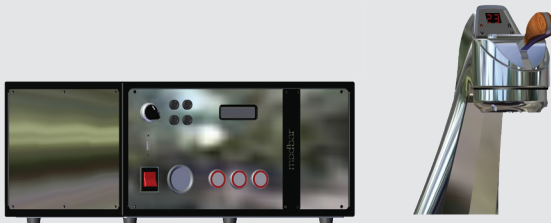


manuel

modbar av - espresso system

Modbar AV est une machine espresso élégante qui dissimule sous le comptoir toute la complexité d'une machine traditionnelle.

Elle est conçue pour les baristas, les visionnaires et les rêveurs qui souhaitent redéfinir l'esthétique de l'espace café, tout en conservant l'exigence de qualité, de constance et de fiabilité d'un chef de file reconnu du secteur.



modbar™

modbar av - espresso system

Manuel de Fonctionnement V2.0 - 05/2022
MAN.21.3.02

Chapitres

| | |
|--|---------|
| 1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité | page 3 |
| 2. Définition des Modèles Traités | page 7 |
| 3. Installation | page 13 |
| 4. Mise en Fonction et Préparation du Café | page 20 |
| 5. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire | page 23 |
| 6. Mise Hors Service et Au Rebut | page 26 |
| 7. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle | page 27 |
| 8. Balance de Précision | page 28 |
| 9. Notice de Programmation du Logiciel | page 30 |

modbar™

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Firenze) - ITALIA

www.modbar.com | @modbar

T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

Instructions d'origine vérifiées par le fabricant.



Scannez le code QR pour afficher le Guide complet de Programmation du Logiciel disponible sur le site Internet de modbar International or US & Canada.

Imprimé sur du papier recyclé.

disponible dans les versions suivantes:



Intertek



1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité

ATTENTION

Cette machine est destinée à un usage professionnel seulement et doit être installée dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié. Il est interdit aux enfants de faire fonctionner ou de jouer avec la machine.

ATTENTION

Espresso Tap doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol est supérieure à 80 cm.

ATTENTION

Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

ATTENTION

Comme cela a déjà été mentionné aux notes précédentes, le fabricant ne doit pas être tenu responsable des dégâts causés aux objets, animaux et/ou personnes, si la machine n'a pas été installée conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi, et si elle n'est pas utilisée pour ce pour quoi elle a été conçue (par ex. préparer du café et des boissons chaudes).

1) Garanties importantes

Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70dBA.

L'utilisation, le nettoyage et l'entretien de cette machine à café ne doivent pas être réalisés par des personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) inexpérimentées ou

dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité et si elles comprennent les dangers.

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

Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

2) Cette notice fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être fourni à tous les consommateurs. Les consommateurs sont priés de lire attentivement les indications qui y sont contenues, puisqu'elles

fournissent des informations importantes concernant la sécurité pendant l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

Ce manuel doit être soigneusement conservé et disponible pour pouvoir le consulter ultérieurement à tout moment et pour tout nouvel utilisateur du produit.

3) S'assurer que le produit soit intact en examinant l'emballage, en vérifiant que celui-ci ne reporte aucun signe d'endommagement qui pourrait avoir intéressé la machine à l'intérieur.

4) Vérifier l'intégrité de la machine après avoir enlevé l'emballage avec soin.

En cas de doute, ne pas poursuivre et contacter immédiatement le concessionnaire ou le vendeur qui

enverront du personnel spécialisé et autorisé pour opérer sur la machine.

5) Les éléments de l'emballage (boîtes, sachets, polystyrène expansé et autre) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent une source de danger et ne doivent pas non plus être jetés dans l'environnement.

6) Contrôler que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau électrique installé dans le local où la machine sera utilisée.

7) L'installation de la machine doit se faire conformément aux règlements électriques et hydrauliques locaux. L'installation doit en outre être effectuée selon les instructions du constructeur et doit être effectuée par du

personnel technique agréé et qualifié.

8) Une installation non correcte pourrait causer des dommages aux personnes, animaux ou choses pour lesquels le constructeur est exempt de toute responsabilité.

9) Il sera possible d'obtenir un fonctionnement électrique sûr de cet appareil seulement lorsqu'un raccordement correct au réseau électrique aura été effectué, conformément aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux, et de façon particulière lorsque l'unité aura été mise à la terre.

S'assurer que la mise à la terre ait lieu de façon correcte, puisque c'est un élément fondamental pour la sécurité. Faire contrôler la connexion à du personnel qualifié.

10) S'assurer donc que la capacité du système électrique à disposition soit adaptée à la consommation de la puissance maximale, indiquée sur la machine à café.

11) L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillée. Si l'on ne peut en éviter l'utilisation, s'assurer qu'ils soient conformes aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux, en faisant attention à ne pas dépasser les tensions, puissances et absorptions indiquées sur ces adaptateurs et ces rallonges.

12) Cet appareil doit être uniquement utilisé pour l'usage pour lequel il a été expressément conçu et réalisé. Tout autre usage doit

être considéré incorrect et donc dangereux.

Le constructeur est exempt de toute responsabilité dérivant d'un usage impropre et irrationnel.

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

13) L'utilisation de tout appareil électrique prévoit l'observation de certaines règles fondamentales.

Dans le cas en espèce: En particulier:

- éviter de toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas utiliser de rallonges dans les salles de bain;
- ne pas enlever l'appareil de la prise de courant en tirant sur le câble;

- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...);

- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des personnes qui ne sont pas en mesure de l'utiliser;

- ne pas nettoyer le panneau de commandes avec des chiffons mouillés car ce dernier n'est pas étanche.

14) Avant d'effectuer toute opération de maintenance et/ou de nettoyage, régler en position "0" ou "OFF" l'interrupteur général situé sur la machine et débrancher celui-ci du réseau d'alimentation électrique en débranchant la prise ou en éteignant l'interrupteur du système. Pour les opérations de nettoyage, respecter

scrupuleusement ce qui est prévu dans ce mode d'emploi.

15) En cas de dysfonctionnements ou de pannes de l'appareil, le débrancher du réseau électrique (comme décrit au point précédent) et fermer le robinet d'alimentation de l'eau. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même mais s'adresser au personnel professionnellement qualifié et autorisé. L'éventuelle réparation du produit devra uniquement être effectuée par le fabricant ou par un centre autorisé à l'aide de pièces de rechange originales. Le non respect de ce qui est mentionné ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et, dans tous les cas, annule la garantie.

16) Au cours de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire comme prévu par les normes de sécurité en vigueur, doté de fusibles en mesure de supporter la puissance de la machine à connecter.

17) Pour éviter des surchauffes dangereuses, il est recommandé d'étendre tout le câble d'alimentation.

18) Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation et, plus particulièrement, ne pas couvrir avec des chiffons ou autre le plan chauffetasses.

19) Le câble de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. S'il s'endommage, éteindre la machine ou la débrancher du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en

désactivant le circuit à l'aide de l'interrupteur correspondant et fermer le circuit de l'eau. Pour remplacer le câble électrique, contacter uniquement des professionnels qualifiés.

20) Ces instructions sont également disponibles dans un autre format sur un site Web.

<https://modbar.com/support/>

21) La machine doit être positionnée à plat sur le comptoir dans un lieu avec:

Température ambiante

minimum: 5°C/41°F;

Température ambiante

maximum: 32°C/89°F.

22) Vérifier l'emballage afin de s'assurer que les accessoires suivants soient présents:

- un nombre de porte-filtres pour une et deux doses correspondant au nombre de groupes;

- des filtres pour une et deux doses de remplacement (un de chaque);
- 1 x tasseur;
- 1 x filtre aveugle;
- 1 x détergent pour le nettoyage;
- 3 x tuyau tressé en acier inoxydable pour les raccordements hydrauliques;
- 1 x 1,5 mt de tuyau en plastique renforcé pour l'évacuation de l'eau;
- 1 x collier de serrage.

23) Si la machine a été temporairement positionnée dans une zone où la température ambiante est inférieure à 0°C/32°F, contacter le service après-vente avant de l'utiliser.

24) La pression distribuée à la chaudière de l'eau doit être comprise entre 0,2 et 0,6 MPa. La pression maximale

d'arrivée d'eau doit être d'au moins 1,0 Mpa (Danemark, Norvège, Suède, Finlande).

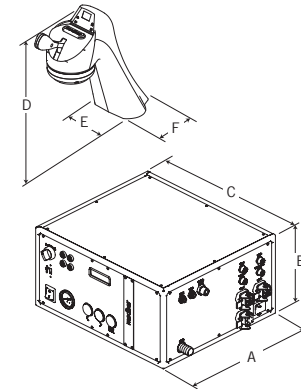
25) La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

26) Cette machine est conçue uniquement pour la préparation de café et de boissons chaudes.

27) Toute modification de l'équipement est interdite ; le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages aux biens, aux animaux et/ou aux personnes, en cas de modifications techniques et esthétiques, ou de changements

de performances et de caractéristiques de l'équipement et, d'une manière générale, en cas d'altération d'un ou de plusieurs de ses éléments constitutifs.

28) Dimensions et poids communs à toutes les machines



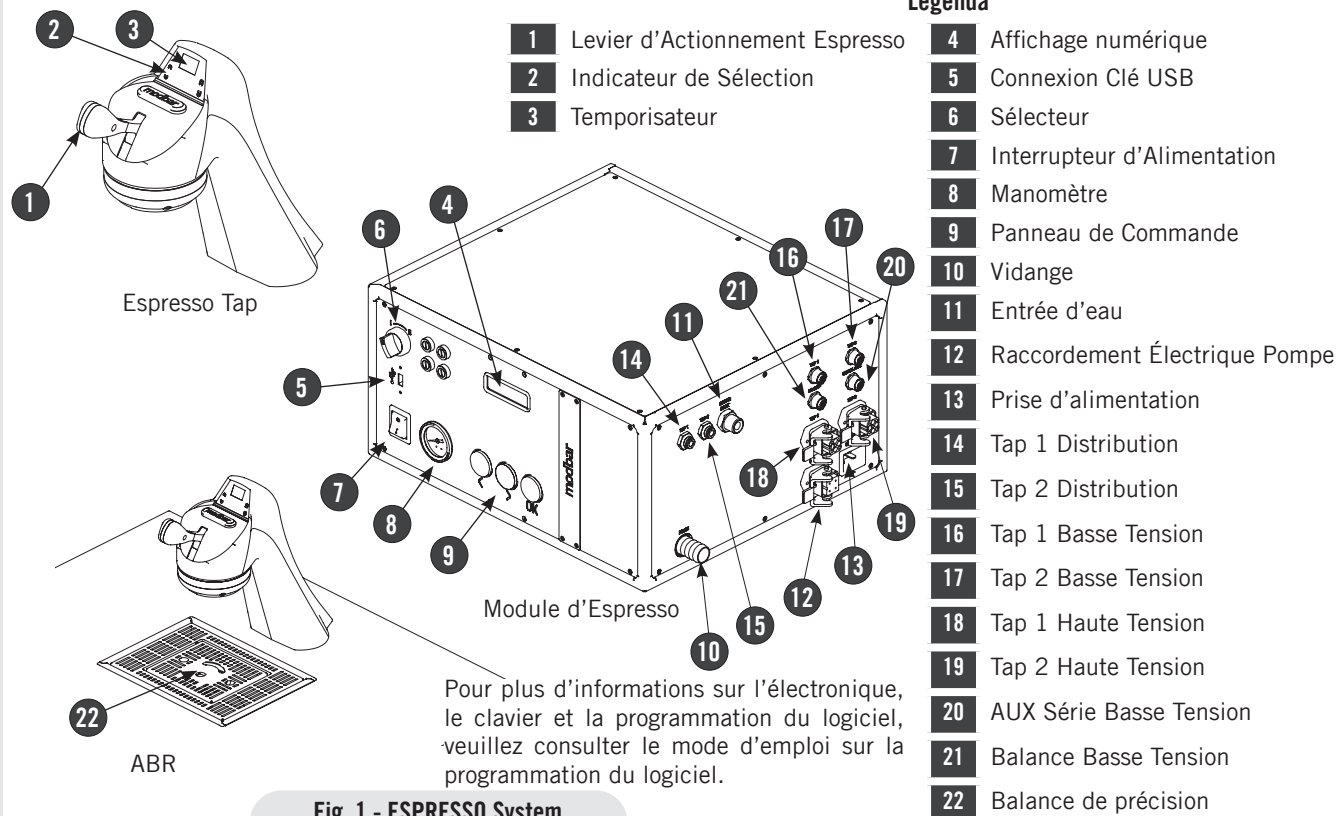
| | | | |
|------------------------------|-----|---------------------------|------|
| A [mm] | 356 | D [mm] | 316 |
| B [mm] | 203 | E [mm] | 137 |
| C [mm] | 406 | F [mm] | 115 |
| POIDS _{Module} [kg] | 18 | POIDS _{Exp} [kg] | 10,5 |

2. Définition des Modèles Traités

Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:

MODBAR AV, Espresso System

Legenda



Pour plus d'informations sur l'électronique, le clavier et la programmation du logiciel, veuillez consulter le mode d'emploi sur la programmation du logiciel.

Fig. 1 - ESPRESSO System

Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:
MODBAR AV Espresso System, 1 groupe

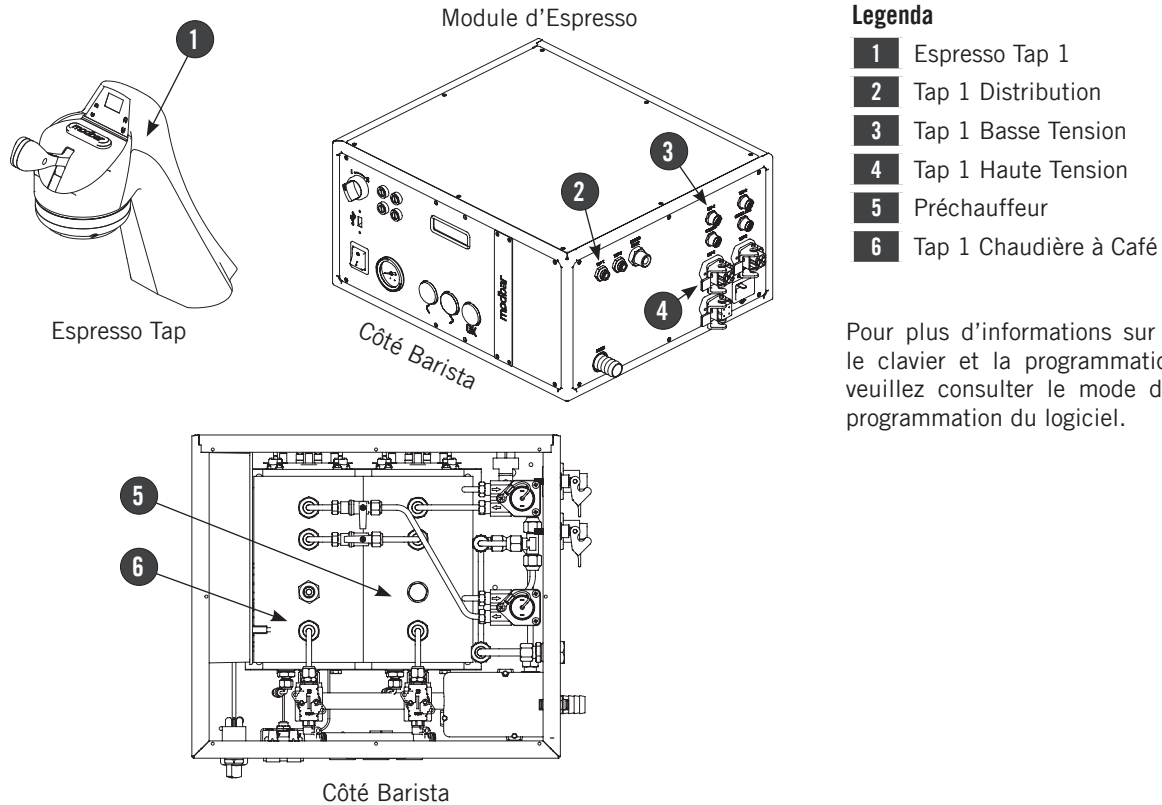
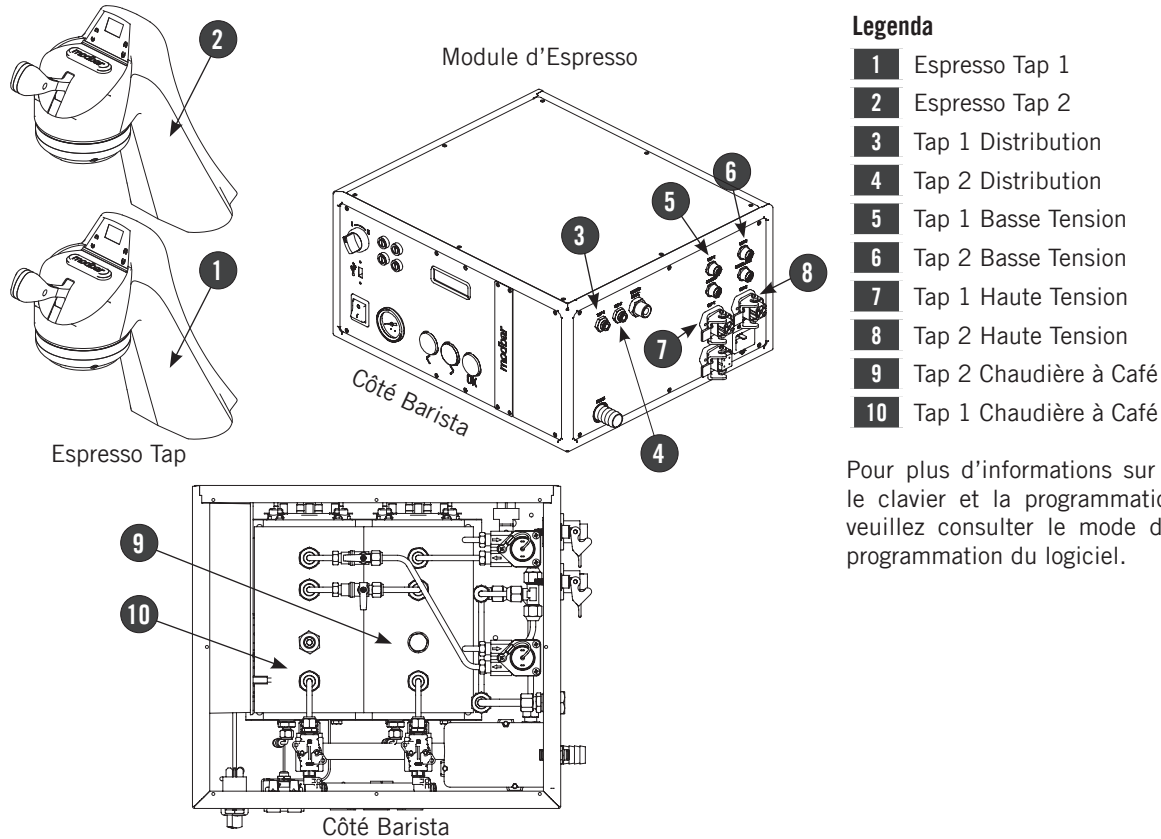


