E M (Attacco a rete)

SCHEMA 107

FG. 1/1

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO



DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM | CQ * | NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE. | SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=

DISEGNATO	VISTA	DATA
		19-06-95

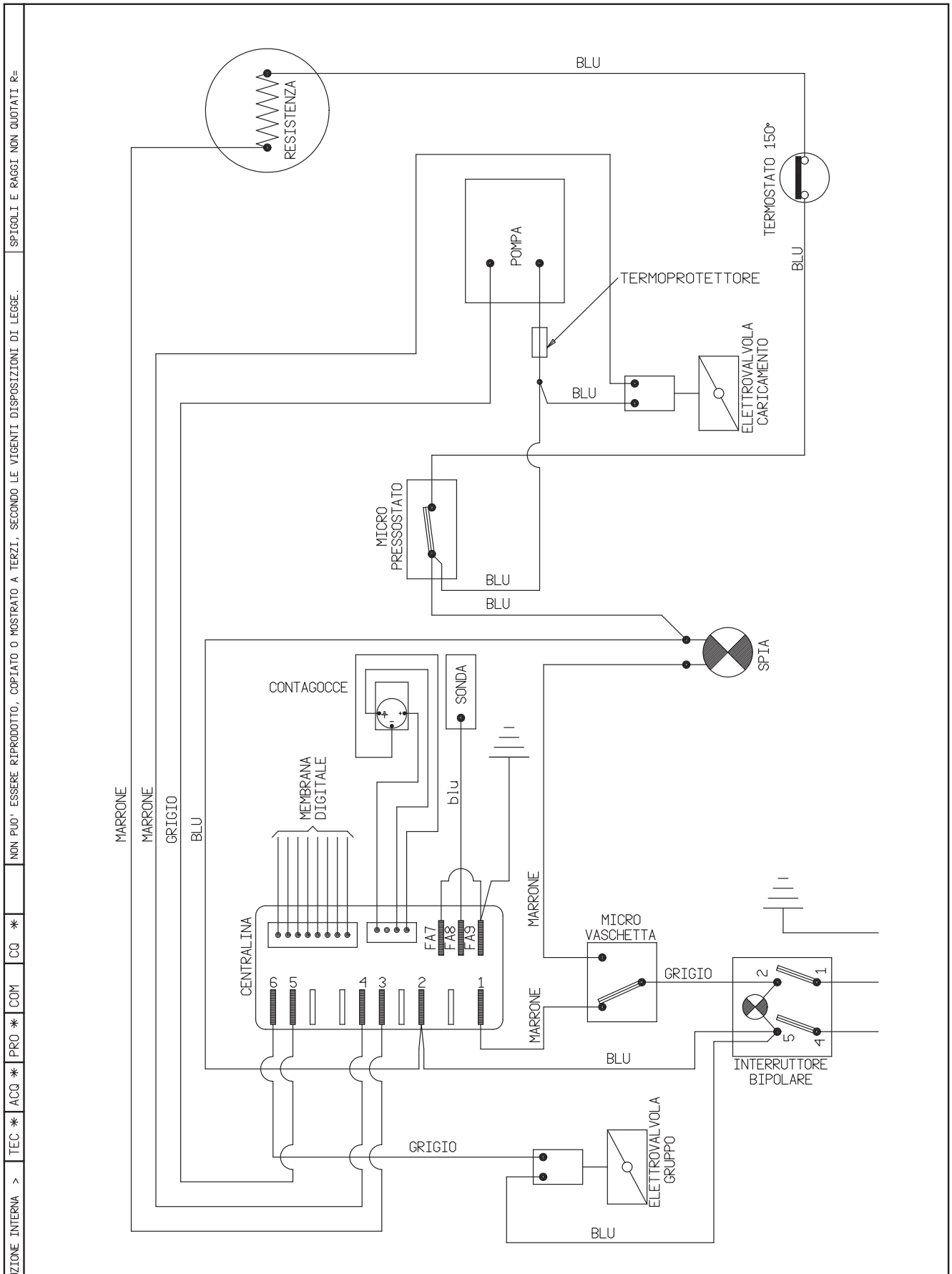
Rif.		
2	764/pD/12-06-03	
1	173/mM/29-04-96	SCALA /
Rev	No/Modif.to/Data	FORMATO A4

COLLEGAMENTO ELETTRICO MACCHINA MOD. PUB E M (c/vaschetta)

SCHEMA 108

FG. 1/1

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO



DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM | CQ * |

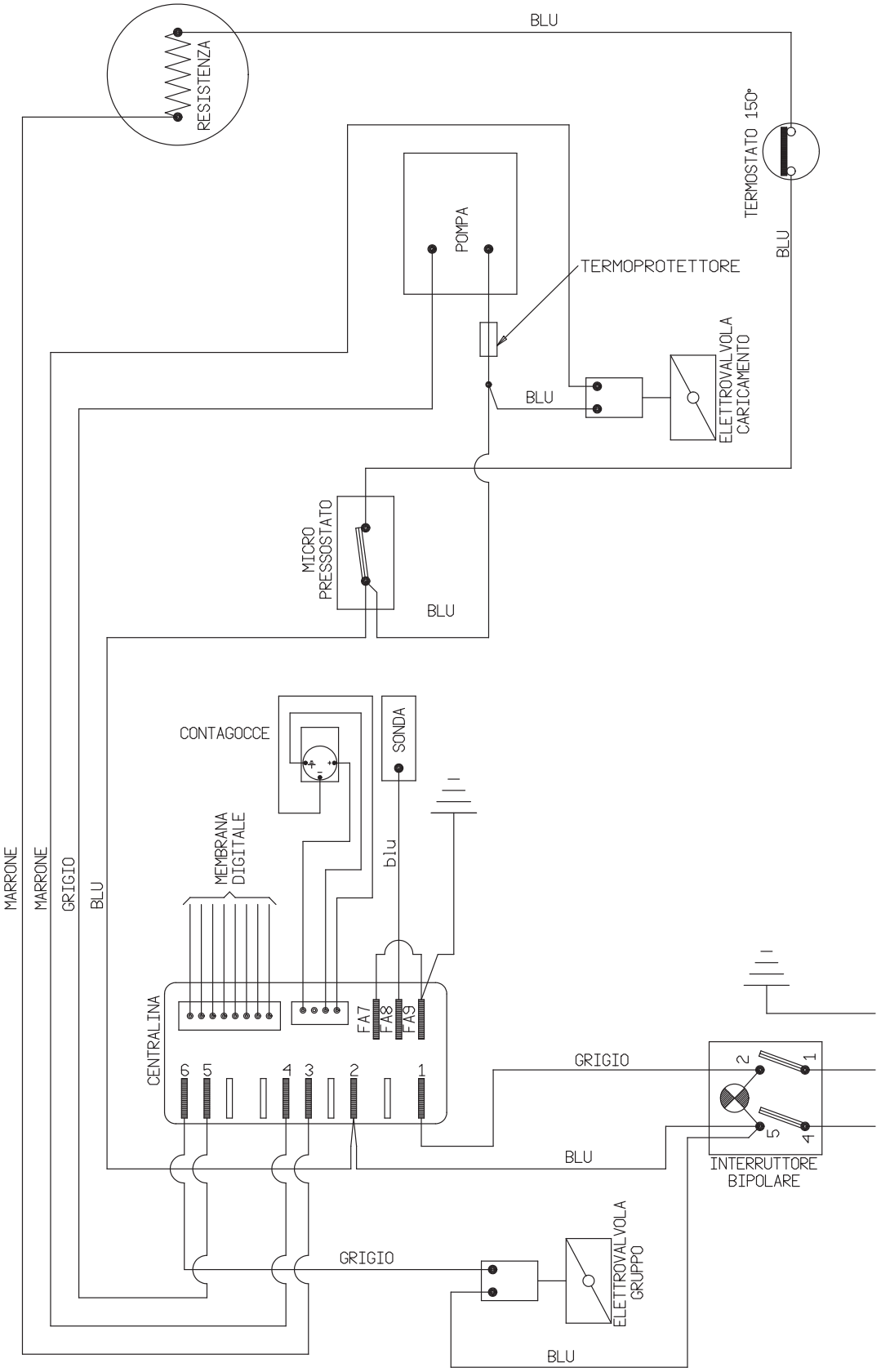
NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE.

SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=

Rif.				
	DISEGNATO	VISTA	DATA 29-08-95	
2	764/pD/12-06-03			
1	188/mM/16-05-96	SCALA /	SCHEMA 129	FG. 1/1
Rev	No/Modif.to/Data	FORMATO A4		

COLLEGAMENTO ELETTRICO
MACCHINA MOD. PUB E V
(c/vaschetta)

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO



DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM | CQ * | NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE. | SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=

DISEGNATO	VISTA	DATA
		30-08-95

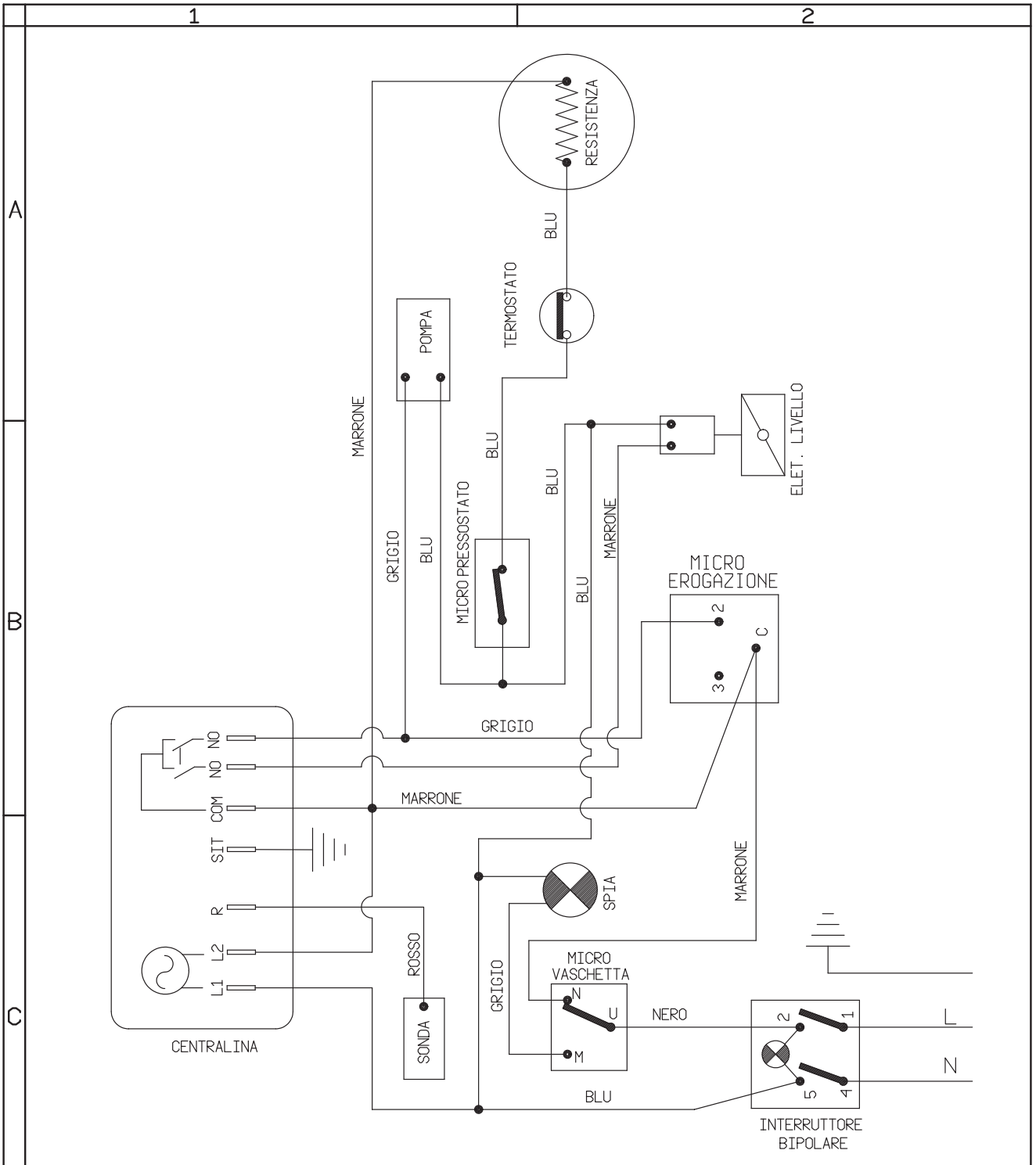
COLLEGAMENTO ELETTRICO MACCHINA MOD. PUB E V (Attacco a rete)

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO

Rif.		
2	764/pD/12-06-03	
1	188/mM/16-05-96	SCALA /
Rev	No/Modif.to/Data	FORMATO A4

SCHEMA 130

FG. 1/1



IL PRESENTE DISEGNO E' DI ESCLUSIVA PROPRIETA'
DELLA DITTA LA PAVONI, QUALUNQUE CONTRAFFAZIONE
O DIVULGAZIONE NON AUTORIZZATA SARA'
PERSEGUIBILE A TERMINE DI LEGGE.

