

## 1.0 INTRODUCTION AU MANUEL:

Ce mode d'emploi forme une partie intégrale de la machine, il doit être lu attentivement et toujours rester à disposition en cas de consultation future ; il doit être conservé pendant toute la durée d'exploitation de la machine.

En cas de perte ou de détérioration, il est possible de se procurer un nouveau manuel auprès d'un CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE agréé.

Le manuel contient des informations concernant le bon usage de la machine, le nettoyage, l'entretien et il fournit d'importantes indications quant au déroulement des opérations à effectuer avec un soin minutieux et à d'éventuels risques résiduels.

Le manuel reflète les innovations technologiques en vigueur au moment de sa rédaction ; le constructeur se réserve le droit d'apporter toutes les modifications techniques nécessaires à ses produits et de mettre à jour les manuels sans obligation de revoir également les versions précédentes.

LA PAVONI S.p.A. décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages pouvant être occasionnés, directement ou indirectement, aux personnes ou aux choses en conséquence des éléments suivants:

- non respect de l'ensemble des dispositions des normes de sécurité en vigueur;
- utilisation incorrecte;
- défauts d'alimentation;
- utilisation inappropriée ou incorrecte de la machine;
- utilisation non conforme aux spécifications de ce manuel;
- graves manquements au niveau de l'entretien;
- modifications sur la machine ou toute autre intervention non autorisée;
- utilisation de pièces de rechange d'occasion ou non spécifiques au modèle;
- inexécution totale ou même partiel des instructions;
- événements exceptionnels.

## 2.0 FONCTION DE LA MACHINE:

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

L'espresso se prépare en faisant filtrer de l'eau, sous pression à la bonne température, à travers les poudres du café précédemment moulu.

***L'utilisateur doit avoir lu soigneusement et bien assimilé les instructions contenues dans le manuel de façon à faire fonctionner correctement la machine.***

## 3.0 DESTINATION D'UTILISATION DE LA MACHINE:

Le modèle Domus Bar est en mesure de distribuer:

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

## 4.0 CONSIGNES DE SECURITE:

L'utilisateur doit se tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays où la machine sera utilisée, tout comme aux règles dictées par le bon sens et aux dispositions contenues dans le présent manuel.

Pour garantir le bon fonctionnement de la machine et le maintien de ses caractéristiques dans le temps, il est conseillé de vérifier les conditions ambiantes appropriées (la température ambiante doit être comprise entre 5° et 35°C) et d'éviter d'utiliser la machine dans les endroits où l'on manipule des jets d'eau ou dans des endroits découverts soumis aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.). Après avoir ôté la machine de l'emballage, s'assurer que cette dernière est intacte et qu'elle n'a pas été endommagée. Les composants de l'emballage doivent être remis aux centres de consigne appropriés et en aucun cas laissés sans surveillance ou à la portée d'enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées. Placer la machine dans un endroit sûr, sur un socle solide, loin des sources de chaleur et de la portée des enfants. Avant de brancher et de débrancher la machine, s'assurer que l'interrupteur marche/arrêt est en position arrêt. Débrancher, sans tirer le cordon d'alimentation, la fiche de la prise de courant en cas de non-utilisation de la machine et avant de procéder à son nettoyage. Ne pas utiliser la machine en cas de fonctionnement incorrect ou si le cordon d'alimentation ou la fiche ont été endommagés; il est recommandé de remplacer le cordon d'alimentation ou de faire inspecter la machine par un CENTRE D'ASSISTANCE APRES-VENTE agréé.

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

***Ne pas enlever le porte-filtre durant l'écoulement du café afin d'éviter de possibles brûlures.***

***Ne poser sous aucun prétexte les mains sous le groupe et le lance vapeur car les liquides ou la vapeur distribués sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.***

Après l'écoulement du café, ne pas retirer immédiatement le porte-filtre, attendre quelques secondes pour favoriser l'élimination de l'éventuelle pression résiduelle afin d'éviter de possibles brûlures. Prendre garde à ne pas faire fonctionner la machine sans eau afin de ne pas endommager la résistance. Pour éviter des dommages, utiliser uniquement des accessoires ou des pièces de rechange homologués par le fabricant. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine, éteindre cette dernière en évitant toute manipulation et s'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE APRES-VENTE pour le remplacement éventuel des pièces usagées ou abîmées par des pièces d'origine.

