



ITA

ENG

FRA

DEU

ESP

**VBM**

As once and never before.

VBM DOMOBAR  
—  
**SUPER**  
**DIGITAL - ELECTRONIC**

**Manuale di Istruzioni** *Istruzioni originali*

**Instruction manual** *Translation of original instructions*

**Manuel d'Instructions** *Traduction des instructions d'origine*

**Bedienungsanleitung** *Übersetzung der Originalanleitung*

**Manual de instrucciones** *Traducción de las instrucciones originales*

ITA

**VIBIEMME SRL**

via Charles Gounod, 25/27 -  
20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy  
T. (+39) 02 660 16691 · F. (+39) 02 660 16636  
info@vbmespresso.com · www.vbmespresso.com



ENG

**DOMOBAR,**  
SUPER DIGITAL - ELECTRONIC.

FRA

**Timbro rappresentante locale***Stamp of local agent**Timbre du représentant local**Stempel des lokalen Vertreters**Sello representante local***Modello n°***Model**Modèle**Modell**Modelo*

DEU

**Revisione n°***Rev. No.**Rév. N.**Überarbeitung**Rev. N.*

0

**Data***Date**Date**Datum**Fecha*

07-2020

**Note***Remarks**Notes**Notiz**Notas*

Emissione documento - Document issued - Emission document  
Ausgangsbeleg - Emisión documento

Revisione documento - Document review - Document  
d'examen - Prüfung der Unterlagen - Revisión de documentos

Revisione documento - Document review - Document  
d'examen - Prüfung der Unterlagen - Revisión de documentos

ESP



# MANUEL D'INSTRUCTIONS,

## TABLE DES MATIÈRES.

---

### **1      INFORMATIONS GÉNÉRALES**

- 1.1    DESCRIPTION DES SYMBOLES
- 1.2    UTILISATION PRÉVUE
- 1.3    MAUVAISE UTILISATION

---

### **2      CARACTÉRISTIQUES**

- 2.1    DESCRIPTION DE LA MACHINE
- 2.2    DONNÉES TECHNIQUES
- 2.3    SÉCURITÉ

---

### **3      DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT**

- 3.1    DÉBALLAGE DE LA MACCHINA
- 3.2    ÉQUIPEMENT
- 3.3    MONTAGE DES AILETTES
- 3.4    POSITIONNEMENT DE LA MACCHINA

---

### **4      IDENTIFICATION DES COMPOSANTS**

---

### **5      CONNECTIONS**

- 5.1    ALIMENTATION EN EAU
- 5.2    CONNEXION ÉLECTRIQUE

FRA



---

## **6 DESCRIPTION DES BOUTONS ET LUMIÈRES**

---

### **7 FONCTIONNEMENT**

- 7.1 CHARGEMENT DE EAU
  - 7.2 PREMIÈRE MISE EN FONCTION
  - 7.3 MISE EN FONCTION
  - 7.4 PRÉPARATION DE CAFÉ
  - 7.5 ALIMENTATION EN EAU CHAUDE
  - 7.6 FOURNITURE DE VAPEUR
- 

### **8 DESCRIPTION DE L'ÉCRAN**

- 8.1 PREMIER ALLUMAGE
  - 8.2 CONFIGURATIONS
  - 8.3 DURANT LE VERSEMENT DU CAFÉ
  - 8.4 STAND-BY
  - 8.5 ALARMES
- 

### **9 NETTOYAGE**

- 9.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES DE NETTOYAGE
  - 9.2 NETTOYAGE QUOTIDIEN
  - 9.3 CONTRÔLES ET REMPLACEMENTS
- 

## **10 GUIDE DE LA SOLUTION DE QUELQUES PROBLÈMES**

---

### **11 ÉLIMINATION**

---

### **12 CABLAGE**

---





# 1,

## INFORMATIONS GÉNÉRALES.

Vibiemme S.r.l. a pris toutes les précautions possibles pour assurer un fonctionnement sûr et un équipement efficace. Les dispositifs de sécurité installés sont conçus pour protéger les opérateurs et techniciens agréés.

- S'il vous plaît lire ce manuel avant d'installer, de départ et d'utiliser la machine. Le non respect de cette instruction peut entraîner des dommages matériels, la mauvaise performance de la machine, les risques sanitaires ou blessures.
- Ce manuel est une partie intégrante de la machine et doit être disponible pour l'utilisateur et / ou personnel d'entretien. En cas de perte ou de la demande pour plus d'informations, contactez votre revendeur local ou le fabricant. Le manuel reflète l'état de la technique à l'heure actuelle et ne peut être considérée comme insuffisante pour toutes les mises à jour ultérieures: le fabricant se réserve le droit de modifier le manuel sans l'obligation de mettre à jour les versions précédentes, sauf dans des cas exceptionnels.
- Le dispositif peut être utilisé par des enfants âgés non inférieure de 14 ans et les personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduits, ou le manque d'expérience ou les connaissances nécessaires, sous surveillance ou après qu'ils ont reçu des instructions à assurer la sécurité et la compréhension des dangers qui sont inhérents. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien destinée à être effectuée par l'utilisateur n'a pas être prise par les enfants sans surveillance.



### **C'EST INTERDIT:**

- Faire fonctionner la machine sans respecter les règles de sécurité en vigueur dans le pays d'installation;
- faire fonctionner la machine en l'absence de connexion de mise à la terre. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique;
- remplacer ou retirer les autocollants de sécurité et plaque signalétique apposés directement sur la machine et sur l'emballage, pour l'installation et l'utilisation correcte et sûre;
- toucher des groupes ou des becs, pendant le fonctionnement de la machine. Les buses doivent être manipulés uniquement par des moyens de poignées spéciales. Les boissons distribuées et certaines parties de la machine sont chauds et peuvent causer des brûlures;
- retirer ou altérer toute partie de la machine et NE pas faire des modifications non autorisées. Contactez le technicien autorisé et spécialisé de la zone;
- tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche;
- laisser la machine être utilisé par des enfants ou le personnel impropres;
- exposer la machine aux intempéries (soleil, pluie etc ....);
- laisser la machine dans des endroits où la température ambiante est égale ou inférieure à 0°C, car l'eau résiduelle dans la chaudière pourrait geler et causer des dommages;
- installer la machine dans des endroits où ils sont utilisés des jets d'eau qui pourraient atteindre la machine;
- faire fonctionner la machine si une porte ou un panneau ne sont pas correctement fermées;
- insérer cuillères, fourchettes ou autres ustensiles dans les parties intérieures



de la machine;

- faire fonctionner la machine en l'absence d'eau;
- remplir le réservoir avec de l'eau chaude ou bouillante;
- obstruer les ouvertures de ventilation: laissez au moins 10 cm. L'espace entre la machine et les parois, et au moins 5 cm des deux côtés, pour permettre une ventilation correcte.

### **POUR UN BON FONCTIONNEMENT, UTILISER:**

- Seulement café moulu.
- Seulement eau froide, de réseau, convenablement ramolli (~ 7 degrés français).
- Seulement pièces d'origine Vibiemme S.r.l.

**LE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS EXCLUT LA POSSIBILITÉ DE BÉNÉFICIER DE LA GARANTIE ET LES BAISES DU FABRICANT OU UN TECHNICIEN DE MAINTENANCE TOUTE RESPONSABILITÉ.**

### **VIBIEMME S.R.L. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ, DANS LES CAS SUIVANTS:**

- si la machine est utilisée de différentes manières que celles décrites dans ce manuel;
- si vous ne vous conformez pas aux exigences de sécurité et d'entretien;
- si vous ne l'utilisez pièces de rechange originales Vibiemme;
- si L'INSTALLATEUR ou TECHNICIEN DE MAINTENANCE, ne sera pas autorisée et spécialisée.



- **L'INSTALLATEUR ou TECHNICIEN DE MAINTENANCE** doivent en informer le fabricant de **DEFAUTS POSSIBLES** ou mauvaise utilisation qui pourrait affecter la sécurité du système d'origine.
- **VERIFIER** les conditions des composants et, si défectueux, arrêter l'installation et demander leur remplacement.
- **Si la machine doit rester inutilisé pendant une longue période, vous devez déconnecter l'alimentation et de l'eau si elle est connectée.**

F R A

## 1.1, DESCRIPTION DES SYMBOLES.

Informations concernant les opérations à risque dans ce manuel sont marqués par les symboles suivants qui indiquent:



Danger dû à **l'électricité**.



### **ATTENTION!**

Danger général ou informations diverses.