Fig. 1a - ESPRESSO System 1 groupe

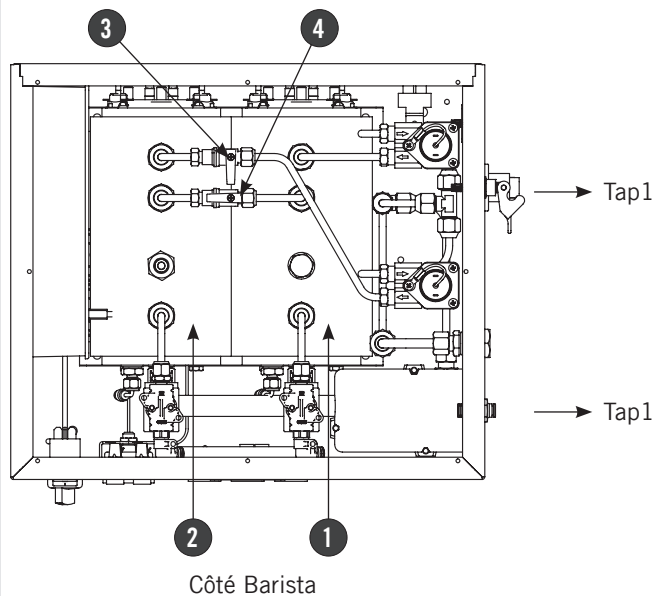
Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:
MODBAR AV Espresso System, 2 groupes



Pour plus d'informations sur l'électronique, le clavier et la programmation du logiciel, veuillez consulter le mode d'emploi sur la programmation du logiciel.

Fig. 1b - ESPRESSO System 2 groupes

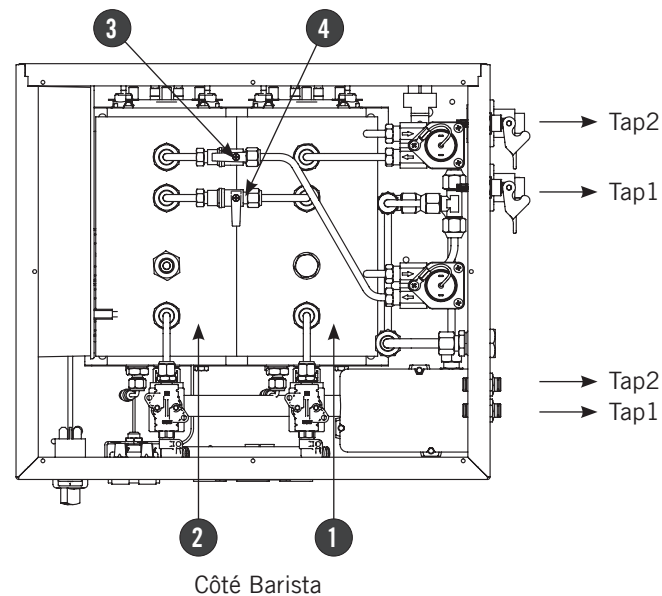
Configuration avec deux bouilloires et un robinet.



Legenda

- 1 Préchauffeur
- 2 Espresso Tap 1
- 3 Clapet à bille - Position "FERMÉE"
- 4 Clapet à bille - Position "OUVERTE"

Configuration avec deux bouilloires et deux robinets.



Legenda

- 1 Espresso Tap 2
- 2 Espresso Tap 1
- 3 Clapet à bille - Position "OUVERTE"
- 4 Clapet à bille - Position "FERMÉE"

Fig. 1c - ESPRESSO System
1 Tap ou 2 Tap

1) Description générale

La machine est disponible dans les versions avec 1 et 2 groupes distributeurs essentiellement constituées des pièces suivantes:

- Chaudières d'entrée et de sortie si une machine de groupe ou une chaudière 1 / chaudières 2 si deux groupes de machines;
- Groupes distributeurs;
- Électropompe.

2) Description des différentes pièces

• Chaudière Café

La Chaudière Café se compose d'un réservoir cylindrique en acier inoxydable AISI 300. Chaque unité est sujette à un test hydraulique, à une pression de 18 bar, et a une pression de fonctionnement de 9 bar. Ci-après une liste du volume effectif et des puissances nominales en fonction du nombre de groupes installés:

2 groupes 1.4 litres chaque

Des couvercles sont installés à chaque bout du réservoir cylindrique et sur l'un deux il y a un logement pour les éléments chauffants de l'eau. La température de la chaudière café est maintenue par un régulateur de température électronique (système PID) avec une précision de 0.2°C. Les groupes de distribution sont installés sur la chaudière.

Composé d'un tube en acier inoxydable AISI 300. Le chauffage est réalisé au moyen d'un élément chauffant à immersion plaqué.

- Température de fonctionnement 95°C

(réglable), contrôlée automatiquement par un régulateur de température électronique avec une précision de 0.2 °C. Pression de service de 9 bar.

- La pression est affichée au moyen d'un manomètre avec une échelle de 0 à 18 bar.
- Dispositif de sécurité, basé sur une soupape mécanique à expansion, avec un ressort de contraste réglé à 13 bar.
- Essai: Test hydraulique à 18 bar effectué sur de petites chaudières prêtes à l'emploi, dans notre usine.

• Groupes distributeurs

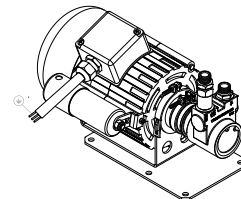
Ils sont constitués d'un bloc en acier inoxydable sur lequel est greffé le porte-filtre où l'on met la dose de café en poudre et à partir duquel, au moyen du bec, l'espresso descend dans la/les tasse/s situées en-dessous/ et après la commande de distribution.

• Enveloppe



Elle est constituée d'une coque en tôle d'acier peint et en acier inoxydable. La structure est le fruit d'études particulières pour la fonction esthétique, pour optimiser l'ergonomie pour l'utilisateur et réduire au minimum les éventuels dommages.

• Électropompe



La pompe rotative, installée sur le tuyau d'alimentation de l'eau, est prédisposée pour entrer en fonction chaque fois que les groupes distributeurs sont actionnés et avec un dispositif d'auto-nivelage pour réintégrer l'éventuelle consommation d'eau de la chaudière services.



• Plaque machine ETL:

| | | | |
|---|--|-------------------------------------|---|
| modbar modular brewing systems | | SERIAL #: PR000000 |  |
| MODEL: Espresso AV System | MFG. DATE: 11/21/2017 | | |
| 208 Vac / 13,1A / 2,733W / 60hz. / 1-Phase | | | |
| 220-240 Vac / 14,2A / 3,264W / 60hz. / 1-Phase | | | |
| CAPACITY: 2.8L | MAX. PRESSURE: 217,5 PSI | | |
| WATER SUPPLY: 1-GAL. / MINUTE MIN 35 PSI - MAX 70 PSI | READ OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS EQUIPMENT | | |
| CONFORMS TO UL STD 197 CERTIFIED TO CSA STD C22.2 NO.109 | | |  MADE IN ITALY |

• Plaque machine CE:

| | | | |
|---|--|--|---|
| modbar modular brewing systems | | SERIAL #: PR000000 |  |
| MODEL: Espresso AV System | | MFG. DATE: 01/15/2018 | |
| 220-240 V / 50/60Hz | | | |
| 11.6A / 2676W (1TAP) 14A / 3227W (2TAP) | | | |
| CAPACITY: 2.8L | | MAX. PRESSURE: 1.5 MPa | |
| WATER SUPPLY: 3.8 l/min MIN 0.24 MPa - MAX 0.6 MPa | | READ OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS EQUIPMENT | |
| CONFORMS TO UL STD 197 CERTIFIED TO CSA STD C22.2 NO.109 Via La Torre 14H - 50038 Scarperia e San Piero (Florence) | | |  MADE IN ITALY |

3. Installation

| MODEL/SERIES | BOILER GROUP | V/Hz | RATED POWER (W) | RATED INPUT (A) | MODULE WATTAGE | TAP WATTAGE | TOTAL WATTAGE | POWER CORD SIZE (mm ²) |
|--------------|--------------|----------------------------------|------------------|-----------------|----------------|--------------|------------------|--|
| MODBAR AV | 2 BOILER 1GR | AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz | 2682,5 2252,5 | 11,7 10,8 | 2131,5 1801 | 551 451,5 | 2682,5 2252,5 | SEE ELECTRICAL CONNECTIONS FOR DETAILS |
| MODEL/SERIES | BOILER GROUP | V/Hz | RATED POWER (W) | RATED INPUT (A) | MODULE WATTAGE | TAP WATTAGE | TOTAL WATTAGE | POWER CORD SIZE (mm ²) |
| MODBAR AV | 2 BOILER 2GR | AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz | 3233,5 2703 | 11 13 | 2131,5 1801 | 1102 902 | 3233,5 2703 | SEE ELECTRICAL CONNECTIONS FOR DETAILS |

POWER CORD:
3 X WIRES 1 X BLUE (NEUTRAL)
220V 1 X BROWN (PHASE)
 1 X YELLOW & GREEN (GROUND)

WARNING

THE DETAILS ON THE LEFT DESCRIBE HOW TO CONNECT EACH WIRE TO THE PLUG. RESPECT ALSO THE LOCAL SAFETY REGULATIONS.

ATTENTION

Installation sur le comptoir avec balances : l'épaisseur du comptoir doit être comprise entre 20 et 100 mm.

ATTENTION

Remplacer les fusibles utilisés par des fusibles ayant les mêmes grandeurs, type et puissance F1 = 2A, 250V.

ATTENTION

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

ATTENTION

Afin d'éviter des fêlures ou des fuites: ne pas entreposer ni installer la machine à café dans des endroits où la température peut geler l'eau de la chaudière ou du système hydraulique.

ATTENTION

Pour la connexion de la machine, il doit être muni d'un dispositif de déconnexion approprié près de l'installation, de sorte qu'en cas de déclenchement, il soit possible de faire fonctionner l'appareil près de la machine.

ATTENTION

Installation sur le comptoir : pour la découpe du comptoir, reportez-vous au gabarit situé à l'intérieur de l'emballage.

Espaces libres recommandés

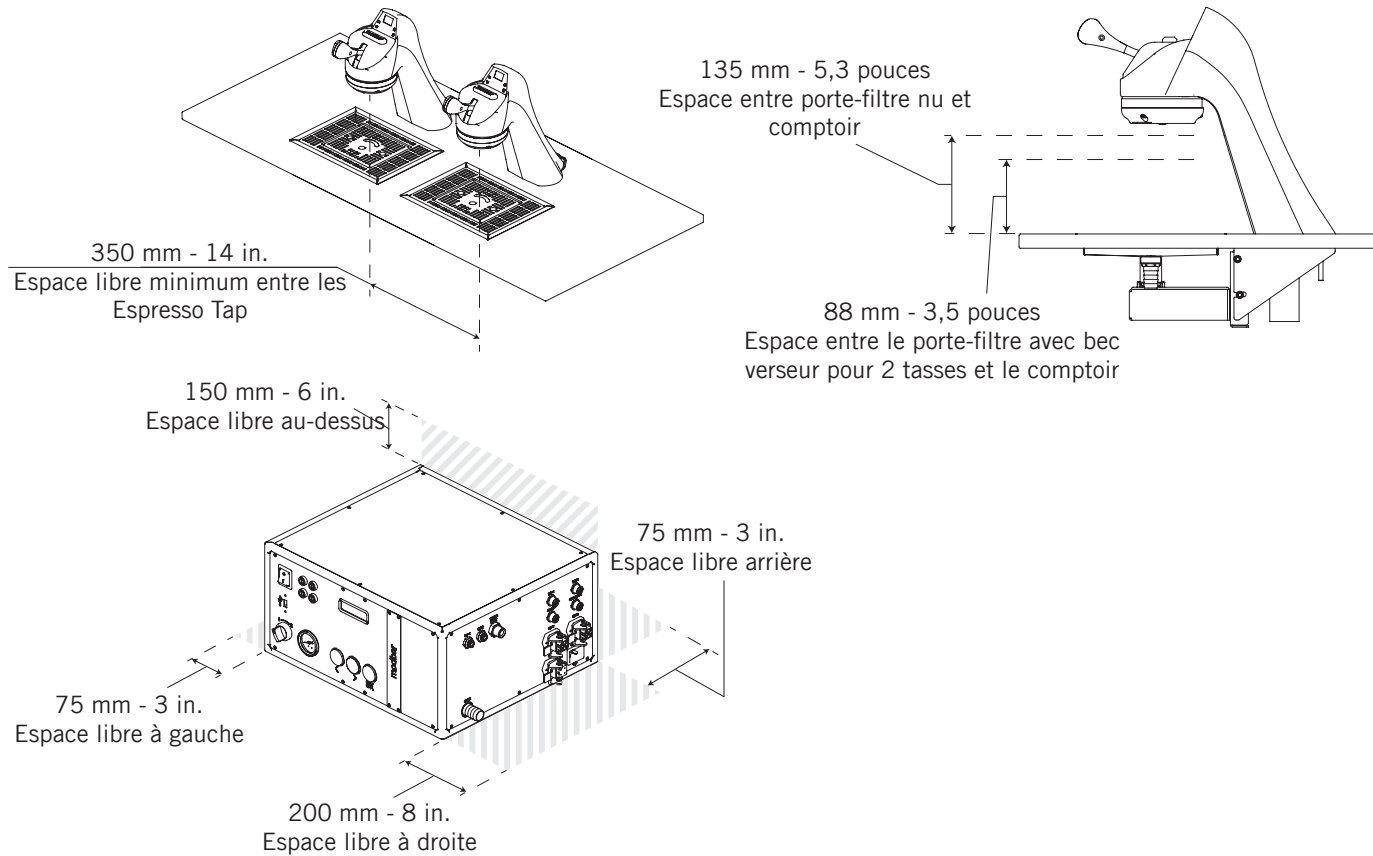


Fig. 2 - Guide d'installation

ATTENTION

La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

ATTENTION

La Chaudière-Café contient de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébouillantage

ATTENTION

Débrancher de l'alimentation avant la connexion avec la pompe à eau.

ATTENTION

À chaque installation, la machine doit être équipée d'un nouveau jeu de tuyaux pour la plomberies, et des joints correspondants.