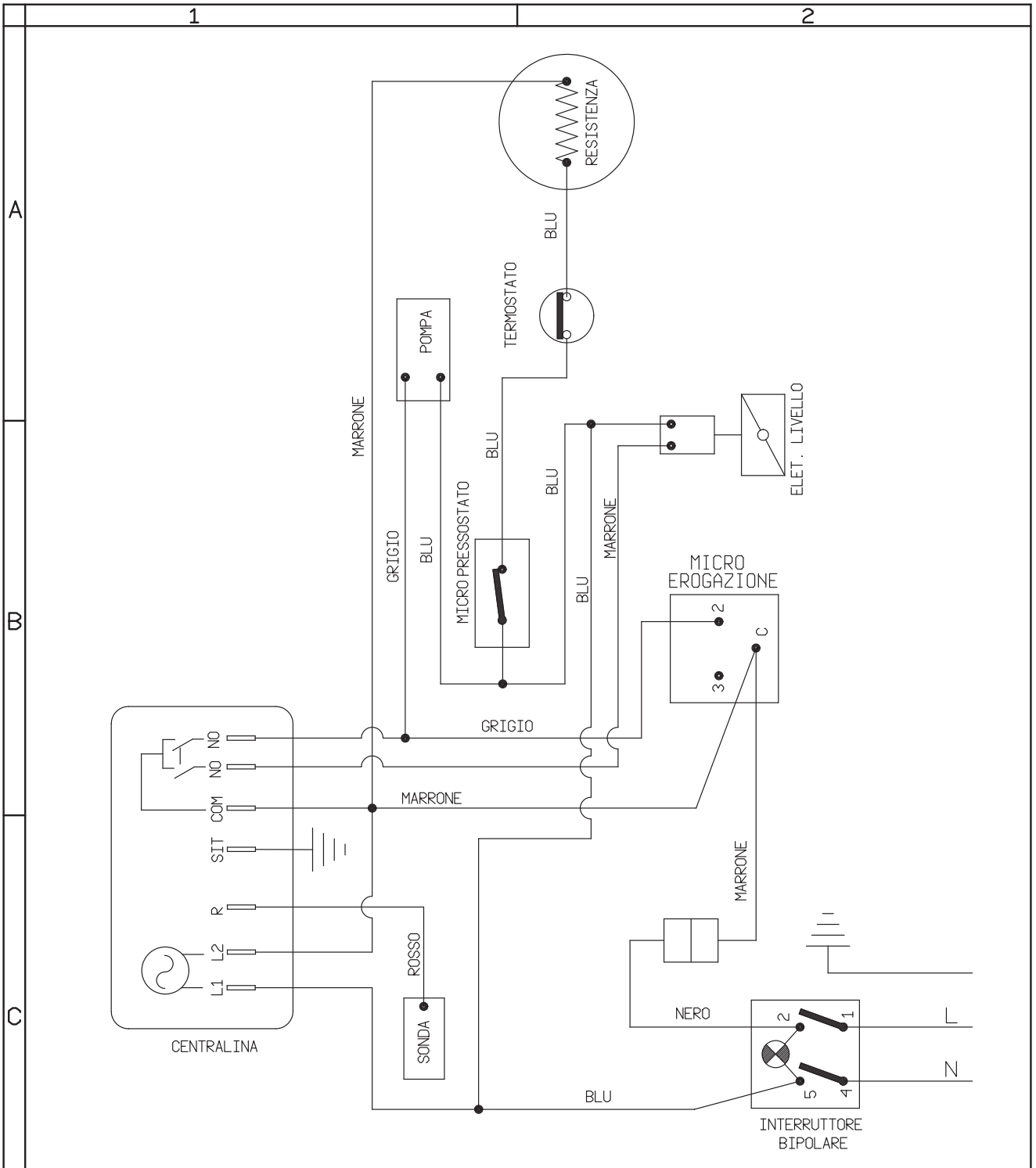
quota	QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA	Materiale								Designaz./Produttore	
		Trattamento Termico/Superficiale								Colore/Rifer. RAL	
		Rev. N°								CAD	
		Data Rev.									
		Com. N°									
		Disegnato:	Controllato:	Versamento	Quote senza indicazione di tolleranza - Secondo Norma					SCALA	
Rev. N°	Data:	LORUSSO		Com.N° 0057.05	ISO 2768-mK					////	
FIRMA		Data: 08.07.09	Data:	Data: 11.07.05							

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. MILANO

DESCRIZIONE COLLEGAMENTO ELETTRICO
MACCHINA MOD. PUB1ES (c/vaschetta)

DISEGNO NUMERO SCHEMA 358

FG. 1/1

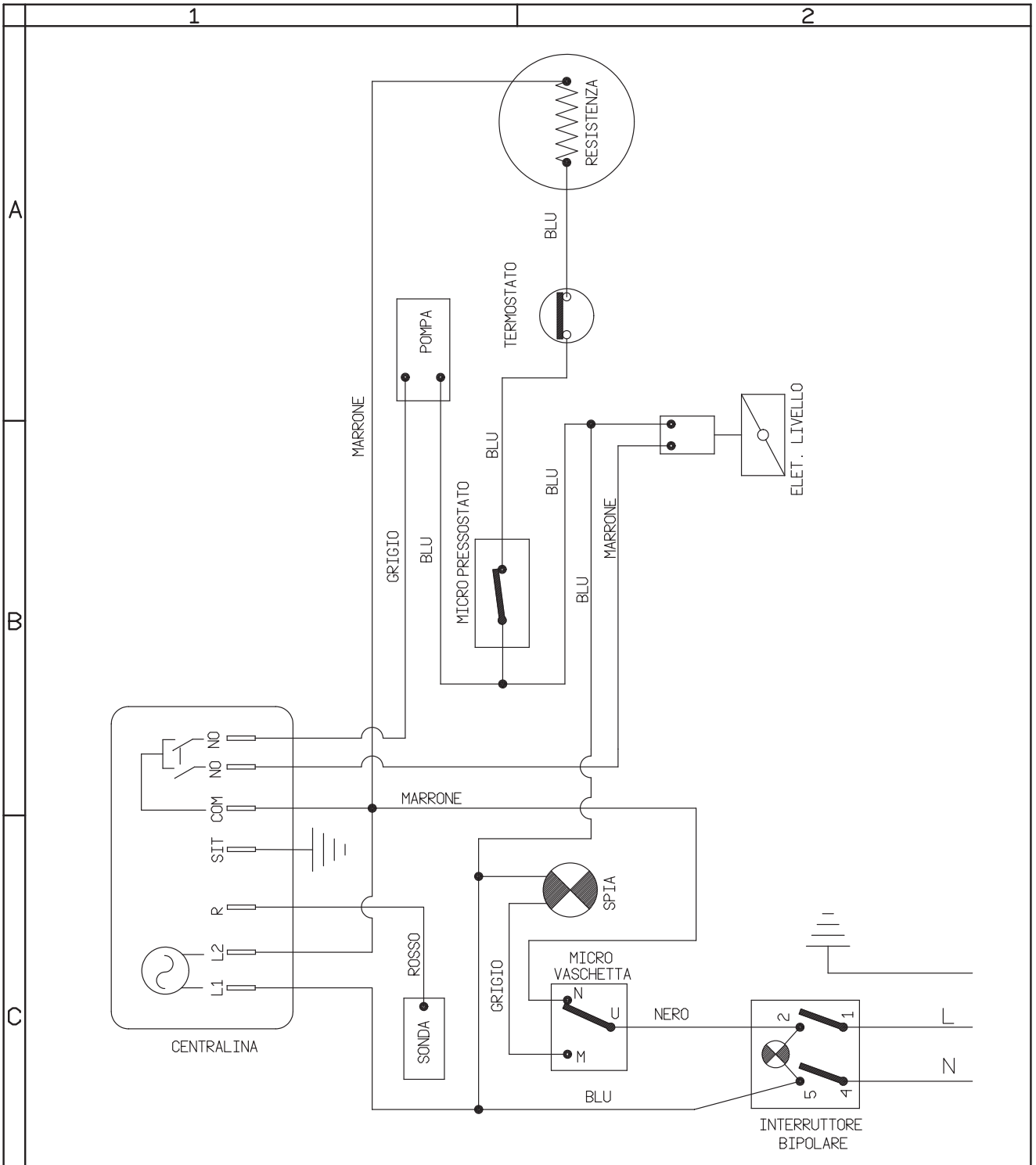


quota	QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA	Materiale							Designaz./Produttore	
		Trattamento Termico/Superficiale							Colore/Rifer. RAL	
la Pavoni		Rev. N°							CAD	
Via Privata Gorizia, 7 20098 S.Giuliano Mil. MILANO		Data Rev.								
		Com. N°								
		Disegnato:	Controllato:	Versamento	Quote senza indicazione di tolleranza - Secondo Norma				SCALA	
Rev. N°	Data:	LORUSSO		Com.N° 0057.05	ISO 2768-mK				////	
FIRMA		Data: 08.07.09	Data:	Data: 11.07.05						

DESCRIZIONE: COLLEGAMENTO ELETTRICO MACCHINA MOD. PUB1ESR (RETE)

DISEGNO NUMERO: SCHEMA 359 — FG. 1/1

IL PRESENTE DISEGNO E' DI ESCLUSIVA PROPRIETA' DELLA DITTA LA PAVONI, QUALUNQUE CONTRAFFAZIONE O DIVULGAZIONE NON AUTORIZZATA SARA' PERSEGUIBILE A TERMINE DI LEGGE.

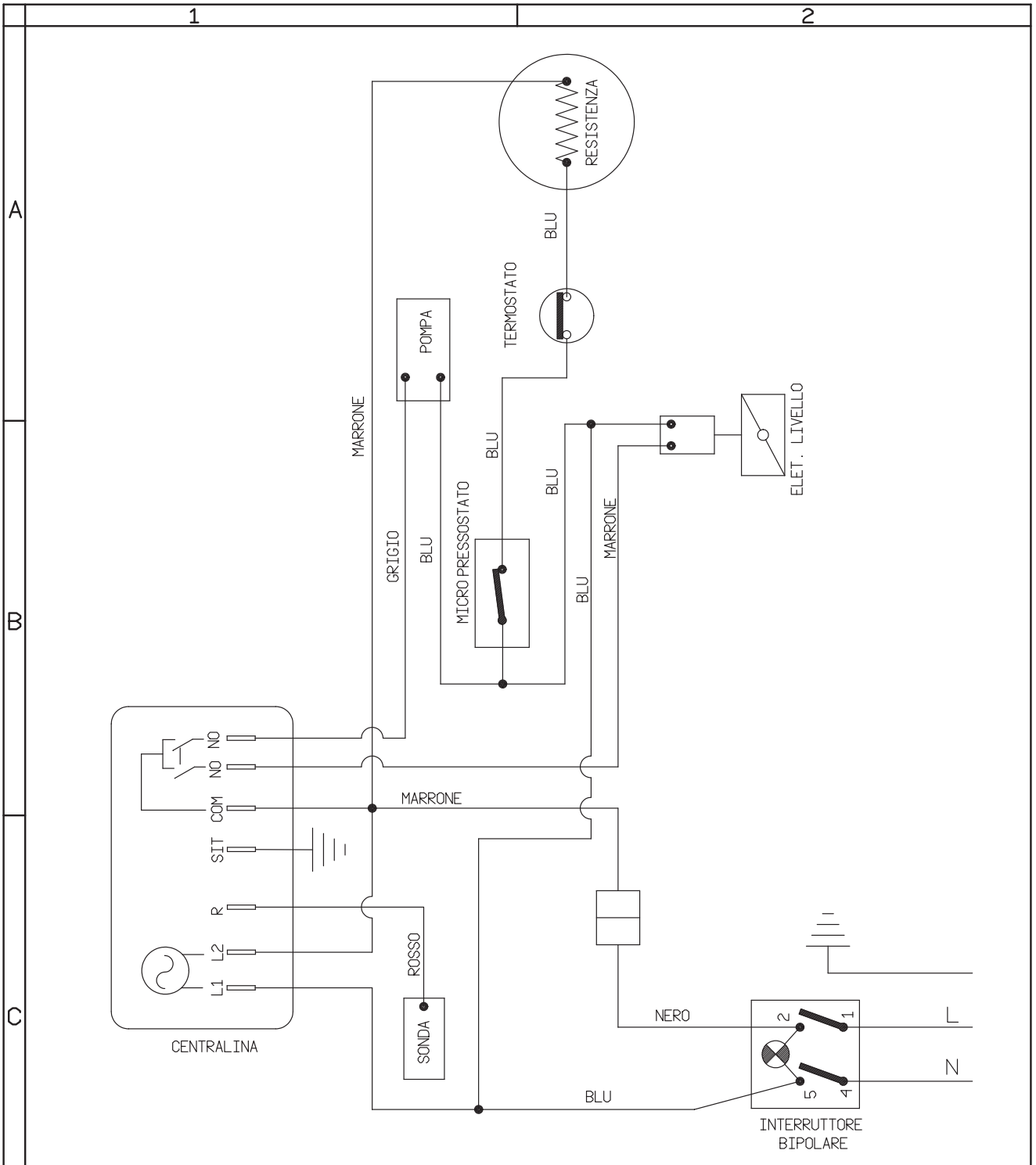


quota QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA		Materiale							Designaz./Produttore	
		Trattamento Termico/Superficiale							Colore/Rifer. RAL	
la Pavoni		Rev. N°							CAD	
Via Privata Gorizia, 7		Data Rev.								
20098 S.Giuliano Mil. MILANO		Com. N°								
		Disegnato:	Controllato:	Versamento	Quote senza indicazione di tolleranza - Secondo Norma				SCALA	
Rev. N°	Data:	LORUSSO		Com.N° 0057.05	ISO 2768-mK				////	
FIRMA		Data: 08.07.09	Data:	Data: 11.07.05						

DESCRIZIONE COLLEGAMENTO ELETTRICO MACCHINA MOD. PUB1EL (c/vaschetta)

DISEGNO NUMERO SCHEMA 356 — FG. 1/1

IL PRESENTE DISEGNO E' DI ESCLUSIVA PROPRIETA' DELLA DITTA LA PAVONI, QUALUNQUE CONTRAFFAZIONE O DIVULGAZIONE NON AUTORIZZATA SARA' PERSEGUIBILE A TERMINE DI LEGGE.