Risque **thermique** (brûlures).



### **AVERTISSEMENT**

Danger d'endommager la machine.



## 1.2,

### UTILISATION PRÉVUE.

---

La machine à café a été construit et conçu exclusivement pour la livraison de l'espresso et pour la préparation de boissons chaudes (thé, cappuccino, etc ..... ) au moyen d'eau chaude ou de la fourniture de vapeur.

Seulement pour cette utilisation doit être utilisée, toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereux.

## 1.3,

### MAUVAISE UTILISATION.

---

La machine à café a été construit et conçu pour utiliser uniquement alimentaire et donc est interdit:

- introduire des liquides autres que l'eau;
- réchauffer des boissons ou d'autres substances non alimentaires;
- introduire, dans le porte-filtre, produits moulus à l'exception du café;
- place sur la surface de retenue autres objets autres que des verres et tasses;
- déposer des récipients contenant des liquides sur la surface de maintien
- bloquer les bouches d'aération avec un tissu ou d'autres matériaux;
- couvrir la surface de maintien avec un chiffon;
- appuyer avec vos mains de la zone de la distribution;
- utiliser la machine si elle est fortement humide.

#### **IMPORTANT**

**DANS CETTE SECTION, NOUS AVONS ÉNUMÉRÉ QUELQUES SITUATIONS DE MAUVAISE UTILISATION RAISONNABLEMENT PRÉVISIBLE, CEPENDANT, L'UTILISATION DE LA MACHINE DOIT SE CONFORMER À L'INFORMATION DANS LA SECTION «UTILISATION CONFORME».**



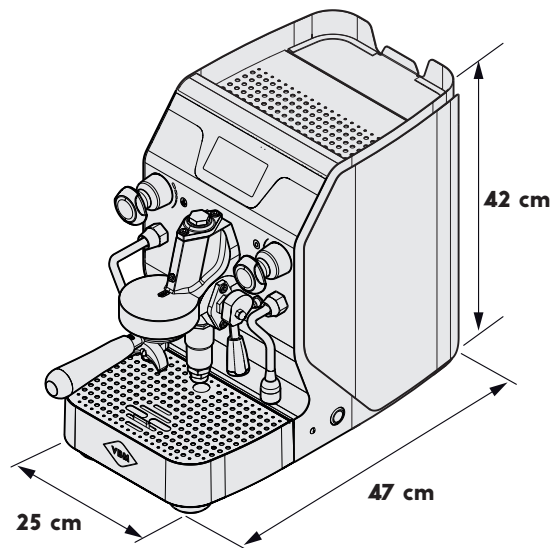
## 2, CARACTÉRISTIQUES.

### 2.1, DESCRIPTION DE LA MACHINE.

Voici la liste des principales caractéristiques de la machine semi-automatique pour espresso, avec distribution commandée par une manette.

- Chaudière en cuivre dans envahie pour la production d'eau chaude et de la vapeur.
- Charge de la chaudière, via une pompe de vibration activé par levier infusion.
- Thermostat pré-calibré pour le contrôle de la bonne pression dans la chaudière.
- L'élément chauffant est constitué par une résistance électrique immergée dans la chaudière; il permet le chauffage de l'eau et de la production de vapeur.
- Groupe distributeur en laiton chromé.
- Pompe à vibration.
- Lance à eau et lance vapeur en cuivre chromé avec poignées ergonomiques.
- Réservoir d'eau en plastique alimentaire ayant une capacité de 2,5 litres.
- Contrôle du niveau d'eau du réservoir via le capteur.
- Afficheur pour la production de café, production de vapeur, production d'eau chaude et signalisation des alarmes.

## 2.2, DONNÉES TECHNIQUES.



FRA

<b>Capacité de la chaudière - Chaudière de café</b>	0,5 litres
<b>Capacité de la chaudière - Chaudière à vapeur</b>	2 litres
<b>Connexion électrique</b>	240 V - 50/60Hz
<b>Puissance</b>	600 + 1200 W



<b>Bruit</b>	< 70 db
--------------	---------

<b>Température de fonctionnement</b>	+5° à +30°C
--------------------------------------	-------------

<b>Température de stockage</b>	+5° à +40°C
--------------------------------	-------------

<b>Poids net</b>	33 kg
------------------	-------

## 2.3, SÉCURITÉ.

- Panneaux de protection des parties internes, fixés avec des vis.
- Capteur de niveau d'eau.

Quand l'eau atteint le niveau maximum (1,5 cm du fond) toutes les fonctions de la machine sont automatiquement désactivées, la led de lign reste allumée e indiquant la tension introduite. Eteindre la machine, en plaçant sur «OFF» l'interrupteur principal, et remplir le réservoir d'eau, comme indiqué dans la section correspondante.

### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Il s'allume, lorsque la température dans le bouilleur atteint 150°C, en éliminant la tension à la résistance, de manière à éviter la brûlure.



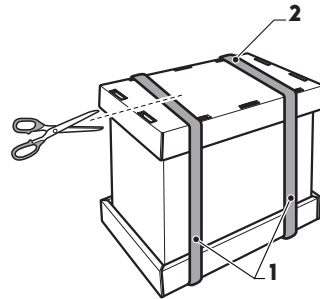
### 3,

## DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT.

### 3.1,

#### DÉBALLAGE DE LA MACHINE.

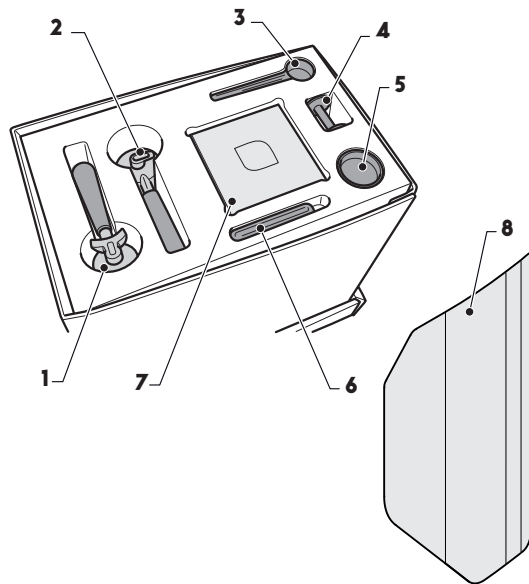
- Toujours vérifier l'intégrité de l'emballage: informer le transporteur de tout dommage.
- Couper les sangles (1) et ouvrez la partie supérieure (2) de l'emballage.
- Retirer les accessoires: équipement et la documentation technique (manuels). Ouvrez le cellophane et lever la machine par DE LA BASE.
- Les éléments (carton, cellophane, agrafes métalliques, etc.) peuvent couper ou blesser en cas de manipulation ou si elles sont utilisée de manière incorrecte; éloigner de la porte des enfants ou des personnes non autorisées.



FRA

### 3.2, ÉQUIPEMENT.

- 1 Porte-filtre 2 cafés
- 2 Porte-filtre 1 café
- 3 Mesure
- 4 Presseur
- 5 Filtre aveugle
- 6 Brosse
- 7 Manuel d'instruction
- 8 Ailettes

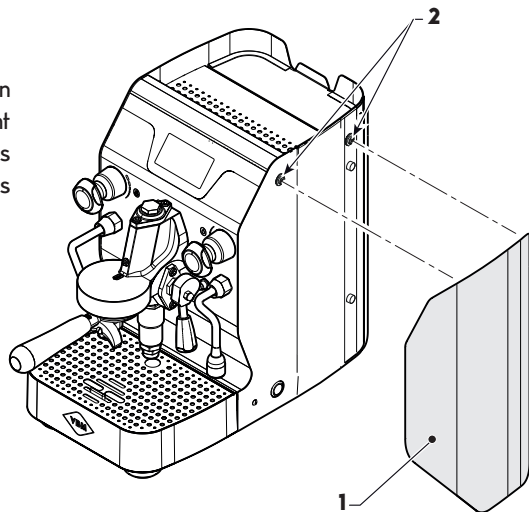




### 3.3,

#### MONTAGE DES AILETTES.

Monter les ailettes (1) en dotation en accrochant les boutons qui se trouvent sur les ailettes avec les repères correspondants (2) présents sur le corps de la machine.