ATTENTION

L'alimentation sous pression de l'eau doit être entre 0,2 et 0,6 MPa si une pression suffisante n'est pas disponible nous vous suggérons d'utiliser un système d'alimentation en eau supplémentaire.

ATTENTION

Avant de faire tout raccordement électrique, s'assurer que les deux connecteurs à amortissement de tension soient fermement fixés au corps de la machine pour éviter une contrainte involontaire sur les câbles d'alimentation.

ATTENTION

Tension dangereuse, débrancher du réseau électrique avant de procéder aux opérations d'entretien.

ATTENTION

L'électropompe doit être située près de la machine, dans un endroit accessible pour l'entretien, mais à distance de manipulations accidentelles, et avec une excellente circulation de l'air.

ATTENTION

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'événements menant à des poursuites en responsabilité civile si la mise à la terre n'a pas été effectuée conformément aux réglementations ou normatives électriques locales, nationales et internationales en vigueur, ou si des pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

ATTENTION

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

ATTENTION

- U.S.A. et CANADA uniquement -
Ne pas connecter à un circuit fonctionnant à plus de 150V à la terre sur chaque jambe.

ATTENTION

Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

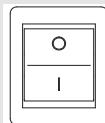
N.B.:

- Le robinet d'arrêt de l'eau potable et les interrupteurs finaux de la ligne de courant électrique devront se trouver dans la position la plus appropriée pour être actionnés par l'opérateur avec le maximum de facilité et sollicitude.

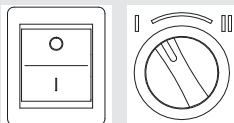
1) Fonction de l'interrupteur du courant

L'interrupteur de courant à deux positions situé sur le panneau avant du module Modbar a deux fonctions distinctes: ON et OFF.

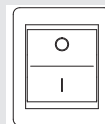
0 - Off: dans cette position, le module est éteint.



I - Mode veille: dans cette position, le module est en veille. Lorsqu'il est en veille, toutes les opérations se déroulent normalement, mais les éléments chauffants ne sont pas alimentés en électricité. Ce mode sert à amorcer le système au moment de l'installation ou peut s'avérer utile en cas de diagnostic.



II - Mode opérationnel: dans cette position, le module est opérationnel. Les éléments chauffants reçoivent du courant électrique et toutes les fonctions se déroulent normalement.

**2) Installation**

Au moment de l'installation, le module Modbar doit être amorcé avant d'être utilisé. Cette opération s'accomplit selon la procédure suivante.

- S'assurer que le module est alimenté en eau filtrée.
- Vérifier que l'interrupteur de courant est en position off.
- Contrôler que le cordon d'alimentation du module est branché à la source de courant adaptée.
- Tourner l'interrupteur de courant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le positionner en mode en veille.
- Régler la poignée du robinet en mode manuel, tel qu'indiqué dans la section concernant les « Opérations de distribution » dans ce mode d'emploi.
- Dès que l'eau commence à couler du robinet (cela peut prendre un certain temps dans un nouveau système), faire couler l'eau pendant au moins 30 secondes afin de s'assurer que le système est bien amorcé.
- On peut alors tourner l'interrupteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le placer en toute sécurité sur le mode opérationnel.

3) Utilisation générale

Lorsqu'il est utilisé habituellement, le module est déjà amorcé. Il n'est donc pas

nécessaire de refaire le processus. Pour démarrer le module:

- S'assurer que le module est alimenté en eau filtrée.
- Depuis la position Off, tourner l'interrupteur de courant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le placer en mode opérationnel.
- Les éléments vont alors commencer à chauffer. Lorsque chaque zone chauffante aura atteint la température voulue, le module sera prêt à l'emploi.

4) Accessoires

Pour l'installation, il faut disposer de :

- Conduite d'eau potable avec robinet final de 3/8" gaz (BSP) ; (Compression 3/8" pour États-Unis et Canada)
- Alimentation électrique conforme aux spécifications relatives à la machine à café espresso achetée:
- Branchement électrique monophasé/triphasé à 220Vca - 50/60 Hz avec terre, prise protégée et interrupteur homologué

- Branchement électrique monophasé à 200Vca - 50/60 Hz avec terre, prise protégée et interrupteur homologué
- Conduites d'évacuation.

5) Kit de test d'eau

Pour pouvoir garantir que l'eau qui entre dans la machine rentre dans les paramètres préétablis, toutes les machines La Marzocco seront équipées de 2 kits pour l'analyse de l'eau (voir image) qui comprennent chacun 6 bandes de mesure et une carte contenant le mode d'emploi.

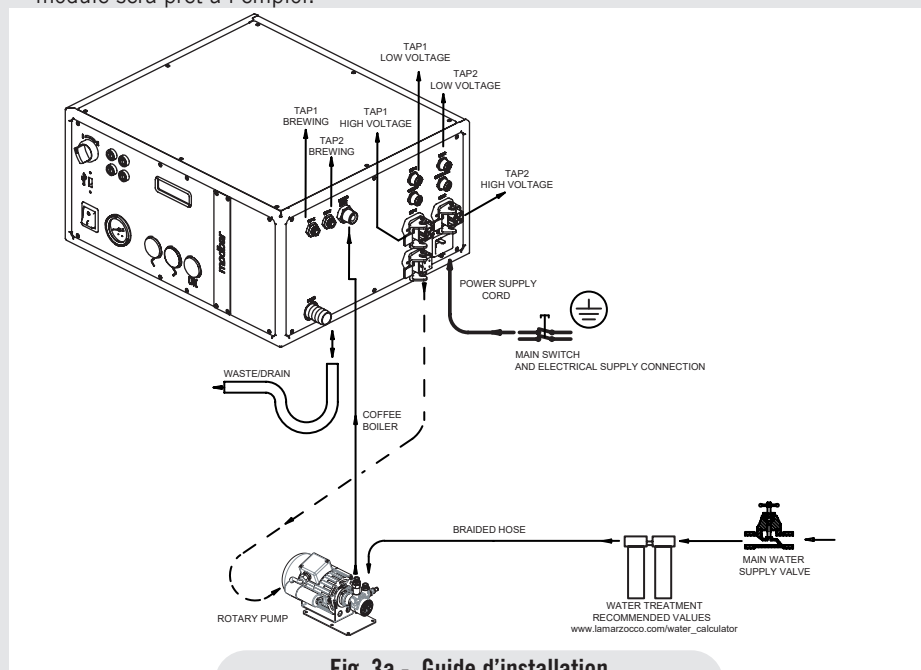
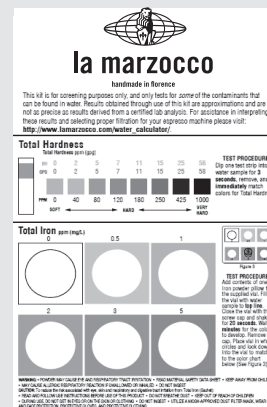


Fig. 3a - Guide d'installation



Les paramètres qui pourront être mesurés sont, Dureté Totale, Fer, Chlore libre, Chlore Total, pH & Alcalinité totale, Chlorures.

Le test de l'eau doit être effectué en amont du système de traitement que vous utiliserez, et en aval, afin de vérifier si les paramètres de l'eau qui entre dans la machine à café rentrent dans ceux recommandés par La

Marzocco.

Une fois les tests effectués il est possible de contrôler quel système de filtrage soit le plus approprié, en saisissant les paramètres obtenus au moyen du Kit sur notre site "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

6) Branchement au réseau de l'eau

Pour raccorder la machine au réseau de distribution d'eau procéder selon les

indications reportées dans le chapitre concernant l'installation de la machine, en suivant les indications relatives aux normes de sécurité hydraulique propres à chaque Pays dans lequel on installe la machine. Pour garantir un fonctionnement correct et sûr de la machine et maintenir un niveau de performances approprié de la même, en garantissant une qualité élevée de la boisson distribuée, il est opportun que l'eau en entrée ait une

dureté supérieure à 7°f (70ppm, 4°d) et inférieure à 10°f (100ppm, 6°d), pH compris entre 6,5 et 8,5 et une quantité de chlorures dissous inférieure à 30 mg/l. Le respect de ces valeurs permet ainsi à la machine de fonctionner au maximum du rendement. Au cas où ces paramètres ne seraient pas conformes, il faut prévoir la présence de dispositifs spécifiques, en s'inspirant dans tous les cas aux réglementations nationales en vigueur en matière de potabilité de l'eau.

Relier donc le raccord de l'éventuel filtre/épuration de l'eau au réseau d'eau potable par l'intermédiaire de l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés. Avant de raccorder la pompe de l'eau à la machine espresso laisser couler l'eau de façon à éliminer d'éventuels résidus qui autrement pourraient se déposer dans les logements des robinets et des vannes en compromettant leur juste fonctionnalité. Relier le raccord de la distribution d'eau potable de la machine espresso à la sortie de l'eau en utilisant l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés fournis. Puis relier le raccord d'entrée de la pompe de l'eau à la sortie de l'éventuel filtre/épuration de l'eau (si présent).

Remarque: L'électropompe est conçue pour utiliser uniquement de l'eau froide. S'assurer que l'alimentation d'eau soit toujours activée quand la pompe est en fonction car, dans le cas contraire, de l'air pourrait s'introduire dans la chaudière et endommager la pompe.

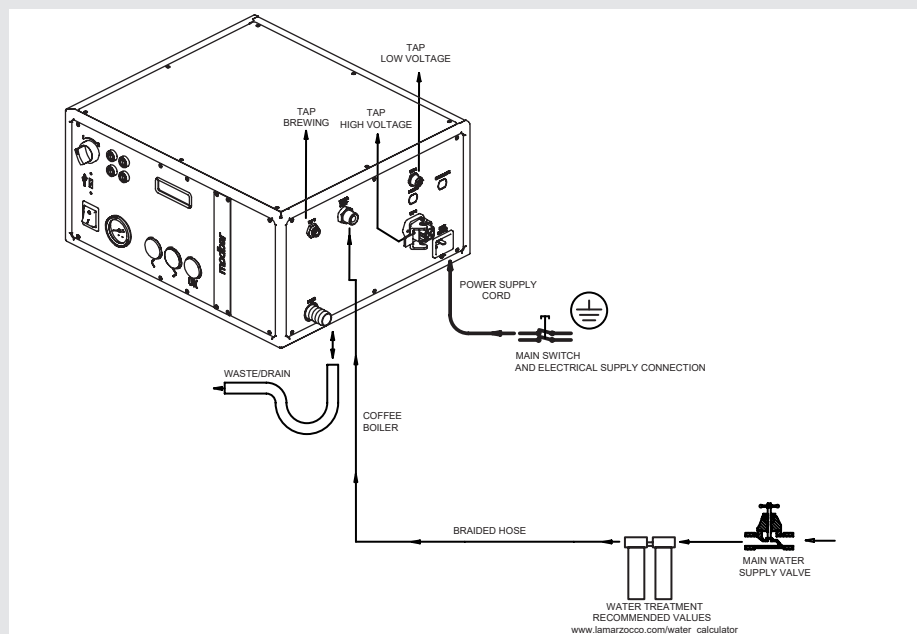


Fig. 3b - Guide d'installation

7) Branchement électrique

a) Câble d'alimentation

• Il s'agit du câble d'alimentation principal qui fournit le courant électrique toute la machine à café espresso. Différentes typologies de câble sont disponibles selon les conditions électriques requises de la machine à café espresso achetée:

- Câble tripolaire monophasé de 200/220Vca avec section de 4/6/10 mm² fixé à la machine à café espresso par connecteur doté de serre-câble

b) Câble alimentation moteur pompe de l'eau

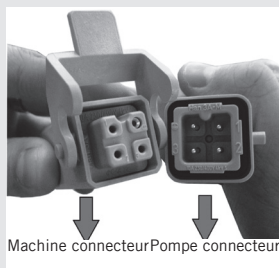
Il s'agit de la ligne d'alimentation pour le moteur de la pompe de l'eau. L'électronique interne allumera le moteur de la pompe quand cela est nécessaire.

- Câble tripolaire de 1,5 mm² ou AWG 16 tripolaire (pour la version certifiée UL) fixé à la machine à café espresso par connecteur doté de serre-câble.

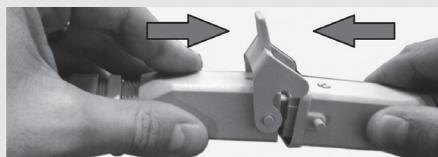
c) Raccordement rapide entre la pompe de l'eau et la machine à café espresso

Le branchement électrique doit être réalisé au moyen de connecteurs comme reporté sur les illustrations suivantes:

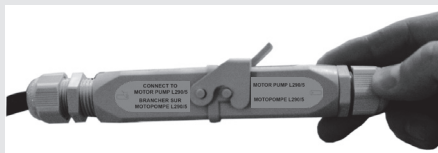
- Visualisation des connecteurs;



- Connexion des câbles;



- Serrage des câbles;



8) Raccordement de la cuve de l'eau de purge

Le raccordement de l'évacuation de la machine à café espresso doit être effectué grâce au tuyau en plastique renforcé faisant partie de la fourniture. Brancher une extrémité du tuyau en plastique renforcé au raccord du tuyau d'évacuation présent sur le côté gauche de la machine à café espresso, le fixer fermement à l'aide du collier de serrage fourni. Brancher l'autre extrémité à un système de récupération de l'eau de purge.

Si le système mentionné ci-dessus n'était pas disponible et si cela est acceptable selon les normes locales, il est possible de recueillir les liquides de drainage dans un seau spécial et les éventuels prolongements du tuyau d'évacuation devront être effectués au moyen de tuyaux en PVC avec âme en acier et colliers de serrage.

Tableau des caractéristiques de l'eau

| | | Min. | Max. |
|--|--------|----------------|------|
| T.D.S. | ppm | 90 | 150 |
| Dureté totale | ppm | 70 | 100 |
| Total de teneur en fer (Fe ²⁺ /Fe ³⁺) | ppm | 0 | 0,02 |
| Chlore libre (Cl ₂) | ppm | 0 | 0,05 |
| Total de teneur en chlore (Cl ₂) | ppm | 0 | 0,1 |
| pH | valeur | 6,5 | 8,5 |
| Alcalinité | ppm | 40 | 80 |
| Chlorure (Cl ⁻) | ppm | non supérieure | 30 |

Note: Tester la qualité de l'eau (la garantie est caduque si les paramètres de l'eau ne se situent pas dans la plage de valeurs indiquée à la section "installation")

4. Mise en Fonction et Préparation du Café

ATTENTION

Ne pas enlever le porte-filtre pendant que le groupe correspondant distribue des liquides chauds. Cette opération est très dangereuse en fonction de la pression qui se développe dans le filtre aveugle peut engendrer éclaboussures violentes d'eau chaude et légèrement caustique qu'ils peuvent provoquer brûlures graves. La chaudière-café contient de l'eau à une température élevée. une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébouillantage.

ATTENTION

Cette machine est conçue uniquement pour la préparation de café et de boissons chaudes.

ATTENTION

La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée pour la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, prière de suivre très attentivement les instructions reportées ci-dessous.

IMPORTANT

Pour améliorer le profil de goût de l'espresso, la température de l'eau dans la chaudière café, et donc du groupe, peut être augmentée ou diminuée en utilisant l'afficheur numérique (consulter la notice de programmation du Logiciel).

1) Mise en route de la machine espresso

a) Remplir les chaudières avec de l'eau

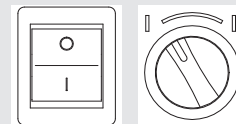
Une fois les opérations d'installation effectuées, il est nécessaire de ravitailler les chaudières en eau comme suit:

• Chaudière café

L'entrée d'eau dans la chaudière de saturation (café) se fait directement dès que les robinets de la conduite d'eau et du dépurateur, si présent, sont ouverts. Dans la mesure où l'eau, en entrant dans

la chaudière, comprimerait l'air qu'elle contient, il sera nécessaire d'éliminer ou de "purger" l'air de la chaudière café. Pour effectuer la "saturation" chaudière-groupes complète, il faut complètement évacuer l'air.

Pour faire sortir l'air de la chaudière, ou pour « purger les groupes », il sera nécessaire d'activer le levier du robinet jusqu'à ce que de l'eau sorte du groupe lorsque le module est en mode veille (interrupteur général en position I, sélecteur en position I):



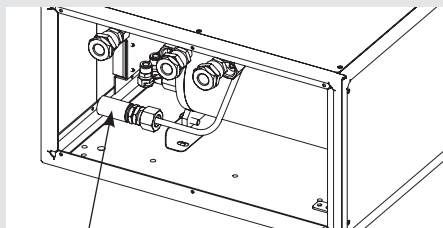
Répéter cette procédure sur tous les Tap.