Lorsque des interventions de réparation non autorisées sont effectuées sur la machine ou que des pièces de rechange d'occasion sont utilisées, **les conditions de garantie déchoient** et le fabricant se réserve donc le droit de ne pas en reconnaître la validité. Ne pas utiliser la machine à l'extérieur. Ne pas utiliser la machine dans un but autre que celui dans lequel elle a été construite. Pour éviter des incendies, décharges électriques ou atteintes à la personne, ne pas immerger la machine dans l'eau, ni les cordons d'alimentation ou les autres composants électriques. En cas d'incendie,

utiliser d'extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteurs à vapeur. Avant une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien, désactiver la machine en amenant l'interrupteur marche/arrêt en position arrêt et débrancher la fiche de la prise de courant sans tirer sur le cordon d'alimentation et attendre qu'elle refroidisse. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'alcool ou de solvants, d'abrasifs ou de détergents, un chiffon doux imbibé d'eau suffit.

## 5.0 USAGE INCORRECT:

***En cas d'utilisation incorrecte, toute forme de garantie déchoit et le fabricant décline toute responsabilité en cas d'atteinte à la personne et/ou de dommages matériels.***

Rentrent dans la catégorie utilisation incorrecte:

- toute utilisation autre que celle déclarée;
- toute intervention sur la machine en opposition aux indications reportées dans ce manuel;
- toute utilisation après que des composants ou des dispositifs de sécurité aient été modifiés;
- utilisation de la machine à l'extérieur.

## 6.0 RISQUES RESIDUELS:

***L'utilisateur ne peut être protégé contre le jet direct de vapeur ou d'eau chaude, raison pour laquelle il convient de faire preuve de la plus grande prudence afin d'éviter tout risque de brûlure.***

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou d'atteinte à la personne ou aux animaux occasionnés par d'éventuelles interventions sur la machine par des personnels non qualifiés ou non autorisés.

## 7.0 AVIS IMPORTANTS:

Placer la machine sur un socle stable et sec, loin des sources de chaleur et de la portée des enfants.

Toujours contrôler la quantité d'eau dans le réservoir; le manque d'eau lorsque la machine est en marche entraîne le blocage de la pompe d'alimentation ou l'endommagement irréversible de celle-ci.

Lorsqu'elle est en marche, la machine chauffe l'eau et produit également de la vapeur qui reste comprimée à l'intérieur de la chaudière; pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas la laisser à la portée des enfants, de ne pas toucher les parties chaudes comme le groupe de distribution du café, le porte-filtre, le lance-vapeur, le chauffe-tasses afin d'éviter de possible brûlures.

***Ne pas enlever le porte-filtre et ne poser sous aucun prétexte les mains sous le groupe de distribution ou sous le dispositif turbo vapeur durant l'écoulement afin d'éviter de possibles brûlures.***

L'égouttement d'eau du porte-filtre après l'écoulement du café est normal.

Si la machine n'est pas utilisée suffisamment fréquemment, la débrancher en amenant l'interrupteur général en position arrêt et enlever le cordon d'alimentation de la prise de courant sans tirer dessus.

***Attention: ne jamais actionner la pompe sans eau.***

## 8.0 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE:

Nettoyer le corps machine avec un chiffon doux puis la sécher.

Ne pas utiliser d'alcools ou de solvants, d'abrasifs ou de détergents afin de ne pas endommager les surfaces extérieures. Ne pas immerger la machine dans l'eau, même en partie.

## 9.0 DETARTRAGE :

Nous vous conseillons de détartrer la machine en fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau en utilisant les produits détartrants spécifiques en vente dans le commerce et dans les centres d'assistance après-vente agréés. Préparer dans un récipient une solution d'eau et de détartrant qui sera dissous soigneusement dans l'eau ; verser ensuite la solution dans le réservoir d'eau (10). Placer un récipient adéquat sous le groupe de distribution du café (13) et sous le dispositif turbo vapeur (9). Amener le bouton café / eau chaude (14) en position marche et laisser couler la solution à travers le groupe de distribution du café (5) pendant environ 15 secondes avant d'interrompre l'écoulement. Amener le bouton vapeur (15) et le bouton café / eau chaude (14) en position marche et tourner le bouton de distribution vapeur (4) avec précaution, faire sortir de l'eau du turbo vapeur pendant quelques secondes (6) avant d'interrompre la distribution. Attendre 20 minutes et répéter les opérations jusqu'à ce que la solution restée dans le récipient atteigne le niveau minimum. Oter le réservoir d'eau (1), rincer abondamment, le remplir d'eau fraîche et le réintroduire dans son logement.