FRA

### 3.4,

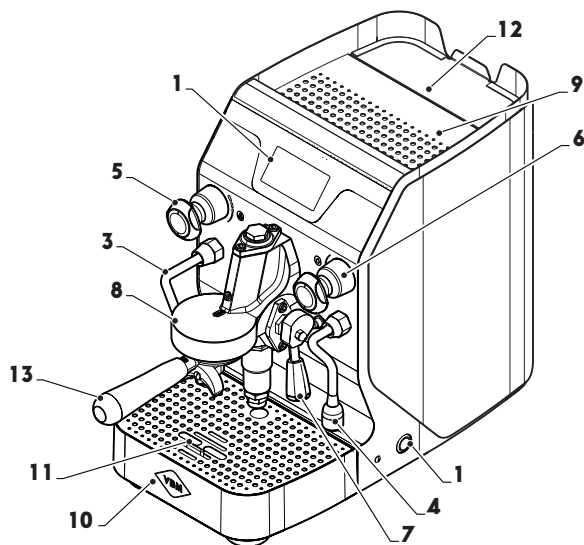
#### POSITIONNEMENT DE LA MACCHINA.

Placez la machine à son emplacement final, en vérifiant que:

- le support mobile est suffisamment forte et stable, en prenant en compte le poids de la machine, et qui n'a pas basculé;
- il ya au moins 10 cm. entre la paroi arrière et des parois latérales et de la machine et les parois, afin de permettre une ventilation appropriée;
- l'étage supérieur de la machine (surface de maintien) ne doit pas dépasser 150 cm du sol.

## 4,

## IDENTIFICATION DES COMPOSANTS.



- |          |   |           |                                       |
|----------|---|-----------|---------------------------------------|
| <b>1</b> | Interrupteur général lumineux « ON/OFF ».                                   | <b>8</b>  | Groupe de distribution de café.       |
| <b>2</b> | Afficheur.  | <b>9</b>  | Plateau pour les tasses.              |
| <b>3</b> | Buse vapeur.  | <b>10</b> | Plateau d'égouttement amovible.       |
| <b>4</b> | Buse eau chaude.  | <b>11</b> | Flotteur du niveau de liquide du bac. |
| <b>5</b> | Bouton de commande distribution de vapeur.                                  | <b>12</b> | Couvercle du réservoir à eau.         |
| <b>6</b> | Bouton de commande distribution de eau chaude.                              | <b>13</b> | Porte-filtre.                         |
| <b>7</b> | Levier pour la distribution de café (Uniquement pour la version numérique). |           |                                       |



## 5, CONNECTIONS.

### 5.1, ALIMENTATION EN EAU.

Ce modèle ne nécessite pas de raccordement à l'alimentation en eau, l'eau pour la préparation du café, de manière appropriée ramolli, est pris dans le réservoir arrière.

### 5.2, CONNEXION ÉLECTRIQUE.

La machine est connectée au réseau électrique avec le cordon d'alimentation de l'équipement, avec prise.



**Vérifiez que tous les interrupteurs sont en position «OFF».**

- Il est absolument obligatoire la connexion de mise à la terre, et la correspondance du système à la réglementation applicable dans le pays d'installation.
- Vérifiez l'alimentation électrique (voir plaque signalétique); il doit correspondre à l'alimentation locale.
- Vous ne pouvez pas utiliser de rallonges et des câbles de démarrage; le lieu de travail est inévitablement exposé à l'eau et l'humidité qui affectent les conditions de système d'isolation.
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé**, il doit être remplacé par un autre ayant les mêmes caractéristiques, que par l'installateur / mainteneur agréé et spécialisé. Le non respect de cette instruction peut entraîner des dommages à la machine et provoquer un choc électrique.



## 6,

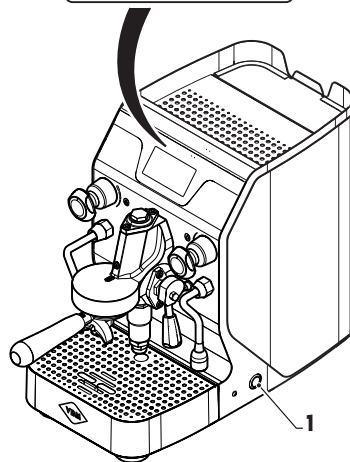
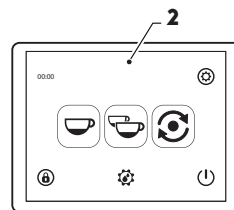
### DESCRIPTION DES BOUTONS ET LUMIÈRES.

#### INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ON/OFF (1):

- La machine est équipée d'un commutateur d'alimentation à deux positions:  
**Position OFF** : aucune alimentation à des composants internes, les leds en ligne de l'interrupteur sont éteintes.  
**Position ON** : alimentation à des composants électriques de fonctionnement, la led de l'interrupteur s'allume.

#### AFFICHEUR (2) :

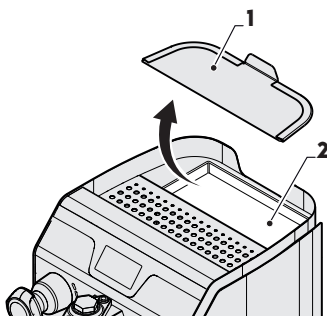
- En mettant l'interrupteur général sur la position ON, l'écran s'allume, et sur ce dernier l'utilisateur peut accéder à la programmation et au contrôle de tous les paramètres de la machine.





## 7. FONCTIONNEMENT.

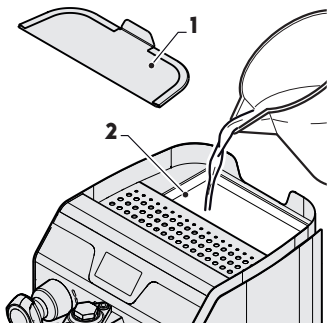
### 7.1, CHARGEMENT DE EAU.



- Soulever le couvercle (1), le retirer et remplir le réservoir (2) avec l'eau de froide adoucie (2,5 litres) (ou de l'eau minérale naturelle).
- Replacer le couvercle (1).



**L'absence d'eau dans le réservoir (niveau minimum) inhibe le fonctionnement de la résistance et l'alimentation en eau de la café.**



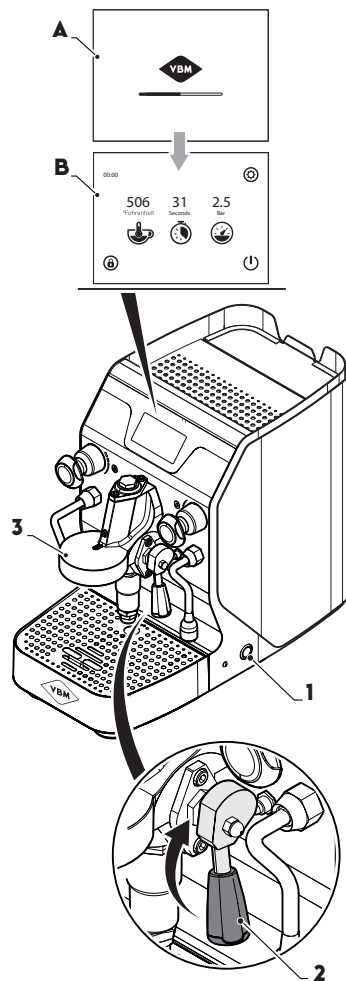


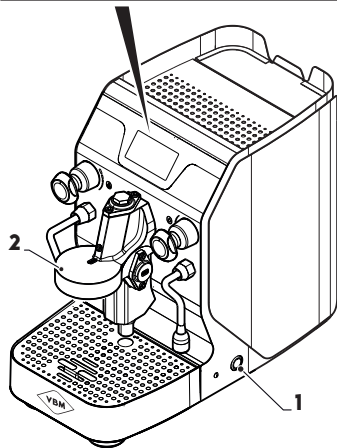
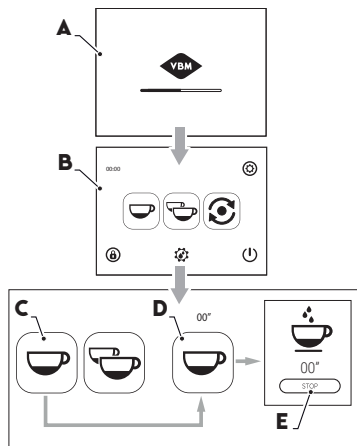
## 7.2,

### PREMIÈRE MISE EN FONCTION.

#### DOMOBAR SUPER DIGITAL

- Chargez l'eau comme indiqué au paragraphe "Chargement de eau".
- Appuyer sur l'interrupteur de ligne (1) qui s'éclaire et on introduit le chauffage de l'eau, le logo apparaît sur l'afficheur (A).
- Programmer la langue, l'unité de mesure, l'heure et la date de la manière indiquée au paragraphe 8.
- Attendre de parvenir à la température de l'eau dans la chaudière indiquée par l'affichage de la page-écran (B) sur l'écran.
- Soulevez le levier (2) et le maintenir jusqu'à ce que dans le groupe (3) sort l'eau indiquant que la chaudière est plein d'eau, puis abaissez le levier (2).
- Éteindre la machine en appuyant de nouveau sur l'interrupteur général (1).