L'installation est à présent achevée et la machine à café espresso devrait chauffer pour atteindre les températures de fonctionnement.

2) En attendant la chauffe de la machine espresso

Pendant le chauffage, il se pourrait que l'aiguille du manomètre relative à la chaudière café atteigne 14-15 bar. Ceci pourrait se vérifier chaque fois que l'élément chauffant est enclenché. Dans ce cas, il faut régler la soupape d'expansion (voir l'image ci-dessous relative aux soupapes d'expansion des trois chaudières café) de façon à ce que la

pression ne dépasse jamais 13 bar. Dans des conditions de fonctionnement optimales, le capteur de pression de la chaudière café, durant la distribution, peut indiquer n'importe quel point entre 0-12 bar.



Soupape d'expansion

3) Distribution lors de la première installation

Lorsque les premières procédures d'installation sont terminées, avant de procéder à la distribution du café, effectuer les opérations suivantes:

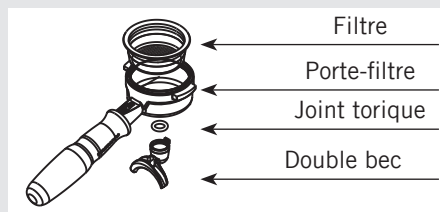
- Installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit dans la notice d'utilisation; chaque groupe de café doit ensuite distribuer de l'eau pendant au moins 2 minutes;
- Au moins 1 litre pour une machine à un/deux groupes.

4) Installer le porte-filtre

Installer le porte-filtre en l'insérant dans le groupe et tourner le manche de gauche à droite. Une fois le porte-filtre correctement installé, il est possible d'appuyer sur une touche pour la distribution, pour faire sortir

de l'eau du porte-filtre. Faire s'écouler l'eau à travers le porte-filtre vide pendant quelques secondes seulement avant de commencer le procédé de distribution pour préchauffer le porte-filtre.

N.B.: il est important de laisser le porte-filtre installé sur la machine à café espresso lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit rester chaud afin que le procédé de distribution du café ait lieu de façon correcte.



5) Distribution café

Maintenant il est possible de décrocher l'un des porte-filtres pour obtenir un espresso. Remplir le porte-filtre avec le café moulu, presser le café moulu avec le tasseur fourni en exerçant une force d'environ 20 kg et raccrocher le porte-filtre au groupe. appuyer sur la touche pour commencer la distribution

N.B.: certains consommateurs pensent qu'il est important de faire sortir de l'eau du groupe avant d'installer le porte-filtre pour éliminer tous les résidus de café et d'autres résidus du groupe. Certains répètent l'opération après la distribution de chaque boisson. Effectuer divers essais

afin de trouver la meilleure procédure pour votre café.

6) Pompe de l'eau

Chaque fois que le café est distribué, il est possible de régler la pression au moyen de la vis de dérivation (positionnée sous le bouchon auquel est reliée la pompe d'alimentation) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la pression. Régler la pression uniquement quand un groupe distribue le café.

Remarque: Quand la résistance électrique de la chaudière café est en fonction, l'eau se répand en augmentant la pression initiale. Quand la pression maximum est atteinte, la valve d'expansion (sécurité) commence à fonctionner en déchargeant quelques gouttes d'eau en évitant de dépasser la pression de 11-12 bar.

Si la pression de 12 bar était dépassée, il est nécessaire de régler la valve d'expansion en dévissant légèrement le capuchon. Si cela n'est pas suffisant, retirer la valve et la nettoyer à nouveau des éventuelles oxydations. Ce remède est également valable dans le cas où la valve reste ouverte en position de décharge (par exemple si la pression n'augmente pas à 8 bar environ.).

7) Informations générales pour la préparation du café

Les porte-filtres doivent rester chauffés dans la mesure où ils sont installés dans

la partie la plus basse du groupe et isolés par un joint en caoutchouc. Cela s'obtient en laissant les porte-filtres montés sur la machine espresso même quand celle-ci n'est pas utilisée. Les porte-filtres peuvent aussi être préalablement chauffés. Cette procédure peut être effectuée en faisant débiter de l'eau chaude à travers le porte-filtre, arrêter la distribution avant de faire le café.

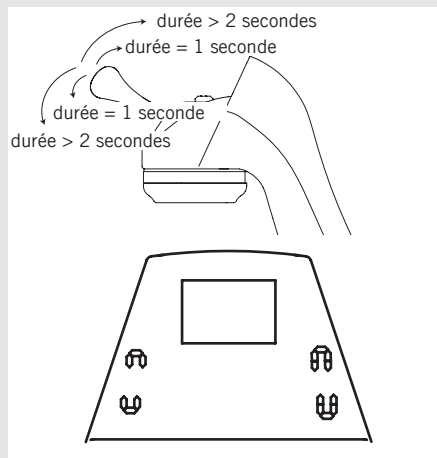
Il est recommandé d'enlever le marc de café usagé directement après la distribution.

Pour obtenir une bonne boisson, il est très important, en plus, bien sûr du type de mélange, le degré de mouture du café. La mouture idéale se trouve pratiquement en essayant de faire certains cafés avec le grammage que l'on veut utiliser pour chaque tasse (minimum conseillé 6-7 g.). La meilleure mouture est celle qui permet la distribution du café par les becs, ni trop lentement (goutte à goutte), ni trop rapidement. Normalement, une dose double devrait débiter plus ou moins 25cc d'espresso en 25 secondes environ.

8) Opérations de distribution

Le robinet d'espresso Modbar est en mesure de contrôler différentes fonctions à l'aide d'une seule poignée.

Pour cela, il faut placer la poignée en position haute ou basse. Sur les sept opérations disponibles, quatre sont définissables à travers le clavier du module.



Court en haut

La poignée est relevée et reprend immédiatement sa position initiale.

Court en bas

La poignée est abaissée et reprend immédiatement sa position initiale.

Long en haut

La poignée est relevée et maintenue pendant deux secondes avant de reprendre sa position initiale.

Long en bas

La poignée est abaissée et maintenue pendant deux secondes avant de reprendre sa position initiale.

Sept opérations sont disponibles:

- dose 1;
- dose 2;
- dose 3;
- dose 4;
- fonctionnement continu;
- rinçage;
- cycle de nettoyage.

Opérations volumétriques (dose 1, dose 2, dose 3, dose 4)

Le mode volumétrique distribue l'eau jusqu'à obtention d'une quantité prédéfinie ; l'extraction est ensuite automatiquement arrêtée.

N'importe quel mouvement (vers le haut ou vers le bas) de la poignée permet d'arrêter la distribution.

Fonctionnement continu

Le mode de fonctionnement continu distribue de l'eau jusqu'à ce que le barista termine l'extraction en déplaçant momentanément la poignée.

Rinçage

Cette opération lance le cycle de rinçage.

Cycle de nettoyage

Le Modbar est également équipé d'une fonction interne comprenant un cycle de nettoyage/rétro-lavage.

5. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire

ATTENTION

Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

ATTENTION

Cette machine est destinée à un usage professionnel seulement et doit être installée dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié.

ATTENTION

La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

ATTENTION

Cette machine doit être installée de manière à ce que le personnel technique puisse facilement y accéder pour un éventuel entretien.

ATTENTION

La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée pour la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, prière de suivre très attentivement les instructions reportées ci-dessous.

ATTENTION

Ne pas enlever le porte-filtre pendant que le groupe correspondant distribue des liquides chauds. La chaudière-café contient de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébouillantage.

ATTENTION

Afin d'éviter des fêlures ou des fuites:
ne pas entreposer ni installer la machine à café dans des endroits où la température peut geler l'eau de la chaudière ou du système hydraulique.

ATTENTION

Si les instructions mentionnées ci-dessus ne sont pas respectées, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages à personnes et choses.

Entretien général/lignes directrices de sécurité pour l'entretien

- Avant tout entretien ou nettoyage, tourner l'interrupteur principal sur OFF et débrancher la machine de la source de courant en enlevant le cordon de la prise ou en coupant le disjoncteur. Pour le nettoyage, ne suivre que les instructions figurant dans ce manuel.
- Faire toujours très attention lors des entretiens, puisque l'appareil pourrait

être chaud. Il est recommandé de laisser refroidir complètement l'appareil avant tout entretien.

1) Nettoyage des groupes et des petits puits

- Mettre une cuillère à café de détergent en poudre spécifique pour espresso dans le filtre aveugle du porte-filtre (en suivant les instructions du produit) dans le filtre, introduire le porte-filtre dans le groupe que l'on désire nettoyer.

- Placer le levier dans la position choisie pour le nettoyage : le cycle est lancé sur chaque groupe.

- Rincer le groupe en utilisant un filtre normal et en faisant débiter de l'eau chaude plusieurs fois.

2) Nettoyage filtres

- Mettre 2 ou 3 cuillères à café de détergent en poudre spécifique pour espresso dans 1/2 litre d'eau à l'intérieur d'un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.

- Immerger complètement les filtres dans la susdite solution pendant 30 minutes environ.

- Rincer abondamment à l'eau claire et, en remontant les porte-filtres avec les filtres dans les groupes, actionner plusieurs fois le débit.

- Faire un café pour éliminer les goûts désagréables.

3) Nettoyage des porte-filtres

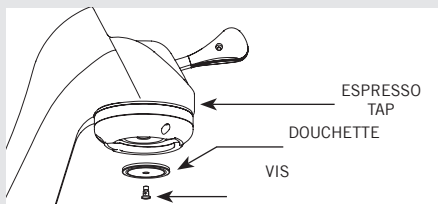
Utiliser l'instrument spécifique pour le nettoyage (brosse), laver les porte-filtres sous l'eau chaude, il est possible d'utiliser un produit détergent neutre. Pour un nettoyage extraordinaire, voir le manuel du porte-filtre.

4) Nettoyage de la cuvette de décharge

Pour le nettoyage, enlever la cuvette de décharge au moins deux fois par semaine, nettoyer aussi la cuve de l'eau de purge en éliminant l'éventuelle vase des fonds à l'aide d'une cuillère.

5) Nettoyage de la carrosserie

Utiliser un chiffon doux en le passant dans le sens de l'éventuel satinage des surfaces en acier inoxydable. En aucun cas, n'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les parties peintes ou celles portant des indications pour éviter de les endommager.



6) Nettoyage des douchettes de distribution

- Par l'effet des opérations d'évacuation du

porte-filtre (après la distribution de café), il peut arriver que de petits résidus de café moulu obstruent, même partiellement, le filet d'infusion.

Pour le nettoyer, il faudra l'enlever en dévissant les vis situées dessous et le nettoyer avec de la poudre détergente

- Mettre 2 ou 3 cuillères à café de détergent en poudre spécifique pour espresso dans 1/2 litre d'eau à l'intérieur d'un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.

- Immerger complètement la vis et la susdite douchette dans la susdite solution pendant 30 minutes environ.

- Rincer abondamment à l'eau claire et, en remontant la vis et la douchette dans les groupes, actionner plusieurs fois le débit.

7) Épurateur/Adoucisseur d'Eau

Prière de consulter la documentation accompagnant l'épurateur/adoucisseur d'eau pour un fonctionnement et des instructions de nettoyage corrects.

8) Rétro-lavage

Back flushing must be performed on a regular basis to ensure the proper function and cleanliness of the espresso system. We recommend following this procedure on a nightly basis.

- Mettre une cuillerée de détergeant Puro Caff dans un filtre aveugle. L'introduire

dans le groupe pour nettoyer ce dernier. (Utiliser la quantité de détergeant recommandée sur l'emballage)

- Activer le cycle de nettoyage en déplaçant la poignée sur la position attribuée.
- L'écran du robinet affiche « @@ ». Pendant ce temps, le système induit automatiquement un fonctionnement cyclique en allumant et éteignant la pompe pour un cycle de nettoyage traditionnel.
- Lorsque le processus est terminé, faire couler un flux régulier d'eau dans l'unité de distribution.
- Réintroduire le filtre aveugle et lancer une fois encore le cycle de nettoyage automatique, en retirant le filtre durant les pauses. Vider alors l'eau du filtre et le réintroduire avant que le cycle ne remette l'eau en circulation. (Si l'eau commence à couler avant d'avoir pu remettre le filtre, attendre que le cycle soit à nouveau en pause, afin d'éviter d'être éclaboussé ou brûlé par de l'eau bouillante)
- Jeter le premier jet d'espresso, avant de rétablir le service normal, afin d' « aromatiser » l'unité de distribution.
- Rincer le groupe en utilisant un filtre normal et en faisant débiter de l'eau chaude plusieurs fois.

IMPORTANT

Si la machine reste inactive pendant une durée de temps supérieure à 8 heures ou dans tous les cas après une longue durée d'inutilisation, il faut prévoir des cycles de lavage avant d'accomplir des distributions afin d'exploiter les capacités maximales de la machine en respectant les indications suivantes:

- **Groupes:** installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit précédemment et faire ensuite distribuer de l'eau à chaque groupe de café pendant au moins 2 minutes.

Si la machine n'est pas actionnée pendant une longue période de temps, il est opportun de suivre les indications de sécurité suivantes:

- Débrancher la machine du réseau de distribution d'eau ou interrompre dans tous les cas le raccordement de l'eau;
- Débrancher électriquement la machine du réseau électrique.

6. Mise Hors Service et Au Rebut

1) Mise hors service et au rebut

Régler préalablement en position "O" ou "OFF" l'interrupteur général.

Débranchement de l'alimentation électrique

Débrancher la machine pour espresso du réseau électrique au moyen de l'interrupteur général ou du dispositif du circuit associé. Retirer le câble d'alimentation de la connexion électrique.

Débranchement de l'installation d'eau

Fermer l'alimentation de l'eau à l'aide du robinet correspondant avant l'entrée de l'eau/adoucisseur. Débrancher le tuyau de l'eau à l'entrée de l'eau/adoucisseur. Procéder au démontage du tuyau de vidange de la cuve.

À ce stade, la machine peut être enlevée du comptoir en veillant à ce qu'elle ne tombe pas pendant les opérations.

La machine se compose de différents matériaux, par conséquent, si sa réutilisation n'est pas prévue, elle doit être amenée dans une entreprise spécialisée qui la démontera en divisant les matériaux pour éventuellement les récupérer ou les mettre au rebut dans des installations spéciales.

Il est absolument interdit par les normes en vigueur d'abandonner la machine dans un endroit public ou tout autre lieu de tierces personnes.

Avis de recyclage:

Mise en garde pour la Protection de l'Environnement.

Les vieux appareils électriques composés de matériaux précieux n'entrent pas dans la catégorie des déchets domestiques normaux! Nous prions donc les clients de contribuer à la sauvegarde de l'environnement et des ressources et d'apporter cet appareil auprès des centres de récolte compétents si présents sur le territoire.



7. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle

Ces opérations s'ajoutent aux Opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique comme spécifié au Chap. 6

Seul un personnel technique qualifié pourra procéder périodiquement aux opérations suivantes d'entretien et de contrôle.

Le temps nécessaire pour l'entretien périodique est déterminé par la quantité quotidienne de fonctionnement et/ou la consommation de café.

N.B. La garantie n'inclut pas ces opérations périodiques.

TOUS LES 3/4 MOIS

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Remplacement des joints du groupe▪ Remplacement des douchettes▪ Contrôler la température de distribution▪ Contrôler la pression de distribution▪ Contrôle/annotation de la dureté de l'eau (la garantie n'est pas | <ul style="list-style-type: none">valide si les paramètres de l'eau ne rentrent pas dans la fourchette spécifiée au chapitre "installation")▪ Inspecter la/les électrovanne(s)▪ Inspecter les tuyaux à la recherche de fuites ou d'obstructions▪ Contrôle du fonctionnement | <ul style="list-style-type: none">correct de tous les interrupteurs▪ Contrôle de l'état du filtre |
|---|--|--|

TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Remplacement des paniers porte-filtre▪ Inspection des dispositifs de sécurité des chaudières▪ Inspection des câblages électriques | <ul style="list-style-type: none">▪ Révision de la soupape de sécurité▪ Contrôle minutieux du serrage correct à 2,4Nm de chaque câble sur le bornier. |
|---|--|

TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

- Contrôler les conditions internes des chaudières, et si nécessaire, rincer avec un produit nettoyant prévu à cet effet et adapté aux nourritures et boissons d'appareils électroménagers.

8. Balance de Précision

1) Précautions d'utilisation

En situation statique (*), le système de pesage offre une précision nominale de $\pm 0,5g$.