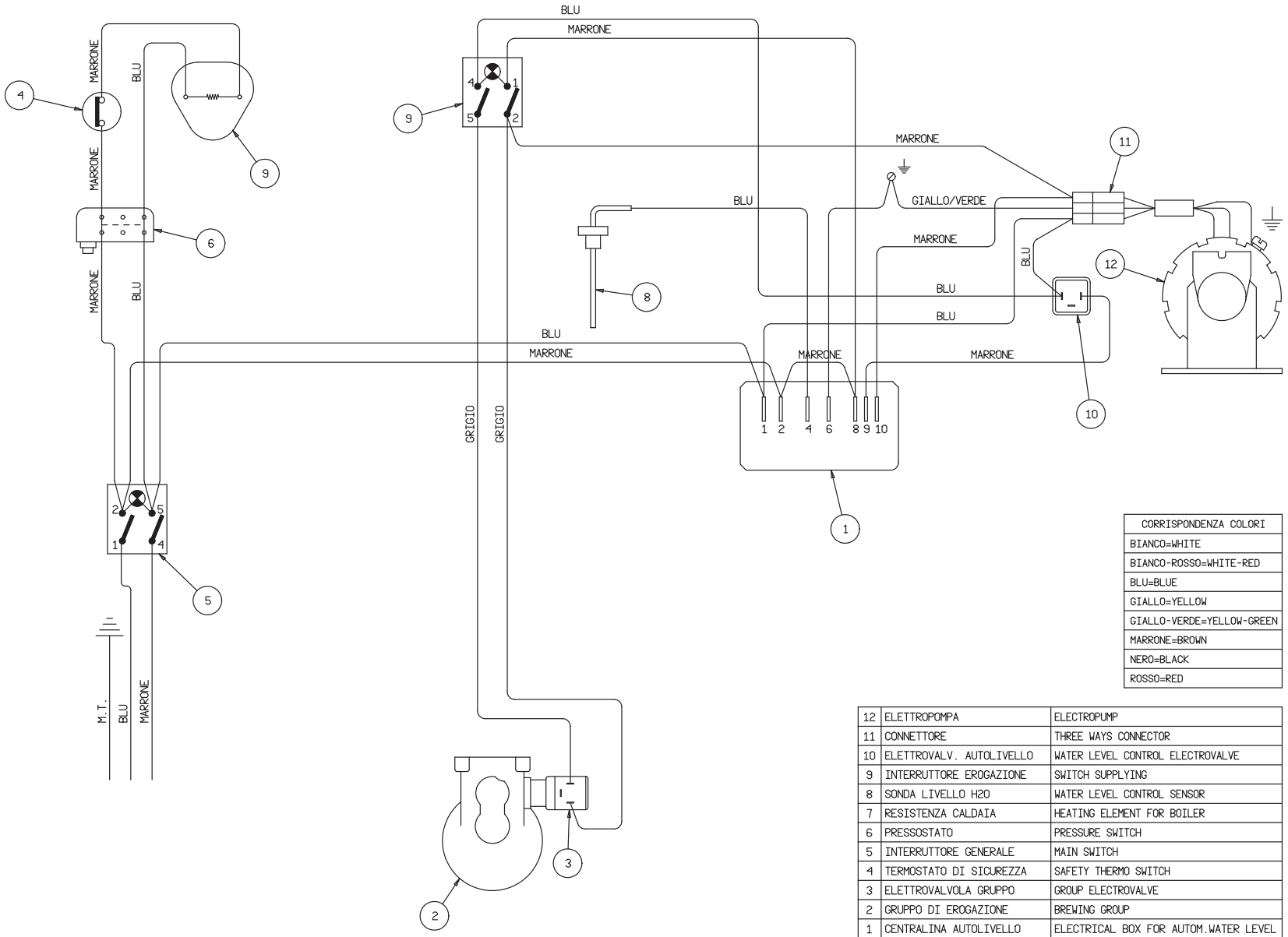
IL PRESENTE DISEGNO E' DI ESCLUSIVA PROPRIETA'
DELLA DITTA LA PAVONI, QUALUNQUE CONTRAFFAZIONE
O DIVULGAZIONE NON AUTORIZZATA SARA'
PERSEGUIBILE A TERMINE DI LEGGE.

quota QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA			Materiale							Designaz./Produttore	
			Trattamento Termico/Superficiale							Colore/Rifer. RAL	
la Pavoni Via Privata Gorizia, 7 20098 S.Giuliano Mil. MILANO			Rev. N°							CAD	
			Data Rev.								
			Com. N°								
			Disegnato:	Controllato:	Versamento	Quote senza indicazione di tolleranza - Secondo Norma				SCALA	
Rev. N°		Data:	LORUSSO		Com.N° 0057.05	ISO 2768-mK				////	
FIRMA			Data: 08.07.09	Data:	Data: 11.07.05						

DESCRIZIONE COLLEGAMENTO ELETTRICO MACCHINA MOD. PUB1ELR (RETE)

DISEGNO NUMERO SCHEMA 357 FG. 1/1

R.I.F. | DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM | CQ * |
NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE.
SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=

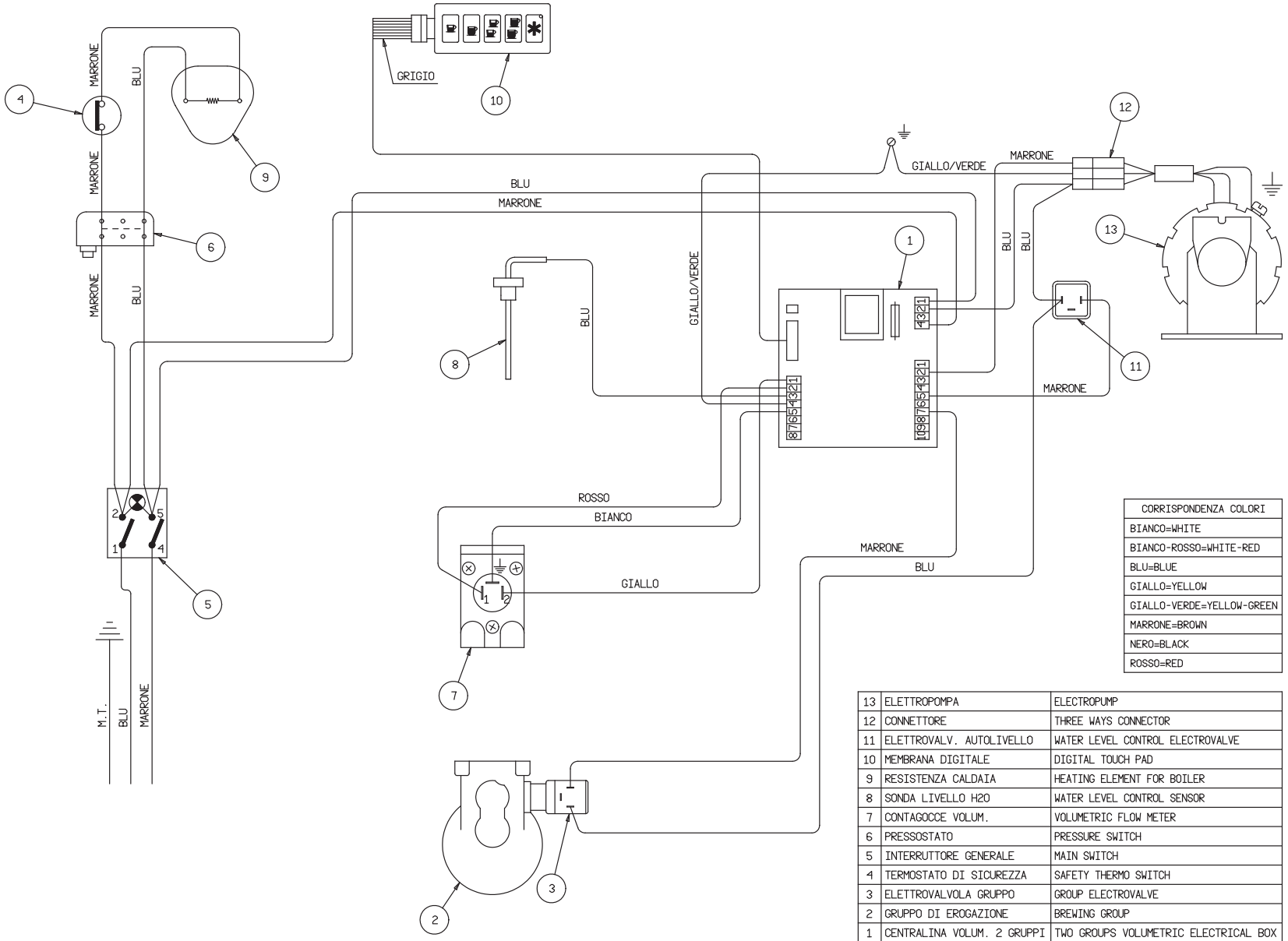


CORRISPONDENZA COLORI
BIANCO=WHITE
BIANCO-ROSSO=WHITE-RED
BLU=BLUE
GIALLO=YELLOW
GIALLO-VERDE=YELLOW-GREEN
MARRONE=BROWN
NERO=BLACK
ROSSO=RED

POS	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
12	ELETTROPOMPA	ELECTROPUMP
11	CONNETTORE	THREE WAYS CONNECTOR
10	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	WATER LEVEL CONTROL ELECTROVALVE
9	INTERRUTTORE EROGAZIONE	SWITCH SUPPLYING
8	SONDA LIVELLO H2O	WATER LEVEL CONTROL SENSOR
7	RESISTENZA CALDAIA	HEATING ELEMENT FOR BOILER
6	PRESSOSTATO	PRESSURE SWITCH
5	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
4	TERMOSTATO DI SICUREZZA	SAFETY THERMO SWITCH
3	ELETTROVALVOLA GRUPPO	GROUP ELECTROVALVE
2	GRUPPO DI EROGAZIONE	BREWING GROUP
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO	ELECTRICAL BOX FOR AUTOM.WATER LEVEL

DISEGNATO	VISTO	DATA			PUB1M CIRCUITO DI COMANDO	
pD		11-06-03				
la Pavoni Via Privata Gorizia, 7 20098 S.Giuliano Mil. - MILANO					SCALA /	
			Rev	No/Modif.to/Data	FORMATO A3	SCHEMA 341 FG. 1/1

R.I.F. | DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM | CQ * | NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE. | SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=



CORRISPONDENZA COLORI
BIANCO=WHITE
BIANCO-ROSSO=WHITE-RED
BLU=BLUE
GIALLO=YELLOW
GIALLO-VERDE=YELLOW-GREEN
MARRONE=BROWN
NERO=BLACK
ROSSO=RED

POS	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
13	ELETTROPOMPA	ELECTROPUMP
12	CONNETTORE	THREE WAYS CONNECTOR
11	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	WATER LEVEL CONTROL ELECTROVALVE
10	MEMBRANA DIGITALE	DIGITAL TOUCH PAD
9	RESISTENZA CALDAIA	HEATING ELEMENT FOR BOILER
8	SONDA LIVELLO H2O	WATER LEVEL CONTROL SENSOR
7	CONTAGOCCE VOLUM.	VOLUMETRIC FLOW METER
6	PRESSOSTATO	PRESSURE SWITCH
5	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
4	TERMOSTATO DI SICUREZZA	SAFETY THERMO SWITCH
3	ELETTROVALVOLA GRUPPO	GROUP ELECTROVALVE
2	GRUPPO DI EROGAZIONE	BREWING GROUP
1	CENTRALINA VOLUM. 2 GRUPPI	TWO GROUPS VOLUMETRIC ELECTRICAL BOX

DISEGNATO	VISTO	DATA
pD		09-06-03

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO

Rev	No/Modif.to/Data

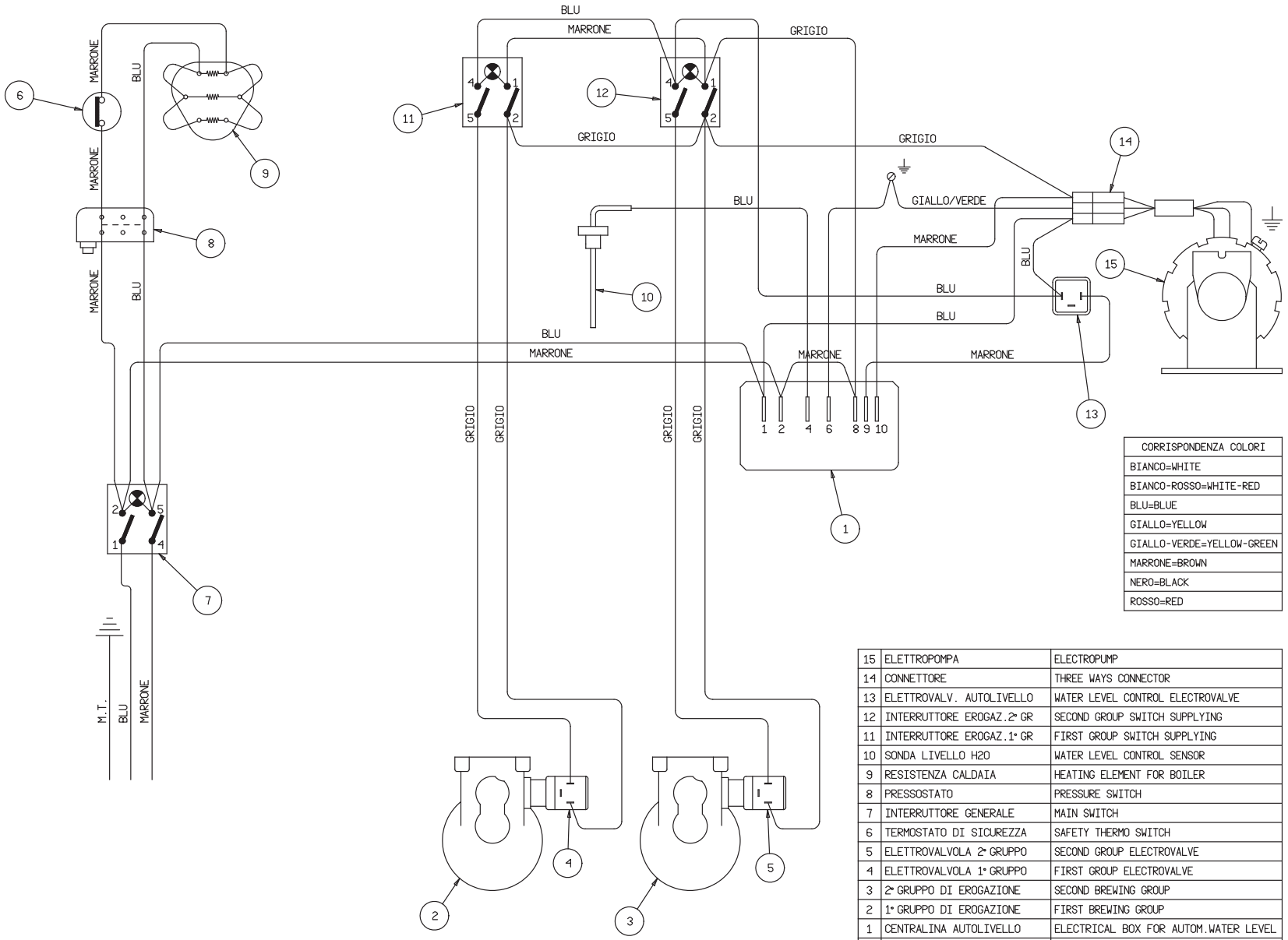
PUB1V
CIRCUITO DI COMANDO

SCALA /
FORMATO A3

SCHEMA 342

FG. 1/1

R.I.F. | DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM | CQ * |
NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE.
SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=