## DOMOBAR SUPER ELECTRONIC

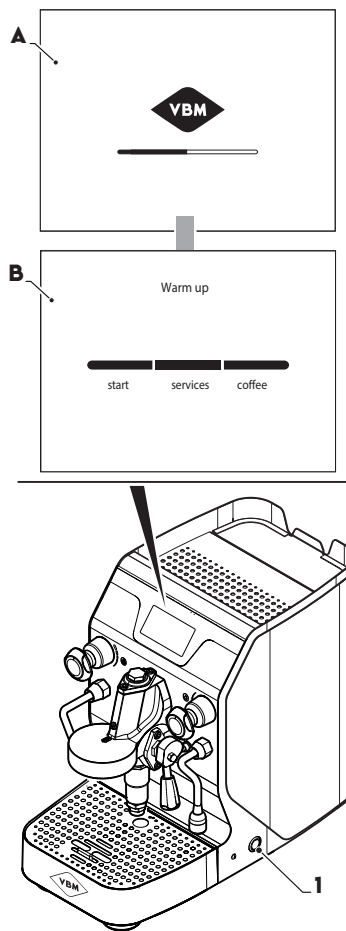
- Chargez l'eau comme indiqué au paragraphe "Chargement de eau".
- Appuyer sur l'interrupteur de ligne (1) qui s'éclaire et on introduit le chauffage de l'eau, le logo apparaît sur l'afficheur (A).
- Programmer la langue, l'unité de mesure, l'heure et la date de la manière indiquée au paragraphe 8
- L'affichage de la page-écran (B) sur l'écran indique que l'on a atteint la température de l'eau dans la chaudière.
- Sélectionner une des icônes de versement du café (C) sur l'écran et commencer ensuite le versement en sélectionnant l'icône (D) qui se trouve sur la page-écran successive.
- Quand de l'eau sort du groupe (2) ceci signifie que la chaudière est pleine d'eau, à ce moment-là arrêtez le versement en appuyant sur le bouton « STOP » (E).
- Éteindre la machine en appuyant de nouveau sur l'interrupteur général (1).

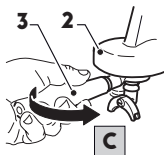
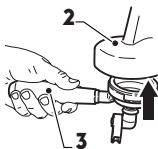
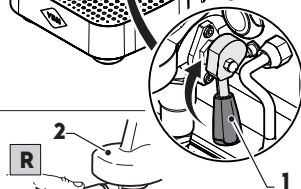
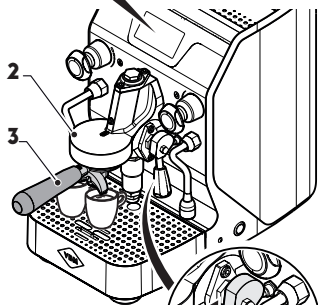
FRA

### 7.3,

#### MISE EN FONCTION.

- Appuyer sur l'interrupteur de ligne (1) qui s'éclaire et on introduit le chauffage de l'eau, le logo apparaît sur l'afficheur (A).
- Attendre que la préparation de la machine s'achève, quand la page-écran (B) s'affiche sur l'écran, la machine est prête à l'emploi.





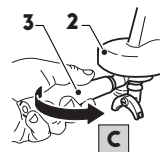
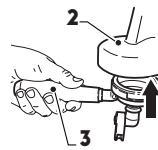
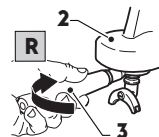
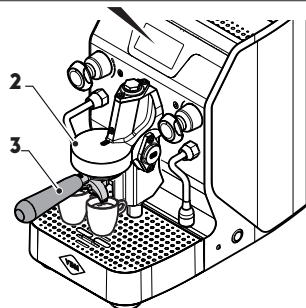
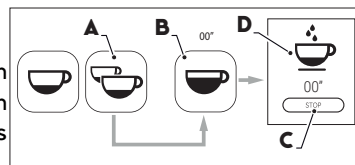
## 7.4, PRÉPARATION DE CAFE.

### DOMOBAR SUPER DIGITAL

- Avec porte-filtre monté, soulevez le levier (1) et de faire un vide de distribution, de manière à amener la température dans le groupe (2), puis abaissez le levier (1).
- Retirer le porte-filtre (3) dans le groupe (2) en tournant comme indiqué par la flèche «R».
- Jeter tous les fonds présents.
- Remplir le filtre avec la dose de café (une dose pour un seul café, deux doses pour deux cafés).
- Nettoyer le bord du filtre pour éliminer les traces de café, et le faire, qu'il n'y a parfaite étanchéité entre le filtre et le groupe.
- Monter le porte-filtre (3) sur le groupe (2), le soulevant, de façon à insérer les languettes dans le siège du groupe (2), puis tournez le porte-filtre (3) jusqu'à la fin de course, dans la direction indiquée par la flèche «C».
- Placer une ou deux tasses chaudes sous le porte-filtre en fonction du type de support du filtre utilisé.
- Soulever le levier (1) pour produire le café, la page-écran (A) apparait sur l'afficheur et indique le temps de production ; une fois que l'on a obtenu la quantité désirée abaisser le levier (1) pour arrêter la production.
- Il est recommandé de retirer le porte-filtre de la machine, faire un distribution a vide pour nettoyer l'entonnoir, puis remonter le porte-filtre.

## DOMOBAR SUPER ELECTRONIC

- Quand le porte-filtre est monté, appuyer sur la page-écran principale l'icône (A) et ensuite l'icône (B) pour effectuer un versement à vide de façon à chauffer le groupe (2), puis appuyer sur le bouton « STOP » (C).
- Retirer le porte-filtre (3) dans le groupe (2) en tournant comme indiqué par la flèche «R».
- Jeter tous les fonds présents.
- Remplir le filtre avec la dose de café (une dose pour un seul café, deux doses pour deux cafés).
- Nettoyer le bord du filtre pour éliminer les traces de café, et le faire, qu'il n'y a parfaite étanchéité entre le filtre et le groupe.
- Monter le porte-filtre (3) sur le groupe (2), le soulevant, de façon à insérer les languettes dans le siège du groupe (2), puis tournez le porte-filtre (3) jusqu'à la fin de course, dans la direction indiquée par la flèche «C».
- Placer une ou deux tasses chaudes sous le porte-filtre en fonction du type de support du filtre utilisé.
- Pour verser le café appuyer sur l'icône (A) sur l'écran et ensuite sur l'icône (B) pour choisir la quantité de café (l'image représente le versement de deux cafés allongés).
- La page-écran (D) s'affiche par la suite et indique la durée du versement, à la fin de laquelle elle s'arrête automatiquement, ; s'il faut arrêter le versement du café avant l'heure, appuyer sur le bouton « STOP » (C).
- Il est recommandé de retirer le porte-filtre de la machine, faire une distribution à vide pour nettoyer l'entonnoir, puis remonter le porte-filtre.





**NOTE:** Faire immédiatement la préparation du café, une fois le porte-filtre est dans le groupe; laisser le café dans le filtre, sans le faire immédiatement, se traduira par l'épuisement de café moulu et café est amer.



**ATTENTION:** Soyez prudent de ne pas toucher le groupe (2): risque de brûlure.

## 7.5,

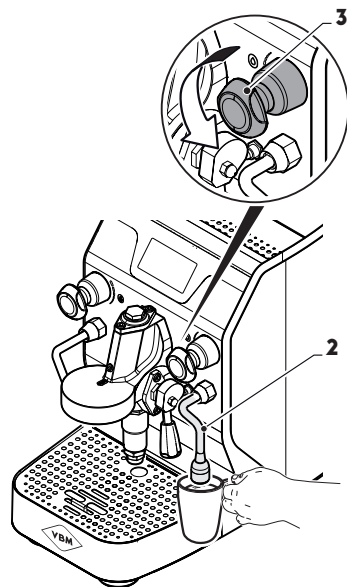
### ALIMENTATION EN EAU CHAUDE.

- Retirer la buse (1) de la machine.