## 10.0 ACCESSOIRES:

- Filtre d'une tasse et de deux tasses
- Porte-filtre
- Mode d'emploi

## 10.1 COMPOSANTS ET ACCESSOIRES MACHINE :



- |       |   |       |  |
|-------|---|-------|--|
| 1)    | Réservoir d'eau froide  | 14)   | Bouton/manette de distribution café/eau chaude   |
| 2)    | Chauffe-tasse passif  | 14.a) | Voyant blanc (del bleue): café prêt / eau chaude |
| 3)    | Manomètre   | 15)   | Bouton/manette vapeur                            |
| 4)    | Bouton vapeur / eau chaude                                      | 15.a) | Voyant rouge: vapeur prête                       |
| 5)    | Groupe de distribution  | 16)   | Tiroir extractible de récupération du café moulu |
| 6)    | Distributeur vapeur / eau chaude                                | 17)   | Bouton de commande de distribution du café moulu |
| 7)    | Grille amovible appuie-tasses – Grill-extractible du café moulu | 18)   | Bocal du café en grain                           |
| 8)    | Porte-filtre  | 19)   | Étiquette n° série (voir au dos de la machine)   |
| 9)    | Filtre 1 tasse  | 20)   | Bouton de réglage de la moulure                  |
| 10)   | Filtre 2 tasse  | 21)   | Distributeur de café moulu                       |
| 11)   | Cuve extractible de décharge d'eau                              |       |  |
| 12)   | Presseur pour café  |       |  |
| 13)   | Bouton/manette alimentation                                     |       |  |
| 13.a) | Voyant vert: machine allumée                                    |       |  |

## 11.0 MODE D'EMPLOI:

### 11.1 Mise en route de la machine:

- Remplir le réservoir (1) d'eau froide.
- Allumer la machine en amenant le bouton/manette général (13) en position "I". La mise sous tension du voyant vert (13a) confirme l'alimentation électrique.
- Enfiler le porte-filtre dans le groupe de distribution.
- Ouvrir le bouton vapeur / eau chaude (4).
- Amener le bouton/manette de distribution café/eau chaude (14) en position "I".
- Lorsque de l'eau sort du bec de la buse vapeur (6), amener le bouton/manette de distribution café/eau chaude (14) en position "0" et fermer le bouton (4). Afin d'éviter de répéter ces opérations, il est conseillé de contrôler le niveau de l'eau dans le réservoir (1) en évitant ainsi la vidange du circuit hydrique de la machine. Dans le cas où cela se produirait, les opérations ci-dessus doivent absolument être répétés.
- Lorsque ces opérations sont terminées, la machine peut être laissée allumée.

### 11.2 Réglage de la moulure:

Sur le bocal du café en grains (18), se trouve une étiquette numérotée (19) permettant de référencer la mouture 7.6.5.4.3.2.1

En prenant pour référence le cran placé sur le châssis de la machine et en tournant le bouton de réglage de la mouture (20), l'étiquette numérotée tourne également. Les chiffres élevés correspondent à une mouture à gros grain et donc, les chiffres les plus bas permettent d'obtenir une mouture fine. Le réglage de la mouture est important pour l'obtention d'un bon café crémeux. Aussi, est-il essentiel de la régler en fonction des différents types de café disponibles sur le marché. Il est conseillé d'utiliser un degré de mouture de 3.

Il est conseillé de régler la moulure avec le moulin en fonction en actionnant le bouton (17) avec le porte-filtre.