CORRISPONDENZA COLORI
BIANCO=WHITE
BIANCO-ROSSO=WHITE-RED
BLU=BLUE
GIALLO=YELLOW
GIALLO-VERDE=YELLOW-GREEN
MARRONE=BROWN
NERO=BLACK
ROSSO=RED

POS	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
15	ELETTROPOMPA	ELECTROPUMP
14	CONNETTORE	THREE WAYS CONNECTOR
13	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	WATER LEVEL CONTROL ELECTROVALVE
12	INTERRUTTORE EROGAZ.2° GR	SECOND GROUP SWITCH SUPPLYING
11	INTERRUTTORE EROGAZ.1° GR	FIRST GROUP SWITCH SUPPLYING
10	SONDA LIVELLO H2O	WATER LEVEL CONTROL SENSOR
9	RESISTENZA CALDAIA	HEATING ELEMENT FOR BOILER
8	PRESSOSTATO	PRESSURE SWITCH
7	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
6	TERMOSTATO DI SICUREZZA	SAFETY THERMO SWITCH
5	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	SECOND GROUP ELECTROVALVE
4	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	FIRST GROUP ELECTROVALVE
3	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	SECOND BREWING GROUP
2	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	FIRST BREWING GROUP
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO	ELECTRICAL BOX FOR AUTOM.WATER LEVEL

DISEGNATO	VISTO	DATA			
pD		10-06-03			

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO

Rev	No/Modif.to/Data

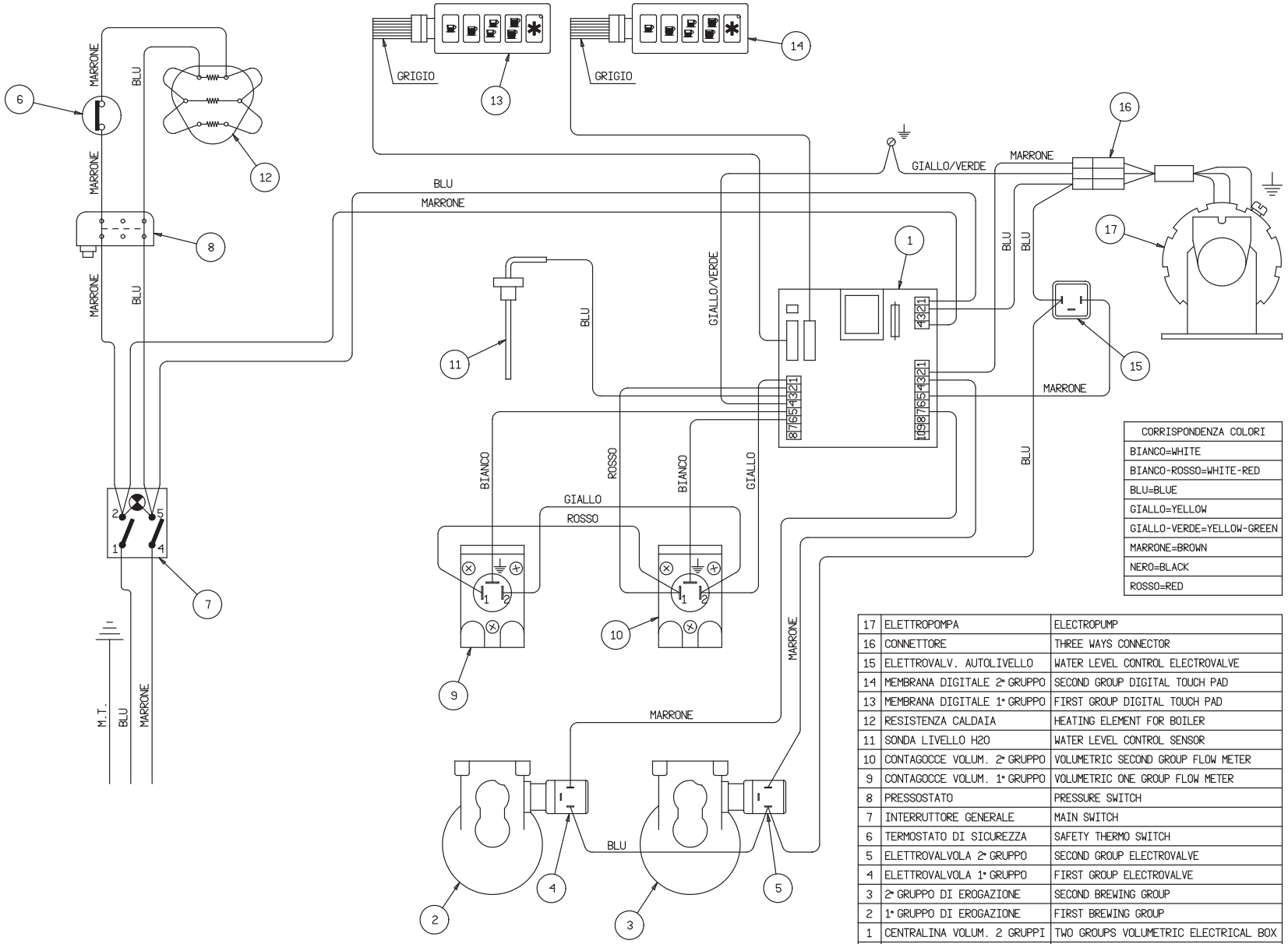
PUB2M
CIRCUITO DI COMANDO

SCALA /
FORMATO A3

SCHEMA 343

FG. 1/1

R.I.F. | DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM | CQ * | NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE. | SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=



CORRISPONDENZA COLORI
BIANCO=WHITE
BIANCO-ROSSO=WHITE-RED
BLU=BLUE
GIALLO=YELLOW
GIALLO-VERDE=YELLOW-GREEN
MARRONE=BROWN
NERO=BLACK
ROSSO=RED

POS	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
17	ELETTROPOMPA	ELECTROPUMP
16	CONNETTORE	THREE WAYS CONNECTOR
15	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	WATER LEVEL CONTROL ELECTROVALVE
14	MEMBRANA DIGITALE 2° GRUPPO	SECOND GROUP DIGITAL TOUCH PAD
13	MEMBRANA DIGITALE 1° GRUPPO	FIRST GROUP DIGITAL TOUCH PAD
12	RESISTENZA CALDAIA	HEATING ELEMENT FOR BOILER
11	SONDA LIVELLO H2O	WATER LEVEL CONTROL SENSOR
10	CONTAGOCCE VOLUM. 2° GRUPPO	VOLUMETRIC SECOND GROUP FLOW METER
9	CONTAGOCCE VOLUM. 1° GRUPPO	VOLUMETRIC ONE GROUP FLOW METER
8	PRESSOSTATO	PRESSURE SWITCH
7	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
6	TERMOSTATO DI SICUREZZA	SAFETY THERMO SWITCH
5	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	SECOND GROUP ELECTROVALVE
4	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	FIRST GROUP ELECTROVALVE
3	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	SECOND BREWING GROUP
2	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	FIRST BREWING GROUP
1	CENTRALINA VOLUM. 2 GRUPPI	TWO GROUPS VOLUMETRIC ELECTRICAL BOX

DISEGNATO	VISTO	DATA			
pD		06-06-03			

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO

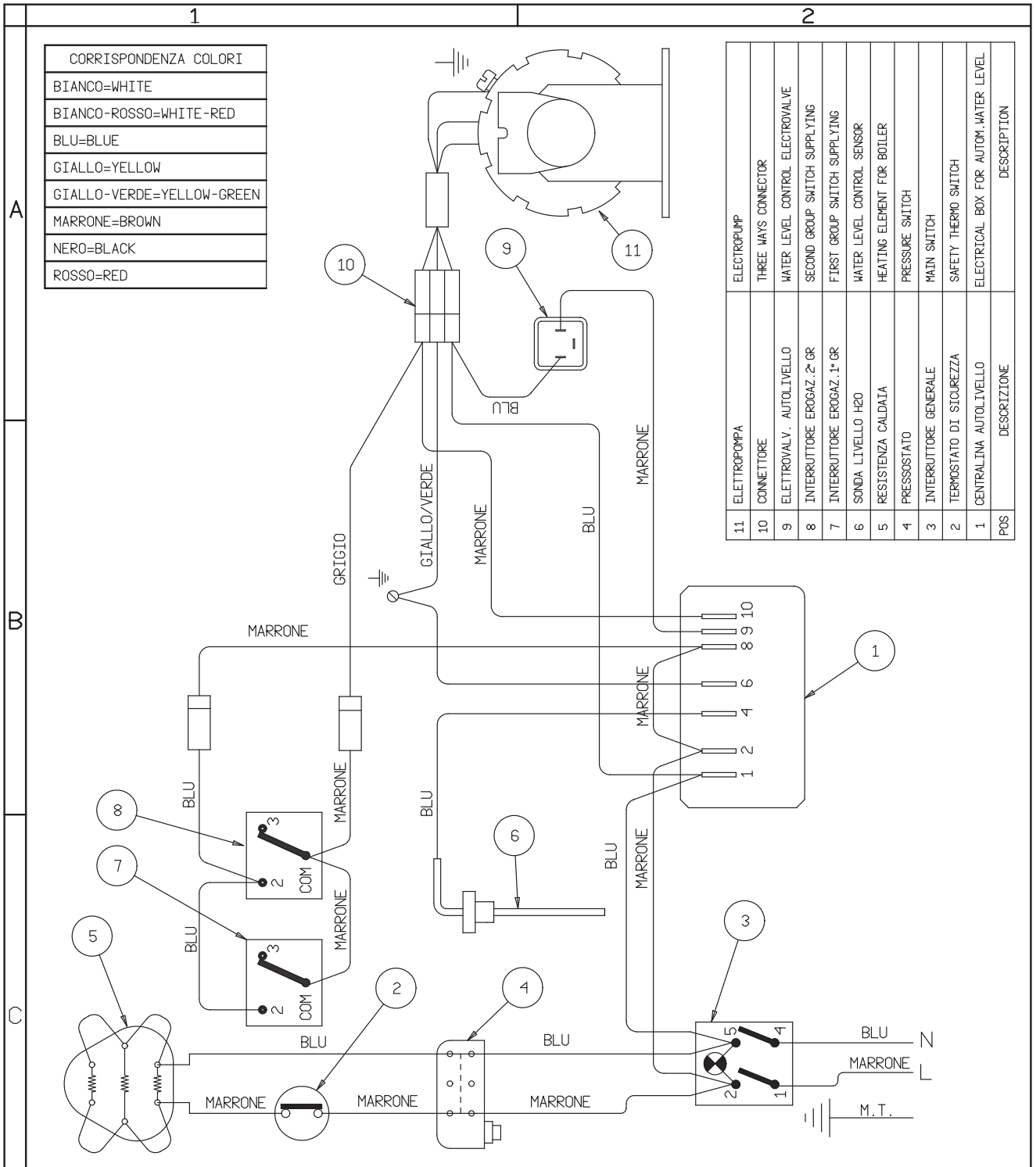
Rev	No/Modif.to/Data

PUB2V
CIRCUITO DI COMANDO

SCALA /
FORMATO A3

SCHEMA 344

FG. 1/1



quota	QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA	Materiale					Designaz./Produttore	
		Trattamento Termico/Superficiale					Colore/Rifer. RAL	
		Rev. N°					CAD	
		Data Rev.						
		Com. N°						
		Disegnato:	Controllato:	Versamento	Quote senza indicazione di tolleranza - Secondo Norma		SCALA	
Rev. N°	Data:	LORUSSO		Com.N° 0057.05	ISO 2768-mK		////	
FIRMA		Data: 08.07.05	Data:	Data: 11.07.05				