**ATTENTION:** La buse (1) est très chaud.  
Déplacez la buse seulement avec une protection adéquate en caoutchouc; danger de brûlure.

- Placez une tasse sous la buse (1).
- Ouvrez le robinet, tourner lentement le bouton (2) dans le sens antihoraire.
- Une fois que vous atteignez le montant désiré, fermer le robinet (2).



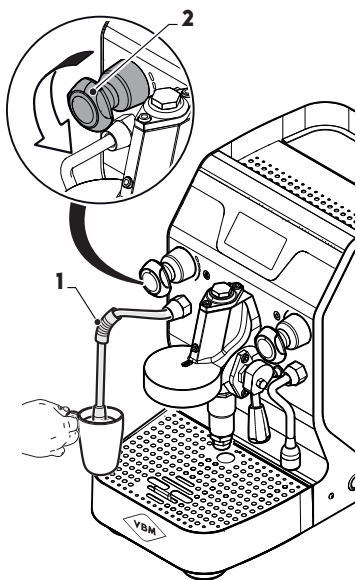
FRA

## 7.6, FOURNITURE DE VAPEUR.

- Tournez le buse vapeur (1) dans le bol, puis faire un court distribution de vapeur a vide en tournant lentement le bouton (2) dans le sens antihoraire, pour enlever toute eau résiduelle présente dans le circuit.



**ATTENTION: La buse (1) est très chaud.  
Déplacez la buse seulement avec une  
protection adéquate en caoutchouc; danger de  
brûlure.**



- Retirer le tuyau de vapeur (1) à l'extérieur, puis placez une tasse ou un pot rempli de liquide à chauffer sous la buse.
- Immerger complètement la buse de le tuyau de vapeur dans le liquide et ouvrir lentement la vanne (2) en tournant dans le sens antihoraire.
- Une fois la température souhaitée atteinte, fermer le robinet (2).
- Tournez le tuyau de vapeur (1) dans le bol, puis faire une courte fourniture de vapeur a vide pour nettoyer l'intérieur du jet, puis nettoyer la buse (1) avec un chiffon humide pour éviter l'encrassement difficile à enlever.








## 8,

# DESCRIPTION DE L'ÉCRAN.

Ce paragraphe contient la description de l'écran tactile pour la programmation et le contrôle de tous les paramètres des machines Domobar Super Digital et Domobar Super Analog.

## 8.1,

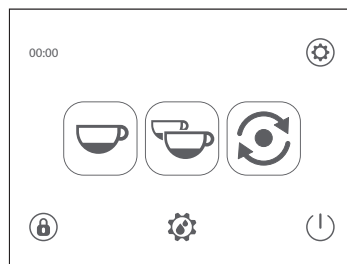
### PREMIER ALLUMAGE.

- La première fois que l'on allume la machine, la procédure guidée de configuration des paramètres de base se mettra en marche. En l'espèce l'utilisateur sélectionnera la langue du programme, l'unité de mesure des températures (°C ou °F), programme l'heure, la date et choisit le mode d'allumage/d'extinction de la machine (manuel ou automatique).
- Sur les pages-écrans utiliser les flèches de droite ( ) pour faire défiler les options, appuyer sur les touches ( ) pour programmer les horaires et appuyer sur le bouton () pour confirmer le choix.
- Quand la procédure de configuration guidée est terminée, la préparation de la machine se met en marche et la page-écran principale « PAGE D'ACCUEIL » s'affichera.

FRA



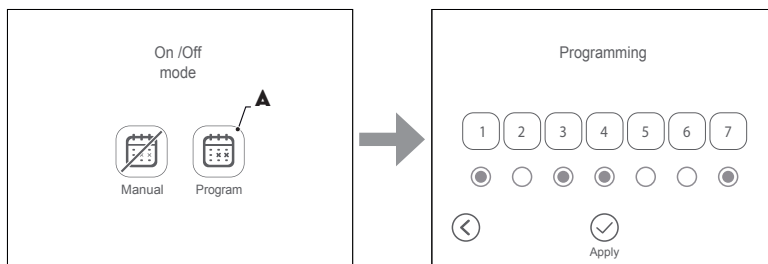
**HOME Domobar Super Digital**



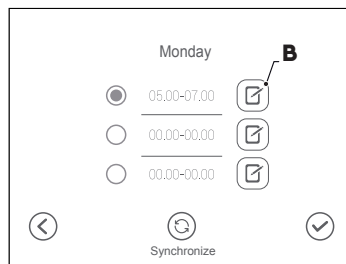
**HOME Domobar Super Electronic**

## PROGRAMMATION D'ALLUMAGE/D'EXTINCTION DE LA MACHINE

- Grâce à cette fonction l'utilisateur est en mesure de programmer l'allumage et l'extinction automatiques de la machine en en décidant les jours et les plages horaires.
- Appuyer sur l'icône (A) pour accéder au menu de programmation allumage/extinction automatiques.
- Sélectionner les jours de la semaine au cours desquels la machine devra s'allumer automatiquement ; les chiffres de 1 à 7 correspondent aux jours d'une semaine, 1=Lundi ..... 7=Dimanche.

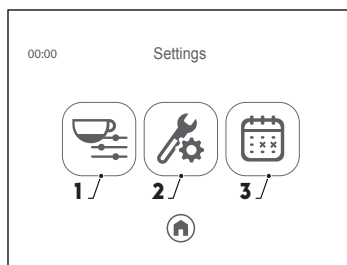


- Il est possible de programmer un maximum de 3 plages horaires différentes pour chaque jour. les jours où une plage horaire n'est pas habilitée, le stand-by de ce jour sera conservé. Si une plage horaire est habilitée, le jour est habilité automatiquement.
- Programmer toutes les plages horaires désirées en appuyant sur l'icône (B), une fois que la programmation est conclue, le symbole (🕒) apparaît en bas à droite sur la page-écran « PAGE D'ACCUEIL » pour indiquer que l'allumage et l'extinction automatiques de la machine sont actifs.



## 8.2, CONFIGURATIONS.

- Sur la page « PAGE D'ACCUEIL » appuyer sur l'icône (⚙️) pour accéder aux configurations de la machine. À ce moment-là, on peut avoir accès aux pages suivantes en appuyant sur les icônes respectives :
  - 1 Programmer les valeurs et les paramètres de versement du café.
  - 2 Accès aux pages de configuration du système.
  - 3 Modifier la programmation d'allumage/d'extinction automatiques (présente uniquement si la fonction a été programmée lors du premier allumage).

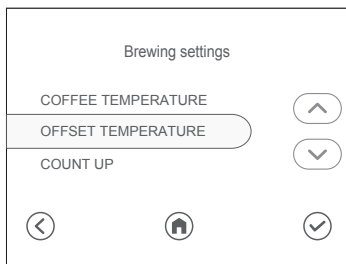


- Pour la navigation et la configuration de tous les éléments des sous-menus, utiliser les flèches de droite (⬆️⬇️⬆️) et confirmer le choix en appuyant sur le bouton (✅). Pour augmenter les valeurs utiliser les boutons (⬅️➕) tandis que pour annuler une opération et/ou revenir au menu principal appuyer sur la flèche en bas à gauche (⬅️).



## PARAMÈTRES VERSEMENT DU CAFÉ

Sur cette page-écran l'utilisateur a la possibilité d'accéder aux pages de configuration suivantes :



- **Température de versement** - page-écran où il est possible de programmer la température de versement du café ;
- **Compensation de température** - page-écran sur laquelle il est possible de configurer les paramètres de compensation des valeurs environnementales.
- **Compte** - page-écran où il est possible de programmer le temps de versement du café. Dans la version Domobar Super Electronic sur cette page-écran, il est possible de programmer les temps de versement pour un café simple serré ou allongé et pour deux cafés serrés ou allongés.