Pour un bon fonctionnement, s'assurer que:

- l'entretien est effectué correctement, par du personnel autorisé et en respectant les consignes de ce manuel,
- la machine doit être utilisée conformément aux instructions de ce manuel,
- la machine est installée sur une surface plane et ferme,
- l'alimentation électrique est stable et sans parasites.

L'étape du pesage est particulièrement délicate; en effet, elle est sensible:

- aux vibrations du plan de travail provoquées par d'autres appareils,
- aux vibrations de la balance provoquées, par exemple, par l'utilisation du groupe adjacent.

(*) Le pesage statique indique le pesage d'un objet dont le poids reste fixe durant tout le temps du pesage.

Cette machine n'est pas un dispositif de pesage certifié pour le pesage légal.

- Le système de pesage est un appareil de précision qui exige de nombreuses précautions pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien.

- Lorsque l'on retire la grille principale ou le plateau, veiller à ne pas heurter les cellules de charge pendant la dépose et la repose.

- Pour effectuer le pesage du porte-filtre, qu'il soit vide ou plein de café moulu, le placer tel qu'indiqué ci-dessous:



Pour les utilisateurs de deux robinets avec balances de précision uniquement:

- Utiliser uniquement les filtres et les porte-filtres d'origine La Marzocco, qui se reconnaissent au symbole suivant:



- N'utiliser que des porte-filtres à deux becs,

- ne pas placer d'objets de plus d'1kg sur la balance,

- ne jamais charger plus d'1 kg pour ne pas risquer d'endommager la balance,

- utiliser la balance à haute précision avec soin, éviter les chocs, les chutes d'objets et les brusques pics de charges,

- Tout objet à peser doit être correctement placé sur la grille de la balance.

2) Nettoyage

- Faire preuve de soin dans le nettoyage des "grilles individuelles", en veillant à ne surcharger les cellules.

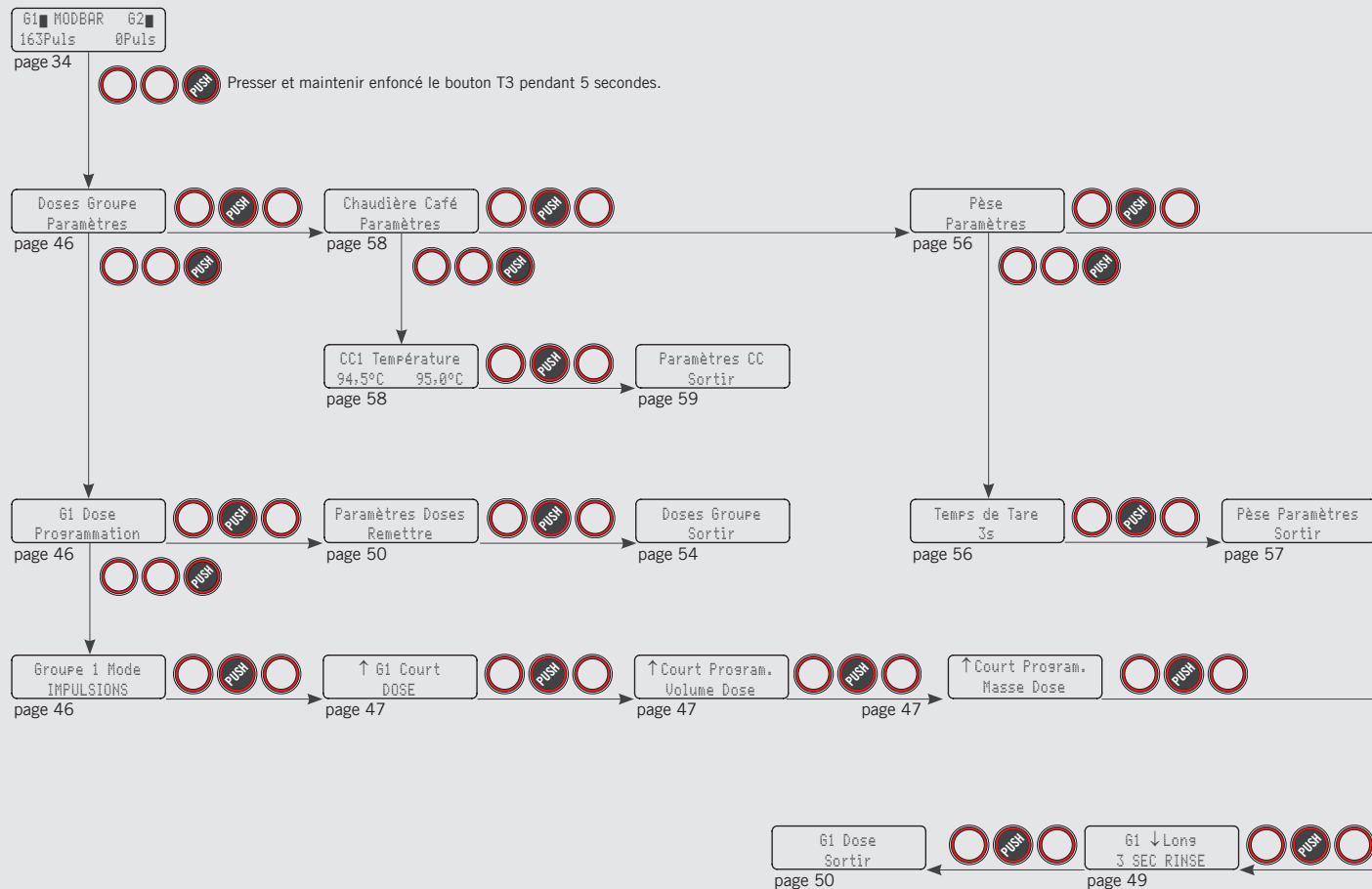
- Pour un pesage précis du porte-filtre, s'assurer que la grille est propre et sèche.

- Pour éviter le contact avec de la saleté au moment de remettre le porte-filtre en place, nettoyer et sécher la grille.

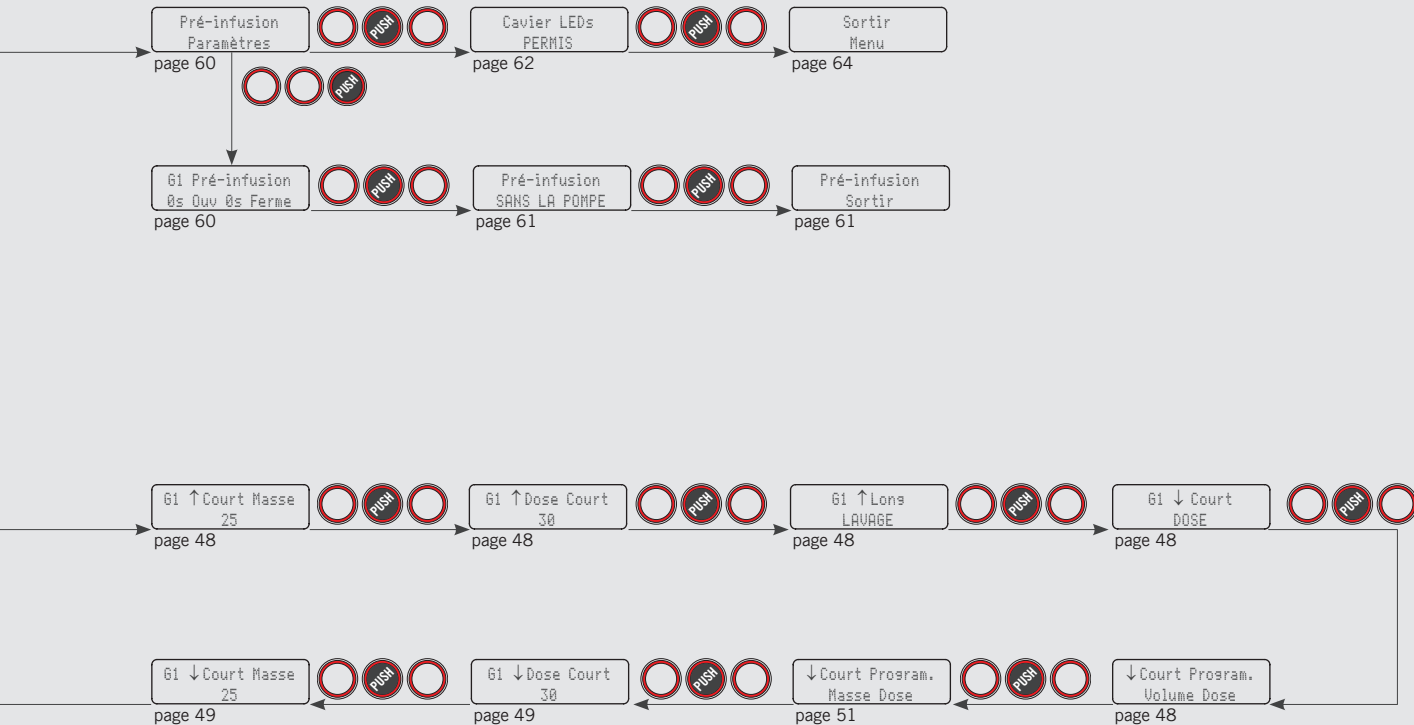
- Durant le nettoyage, faire bien attention à ce que l'eau ne dégouline pas sur la balance et ses éléments électriques.

9. Notice de Programmation du Logiciel

Programmation “Barista”



Programmation “Barista”



Programmation “Technicien”

61 MODBAR 62
163Puls 0Puls

page 34



Presser et maintenir enfoncé le bouton T3 pendant 10 secondes.

Enter Password

page 42



Langue
FRANCAIS

page 65



Unité Temp.
CELSIUS

page 67



Nom
Modbar

page 69



Nomb. de Groupes
1

page 71



Mettre à Jour
Firmware

page 104



Remettre
Paramètres

page 102



Alarme Filtre
Paramètres

page 100



Compteur
Dose Café

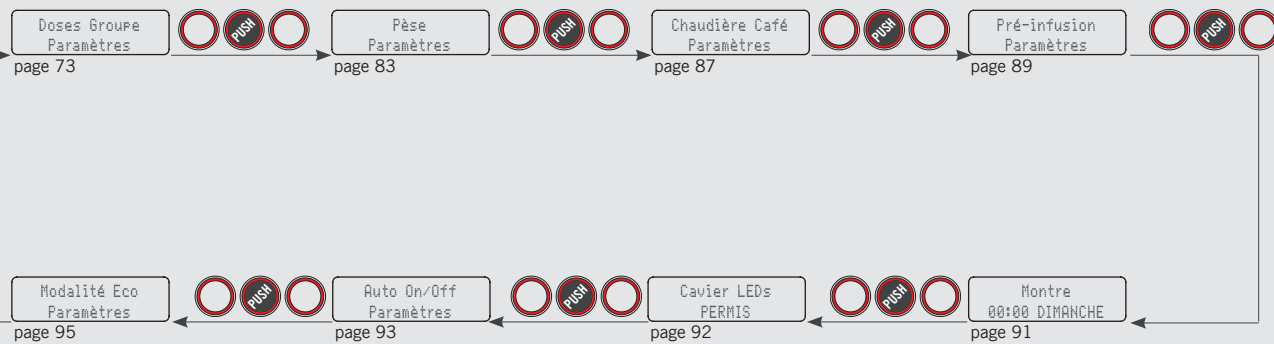
page 97



Sortir
Menu

page 105

Programmation “Technicien”

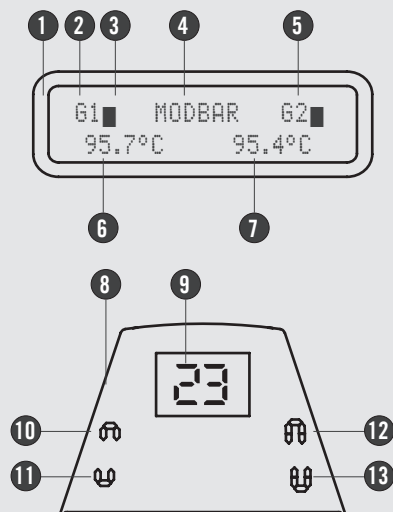


Introduction à la Programmation

Description

- Cette machine pour espresso est dotée de CPU et a de nombreux paramètres configurables.
- Cette machine pour espresso utilise de plus de nombreux contrôles de feedback pour résoudre les problèmes s'ils devaient se présenter.
- Ce qui suit est une description succincte des commandes et de l'afficheur et des modes avec lesquels ceux-ci interagissent avec l'opérateur.

Afficheur numérique

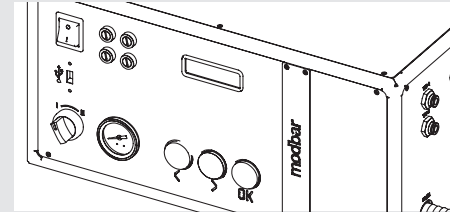
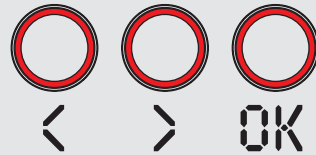


- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Affichage numérique | 8 Affichage numérique du Tap |
| 2 Tête Groupe 1 | 9 Temporisateur |
| 3 Indicateur de chauffage (allumé durant le chauffage, éteint lorsque la température a été atteinte) | 10 Court en haut |
| 4 Nom | 11 Court en bas |
| 5 Tête Groupe 2 (le cas échéant) | 12 Long en haut |
| 6 Température Groupe 1 | 13 Long en bas |
| 7 Température Groupe 2 | |

L'affichage numérique est un afficheur rétro-éclairé en mesure d'afficher 2 lignes de 16 caractères. L'afficheur permet à l'opérateur d'interagir avec la machine espresso pour modifier visuellement les valeurs des paramètres. L'afficheur fournit en outre des informations utiles à l'opérateur.

De nombreuses alarmes peuvent être affichées avertissant l'opérateur d'une condition anormale ou d'une panne. De simples messages sont en outre affichés pour prévenir l'opérateur du début d'une opération ou de la nécessité de lancer un processus.

Clavier



Le clavier permet de programmer les paramètres individuels du logiciel.

La programmation des différents paramètres est uniquement possible à l'aide des touches du clavier.

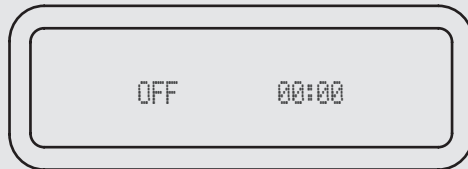
| Bouton | Description |
|--------|---|
| < | <p>Cette touche est utilisée pour la programmation des paramètres individuels, tels que la touche “retour” dans le menu par exemple.</p> <p>Pour des raisons de simplicité, cette touche sera représentée dans ce manuel par le symbole suivant avec le nom T1 <.</p> |
| > | <p>Cette touche est utilisée pour la programmation des paramètres individuels, tels que la touche “suivant” dans le menu par exemple.</p> <p>Pour des raisons de simplicité, cette touche sera représentée dans ce manuel par le symbole suivant avec le nom T2 >.</p> |
| OK | <p>Cette touche est utilisée pour la programmation des paramètres individuels, tels que la touche “entrée” dans le menu par exemple.</p> <p>Pour des raisons de simplicité, cette touche sera représentée dans ce manuel par le symbole suivant avec le nom T3 OK.</p> |

Clavier

| Bouton | Description |
|--------|--|
| < | Appuyer et maintenir enfoncé ce bouton pendant 5 secondes pour activer la fonction de rétro-lavage du Espresso Tap numéro 1 |
| > | Appuyer et maintenir enfoncé ce bouton pendant 5 secondes pour activer la fonction de rétro-lavage du Espresso Tap numéro 2 (le cas échéant). |
| OK | Appuyer et maintenir enfoncé ce bouton pendant 5 secondes pour accéder au niveau de programmation “Barista”. Aucun mot de passe n’est nécessaire pour y accéder. |
| OK | Appuyer et maintenir enfoncé ce bouton pendant 10 secondes pour accéder au niveau de programmation “Technique”. Un mot de passe est nécessaire pour l’accès. |
| > + OK | Appuyer sur cette combinaison de boutons pour sortir du mode de programmation et revenir aux paramètres normaux à tout moment. |

Procédure de Première Mise en Route

Allumage de la machine espresso






Description

Celle illustrée ci-après est la procédure d'allumage de la machine espresso à sa première mise en route.

- Suivre attentivement la procédure pour éviter les éventuels dommages à la machine espresso.