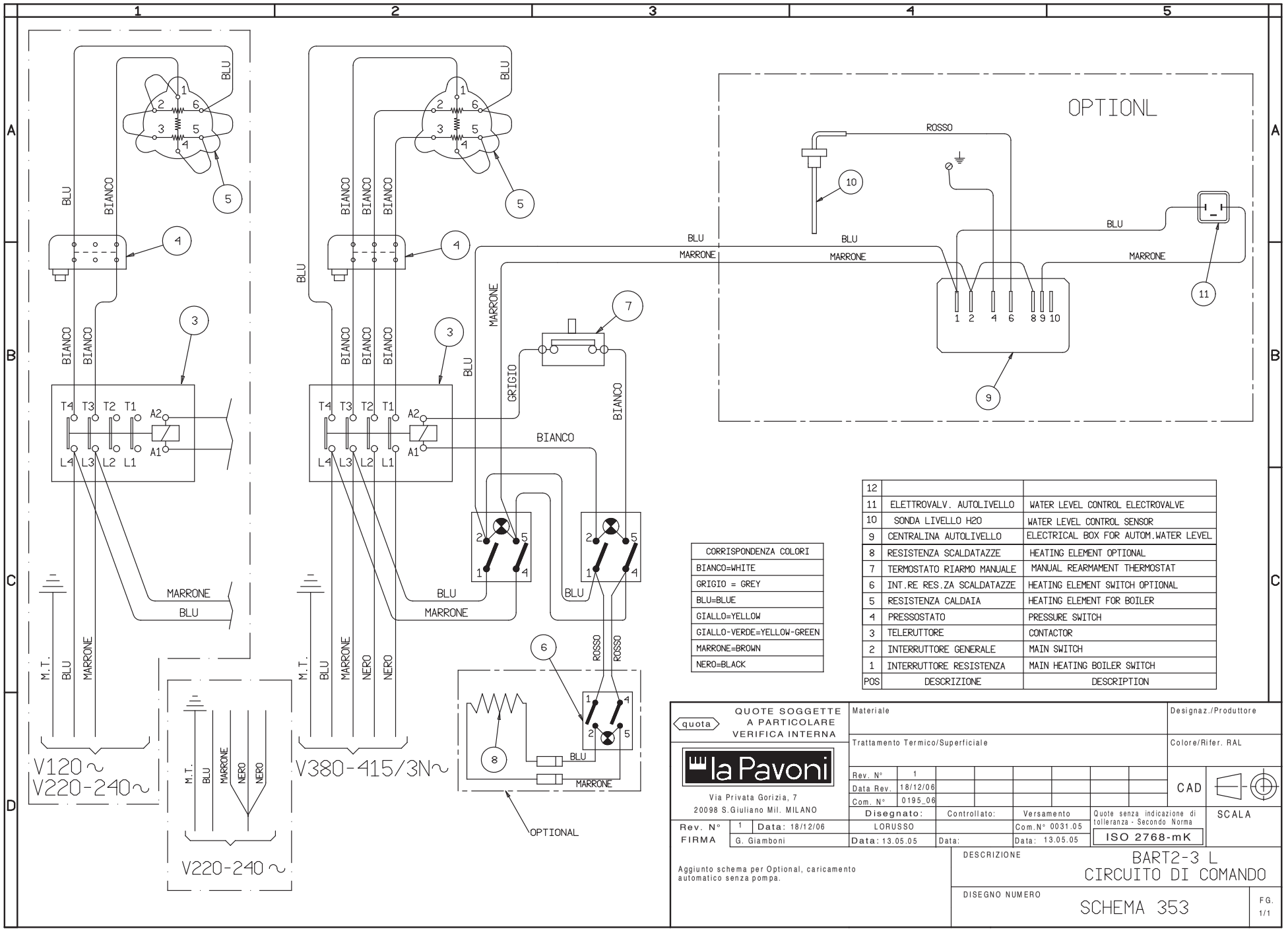
la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. MILANO

DESCRIZIONE
PUB2S
CIRCUITO DI COMANDO

DISEGNO NUMERO
SCHEMA 360

FG. 1/1

IL PRESENTE DISEGNO E' DI ESCLUSIVA PROPRIETA' DELLA DITTA LA PAVONI, QUALUNQUE CONTRAFFAZIONE O DIVULGAZIONE NON AUTORIZZATA SARA' PERSEGUIBILE A TERMINE DI LEGGE.



CORRISPONDENZA COLORI
BIANCO=WHITE
GRIGIO = GREY
BLU=BLUE
GIALLO=YELLOW
GIALLO-VERDE=YELLOW-GREEN
MARRONE=BROWN
NERO=BLACK

POS	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
12		
11	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	WATER LEVEL CONTROL ELECTROVALVE
10	SONDA LIVELLO H2O	WATER LEVEL CONTROL SENSOR
9	CENTRALINA AUTOLIVELLO	ELECTRICAL BOX FOR AUTOM.WATER LEVEL
8	RESISTENZA SCALDATAZZE	HEATING ELEMENT OPTIONAL
7	TERMOSTATO RIARMO MANUALE	MANUAL REARMAMENT THERMOSTAT
6	INT.RE RES.ZA SCALDATAZZE	HEATING ELEMENT SWITCH OPTIONAL
5	RESISTENZA CALDAIA	HEATING ELEMENT FOR BOILER
4	PRESSOSTATO	PRESSURE SWITCH
3	TELERUTTORE	CONTACTOR
2	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
1	INTERRUTTORE RESISTENZA	MAIN HEATING BOILER SWITCH

quota — QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA

Materiale | Trattamento Termico/Superficiale | Designaz./Produttore | Colore/Rifer. RAL

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. MILANO

Rev. N°	1							CAD
Data Rev.	18/12/06							
Com. N°	0195_06							

Disegnato:	Controllato:	Versamento	Quote senza indicazione di tolleranza - Secondo Norma	SCALA
LORUSSO		Com.N° 0031.05	ISO 2768-mK	
Data: 13.05.05	Data:	Data: 13.05.05		

Rev. N° 1 Data: 18/12/06
FIRMA G. Giamboni

Aggiunto schema per Optional, caricamento automatico senza pompa.

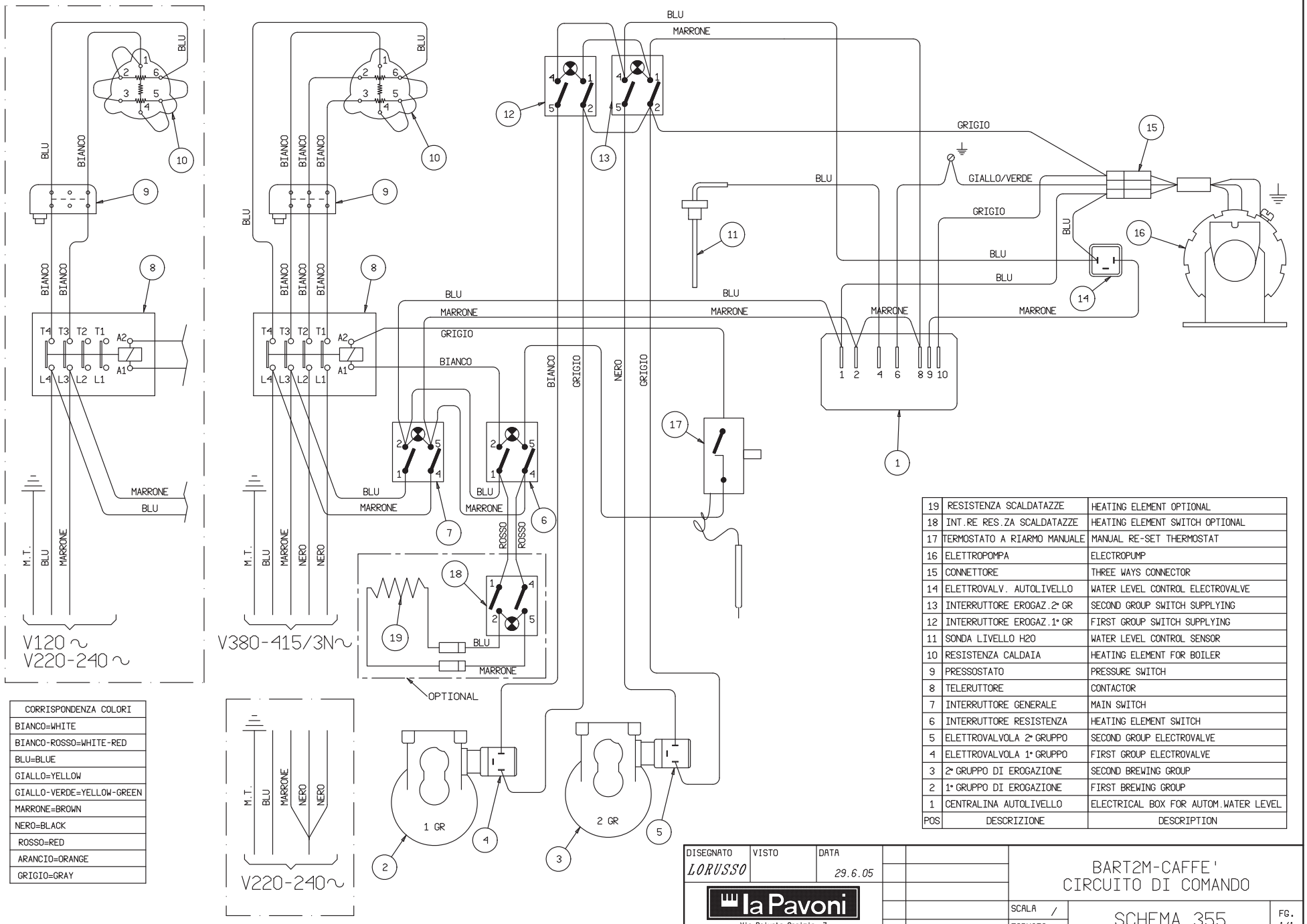
DESCRIZIONE: BART2-3 L
CIRCUITO DI COMANDO

DISEGNO NUMERO: SCHEMA 353

FG. 1/1

IL PRESENTE DISEGNO E' DI ESCLUSIVA PROPRIETA' DELLA DITTA LA PAVONI, QUALUNQUE CONTRAFFAZIONE O DIVULGAZIONE NON AUTORIZZATA SARA' PERSEGUIBILE A TERMINE DI LEGGE.

SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=
NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE.
CQ *
COM
PRO *
ACQ *
TEC *
DISTRIBUZIONE INTERNA >
RIF.



CORRISPONDENZA COLORI
BIANCO=WHITE
BIANCO-ROSSO=WHITE-RED
BLU=BLUE
GIALLO=YELLOW
GIALLO-VERDE=YELLOW-GREEN
MARRONE=BROWN
NERO=BLACK
ROSSO=RED
ARANCIO=ORANGE
GRIGIO=GRAY

POS	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
19	RESISTENZA SCALDATAZZE	HEATING ELEMENT OPTIONAL
18	INT.RE RES.ZA SCALDATAZZE	HEATING ELEMENT SWITCH OPTIONAL
17	TERMOSTATO A RIARMO MANUALE	MANUAL RE-SET THERMOSTAT
16	ELETTROPOMPA	ELECTROPUMP
15	CONNETTORE	THREE WAYS CONNECTOR
14	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	WATER LEVEL CONTROL ELECTROVALVE
13	INTERRUTTORE EROGAZ.2° GR	SECOND GROUP SWITCH SUPPLYING
12	INTERRUTTORE EROGAZ.1° GR	FIRST GROUP SWITCH SUPPLYING
11	SONDA LIVELLO H2O	WATER LEVEL CONTROL SENSOR
10	RESISTENZA CALDAIA	HEATING ELEMENT FOR BOILER
9	PRESSOSTATO	PRESSURE SWITCH
8	TELERUTTORE	CONTACTOR
7	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
6	INTERRUTTORE RESISTENZA	HEATING ELEMENT SWITCH
5	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	SECOND GROUP ELECTROVALVE
4	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	FIRST GROUP ELECTROVALVE
3	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	SECOND BREWING GROUP
2	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	FIRST BREWING GROUP
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO	ELECTRICAL BOX FOR AUTOM.WATER LEVEL

DISEGNATO	VISTO	DATA
LORUSSO		29.6.05

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO

Rev	No/Modif.to/Data

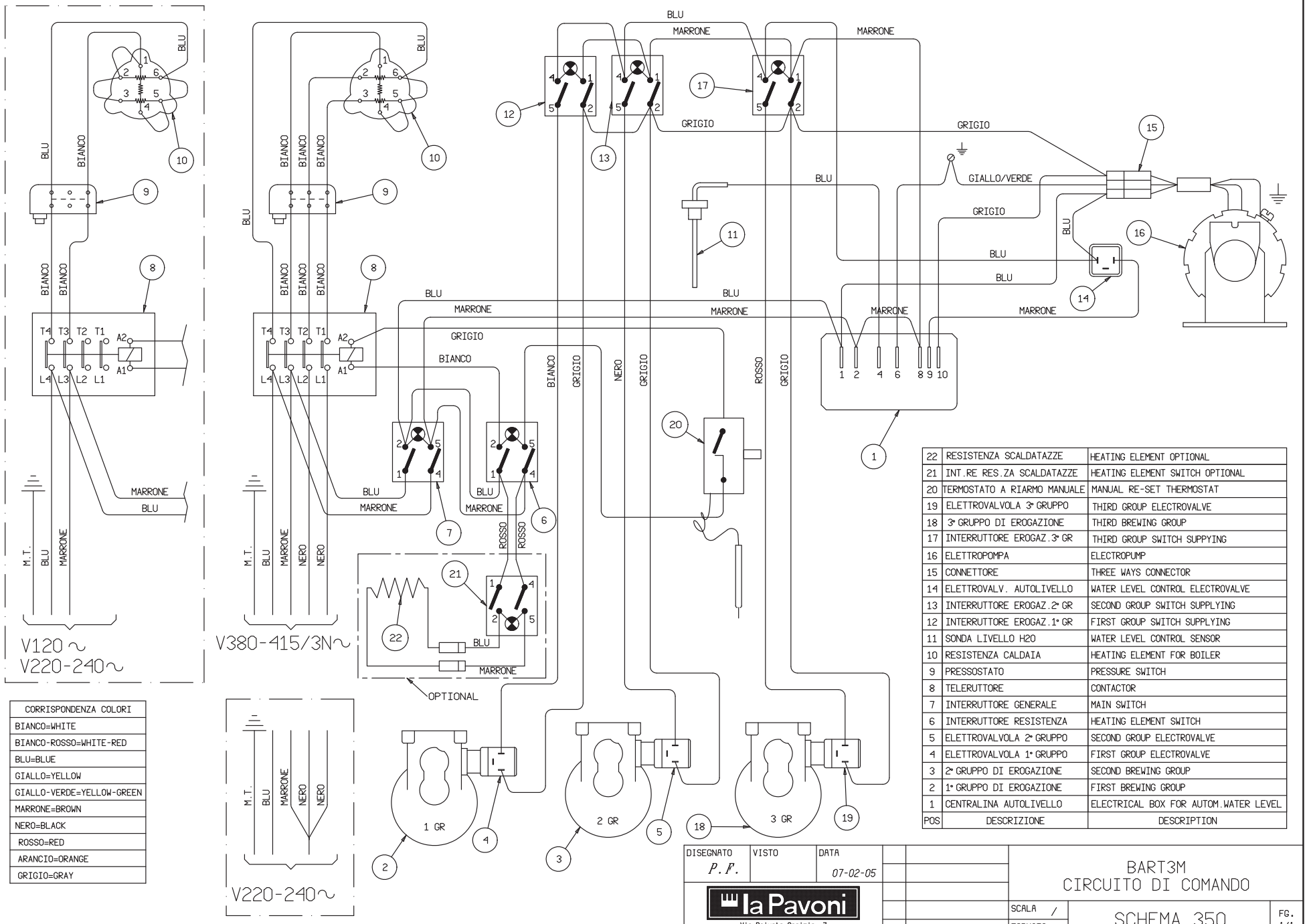
BART2M-CAFFE'
CIRCUITO DI COMANDO

SCALA /
FORMATO A3

SCHEMA 355

FG. 1/1

R.I.F. | DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM | CQ * | NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE. | SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=