### 11.3 Préparation du café espresso:

- a) S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".
- b) Dès que le voyant blanc (14.a) s'allume, la machine est prête à fonctionner.
- c) Insérer le filtre (9) 1 tasse ou (10) 2 tasses dans le porte-filtre (8).
- d) Avec le porte-filtre (8), appuyer sur la touche (17) pour actionner le moulin. Après avoir atteint la quantité de café moulu désirée, retirer le porte-filtre (8), ce qui libère la touche (17) par la même occasion.
- e) Appuyer de manière uniforme le contenu du filtre contre le presseur (12).
- f) Introduire le porte-filtre (8) dans le groupe de distribution (5) en tournant avec force de gauche à droite.
- g) Attention: avant d'actionner le bouton/manette de distribution du café (14), s'assurer que le bouton/manette (15) est en position "0" et que le voyant vapeur prête (15.a) est éteint.
- h) Amener le bouton/manette de distribution du café (14) en position "I". Après avoir atteint la quantité de café désirée, amener le bouton/manette de distribution du café (14) en position "0" pour que le café arrête de couler.
- i) Enlever le porte-filtre (8) et jeter le marc de café.

### 11.4 Conseils pratiques:

- a) Il n'est pas nécessaire de laver les filtres (9) et (10) après chaque utilisation, l'important étant de s'assurer que les trous de ceux-ci ne sont pas bouchés.
- b) Pour obtenir un excellent résultat, il est conseillé de réchauffer les tasses sur le chauffe-tasses (2) qui ne fonctionne que si la machine est allumée.

### 11.5 Vapeur:

- a) S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".
- b) Amener le bouton/manette vapeur (15) en position "I".
- c) Attendre que le voyant vapeur prête (15.a) et le voyant de distribution du café/eau chaude (14.a) s'allument.
- d) Ouvrir le bouton vapeur / eau chaude (4). Au début, il sortira un peu d'eau, puis de la vapeur.
- e) Mettre sous la buse de vapeur (6) le récipient contenant la boisson souhaitée et tourner complètement le bouton. La buse de vapeur est équipée d'un bec spécial pour les cappuccinos.
- f) A la fin de l'opération, refermer le bouton vapeur / eau (4). Amener le bouton/manette vapeur (15) en position "0".
- g) Rouvrir le bouton (4) et amener le bouton/manette café/eau chaude (14) en position "0" ; dès que de l'eau sort de la buse vapeur (6), refermer le bouton vapeur (4) tout en amenant simultanément le bouton/manette café/eau chaude (14) en position "0".

**Attention: pour un bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de limiter la distribution de vapeur à 60 secondes maximum.**

### 11.6 Eau chaude:

- a) S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".
- b) Attendre que le voyant blanc (del bleue) (14.a) s'allume.
- c) Ouvrir le bouton (4) et amener le bouton/manette café/eau chaude (14) en position "I"; on obtient immédiatement la sortie de l'eau de la buse vapeur (6).
- d) Une fois la quantité d'eau désirée atteinte, amener à nouveau le bouton/manette café/eau chaude (14) en position "0" et fermer le bouton (4).
- e) Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir (1) contient bien de l'eau.

**Attention: l'eau distribuée sort à une température aux alentours de 90-95°C, agir avec la plus grande prudence afin d'éviter de possibles brûlures.**

### 12.0 ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS:

- a) Attention: avant de positionner le bouton/manette de distribution du café (14), s'assurer que le bouton/manette (15) est en position "0" et que le voyant vapeur prête (15.a) est éteint, dans la mesure où lorsque le voyant vapeur prête (15.a) est allumé, la température de l'eau dans la chaudière est élevée – Danger de brûlure.
- b) Il est conseillé d'effectuer un nettoyage périodique du réservoir d'eau en l'extrayant avec soin de son logement à l'aide de la poignée correspondante et de réinsérer par la suite les buses d'eau à l'intérieur (prendre garde qu'elles ne se plient pas).
- c) Il est conseillé de nettoyer, après chaque utilisation, la buse de vapeur et le bec spécial pour les cappuccinos que l'on peut démonter en le tirant vers le bas.
- d) Pour le nettoyage, utiliser un chiffon imbibé d'eau.
- e) Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques.
- f) Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- g) Ne faire fonctionner l'appareil que sous la surveillance d'adultes et le tenir hors de la portée des enfants.

**Attention:** tout éventuel endommagement dû à la vidange du circuit hydrique de la machine entraîne l'annulation de la garantie : il est donc conseillé de lire attentivement le mode d'emploi et de vérifier périodiquement le niveau d'eau dans le réservoir (1).