- Continuer en s'assurant que la machine espresso est raccordée à l'eau.
- Continuer en s'assurant d'avoir rempli les chaudières.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-------------------------------|---|
| | 1 Régler l'interrupteur principal en position 1.   |
| Use Lever to Fill Boiler | 2 Pour continuer le processus de démarrage, il sera nécessaire d'activer le levier du robinet jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe, et d'activer une fois de plus le levier pour arrêter le flux d'eau. |
| OFF 00:00 | 3  |
| Are the Boilers Filled? | 4 Pour terminer le processus de démarrage, appuyer sur n'importe quel bouton. |
| 61 MODBAR 62 163Puls 0Puls | |



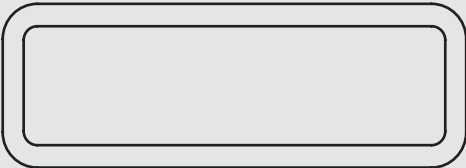
ATTENZION



TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN



Procédures de Mise en Route

Mettre la Machine Espresso en marche - Mode veille



Description

Dans cette position, le module est en veille. Lorsqu'il est en veille, toutes les opérations se déroulent normalement, mais les éléments chauffants ne sont pas alimentés en électricité. Ce mode sert à amorcer le système au moment de l'installation ou peut s'avérer utile en cas de diagnostic.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|---|
| | <div><div>1</div><div>Régler l'interrupteur principal en position 1.</div><div></div></div> <div><div>2</div><div>Le message affiché à gauche apparaît lorsque la machine espresso est mise en marche.</div></div> <div><p>REMARQUE: S'assurer d'avoir éliminé tout l'air du groupe avant de mettre la machine espresso en route. Cette opération doit être effectuée uniquement lors du réglage initial ou quand l'eau est prélevée de la chaudière du café.</p><p>Les instructions pour le retrait de l'air des groupes sont disponibles dans la notice d'installation.</p></div> |

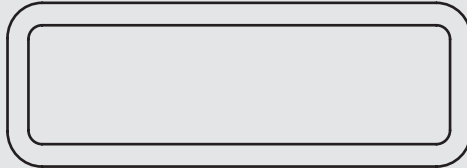


ATTENTION



TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN

Allumage de la machine espresso



Description

Celle illustrée ci-après est la procédure d'allumage de la machine espresso à sa première mise en route.

- Suivre attentivement la procédure pour éviter les éventuels dommages à la machine espresso.

- Continuer en s'assurant que la machine espresso est raccordée à l'eau.
- Continuer en s'assurant d'avoir rempli les chaudières.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|--|
| | <p>1</p> <p>Régler l'interrupteur principal en position 1.</p> <p>2</p> <p>Pour terminer le processus de démarrage, appuyer sur n'importe quel bouton. Le message affiché à gauche apparaît. Lorsque la température configurée est atteinte, ces rectangles s'éteignent et tous les voyants des boutons s'allument (s'ils sont activés dans le menu Barista). La machine est maintenant prête à l'emploi. Durant le fonctionnement normal de la machine, le clignotement des rectangles indique la chauffe intermittente nécessaire pour maintenir la température.</p> |



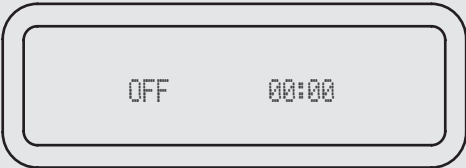
ATTENZION



TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN

Procédures d'Extinction

Extinction de la machine espresso



Description

Celle illustrée ci-après est la procédure d'extinction de la machine espresso.

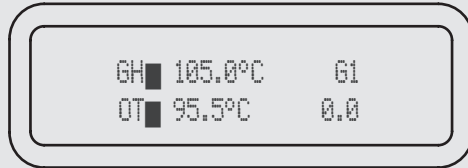
- Suivre attentivement la procédure pour éviter les éventuels dommages à la machine espresso.

- Cette machine prévoit deux configurations d'extinction : Un mode éteint tous les composants à l'intérieur de la machine espresso tandis que l'autre coupe l'énergie à toute la machine espresso.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|--|
| | <p>1 Celle illustrée ci-après est la procédure à suivre pour éteindre la machine espresso en toute sécurité.</p> |
| | <p>2 Le message affiché à gauche apparaît lorsque la machine espresso est mise en marche.</p> |
| | <p>3 Le message affiché à gauche apparaît lorsque la machine espresso est éteinte.</p> <p>Pendant la maintenance ou en cas d'autres conditions qui le requièrent, régler l'interrupteur sur 0.</p> |
| | <p>4 La machine espresso est éteinte et rien n'apparaît sur l'afficheur. Il est important de suivre cette procédure quand la machine s'éteint. Dans le cas contraire, des dommages pourraient se vérifier sur le système électronique.</p> |

Accès à la Modalité de Programmation

Modalité de programmation



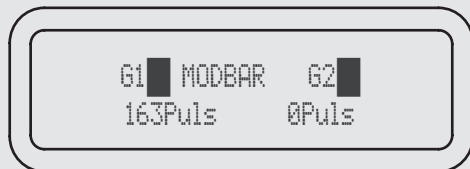
Description

- Pour modifier les valeurs d'un paramètre quelconque, l'opérateur doit d'abord accéder au mode programmation.
 - Il existe deux niveaux à l'intérieur du mode de programmation qui permettent de programmer des paramètres spécifiques.
 - Les deux niveaux de programmation sont les suivants:
- **Niveau Barista** - Les paramètres contenus à ce niveau sont ceux que l'opérateur peut changer pour intervenir sur la qualité de l'espresso. Pour l'accès, le mot de passe n'est pas nécessaire.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|--|
| | Niveau de programmation "Barista" |
| | 1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 OK . L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. |
| | 2 Il s'agit du niveau de programmation « Barista ». Pour programmer la quantité à distribuer pour chaque bouton, pour régler les chaudières à café, la pré-infusion, et pour activer/désactiver la résistance. |
| | 3 Pour sortir du mode de programmation, défiler jusqu'au menu de sortie à l'aide du bouton T1 < ou T2 > . Appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer la sortie, ou appuyer simultanément sur les boutons T2 et T3. |


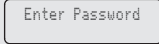
Accès à la Modalité de Programmation

Modalité de programmation



Description

- **Niveau Technicien** - Les paramètres contenus à ce niveau sont ceux que le technicien peut changer pour intervenir sur les performances de la machine espresso. Ces paramètres sont réglés en usine et leur réglage requiert l'intervention d'un technicien. La Marzocco recommande de ne pas effectuer de changements à ce niveau. Pour l'accès, il faut le Mot de Passe du technicien.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|--|
|   | <p>Niveau de programmation "Technicien"</p> <p>4 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 OK. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.</p> <p>Il s'agit du niveau de programmation « Technicien ». Saisir le mot de passe et appuyer sur les boutons T1 < et T2 > pour se déplacer entre les paramètres disponibles, puis appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer.</p> <p>5</p> <p>Remarque: Il est nécessaire de faire défiler jusqu'au menu de sortie pour sortir de la modalité de programmation ou d'appuyer simultanément sur les boutons T2 et T3.</p> |

Lavage Groupes

Description

GR1
Backflushing

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effectuer le lavage des groupes café, de façon automatique en effectuant plusieurs cycles de nettoyage.
- Cette machine espresso a une fonction de rinçage du groupe (rinçage à jets) intégrée dans l'électronique.
- La procédure de rinçage est prévue pour donner à l'opérateur une plus grande flexibilité et liberté au sujet de cette opération.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|---|
| | <p>Lorsque la machine pour espresso est allumée pour activer la procédure de lavage presser et maintenir enfoncés simultanément les boutons T1  et T3 .</p> <p>Cela active la procédure de lavage de chaque groupe.</p> <p>Lorsqu'activé, la pompe de l'eau entrera en fonction, et le robinet électrique du groupe spécifique soumis au lavage lancera et arrêtera le cycle. Il y a environ 10 cycles préprogrammés avec un intervalle de 4 secondes. Pour interrompre le rinçage manuellement, presser une touche quelconque.</p> <p>REMARQUE: Pour rincer de façon appropriée les groupes, mettre une petite quantité de détergent dans un panier porte-filtre et l'insérer dans le groupe à rincer avant d'activer le procédé de rinçage. Rincer le groupe en utilisant un filtre normal et en faisant débiter de l'eau chaude plusieurs fois.</p> |



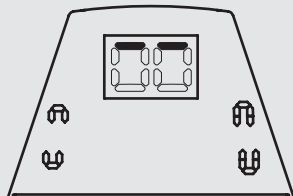
ATTENZION



LA PLUPART DES DETERGENTS CAUSE LA FORMATION DE MOUSSE DURANT LE PROCEDE DE NETTOYAGE. CETTE MOUSSE SE REGROUPE DANS LA CUVETTE DE DECHARGE ET PEUT EMPECHER A L'EAU USEE DE S'ECOULER DE MANIERE FONCTIONNELLE. RINCER UN SEUL GROUPE A LA FOIS. LE RINÇAGE DE PLUSIEURS GROUPE SIMULTANEMENT POURRAIT DETERMINER LE DEBORDEMENT DE LA CUVETTE.

Programmation “Barista” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Brewratio

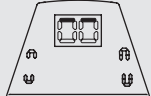
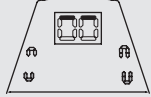
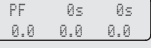
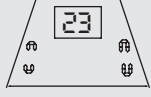


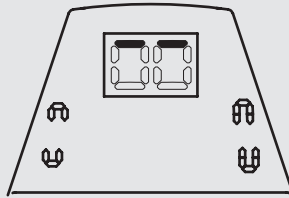
Description

Le pesage du porte-filtre, qu'il soit vide ou plein de café moulu, est indiqué ci-dessous.

- Ce paramètre enregistre les valeurs de la boisson selon la technologie brewratio.
- Ces valeurs peuvent être modifiées, même manuellement, dans les réglages du programme.

- Pour préparer selon le mode brew ratio, saisir ce mode de travail dans les réglages du logiciel.
- Brew ratio: il s'agit du rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|--|
|  | Pesage du porte-filtre de précision |
|  | 1 Lorsque la machine pour espresso est allumée, actionner le levier vers le bas pendant plus de 2 secondes, les 2 leds inférieures commencent à clignoter et les segments du chrono tournent. |
|  | 2 Lorsque les leds inférieures arrêtent de clignoter positionner le porte-filtre de précision vide dans le logement sur la grille comme décrit dans le chapitre 8. La valeur est enregistrée automatiquement. Cette procédure doit être effectuée à la première installation, même s'il est possible de la répéter à tout moment (par exemple si l'on utilise un nouveau set de porte-filtres). |
|  | 3 Lorsque les leds inférieures s'éteignent et que les segments du chrono arrêtent de tourner le calibrage du porte-filtre de précision est achevé. |

Brewratio**Description**

Le pesage du porte-filtre, qu’il soit vide ou plein de café moulu, est indiqué ci-dessous.

- Ce paramètre enregistre les valeurs de la boisson selon la technologie brewratio.
- Ces valeurs peuvent être modifiées, même manuellement, dans les réglages du programme.

- Pour préparer selon le mode brew ratio, saisir ce mode de travail dans les réglages du logiciel.
- Brew ratio: il s’agit du rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|---|
| | <p>Pesage du porte-filtre de précision rempli de café moulu</p> <p>4 Lorsque la machine pour espresso est allumée, actionner le levier vers le haut pendant plus de 2 secondes, les 2 leds supérieures commencent à clignoter et les segments du chrono tournent.</p> |
| | <p>5 Lorsque les leds supérieures arrêtent de clignoter positionner le porte-filtre de précision rempli de café en poudre dans le logement sur la grille comme décrit dans le chapitre 8. La valeur est enregistrée automatiquement. Cette procédure doit être effectuée à la première installation, même s’il est possible de la répéter à tout moment (par exemple si l’on utilise un nouveau set de porte-filtres).</p> |
| | <p>6 Lorsque les leds supérieures s’éteignent et que les segments du chrono arrêtent de tourner le calibrage du porte-filtre de précision est achevé.</p> |

Programmation “Barista”

Programmation Doses

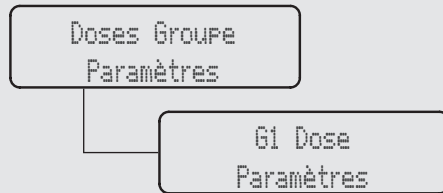


Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l’indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d’un café long et d’un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div> <div>G1 MODBAR G2</div> <div>163Puls 0Puls</div> </div> | <p>1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 OK pour accéder à la programmation “Barista”. L’affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.</p> |
| <div> <div>Doses Groupe Paramètres</div> </div> | <p>2 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher le menu suivant:</p> |
| <div> <div>G1 Dose Paramètres</div> </div> | <p>3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses.</p> |
| <div> <div>Groupe 1 Mode DOSE</div> </div> | <p>4 Appuyer sur le bouton T3 OK puis naviguer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre IMPULSIONS, MASS et BREW RATIO.</p> |

Programmation Doses



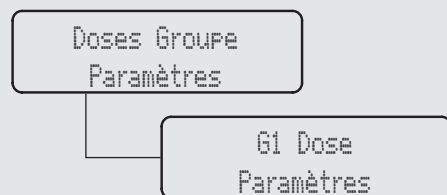
Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|--|
| <div>↑ G1 Court DOSE</div> | 5 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre DOSE, LAVAGE, 3 SEC RINSE et CONTINUE. |
| <div>↑ Court Program. Volume Dose</div> | 6 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses. |
| <div>Presse Entree pour Sortir</div> <div>Appuyez pour Arr 10 Impuls. is</div> <div>G1B1 Sauve 10 Impulsions</div> | 7 Pour définir le temps de distribution d'un café court, il sera nécessaire d'activer le levier du robinet jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe, et d'activer une fois de plus le levier pour arrêter le flux d'eau et enregistrer la dose désirée. |

Programmation “Barista”

Programmation Doses

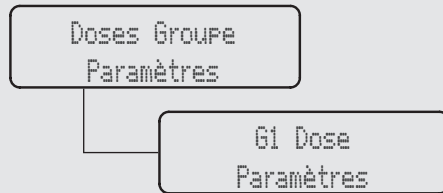


Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------------|---|
| G1 ↑ Dose Court 30 | 8 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3 OK, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 < ou T2 > pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 OK pour confirmer la valeur désirée. |
| G1 ↑ Long LAVAGE | 9 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre DOSE, LAVAGE, 3 SEC RINSE et CONTINUE. |
| G1 ↓ Court DOSE | 10 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre DOSE, LAVAGE, 3 SEC RINSE et CONTINUE. |
| ↓ Court Program. Volume Dose | 11 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses. |

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|--|
| <div>Presse Entree pour Sortir</div> <div>Appuyez pour Arr 10 Impuls. 1s</div> <div>G1B1 Sauve 10 Impulsions</div> | |
| <div>G1 ↓ Dose Court 60</div> | <p>12 Pour définir le temps de distribution d'un café court, il sera nécessaire d'activer le levier du robinet jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe, et d'activer une fois de plus le levier pour arrêter le flux d'eau et enregistrer la dose désirée.</p> |
| <div>G1 ↓ Long 3 SEC RINSE</div> | <p>13 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3 OK, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 < ou T2 > pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 OK pour confirmer la valeur désirée.</p> <p>14 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre DOSE, LAVAGE, 3 SEC RINSE et CONTINUE.</p> |

Programmation “Barista”

Programmation Doses

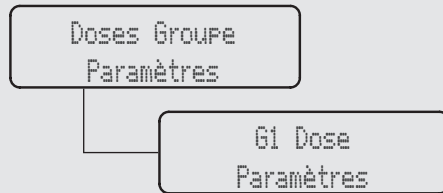


Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l’indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d’un café long et d’un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------------------|---|
| <div>G1 Dose Sortir</div> | <p>15 Appuyer sur T1 < ou sur T2 > pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 OK pour revenir à la programmation “Barista”.</p> |
| | <p>16 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div> | <p>17 Appuyer simultanément sur T2 > et sur T3 OK pour sortir de la programmation et revenir à l’utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|---|
| | 1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 OK pour accéder à la programmation “Barista”. L’affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. |
| | 2 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher le menu suivant: |
| | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses. |
| | 4 Appuyer sur le bouton T3 OK puis naviguer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre IMPULSIONS , MASS et BREWRATIO . |

Programmation “Barista” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses

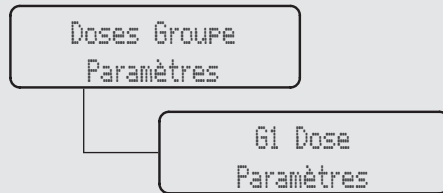


Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l’indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d’un café long et d’un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------------------|--|
| <div>G1 ↑ Brew Ratio 1:2.00</div> | 4 Appuyer sur le bouton T1 < ou T2 > pour voir la dose de chaque touche. En appuyant sur le bouton T3 OK , cette dose clignotera. Utiliser les boutons T1 < ou T2 > pour modifier la valeur, appuyer sur T3 OK pour confirmer la valeur désirée. |
| <div>G1 ↑ Long PESER CAFE</div> | 5 Appuyer sur le bouton T1 < ou T2 > pour voir le poids de café de chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3 OK, cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1 < ou T2 > pour modifier la valeur, appuyer sur T3 OK pour confirmer la valeur désirée. |
| <div>G1 ↓ Long PESER PF</div> | 6 Appuyer sur le bouton T1 < ou T2 > pour voir la masse du porte-filtre pour chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3 OK, cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1 < ou T2 > pour modifier la valeur, appuyer sur T3 OK pour confirmer la valeur désirée. |
| <div>Masse PF G1 800.0g</div> | 7 Appuyer sur le bouton T1 < ou T2 > pour voir la masse du porte-filtre pour chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3 OK, cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1 < ou T2 > pour modifier la valeur, appuyer sur T3 OK pour confirmer la valeur désirée. |

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

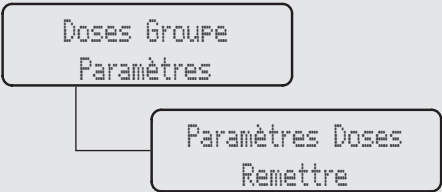
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-------------------------------|--|
| Masse Café G1 14.0s | 8 Appuyer sur le bouton T1 < ou T2 > pour voir le poids de café de chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3 OK , cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1 < ou T2 > pour modifier la valeur, appuyer sur T3 OK pour confirmer la valeur désirée. |
| G1 Dose Sortir | 9 Appuyer sur T1 < ou sur T2 > pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 OK pour revenir à la programmation “Barista”. |
| | 10 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour continuer la programmation des autres paramètres. |
| G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls | 11 Appuyer simultanément sur T2 > et sur T3 OK pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso. |

Programmation “Barista”

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'annuler toutes les doses définies.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
| <div>61 MODBAR 62 163Puls 0Puls</div> | 1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 OK pour accéder à la programmation “Barista”. L’affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. |
| <div>Doses Groupe Paramètres</div> | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans la procédure de programmation doses. |
| <div>Paramètres Doses Remettre</div> | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer la procédure. |
| <div>Reinitialiser Doses...</div> | 4 Tous les paramètres sont maintenant effacés. |










Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'annuler toutes les doses définies.