CORRISPONDENZA COLORI
BIANCO=WHITE
BIANCO-ROSSO=WHITE-RED
BLU=BLUE
GIALLO=YELLOW
GIALLO-VERDE=YELLOW-GREEN
MARRONE=BROWN
NERO=BLACK
ROSSO=RED
ARANCIO=ORANGE
GRIGIO=GRAY

POS	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
22	RESISTENZA SCALDATAZZE	HEATING ELEMENT OPTIONAL
21	INT.RE RES.ZA SCALDATAZZE	HEATING ELEMENT SWITCH OPTIONAL
20	TERMOSTATO A RIARMO MANUALE	MANUAL RE-SET THERMOSTAT
19	ELETTROVALVOLA 3° GRUPPO	THIRD GROUP ELECTROVALVE
18	3° GRUPPO DI EROGAZIONE	THIRD BREWING GROUP
17	INTERRUTTORE EROGAZ.3° GR	THIRD GROUP SWITCH SUPPYING
16	ELETTROPOMPA	ELECTROPUMP
15	CONNETTORE	THREE WAYS CONNECTOR
14	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	WATER LEVEL CONTROL ELECTROVALVE
13	INTERRUTTORE EROGAZ.2° GR	SECOND GROUP SWITCH SUPPLYING
12	INTERRUTTORE EROGAZ.1° GR	FIRST GROUP SWITCH SUPPLYING
11	SONDA LIVELLO H2O	WATER LEVEL CONTROL SENSOR
10	RESISTENZA CALDAIA	HEATING ELEMENT FOR BOILER
9	PRESSOSTATO	PRESSURE SWITCH
8	TELERUTTORE	CONTACTOR
7	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
6	INTERRUTTORE RESISTENZA	HEATING ELEMENT SWITCH
5	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	SECOND GROUP ELECTROVALVE
4	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	FIRST GROUP ELECTROVALVE
3	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	SECOND BREWING GROUP
2	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	FIRST BREWING GROUP
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO	ELECTRICAL BOX FOR AUTOM.WATER LEVEL

DISEGNATO	VISTO	DATA
P. F.		07-02-05

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO

Rev	No/Modif.to/Data

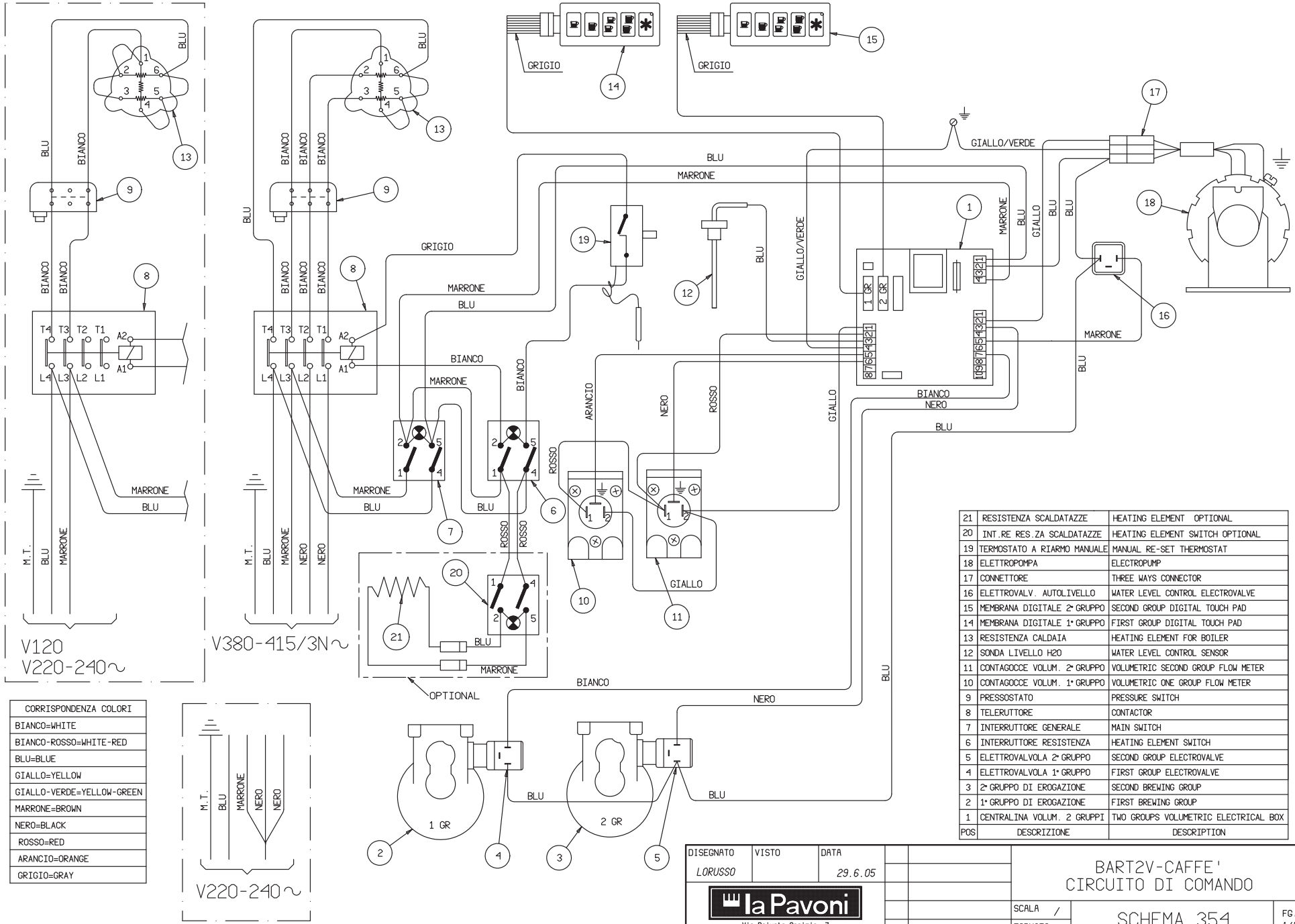
BART3M
CIRCUITO DI COMANDO

SCALA /
FORMATO A3

SCHEMA 350

FG. 1/1

SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=
NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE.
CQ *
COM
PRO *
ACQ *
TEC *
DISTRIBUZIONE INTERNA >
RIF.



CORRISPONDENZA COLORI
BIANCO=WHITE
BIANCO-ROSSO=WHITE-RED
BLU=BLUE
GIALLO=YELLOW
GIALLO-VERDE=YELLOW-GREEN
MARRONE=BROWN
NERO=BLACK
ROSSO=RED
ARANCIO=ORANGE
GRIGIO=GRAY

POS	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
21	RESISTENZA SCALDATAZZE	HEATING ELEMENT OPTIONAL
20	INT.RE RES.ZA SCALDATAZZE	HEATING ELEMENT SWITCH OPTIONAL
19	TERMOSTATO A RIARMO MANUALE	MANUAL RE-SET THERMOSTAT
18	ELETTROPOMPA	ELECTROPUMP
17	CONNETTORE	THREE WAYS CONNECTOR
16	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	WATER LEVEL CONTROL ELECTROVALVE
15	MEMBRANA DIGITALE 2° GRUPPO	SECOND GROUP DIGITAL TOUCH PAD
14	MEMBRANA DIGITALE 1° GRUPPO	FIRST GROUP DIGITAL TOUCH PAD
13	RESISTENZA CALDAIA	HEATING ELEMENT FOR BOILER
12	SONDA LIVELLO H2O	WATER LEVEL CONTROL SENSOR
11	CONTAGOCCE VOLUM. 2° GRUPPO	VOLUMETRIC SECOND GROUP FLOW METER
10	CONTAGOCCE VOLUM. 1° GRUPPO	VOLUMETRIC ONE GROUP FLOW METER
9	PRESSOSTATO	PRESSURE SWITCH
8	TELERUTTORE	CONTACTOR
7	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
6	INTERRUTTORE RESISTENZA	HEATING ELEMENT SWITCH
5	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	SECOND GROUP ELECTROVALVE
4	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	FIRST GROUP ELECTROVALVE
3	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	SECOND BREWING GROUP
2	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	FIRST BREWING GROUP
1	CENTRALINA VOLUM. 2 GRUPPI	TWO GROUPS VOLUMETRIC ELECTRICAL BOX

DISEGNATO	VISTO	DATA
LORUSSO		29.6.05

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO

Rev	No/Modif.to/Data

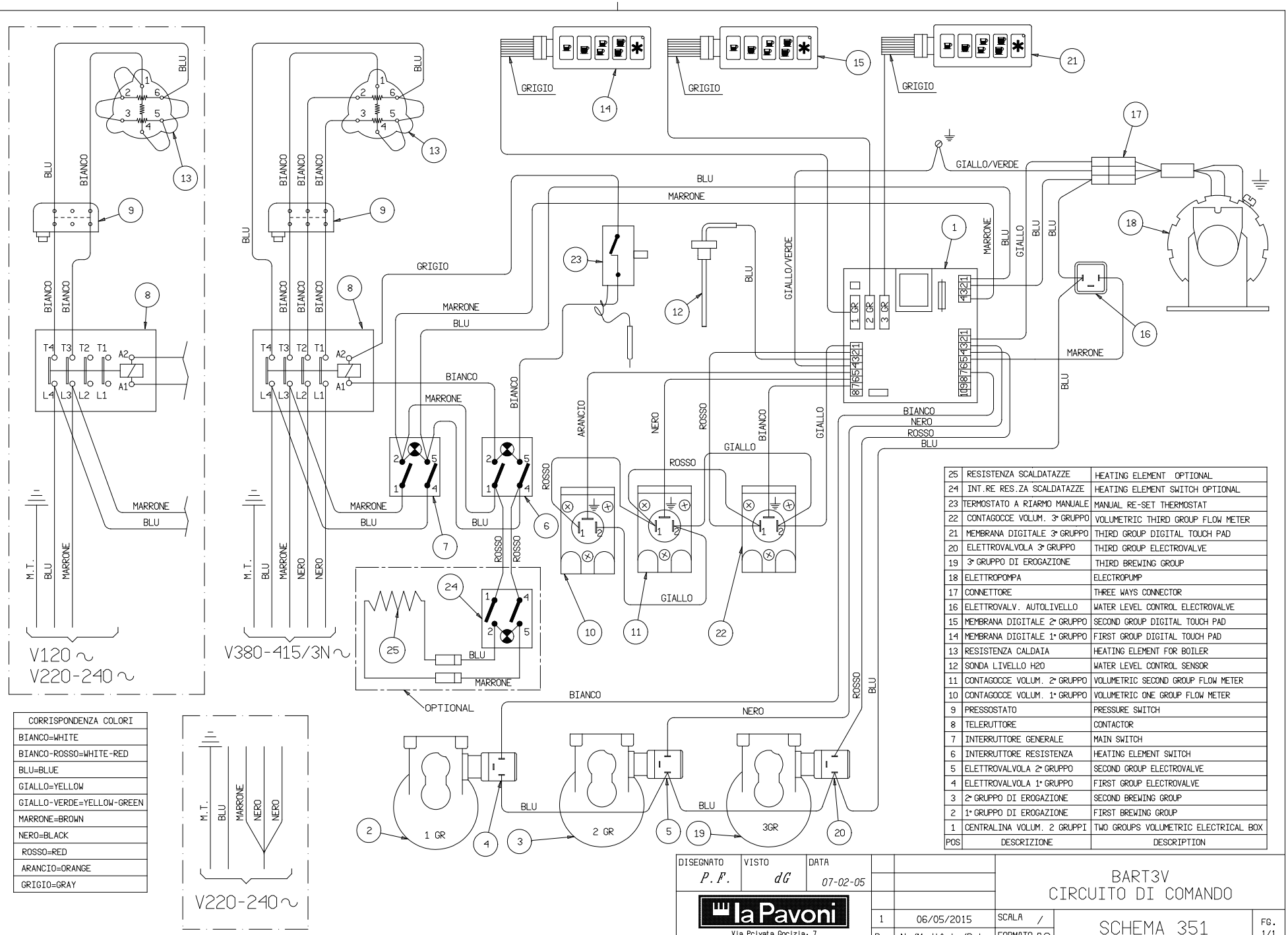
BART2V-CAFFE'
CIRCUITO DI COMANDO

SCALA /
FORMATO A3

SCHEMA 354

FG. 1/1

NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPIATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE.
SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=
DISTRIBUZIONE INTERNA > TEC * ACQ * PRO * COM CQ *
RIF.