**Uniquement pour  
Domobar Super Electronic**

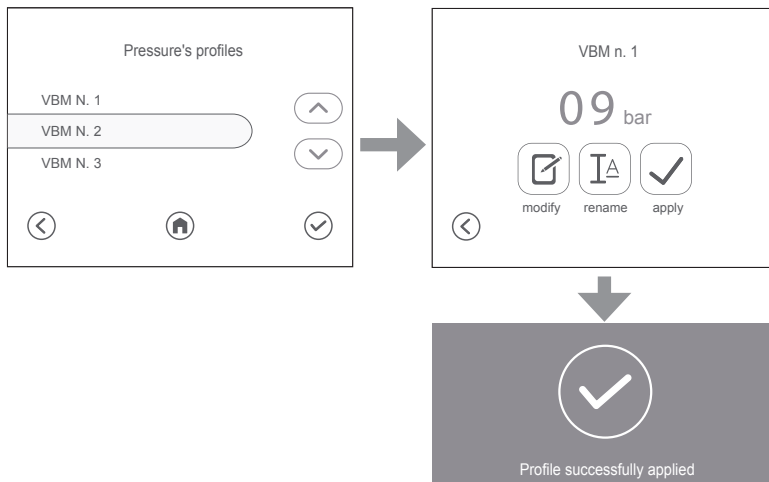


- **Pression de la chaudière** - page-écran où il est possible de programmer la pression de la chaudière.
- **Activer/désactiver les profils de pression** - page-écran sur laquelle « Activer les profils de pression » s'affichera en cas de profils désactivés et vice versa.
- **Profils de pression** - La fonction « Profils de pression » permet de programmer un maximum de dix profils différents de versement du café.

En fait la pompe fonctionne à la pression maximale et, à l'aide du logiciel, il est possible de programmer la pression et la durée en sept segments différents dans un profil ; par exemple, dans le premier segment il est possible de programmer une pression de 5 bars pendant 6 secondes, dans le second segment, il est possible de programmer une pression de 7 bars pendant 4 secondes, etc. jusqu'au septième segment.

#### Sélectionner le profil

Sélectionner le profil désiré en appuyant sur les flèches (⬆️⬇️) appuyer ensuite (✅) sur les deux pages-écrans successives pour l'appliquer.

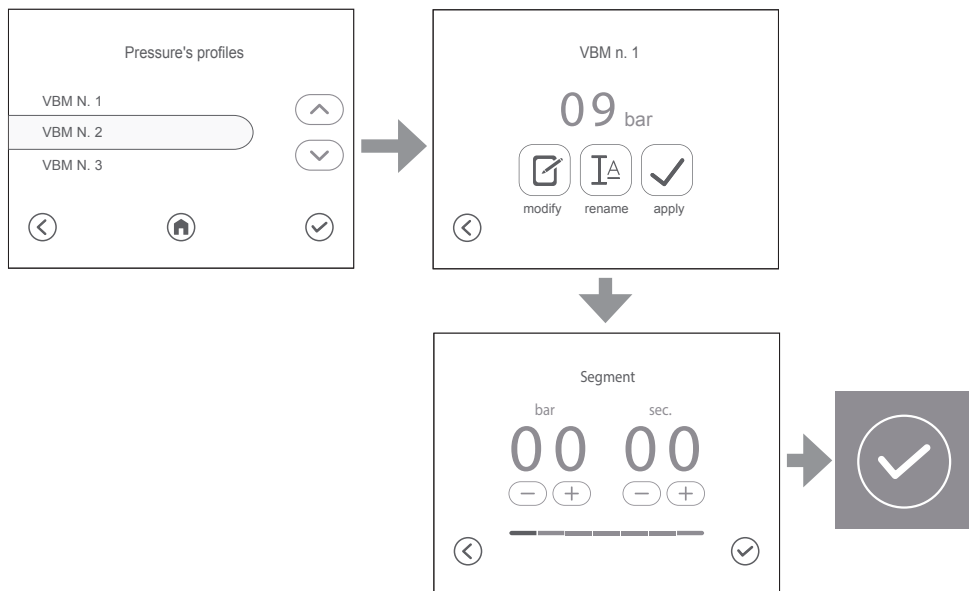


### Modifier le profil courant

Sélectionner le profil désiré sur la liste et appuyer sur le bouton (✓), quand la page-écran successive s'affiche, appuyer sur le bouton (✎) pour accéder à la modification des sept segments qui composent le profil.

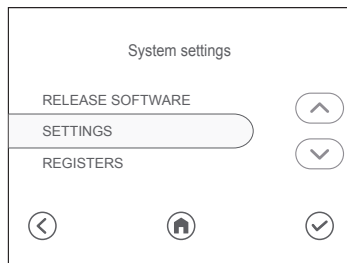
Programmer la valeur de la pression et du temps à l'aide des boutons (−) (+) puis appuyer sur le bouton (✓) pour passer du segment 1 au segment 2 et répéter les opérations jusqu'au segment sept.

La page-écran où l'on pourra entrer le nom du profil sortira à la fin de la programmation des sept segments, après avoir entré le nom appuyer sur le bouton (✓) pour confirmer la programmation.

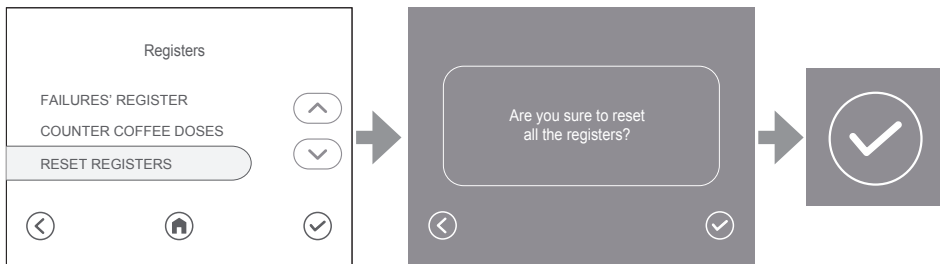


## CONFIGURATIONS DE SYSTÈME

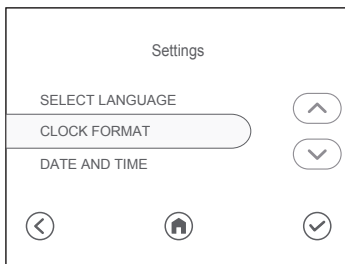
Sur cette page-écran l'utilisateur a la possibilité d'accéder aux pages de système suivantes :



- **Version du logiciel** - page-écran où la version du logiciel s'affiche.
- **Registres** - pages-écrans sur lesquelles il est possible de consulter le registre des pannes et les compteurs des cafés versés.  
Pour remettre à zéro les registres sélectionner l'élément « RÉINITIALISATION DES REGISTRES » utiliser les boutons (↑) (↓) puis appuyer sur le bouton (✓) pour passer à la page-écran de confirmation, appuyer de nouveau pour remettre à zéro les registres (✓).



- **Configurations** - pages-écrans sur lesquelles il est possible de modifier les configurations de système suivantes :
  - Sélection de la langue elle permet de changer la langue parmi celles qui figurent dans le logiciel.
  - Format de l'horloge elle permet de sélectionner le format d'affichage de l'horloge (12 heures - 24 heures).
  - Date et heure elle permet de configurer la date et l'heure.
  - Blocage des boutons elle permet de programmer le temps après lequel le blocage des boutons s'active.
  - Copyright (affichage seulement).
  - Réinitialisation des configurations de base : elle permet de réinitialiser les configurations en remettant sur les configurations d'usine.
  - Données de la machine (affichage seulement).
  - Unité de mesure elle permet de changer l'unité de mesure de la température entre Fahrenheit et Celsius.
  - Mode d'utilisation elle permet de programmer l'allumage/l'extinction automatiques.

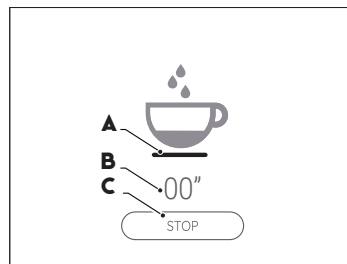




### 8.3,

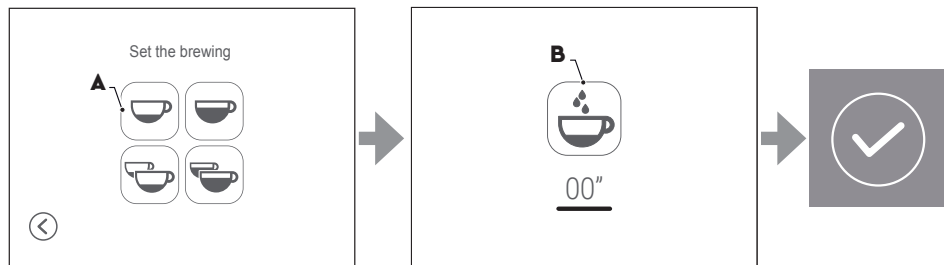
## DURANT LE VERSEMENT DU CAFÉ

- Un graphique d'extraction s'affichera durant le versement du café si les profils de pression sont activés et un profil de pression est appliqué.
- Les lignes qui composent le graphique seront de 3 couleurs différentes.
  - **JAUNE - indique la sous-extraction**
  - **VERT- indique l'extraction correcte**
  - **ROUGE - indique la sur-extraction**
- En outre les couleurs du graphique (jaune, vert, rouge) se trouvent également sur la barre colorée (A) et ont le même sens.
- Le compteur (B) marque le temps de versement du café, tandis qu'avec l'état « STOP » (C) il est possible d'arrêter le versement.