Doses Groupe
Paramètres

Paramètres Doses
Remettre

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <div>Doses Groupe Sortir</div> | <p>5 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.</p> |
| | <p>6 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <div>G1  G2  163Puls 0Puls</div> | <p>7 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation “Barista”

(uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Pèse

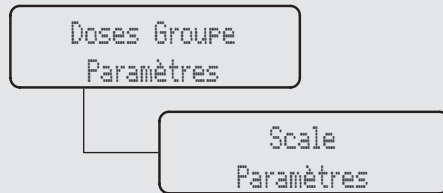


Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque indicateur de sélection.
- Pour des doses plus précises et plus homogènes, il est recommandé de régler chaque indicateur de sélection.
- La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|---|
| | 1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 OK pour accéder à la programmation “Barista”. L’affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. |
| | 2 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher le menu suivant: |
| | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses. |
| | 4 Pousser sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, puis faire défiler les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > pour régler la valeur souhaitée. Ce paramètre est commun à tous les groupes. |

Programmation Pèse



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque indicateur de sélection.
- Pour des doses plus précises et plus homogènes, il est recommandé de régler chaque indicateur de sélection.
- La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|--|
| | 5 Appuyer sur T1 ou sur T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”. |
| | 6 Appuyer sur T1 ou T2 pour continuer la programmation des autres paramètres. |
| | 7 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso. |

Programmation “Barista” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Chaudière Café

Doses Groupe
Paramètres

Chaudière Café
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer la température de la chaudière café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- Pour une machine espresso composée d’un groupe seule la chaudière 1 est configurable, tandis que pour une machine espresso à deux groupes la chaudière 2 l’est également.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <div> 61 MODBAR 62 163Puls 0Puls </div> | 1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 OK pour accéder à la programmation “Barista”. L’affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. |
| <div> Doses Groupe Paramètres </div> | 2 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher le menu suivant: |
| <div> Chaudière Café Paramètres </div> | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu. |
| <div> CC1 Température 94,5°C 95,0°C </div> | 4 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 < et T2 > pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer la valeur. La température indiquée à gauche est la température réelle du groupe, tandis que celle de droite est la température configurée. |










Chaudière Café

Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer la température de la chaudière café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- Pour une machine espresso composée d'un groupe seule la chaudière 1 est configurable, tandis que pour une machine espresso à deux groupes la chaudière 2 l'est également.

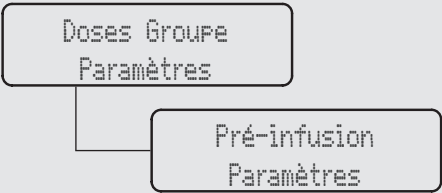
Doses Groupe
Paramètres

Chaudière Café
Paramètres

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div>CB Paramètres Sortir</div> | <p>5 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.</p> |
| | <p>6 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <div>G1  MODBAR G2  163Puls 0Puls</div> | <p>7 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation “Barista”

Pré-Infusion ou Pré-Distribution

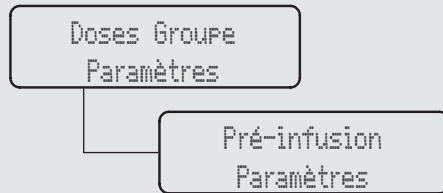


Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le temps de pré-infusion de l'eau avec le café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- La pré-infusion a seulement deux valeurs à régler pour chaque groupe. Le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. “ et le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu'à la fin.
- Pour une machine espresso composée de deux groupes, ceux-ci sont identifiés en tant que Groupe 1 et Groupe 2.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|--|
| | 1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 OK pour accéder à la programmation “Barista”. L’affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. |
| | 2 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher le menu suivant: |
| | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu. |
| | 4 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour sélectionner le groupe où nous voulons configurer les paramètres. En appuyant sur le bouton T3 OK la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1 < et T2 > pour atteindre la valeur que nous voulons configurer, appuyer sur T3 OK pour confirmer. Répéter cette opération pour configurer la seconde valeur. Pour configurer le temps de préinfusion, de 2 secondes minimum. |

Pré-Infusion ou Pré-Distribution



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le temps de pré-infusion de l'eau avec le café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- La pré-infusion a seulement deux valeurs à régler pour chaque groupe. Le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. “ et le temps (en secondes) dans lequel la vanne de

distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu'à la fin.

- Pour une machine espresso composée de deux groupes, ceux-ci sont identifiés en tant que Groupe 1 et Groupe 2.

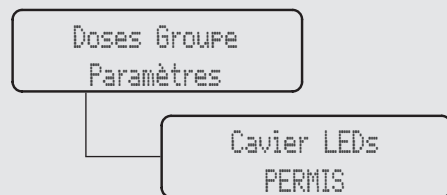
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-------------------------------|--|
| Pré-infusion SANS LA POMPE | 5 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre SANS LA POMPE et AVEC POMPE . |
| Pré-infusion Sortir | 6 Appuyer sur T1 < ou sur T2 > pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 OK pour revenir à la programmation “Barista”. 7 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour continuer la programmation des autres paramètres. |
| 61 MODBAR 62 163Puls 0Puls | 8 Appuyer simultanément sur T2 > et sur T3 OK pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso. |

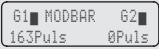
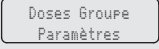
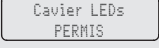
Programmation “Barista”

Cavier LEDs

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la led du clavier.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
|  | 1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 OK pour accéder à la programmation “Barista”. L’affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. |
|  | 2 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher le menu suivant: |
|  | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre PERMIS et DESACTIVE . |
| | 4 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour continuer la programmation des autres paramètres. |

Cavier LEDs

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la led du clavier.

Doses Groupe
Paramètres

Cavier LEDs
PERMIS

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
| <div> <div>61■ MODBAR 62■</div> <div>163Puls 0Puls</div> </div> | <p>5 Appuyer simultanément sur T2 ➤ et sur T3 OK pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation “Barista”

Sortie Menu



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de sortir de la programmation “Barista” et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <div>Sortir Menu</div> <div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div> | <div>1 Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir de la programmation “Barista” et revenir à l'utilisation de la machine espresso.</div> <div>2 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Barista” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 > et sur T3 OK.</div> |

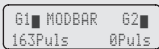
Langue

Description

- Ce paramètre permet au technicien de modifier la langue d'affichage.

Enter Password

Langue
FRANCAIS

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
|  | 1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 OK . L'affichage suivant apparaît au bout de 10 secondes environ. |
| <p>Enter Password</p> | 2 Introduire le mot de passe du technicien à l'aide des boutons T1 < , T2 > et T3 OK . Après l'acceptation, l'affichage suivant apparaît. |
| <p>Langue FRANCAIS</p> | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > pour choisir la langue désirée, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer l'option. |
| | 4 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour continuer la programmation des autres paramètres. |

Programmation “Technicien”

Langue

Description

- Ce paramètre permet au technicien de modifier la langue d’affichage.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div>Sortir Menu</div> <div> G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls </div> | <div>5</div> <p>Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.</p> <div>6</div> <p>En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 > et T3 OK.</p> |

Unité de Mesure de la Température

Enter Password

Unité Temp.
CELSIUS

Description

- Ce paramètre permet au technicien de changer l’affichage de la température et de passer des degrés centigrades aux degrés fahrenheit et vice-versa.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|------------------------|---|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l’accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse. |
| Unité Temp. CELSIUS | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > pour choisir l’option désirée, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer l’option. |
| | 3 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour continuer la programmation des autres paramètres. |
| Sortir Menu | 4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso. |

Programmation “Technicien”

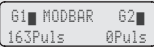
Unité de Mesure de la Température

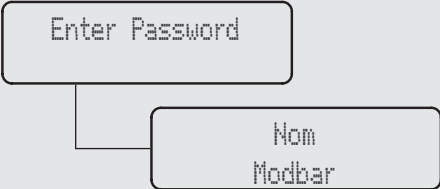
Enter Password

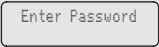









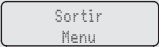



Unité Temp.
CELSIUS

Description

- Ce paramètre permet au technicien de changer l’affichage de la température et de passer des degrés centigrades aux degrés fahrenheit et vice-versa.

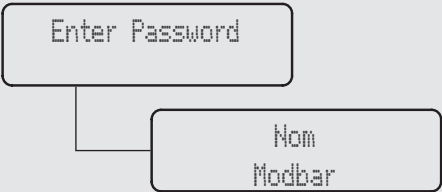
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
|  | <p>5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 ➤ et T3 OK.</p> |

| Nom | Description |
|--|---|
|  <pre> graph TD A[Enter Password] --> B[Nom] B --> C[Modbar] </pre> | <ul style="list-style-type: none"> Ce paramètre permet au technicien de configurer un nom d'utilisateur de 16 caractères. Le nom utilisateur est constamment affiché sur la seconde ligne de l'afficheur. |

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
|  | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
|  | 2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour choisir la lettre désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer et continuer à écrire. |
| | 3 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres. |
|  | 4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso. |

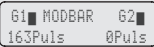
Programmation “Technicien”

Nom



Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer un nom d'utilisateur de 16 caractères.
- Le nom utilisateur est constamment affiché sur la seconde ligne de l'afficheur.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
|  | <p>5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 ➤ et T3 OK.</p> |

Nomb. de Groupes

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur définir le nombre de groupes

Enter Password

Nomb. de Groupes
1

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------------------|---|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Nomb. de Groupes 1 | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre 1 ou 2. 3 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour continuer la programmation des autres paramètres. |
| Sortir Menu | 4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso. |

Programmation “Technicien”

Nomb. de Groupes

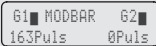
Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur définir le nombre de groupes

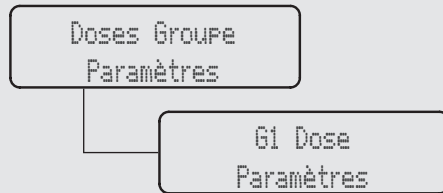
Enter Password

Nomb. de Groupes

1

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
|  | <p>5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 ➤ et T3 OK.</p> |

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-------------------------|--|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Doses Groupe Paramètres | 2 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher le menu suivant: |
| G1 Dose Paramètres | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses. |
| Groupe 1 Mode DOSE | 4 Appuyer sur le bouton T3 OK puis naviguer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre IMPULSIONS, MASS et BREWRATIO. |

Programmation “Technicien”

Programmation Doses

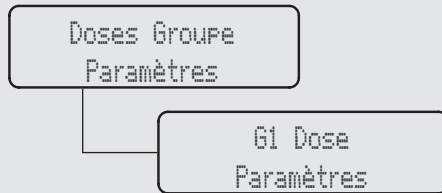


Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l’indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d’un café long et d’un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <div>↑ G1 Court DOSE</div> | <div>5</div> <p>Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre DOSE, LAVAGE, 3 SEC RINSE et CONTINUE.</p> |
| <div>↑ Court Program. Volume Dose</div> | <div>6</div> <p>Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses.</p> |
| <div>Presse Entree Pour Sortir</div> <div>Appuyez Pour Arr 10 Impuls. 1s</div> <div>G1B1 Sauve 10 Impulsions</div> | <div>7</div> <p>Pour définir le temps de distribution d’un café court, il sera nécessaire d’activer le levier du robinet jusqu’à ce que l’eau sorte du groupe, et d’activer une fois de plus le levier pour arrêter le flux d’eau et enregistrer la dose désirée.</p> |

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------------|---|
| G1 ↑ Dose Court 30 | 8 Press the button T1 < or T2 > to view the dose. Pressing the button T3 OK, the dose value will blink. Use the button T1 < or T2 > to change the value, press the button T3 OK to confirm the desired value. |
| G1 ↑ Long LAVAGE | 9 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre DOSE, LAVAGE, 3 SEC RINSE et CONTINUE. |
| G1 ↓ Court DOSE | 10 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre DOSE, LAVAGE, 3 SEC RINSE et CONTINUE. |
| ↓ Court Program. Volume Dose | 11 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses. |

Programmation “Technicien”

Programmation Doses

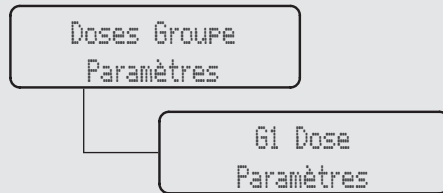


Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|--|
| <div>Presse Entree pour Sortir</div> <div>Appuyez pour Arr 10 Impuls. 1s</div> <div>G1B1 Sauve 10 Impulsions</div> | <div>12 Pour définir le temps de distribution d'un café court, il sera nécessaire d'activer le levier du robinet jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe, et d'activer une fois de plus le levier pour arrêter le flux d'eau et enregistrer la dose désirée.</div> |
| <div>G1 ↓ Dose Court 60</div> | <div>13 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3 OK, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 < ou T2 > pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 OK pour confirmer la valeur désirée.</div> |
| <div>G1 ↓ Long 3 SEC RINSE</div> | <div>14 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre DOSE, LAVAGE, 3 SEC RINSE et CONTINUE.</div> |

Programmation Doses



Description

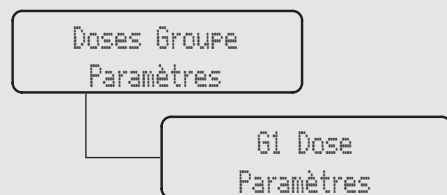
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
| <div>G1 Dose Sortir</div> | <p>15 Appuyer sur T1 ou sur T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Technicien”.</p> |
| | <p>16 Appuyer sur T1 ou T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div> | <p>17 Appuyer sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation “Technicien”

(uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses

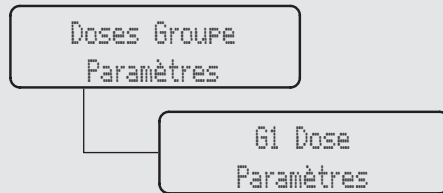


Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-------------------------|--|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Doses Groupe Paramètres | 2 Presser le bouton T1 < ou T2 > pour afficher le menu suivant: |
| G1 Dose Paramètres | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses. |
| Groupe 1 Mode BREWRATIO | 4 Appuyer sur le bouton T3 OK puis naviguer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre IMPULSIONS, MASS et BREWRATIO. |

Programmation Doses



Description

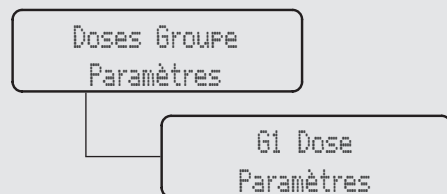
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------------------|---|
| <div>G1 ↑ Brew Ratio 1:2.00</div> | 4 Appuyer sur le bouton T1 ou T2 pour voir la dose de chaque touche. En appuyant sur le bouton T3 , cette dose clignotera. Utiliser les boutons T1 ou T2 pour modifier la valeur, appuyer sur T3 pour confirmer la valeur désirée. |
| <div>G1 ↑ Long PESER CAFE</div> | 5 Appuyer sur le bouton T1 ou T2 pour voir le poids de café de chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3 , cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1 ou T2 pour modifier la valeur, appuyer sur T3 pour confirmer la valeur désirée. |
| <div>G1 ↓ Long PESER PF</div> | 6 Appuyer sur le bouton T1 ou T2 pour voir la masse du porte-filtre pour chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3 , cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1 ou T2 pour modifier la valeur, appuyer sur T3 pour confirmer la valeur désirée. |
| <div>Masse PF G1 800.0g</div> | 7 Appuyer sur le bouton T1 ou T2 pour voir la masse du porte-filtre pour chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3 , cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1 ou T2 pour modifier la valeur, appuyer sur T3 pour confirmer la valeur désirée. |

Programmation “Technicien”

(uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div>Masse Café G1 14.0s</div> | 8 Appuyer sur le bouton T1 < ou T2 > pour voir le poids de café de chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3 OK, cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1 < ou T2 > pour modifier la valeur, appuyer sur T3 OK pour confirmer la valeur désirée. |
| <div>G1 Dose Sortir</div> | 9 Appuyer sur T1 < ou sur T2 > pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 OK pour revenir à la programmation “Technicien”. |
| | 10 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour continuer la programmation des autres paramètres. |
| <div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div> | 11 Appuyer sur T2 > et sur T3 OK pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso. |

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'annuler toutes les doses définies.