CORRISPONDENZA COLORI
BIANCO=WHITE
BIANCO-ROSSO=WHITE-RED
BLU=BLUE
GIALLO=YELLOW
GIALLO-VERDE=YELLOW-GREEN
MARRONE=BROWN
NERO=BLACK
ROSSO=RED
ARANCIO=ORANGE
GRIGIO=GRAY

POS	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
25	RESISTENZA SCALDATAZZE	HEATING ELEMENT OPTIONAL
24	INT.RE RES.ZA SCALDATAZZE	HEATING ELEMENT SWITCH OPTIONAL
23	TERMOSTATO A RIARMO MANUALE	MANUAL RE-SET THERMOSTAT
22	CONTAGOCCE VOLUM. 3° GRUPPO	VOLUMETRIC THIRD GROUP FLOW METER
21	MEMBRANA DIGITALE 3° GRUPPO	THIRD GROUP DIGITAL TOUCH PAD
20	ELETTROVALVOLA 3° GRUPPO	THIRD GROUP ELECTROVALVE
19	3° GRUPPO DI EROGAZIONE	THIRD BREWING GROUP
18	ELETTROPOMPA	ELECTROPUMP
17	CONNETTORE	THREE WAYS CONNECTOR
16	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	WATER LEVEL CONTROL ELECTROVALVE
15	MEMBRANA DIGITALE 2° GRUPPO	SECOND GROUP DIGITAL TOUCH PAD
14	MEMBRANA DIGITALE 1° GRUPPO	FIRST GROUP DIGITAL TOUCH PAD
13	RESISTENZA CALDAIA	HEATING ELEMENT FOR BOILER
12	SONDA LIVELLO H2O	WATER LEVEL CONTROL SENSOR
11	CONTAGOCCE VOLUM. 2° GRUPPO	VOLUMETRIC SECOND GROUP FLOW METER
10	CONTAGOCCE VOLUM. 1° GRUPPO	VOLUMETRIC ONE GROUP FLOW METER
9	PRESSOSTATO	PRESSURE SWITCH
8	TELERUTTORE	CONTACTOR
7	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
6	INTERRUTTORE RESISTENZA	HEATING ELEMENT SWITCH
5	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	SECOND GROUP ELECTROVALVE
4	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	FIRST GROUP ELECTROVALVE
3	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	SECOND BREWING GROUP
2	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	FIRST BREWING GROUP
1	CENTRALINA VOLUM. 2 GRUPPI	TWO GROUPS VOLUMETRIC ELECTRICAL BOX

DISEGNATO	VISTO	DATA
P. F.	dG	07-02-05

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO

Rev	No/Modif.to/Data
1	06/05/2015

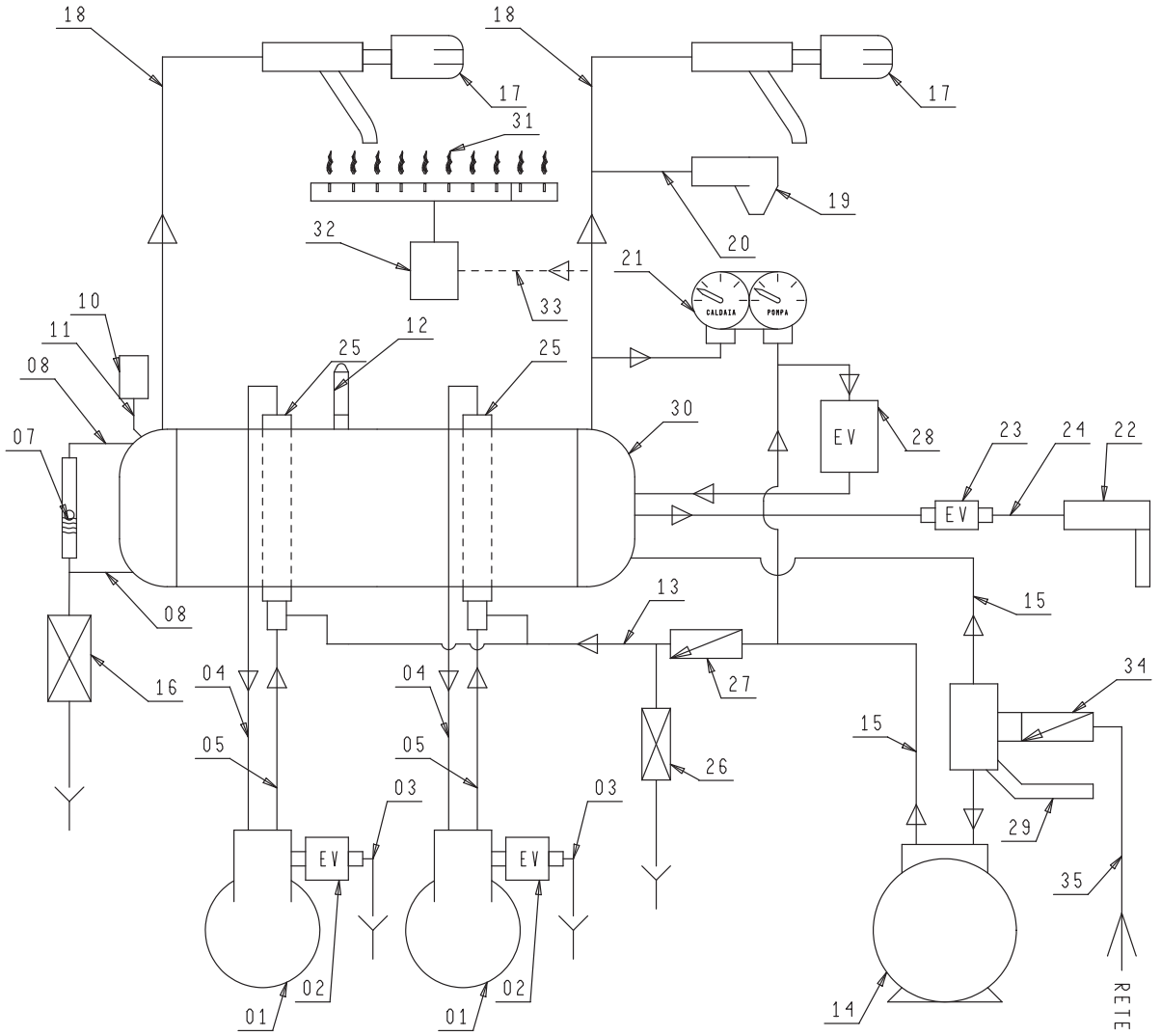
BART3V
CIRCUITO DI COMANDO

SCALA /
FORMATO A3

SCHEMA 351

FG. 1/1

Pos.	Descrizione	
1	GRUPPO	
2	ELETTROVALVOLA GRUPPO	
3	TUBO DEPRESSIONE GRUPPO	
4	TUBO GRUPPO/SCAMBIATORE SUPER.	
5	TUBO GRUPPO/SCAMBIATORE INFER.	
6	VUOTO	
7	LIVELLO VISIVO	
8	TUBO LIVELLO VISIVO	
9	VUOTO	
10	PRESSOSTATO	
11	TUBO PRESSOSTATO	
12	VALVOLA DI SICUREZZA	
13	COLLETTORE SCAMBIATORI	
14	POMPA	
15	TUBO FLESSIBILE IN-OUT POMPA	
16	RUBINETTO DI SCARICO CALDAIA	
17	RUBINETTO VAPORE	
18	TUBO VAPORE	
19	CAPPUCCINATORE	
20	TUBO CAPPUCCINATORE	
21	MANOMETRO DOPPIA SCALA	
22	RUBINETTO ACQUA	
23	ELETTROVALVOLA PRELIEVO ACQUA	
24	TUBO PRELIEVO ACQUA	
25	SCAMBIATORE DI CALORE	
26	VALVOLA ESPANSIONE	
27	VALVOLA DI NON RITORNO	
28	ELETTROVALVOLA AUTOLIVELLO	
29	RUBINETTO 3V. CALDAIA-POMPA-RETE	
30	CALDAIA	
31	FORNELLO GAS	SOLO 2GR M
32	REGOLATORE GAS	SOLO 2GR M
33	TUBO REGOLAZIONE GAS	SOLO 2GR M
34	VALVOLA DI NON RITORNO	
35	TUBO ALLACCIAMENTO RETE IDRICA	



quota QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA

MATERIALE	DISEGNATO	VISTO	DATA	CAD
TRATTAMENTI	STAMPATO		MASSA (Kg)	
	MACCHINA		COMPONENTE	

QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA CLASSE DI TOLLERANZA
UNI-ISO 2768-m

la Pavoni
via Privata Gorizia 7
20098 S.Giuliano Mil. MILANO

REV. No./Modif.to/Data

SCHEMA FLUIDRICO 2GR M

SCALA

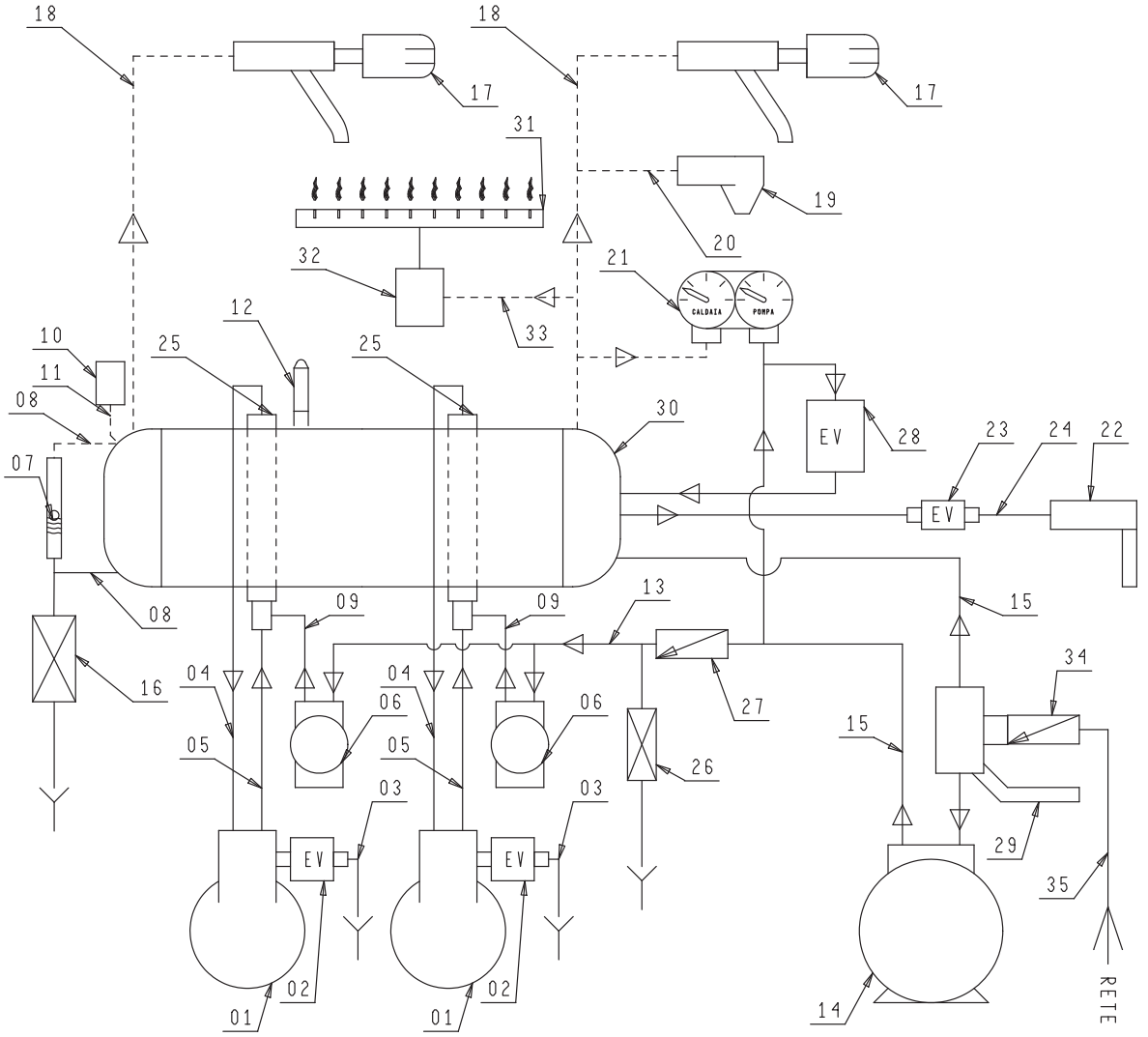
FORMATO A3

FG. 1 / 1

Rif. | DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM * | CQ * | NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO COPIATO O MOSTRATO A TERZI SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE | SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=

SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=
NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO COPIATO O MOSTRATO A TERZI SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE
DISTRIBUZIONE INTERNA > TEC * ACQ * PRO * COM * CO * Rif.