## TEMPS DE VERSEMENT DU CAFÉ (UNIQUEMENT POUR DOMOBAR SUPER ELECTRONIC)

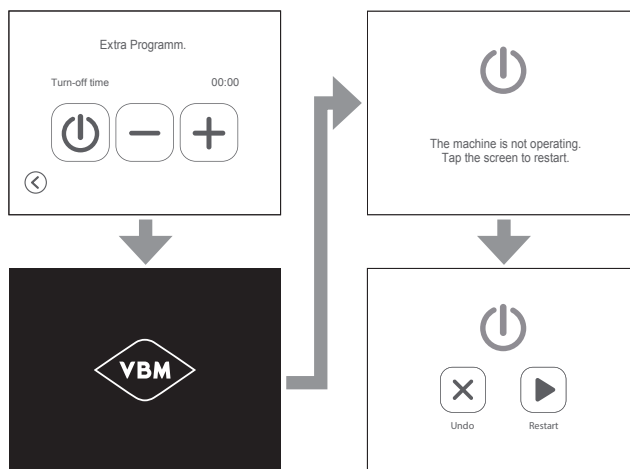
- Avec la Domobar Super Electronic l'utilisateur peut programmer la quantité de café désirée pour tout type de versement.
- En prenant l'icône (A) qui se trouve sur la page-écran « PAGE D'ACCUEIL » on a accès aux pages de programmation du versement où l'utilisateur peut choisir ce qu'il veut modifier entre le versement du café simple serré ou allongé et le versement de deux cafés serrés ou allongés.
- L'exemple suivant décrit la procédure de variation de la quantité de versement pour un café simple serré, la procédure est valable même pour varier les autres types de versement.
  - Placer une tasse sous le porte-filtre et appuyer sur l'icône (A) pour démarrer la procédure de variation de la quantité de café.
  - On passe à la page-écran suivante et le café commence à être versé ; après avoir atteint la quantité désirée appuyer sur l'icône (B) pour arrêter le versement et confirmer la modification.



## 8.4,

### STAND-BY

- Appuyer sur l'icône (⏻) sur la page « PAGE D'ACCUEIL » pour entrer dans le mode stand-by, la machine est désactivée et l'écran s'éteint.
- Pour réactiver la machine toucher l'écran pendant 3 secondes.
- Si le mode allumage/extinction automatiques a été activé, l'icône (⌚) se trouvera sur la page « Page d'Accueil ».
- Appuyer sur l'icône (⌚) pour anticiper ou différer l'extinction programmée (chaque pression des boutons (−) (+)) correspond à une augmentation ou à une diminution de 10 minutes).
- Pour désactiver immédiatement la machine, appuyer sur l'icône (⏻).
- Pour réactiver la machine toucher l'écran et suivre les indications mentionnées sur ce dernier.



## 8.5, ALARMES

- En cas d'alarme un pop-out d'avis apparaît, toucher l'écran pour éliminer le message.
- Sur toutes les pages-écrans on trouvera l'icône (❗), appuyer sur l'icône pour avoir accès au registre des pannes où l'on peut consulter la liste de toutes les pannes relevées, ordonnées par nombre, date et type de panne.
- Pour résoudre la panne suivre les indications mentionnées sur l'écran ;  
tandis qu'en cas d'alarme, sonde café, alarme sonde vapeur, ou alarme compteur volumétrique, contacter le centre d'assistance technique.

F R A



LOW LEVEL TANK  
Fill the water tank



COFFEE PROBE ALARM



STEAM PROBE ALARM

Contacter le service  
d'assistance technique

Contacter le service  
d'assistance technique



REFILLING ALARM  
Switch off and on the machine  
to complete the filling action



VOLUMETRIC COUNTER ALARM

Contacter le service  
d'assistance technique



## 9,

### NETTOYAGE.



Le nettoyage doit être effectué avec la machine éteinte et froide et avec l'interrupteur principal en position «OFF» et le cordon d'alimentation débranché, le positionnent la fiche de façon visible.



**AVERTISSEMENT:** Un entretien et un nettoyage inapproprié, avec l'utilisation de l'eau non traitée, ou des dommages aux parties internes, peuvent provoquer des interruptions brusques de l'écoulement de l'eau et des jets inattendus de liquide ou de vapeur, avec des conséquences graves. Soyez prudent lors du nettoyage et de l'aide de la machine!!

### 9.1,

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES DE NETTOYAGE.

- C'est interdit:
  - utiliser des jets d'eau pour nettoyer la machine;
  - utiliser de produits nettoyants contenant de l'alcool, de l'ammoniac ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine: UTILISER uniquement des détergents spécifiques pour le nettoyage des machines à café ou la vaisselle.
  - Nettoyants chimiques utilisés pour le nettoyage de la machine et / ou le système doivent être utilisés avec précaution pour ne pas endommager les composants et l'environnement (dégradabilité de plus de 90%).
  - Nettoyez toutes les pièces et les composants de la machine.
  - Nettoyez régulièrement le broyeur et vérifier l'usure des broyeurs.



## 9.2,

### NETTOYAGE QUOTIDIEN.

#### NETTOYAGE DE BUSE

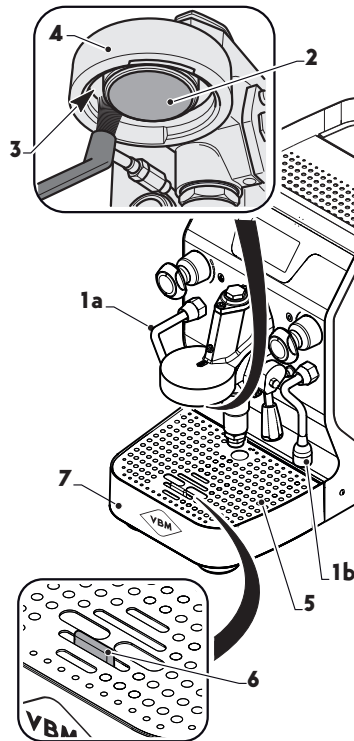
- Nettoyer soigneusement la buse (1a) et (1b) à la fin de la journée (et immédiatement après chaque utilisation, comme décrit dans «distribution d'eau» et «distribution de vapeur») afin de prévenir la formation de bactéries ou de l'encrassement, qui peut bloquer les trous dans le diffuseur et d'éviter que les boissons de nature différente, préalablement chauffé, peuvent altérer le goût des boissons dans le chauffage.

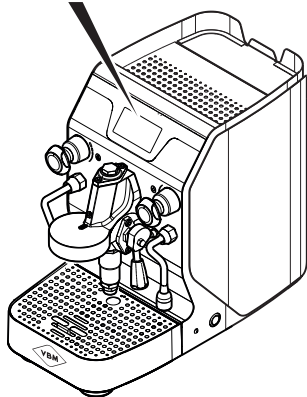
#### NETTOYAGE UNITÉ DE DISTRIBUTION

- Nettoyer le douche (2), le garniture sous-tasse (3), et le support de guidage dans le distributeur de café (4) avec un chiffon / éponge et brosse de nettoyage.
- Rincez les filtres et les porte-filtre dans l'eau chaude avec l'ajout de détergent spécifique, pour dissoudre les dépôts de gras de café.

#### NETTOYAGE DE LA CUVETTE ET GRILLE POUR LES TASSES

- Quand le flotteur rouge (6) sort de la grille (5) ceci indique que le liquide dans le bac a atteint le niveau maximum.
- Retirer la grille (5) pour soutenir les tasses, retirer la cuvette (7) de collecte des eaux usées et les nettoyer à l'eau courante.





### A LA FIN DE CHAQUE SESSION D'UTILISATION

- Retirer le filtre du porte-filtre et monter le filtre aveugle (1) fourni.
- Verser dans le filtre aveugle (1) détergent spécial pour machines à café (pour des quantités voir les instructions du fabricant).
- Démarrer la machine comme décrit dans les paragraphes pertinents.
- Monter le porte-filtre avec le filtre aveugle sur le groupe.
- Démarrer le versement et après 15 secondes l'arrêter, le temps de production est indiqué sur l'afficheur (A) ; effectuer 4 fois cette opération de production factice.
- Retirer le porte-filtre de la machine et vider le produit.
- Remplacer le porte-filtre avec le filtre aveugle dans la voiture et répéter 4 fois les faux décaissements, comme décrit ci-dessus.
- Retirer le porte-filtre de la machine et retirer le filtre aveugle.
- Relevez le levier (2) et maintenez un décaissement en eau à partir du groupe, en nettoyant la tête de douche avec la brosse fournie.