### 13.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

Alimentation électrique: 230/240 V – 50 Hz # 120 V – 60 Hz

Puissance: 1200 W

Durée de réchauffage: 3 minutes environ

Pression de la pompe: 12-15 bars environ

Capacité du réservoir d'eau: 3 litres

Dimensions (H x L x P): 340 x 210 x 260 mm

Poids: 7,6 kg

### 14. CAUSES DE MAUVAIS-FONCTIONNEMENT OU D'ANOMALIES

PROBLEMES	CAUSE	SOLUTION
La machine ne fonctionne pas et le voyant de l'interrupteur ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Absence de courant.</li><li>2. la fiche du câble d'alimentation n'est pas bien branchée</li><li>3. Le câble d'alimentation est endommagé</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Redonner du courant.</li><li>2. Brancher correctement la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant.</li><li>3. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE pour le remplacement</li></ol>
Le voyant d'allumage est allumé mais l'eau ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Les thermostats de service ne fonctionnent pas, ou celui de sécurité est actif.</li><li>2. La résistance est interrompue ou grillée.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.</li><li>2. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE .</li></ol>
Le café ne sort pas pendant la distribution.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li><li>2. Le café est moulu trop finement.</li><li>3. Il y a trop de café.</li><li>4. Le café est trop pressé.</li><li>5. Interrupteur vapeur actionné.</li><li>6. Le circuit n'a pas été chargé.</li><li>7. Douchette sale.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verser de l'eau dans le réservoir.</li><li>2. Le remplacer par du café moulu plus grossièrement.</li><li>3. Diminuer la quantité de café dans le filtre.</li><li>4. Presser moins le café.</li><li>5. Désinsérer l'interrupteur vapeur.</li><li>6. Voir paragraphe 11.1 – mise en service.</li><li>7. Nettoyer ou remplacer la douchette.</li></ol>
La pompe fait trop de bruit.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li><li>2. La pompe n'est pas amorcée.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verser de l'eau dans le réservoir.</li><li>2. Voir paragraphe 11.1 - mise en service.</li></ol>
Le café sort trop rapidement.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le café est moulu trop grossièrement.</li><li>2. Il n'y a pas assez de café.</li><li>3. Le café n'est pas assez pressé.</li><li>4. Café vieux ou inapproprié.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le réglage de la mouture doit être plus fin.</li><li>2. Augmenter la dose de café.</li><li>3. Presser davantage le café.</li><li>4. Remplacer le café.</li></ol>
Le café sort goutte à goutte.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le café est moulu trop finement</li><li>2. Il y a trop de café.</li><li>3. Le café est trop pressé.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le réglage de la mouture doit être plus gros.</li><li>2. Diminuer la quantité de café.</li><li>3. Presser moins le café.</li></ol>
Le café sort entre le groupe de distribution et le porte-filtre.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le porte-filtre n'est pas inséré correctement.</li><li>2. Il y a trop de café dans le filtre.</li><li>3. Le bord du porte-filtre n'a pas été nettoyé.</li><li>4. Le joint sous la coupe est usé.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. L'insérer correctement.</li><li>2. Diminuer la quantité de café.</li><li>3. Enlever les résidus de café du bord du porte-filtre.</li><li>4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.</li></ol>
Il n'y a pas de mousse sur le café.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La mélange de café n'est pas approprié à ce type de machine.</li><li>2. La mouture n'est pas correcte.</li><li>3. Il n'y a pas assez de café.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Remplacer le café.</li><li>2. Régler la mouture du café.</li><li>3. Augmenter la dose du café.</li></ol>
Le café sort trop froid.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La machine n'était pas à la bonne température.</li><li>2. Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.</li><li>3. Les tasses n'ont pas été préchauffées.</li><li>4. Le pressostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Respecter les indications présentées au paragraphe 11.1 et 11.3.</li><li>2. Le porte-filtre doit être chauffé en même temps que l'eau - Voir paragraphe 11.1.</li><li>3. Chauffer les tasses sur le chauffe-tasse passif (2).</li><li>4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE</li></ol>
Le café sort trop chaud.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le pressostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE</li></ol>
La machine ne fournit pas de vapeur	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le circuit n'a pas été chargé.</li><li>2. L'orifice de la partie finale du tube de vapeur est bouché.</li><li>3. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li><li>4. Le turbo vapeur n'est pas inséré correctement.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Voir paragraphe 1.5 - distribution de la vapeur.</li><li>2. Nettoyer l'orifice à l'aide d'une aiguille.</li><li>3. Voir paragraphe 11.1 - mise en service.</li><li>4. Remettre en place le turbo vapeur.</li></ol>