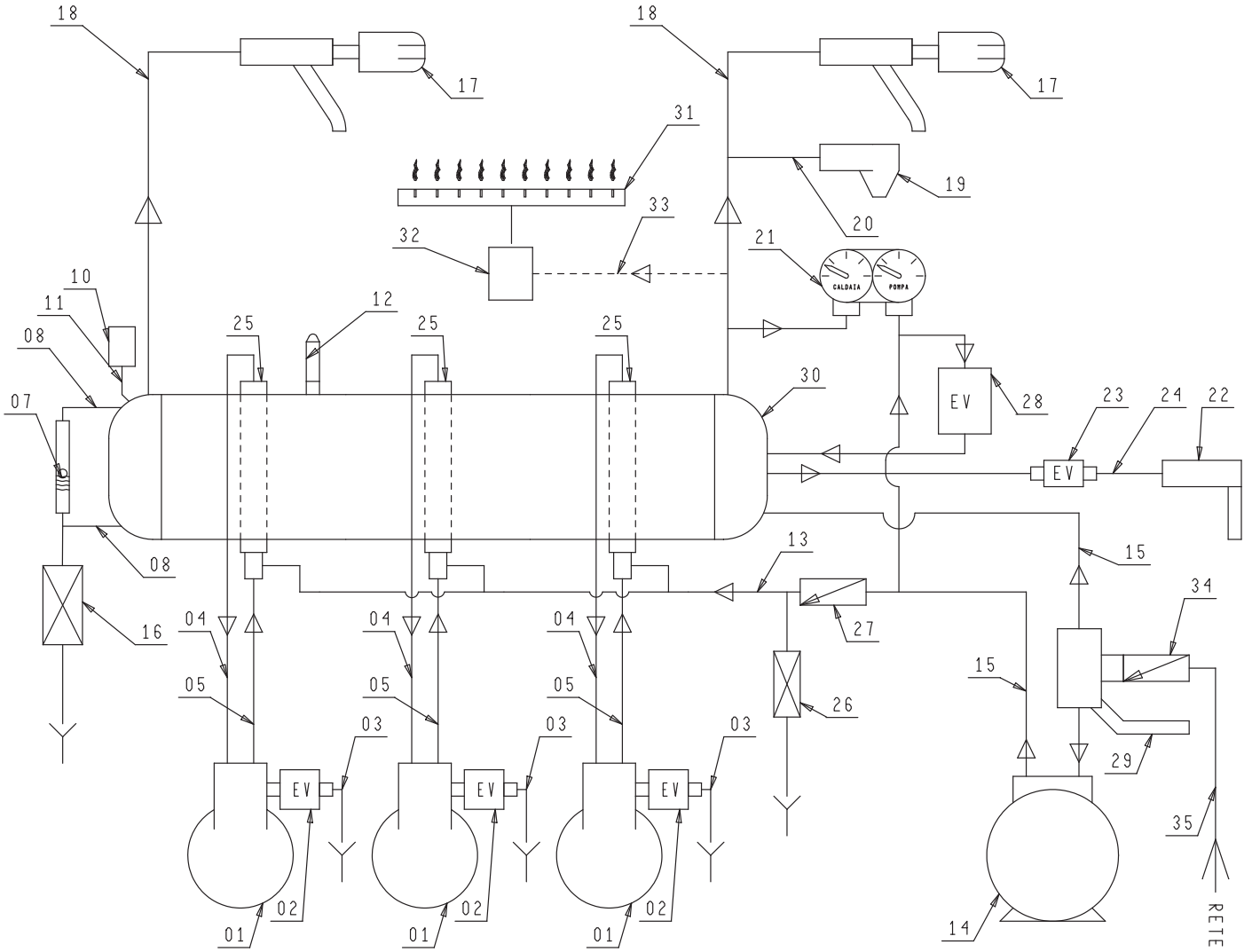
Pos.	Descrizione	
1	GRUPPO	
2	ELETTROVALVOLA GRUPPO	
3	TUBO DEPRESSIONE GRUPPO	
4	TUBO GRUPPO/SCAMBIATORE SUPER.	
5	TUBO GRUPPO/SCAMBIATORE INFER.	
6	FLUSSIMETRO CONTAGOCCE	
7	LIVELLO VISIVO	
8	TUBO LIVELLO VISIVO	
9	TUBO FLUSSIMETRO-SCAMBIATORE	
10	PRESSOSTATO	
11	TUBO PRESSOSTATO	
12	VALVOLA DI SICUREZZA	
13	COLLETTORE FLUSSIMETRI	
14	POMPA	
15	TUBO FLESSIBILE IN-OUT POMPA	
16	RUBINETTO DI SCARICO CALDAIA	
17	RUBINETTO VAPORE	
18	TUBO VAPORE	
19	CAPPUCCINATORE	
20	TUBO CAPPUCCINATORE	
21	MANOMETRO DOPPIA SCALA	
22	RUBINETTO ACQUA	
23	ELETTROVALVOLA PRELIEVO ACQUA	
24	TUBO PRELIEVO ACQUA	
25	SCAMBIATORE DI CALORE	
26	VALVOLA ESPANSIONE	
27	VALVOLA DI NON RITORNO	
28	ELETTROVALVOLA AUTOLIVELLO	
29	RUBINETTO 3V. CALDAIA-POMPA-RETE	
30	CALDAIA	
31	FORNELLO GAS	SOLO 2GR V
32	REGOLATORE GAS	SOLO 2GR V
33	TUBO REGOLAZIONE GAS	SOLO 2GR V
34	VALVOLA DI NON RITORNO	
35	TUBO ALLACCIAMENTO A RETE IDRICA	



quota QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA

MATERIALE		DISEGNATO	VISTO	DATA / CAD
TRATTAMENTI		STAMPATO		MASSA (Kg)
		MACCHINA		COMPONENTE
QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA CLASSE DI TOLLERANZA UNI-ISO 2768-m		SCHEMA FLUIDRICO 2GR-V		
la Pavoni via Privata Gorizia 7 20098 S.Giuliano Mil. MILANO	REV. No./Modif.to/Data	SCALA	FORMATO A3	FG. 1 / 1

Pos.	Descrizione
1	GRUPPO
2	ELETTROVALVOLA GRUPPO
3	TUBO DEPRESSIONE GRUPPO
4	TUBO GRUPPO/SCAMBIATORE SUPER.
5	TUBO GRUPPO/SCAMBIATORE INFER.
6	VUOTO
7	LIVELLO VISIVO
8	TUBO LIVELLO VISIVO
9	VUOTO
10	PRESSOSTATO
11	TUBO PRESSOSTATO
12	VALVOLA DI SICUREZZA
13	COLLETTORE SCAMBIATORI
14	POMPA
15	TUBO FLESSIBILE IN-OUT POMPA
16	RUBINETTO DI SCARICO CALDAIA
17	RUBINETTO VAPORE
18	TUBO VAPORE
19	CAPPUCCINATORE
20	TUBO CAPPUCCINATORE
21	MANOMETRO DOPPIA SCALA
22	RUBINETTO ACQUA
23	ELETTROVALVOLA PRELIEVO ACQUA
24	TUBO PRELIEVO ACQUA
25	SCAMBIATORE DI CALORE
26	VALVOLA ESPANSIONE
27	VALVOLA DI NON RITORNO
28	ELETTROVALVOLA AUTOLIVELLO
29	RUBINETTO 3V. CALDAIA-POMPA-RETE
30	CALDAIA
31	FORNELLO GAS
32	REGOLATORE GAS
33	TUBO REGOLAZIONE GAS
34	VALVOLA DI NON RITORNO
35	TUBO ALLACCIAMENTO RETE IDRICA



quota QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA

MATERIALE	DISEGNATO	VISTO	DATA	CAD
	STAMPATO		MASSA (Kg)	
TRATTAMENTI	MACCHINA		COMPONENTE	

QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA CLASSE DI TOLLERANZA
UNI-ISO 2768-m

la Pavoni
via Privata Gorizia 7
20098 S.Giuliano Mil. MILANO

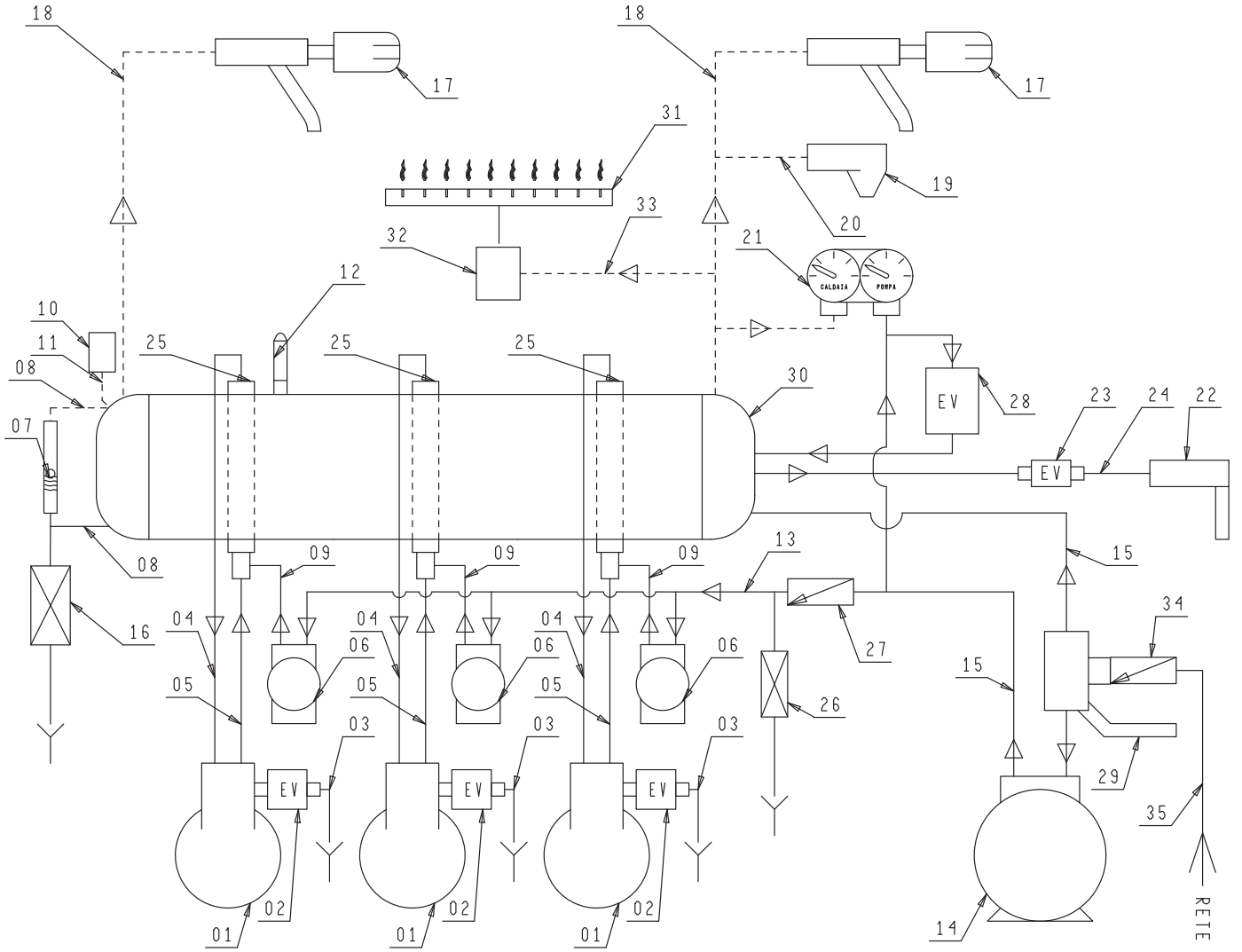
SCHEMA FLUIDRICO 3GR M

REV.	No./Modif.to/Data	SCALA	FORMATO A3	FG. 1 / 1

Rif. | DISTRIBUZIONE INTERNA > | TEC * | ACQ * | PRO * | COM * | CQ * | NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO COPIATO O MOSTRATO A TERZI SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE | SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=

SPIGOLI E RAGGI NON QUOTATI R=
NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO COPIATO O MOSTRATO A TERZI SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE
CO * COM * PRO * ACQ * TEC * DISTRIBUZIONE INTERNA > Rif.

Pos.	Descrizione
1	GRUPPO
2	ELETTROVALVOLA GRUPPO
3	TUBO DEPRESSIONE GRUPPO
4	TUBO GRUPPO/SCAMBIATORE SUPER.
5	TUBO GRUPPO/SCAMBIATORE INFER.
6	FLUSSIMETRO CONTAGOCCE
7	LIVELLO VISIVO
8	TUBO LIVELLO VISIVO
9	TUBO FLUSSIMETRO-SCAMBIATORE
10	PRESSOSTATO
11	TUBO PRESSOSTATO
12	VALVOLA DI SICUREZZA
13	COLLETTORE FLUSSIMETRI
14	POMPA
15	TUBO FLESSIBILE IN-OUT POMPA
16	RUBINETTO DI SCARICO CALDAIA
17	RUBINETTO VAPORE
18	TUBO VAPORE
19	CAPPUCCINATORE
20	TUBO CAPPUCCINATORE
21	MANOMETRO DOPPIA SCALA
22	RUBINETTO ACQUA
23	ELETTROVALVOLA PRELIEVO ACQUA
24	TUBO PRELIEVO ACQUA
25	SCAMBIATORE DI CALORE
26	VALVOLA ESPANSIONE
27	VALVOLA DI NON RITORNO
28	ELETTROVALVOLA AUTOLIVELLO
29	RUBINETTO 3V. CALDAIA-POMPA-RETE
30	CALDAIA
31	FORNELLO GAS
32	REGOLATORE GAS
33	TUBO REGOLAZIONE GAS
34	VALVOLA DI NON RITORNO
35	TUBO ALLACCIAMENTO A RETE IDRICA



VAPORE

ACQUA

quota QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA

MATERIALE	DISEGNATO	VISTO	DATA	CAD
TRATTAMENTI	STAMPATO		MASSA (Kg)	
	MACCHINA		COMPONENTE	

QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA CLASSE DI TOLLERANZA
UNI-ISO 2768-m

SCHEMA FLUIDRICO 3GR-V

la Pavoni
via Privata Gorizia 7
20098 S.Giuliano Mil. MILANO

REV.	No./Modif.to/Data	SCALA	FORMATO	FG.
			A3	1 / 1

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

Cod. 383025 - Rev04 - Giugno 2015