**ATTENTION:** Au cours de décaissement en eau et le nettoyage de la douche être très prudent danger de brûlure.



## NETTOYAGE DU CORPS

- Utilisez un chiffon humide, non-abrasive, sur toutes les surfaces. Ne pas utiliser de produits contenant de l'alcool ou de l'ammoniac, qui peut endommager les composants de la machine.

## 9.3, CONTRÔLES ET REMPLACEMENTS.

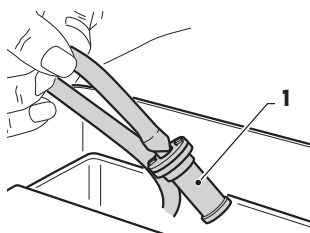
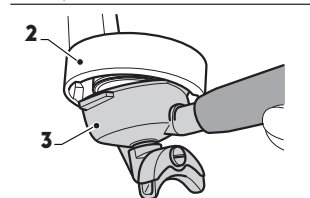
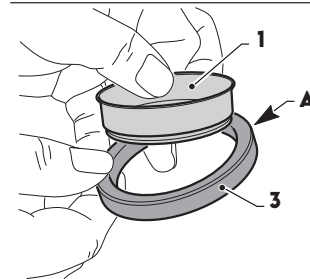
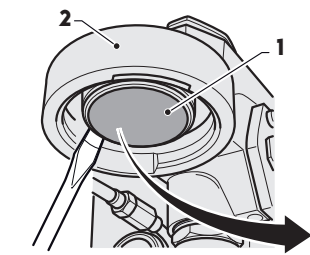
### REMPLACEMENT DE DOUCHE

Au moins tous les mois, vous devez remplacer la tête de douche (1), pour le remplacement, procédez comme suit:

- Utilisez un tournevis pour faire levier de la tête de douche (1) et retirez-le du groupe (2) avec son garniture.
- Remplacez la tête de douche (1) et le joint (3).
- Remplacer la garniture sur la douche, faire en sorte que l'encoche «A» joint est positionné vers le haut.
- Placer le porte-filtre sur la douche.
- Monter le porte-filtre (3) sur le groupe (2) d'abord sur l'aile gauche, en tournant jusqu'à fin de course, puis sur l'aile droite.
- Monter le porte-filtre dans la machine, comme faire le café et le prendre à la fin de course pour verrouiller en place la douche avec son garniture.

### CONTRÔLE DU FILTRE D'EAU

Une fois par mois, vérifier l'état du filtre d'eau (1) situé à l'intérieur du réservoir; si sale, le remplacer.





## 10,

### GUIDE DE LA SOLUTION DE QUELQUES PROBLÈMES.

En cas de dysfonctionnement, éteignez immédiatement la machine et retirez la fiche de la prise.  
Appelez le centre de service autorisé.

	Causes	Solutions
<b>Le café vient des bords du porte-filtre.</b>	Dans le siège du porte-filtre, il ya la saleté; que empêche la fuite de café de la buse.	Nettoyez.
	Le ganiture du groupe est consommée.	Remplacez.
	Les douches sont bouchées.	Nettoyez ou remplacez.
<b>Le café est trop froid.</b>	La machine est pas prête.	Attendez jusqu'à ce que la température est atteinte, signalé par le témoin.

	Causes	Solutions
<b>Le décaissement du café ne se produit pas ou se produit trop lentement.</b>	Pas d'eau dans le réservoir.	Vérifiez que le niveau d'eau dans le réservoir est correcte et dans le cas, remplir avec de l'eau fraîche et naturelle.
	Tube mal positionné.	Placer le tube dans le bon sens.
	Trou de livraison du porte-filtre bouché.	Nettoyer le porte-filtre avec un détergent spécifique et avec l'aide d'un cure-dent.
<b>Le décaissement du café ne se produit pas ou se produit trop lentement.</b>	Le café moulu trop fin.	Agrandir le mouture pour obtenir une poudre de café moins fine.
<b>La machine ne produit pas de vapeur.</b>	Machine pas de la température.	Attendez jusqu'à ce que la température est atteinte, signalé par le témoin.
	Pas d'eau dans le réservoir.	Vérifiez que le niveau d'eau dans le réservoir est correcte et dans le cas, remplir avec de l'eau fraîche et naturelle.
	Des trous dans le bec de la buse vapeur obstrués.	Nettoyer avec une broche, les dépôts formés dans le trou du bec.
	Il est possible que les conduits de refoulement sont obstrués par le calcaire.	Appeler le technicien pour effectuer le détartrage.



	Causes	Solutions
<b>La machine ne dispense pas de l'eau chaude.</b>	Pas d'eau dans le réservoir.	Vérifiez que le niveau d'eau dans le réservoir est correcte et dans le cas, remplir avec de l'eau fraîche et naturelle.
	Il est possible que les conduits de refoulement sont obstrués par le calcaire.	Appeler le technicien pour effectuer le détartrage.



## 11, ÉLIMINATION.

- Mettant la machine hors d'usage doit être fait par le personnel autorisé. La pression du système hydraulique doit être complètement abaissé, le cordon d'alimentation doit être débranché et les substances potentiellement nocives pour l'environnement doivent être éliminés légalement et correctement.
- Entreposer la machine hors de la portée des enfants ou des personnes inadaptées.
- **Pour le démontage comme des déchets, livrer la machine à un centre agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques (\*). Ceci, pour éviter tout dommage à l'environnement ou aux humains. Pour plus d'informations sur le recyclage, s'il vous plaît contacter les bureaux de la municipalité elle-même, le service d'élimination des déchets ménagers ou le détaillant.**
- **Ne relâchez pas à l'environnement.**

F R A

(\*)

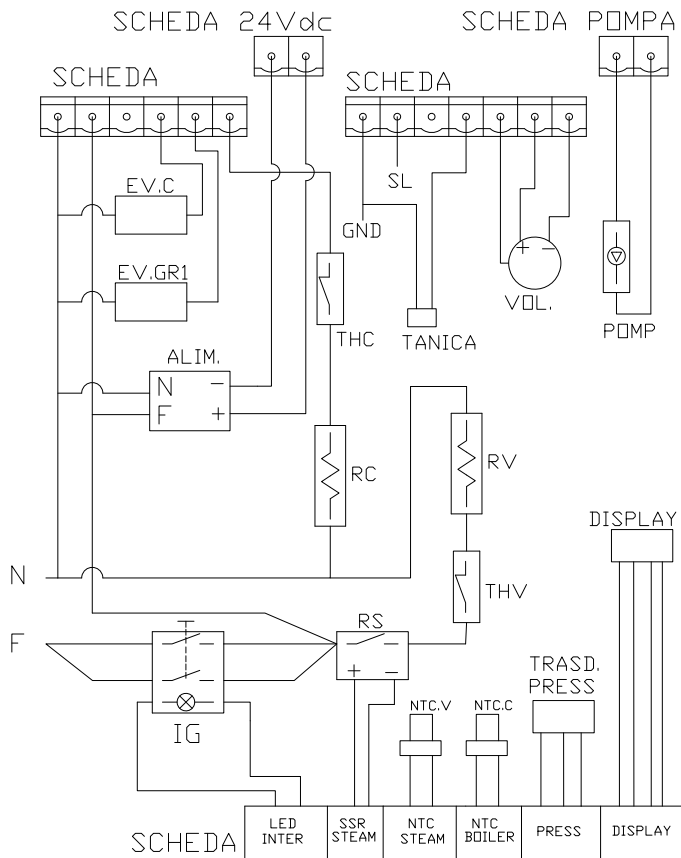


Étiquette apposé sur la machine comme l'identification de la directive WEEE / DEEE (2012/19 / CE) relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques, à destination du marché européen.





## DOMOBAR SUPER ELECTRONIC





**VIBIEMME SRL**

via Charles Gounod, 25/27 -

20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy

T. (+39) 02 660 16691 · F. (+39) 02 660 16636

info@vbmespresso.com · [www.vbmespresso.com](http://www.vbmespresso.com)