Doses Groupe
Paramètres

Paramètres Doses
Remettre

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|------------------------------|--|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Doses Groupe Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans la procédure de programmation doses. |
| Paramètres Doses Remettre | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses. |
| Reinitialiser Doses... | 4 Tous les paramètres sont maintenant effacés. |

Programmation “Technicien”

Programmation Doses

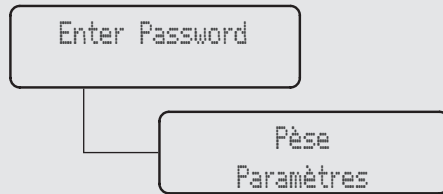
Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'annuler toutes les doses définies.

Doses Groupe
Paramètres

Paramètres Doses
Remettre

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------------------|---|
| <p>Doses Groupe Sortir</p> | <p>5 Appuyer sur T1 < ou sur T2 > pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 OK pour revenir à la programmation “Technicien”.</p> |
| | <p>6 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</p> | <p>7 Appuyer sur T2 > et sur T3 OK pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation Pèse**Description**

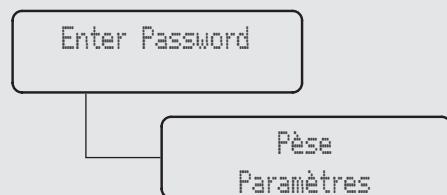
- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque indicateur de sélection.
- Pour des doses plus précises et plus homogènes, il est recommandé de régler chaque indicateur de sélection.
- La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).
- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--------------------|---|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Pèse Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de programmation doses. |
| Auto Offset PERMIS | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre PERMIS et DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer l'option. |
| Temps de Tare 3s | 4 Pousser sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, puis faire défiler les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > pour régler la valeur souhaitée. Ce paramètre est commun à tous les groupes. |

Programmation “Technicien”

(uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Pèse

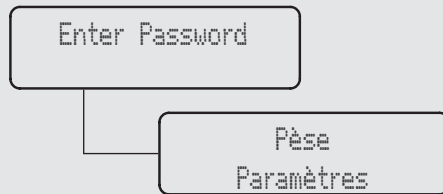


Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque indicateur de sélection.
- Pour des doses plus précises et plus homogènes, il est recommandé de régler chaque indicateur de sélection.
- La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).
- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div>G1 Pèse PRESENT</div> | 5 Ce paramètre indique que la balance est bien connectée ; naviguer en utilisant les boutons T1 < et T2 > pour afficher le menu suivant. |
| <div>Calibrer G1 Pèse</div> | 6 Pousser sur le bouton T3 OK pour lancer la procédure d'étalonnage. |
| <div>Empty G1 Scale And Press Enter</div> <div>Place 100g on G1 And Press Enter</div> | 7 Retirer tout objet de la balance, puis pousser sur le bouton T3 OK pour valider. Placer les poids étalons sur la balance, puis pousser sur le bouton T3 OK pour valider. A la fine du procédé s'afficheront les valeurs di autocalibration ou un message de confirmation. En faire de même pour chaque groupe. |
| <div>G1 Pèse: v2.5.2 Upgrade to 2.5.2</div> | 8 Utiliser les boutons T1 < et T2 > pour afficher la version matérielle et logicielle installée. |

Programmation Pèse



Description

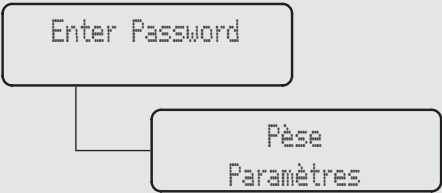
- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque indicateur de sélection.
- Pour des doses plus précises et plus homogènes, il est recommandé de régler chaque indicateur de sélection.
- La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).
- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| Voir Versions Pèse | 9 Appuyer sur le bouton T3 OK to enter the menu. |
| G1 Pèse HW3.0 FW2.5.2 | 10 Utiliser les boutons T1 < et T2 > pour afficher la version matérielle et logicielle installée. |
| Voir Versions Sortir | 11 Appuyer sur le bouton T3 OK pour quitter le sous-menu. |
| Start Scale Testing 0.0 0.0 0.0 Entrée P. sortir | 12 Appuyer sur le bouton T3 OK pour commencer la procédure de test. Maintenant il est possible de mettre n'importe quel poids sur la balance pour vérifier son fonctionnement. |

Programmation “Technicien”

(uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Pèse



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque indicateur de sélection.
 - Pour des doses plus précises et plus homogènes, il est recommandé de régler chaque indicateur de sélection.
 - La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).
- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div>Pèse Paramètres Sortir</div> | <div>13 Appuyer sur T1 < ou sur T2 > pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 OK pour revenir à la programmation “Technicien”.</div> <div>14 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour continuer la programmation des autres paramètres.</div> |
| <div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div> | <div>15 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 > et T3 OK.</div> |

Chaudière Café

Enter Password

Chaudière Café
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer différents paramètres de la chaudière café.
- La température de la chaudière est mesurée au point le plus critique de celle-ci où la fluctuation de température est plus importante.
- La température de l'eau présente à l'intérieur de la tête du groupe est maintenue constante par la masse du groupe. Même si la température de la

chaudière peut varier légèrement, celle de l'eau à l'intérieur du groupe est constante.

- Pour étalonner correctement la température de chaque espresso, il est important de relever la température de l'eau à l'intérieur du groupe en se servant d'un dispositif extérieur servant à relever celle-ci. La différence entre la température affichée sur l'afficheur et la température relevée peut être compensée avec le paramètre “Offset T. café”.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------------------------------|---|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Chaudière Café Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu. |
| Chaudière Café 1 PERMIS | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer l'option. Procéder de cette façon pour configurer les chaudières café suivantes. |
| CC1 Température 93,0°C 94,5 °C | 4 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 < et T2 > pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer la valeur. La température indiquée à gauche est la température réelle du groupe, tandis que celle de droite est la température configurée. |



ATTENTION



LA CHAUDIÈRE-VAPEUR CONTIENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

Programmation “Technicien”

Chaudière Café

Enter Password

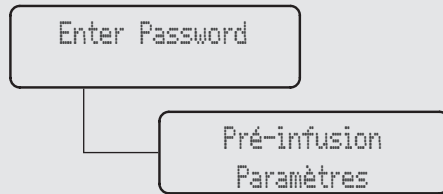
Chaudière Café
Paramètres

Description

- Le paramètre OFFSET est utilisé pour étalonner la température du système de la chaudière du café pour faire en sorte que la température affichée corresponde exactement à la température de l'eau dans la tête du groupe.
- Ce paramètre est préalablement configuré en usine sur la base d'essais initiaux de cette machine espresso.
- La modification de cette valeur pourrait produire des résultats imprévus..
- Il est important de prendre note de cette valeur avant d'effectuer tout changement pour s'assurer de pouvoir rétablir la programmation faite en usine si des résultats imprévus se vérifient. Il est possible que les machines puissent avoir une valeur différente car elles sont réglées individuellement.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|----------------------------|---|
| Out Offset - 1 °C | 5 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 < et T2 > pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer la valeur. |
| Paramètres CC Sortir | 6 Appuyer sur T1 < ou sur T2 > pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 OK pour revenir à la programmation “Technicien”. |
| Sortir Menu | 7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso. |
| G1 MODBAR 163Puls G2 0Puls | 8 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 > et T3 OK . |

Pré-Infusion ou Pré-Distribution



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le temps de pré-infusion de l'eau avec le café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- La pré-infusion a seulement deux valeurs à régler pour chaque groupe. Le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. “ et le temps (en secondes) dans lequel la vanne de

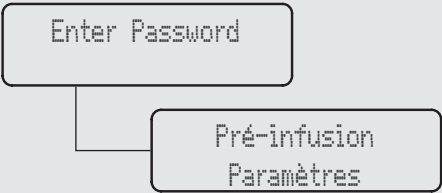
distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu'à la fin.

- Pour une machine espresso composée de deux groupes, ceux-ci sont identifiés en tant que Groupe 1 et Groupe 2.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------------|--|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Pré-infusion Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu. |
| Pré-infusion PERMIS | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre PERMIS et DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer l'option. |
| 61 Pré-infusion 2s Ouv 0s Ferme | 4 Appuyer sur T1 < ou T2 > pour sélectionner le groupe où nous voulons configurer les paramètres. En appuyant sur le bouton T3 OK la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1 < et T2 > pour atteindre la valeur que nous voulons configurer, appuyer sur T3 OK pour confirmer, répéter cette opération pour configurer la seconde valeur. Pour configurer le temps de préinfusion, de 2 secondes minimum. |

Programmation “Technicien”

Pré-Infusion ou Pré-Distribution



Description

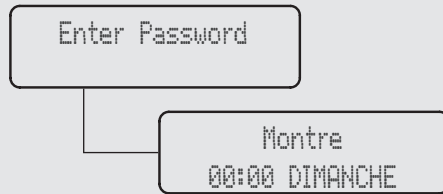
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le temps de pré-infusion de l'eau avec le café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- La pré-infusion a seulement deux valeurs à régler pour chaque groupe. Le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. “ et le temps (en secondes) dans lequel la vanne de

distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu'à la fin.

- Pour une machine espresso composée de deux groupes, ceux-ci sont identifiés en tant que Groupe 1 et Groupe 2.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
| <div>Pré-infusion SANS LA POMPE</div> | 5 Appuyer sur le bouton T3 OK pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre SANS LA POMPE et AVEC POMPE, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer l'option. |
| <div>Pré-infusion Sortir</div> | 6 Appuyer sur T1 < ou sur T2 > pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 OK pour revenir à la programmation “Technicien”. |
| <div>Sortir Menu</div> | 7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso. |
| <div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div> | 8 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 > et T3 OK . |

Réglage Horloge



Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur de configurer l'heure et le jour de la semaine.
- Ce paramètre est utilisé pour afficher l'heure et aussi par le paramètre “Auto On/Off”
- Ce paramètre admet 4 valeurs modifiables :
 - Heures ;
 - Minutes ;
 - Jour de la semaine ;
 - Format heure 12h ou 24h.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-------------------------------|---|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Montre 00:00 DIMANCHE | 2 En appuyant sur le bouton T3 la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1 et T2 pour configurer l'horloge. Répéter l'opération pour configurer le jour de la semaine. |
| Sortir Menu | 3 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso. |
| 61 MODBAR 62 163Puls 0Puls | 4 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3 . |

Programmation “Technicien”

Cavier LEDs

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la led du clavier.

Enter Password

Cavier LEDs
PERMIS

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-------------------------------|---|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Cavier LEDs PERMIS | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre ENABLED et DISABLED, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer l'option. |
| Sortir Menu | 3 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso. |
| G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls | 4 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 > et T3 OK. |

Auto On/Off

Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer la machine espresso afin qu'elle s'allume et s'éteigne à des horaires préétablis.
- Cette configuration permet de plus de laisser la machine éteinte pendant plusieurs jours de fermeture consécutifs.

Enter Password

Auto On/Off
Paramètres

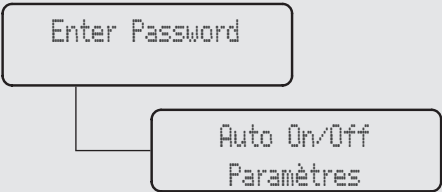
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------|---|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Auto On/Off Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu. |
| Auto On/Off PERMIS | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre PERMIS et DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer l'option. |
| Auto On Temps 00:00 | 4 Si le paramètre est habilité, il est possible d'appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 < et T2 > pour configurer l'heure désiré, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer la valeur. |
| Auto Off Temps 00:00 | |

Programmation “Technicien”

Auto On/Off

Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer la machine espresso afin qu'elle s'allume et s'éteigne à des horaires préétablis.
- Cette configuration permet de plus de laisser la machine éteinte pendant plusieurs jours de fermeture consécutifs.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div>Fermeture JAMAIS</div> | <p>5 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 < et T2 > pour choisir l'option désirée, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer l'option.</p> |
| <div>Auto On/Off Sortir</div> | <p>6 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir du sous-menu.</p> |
| <div>Sortir Menu</div> | <p>7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.</p> |
| <div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div> | <p>8 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 > et T3 OK.</p> |

Fonction ECO

Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer une température de maintien en cas d'une non utilisation temporaire de la machine espresso.
- Il est également possible de configurer ce paramètre pendant le fonctionnement normal de la machine en appuyant simultanément sur T1 et T2.

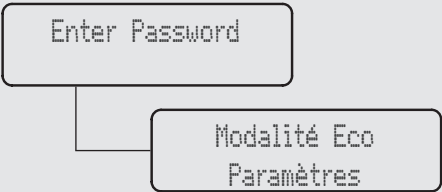
Enter Password

Modalité Eco
Paramètres

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|----------------------------|---|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Modalité Eco Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu. |
| Modalité Eco T -10.0°C | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer la valeur. |
| Auto Eco Délai 30 | 4 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > pour configurer le temps désiré en minutes, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer la valeur. Une valeur égale à “0” (zéro) désactive le paramètre Eco Mode. |









Programmation “Technicien”

Modalité Eco



Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer une température de maintien en cas d’une non utilisation temporaire de la machine espresso.
- Il est également possible de configurer ce paramètre pendant le fonctionnement normal de la machine en appuyant simultanément sur T1 et T2.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div>Modalité Eco Sortir</div> | <p>5 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Technicien”.</p> |
| <div>Sortir Menu</div> | <p>6 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.</p> |
| <div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div> | <p>7 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3 .</p> |








Compteur Doses Café

Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la quantité de doses café et thé.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
 - Doses café totales ;
 - Doses café par bouton.

Enter Password

Compteur
Dose Café

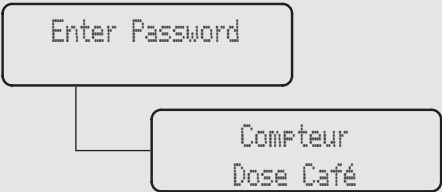
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------|---|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Compteur Dose Café | 2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu. |
| Doses Totales Café: 63 | 3 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour afficher l'option désirée: |
| Doses1 T1 ↑ Λovv 10 | 4 Continuer le déplacement à l'aide des boutons T1  et T2  pour afficher les doses totales. |

Programmation “Technicien”

Compteur Doses Café

Description

- Ce paramètre permet au technicien d’afficher la quantité de doses café et thé.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
 - Doses café totales ;
 - Doses café par bouton.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-------------------------|---|
| Doses1 ↑61 Court 10 | 5 Continuer le déplacement à l’aide des boutons T1 < et T2 > pour afficher les doses totales. |
| Doses1 T1 ↓ Aovy 10 | 6 Continuer le déplacement à l’aide des boutons T1 < et T2 > pour afficher les doses totales. |
| Doses1 T1 ↓ Xoupt 10 | 7 Continuer le déplacement à l’aide des boutons T1 < et T2 > pour afficher les doses totales. |
| Compteur Sortir | 8 Appuyer sur T1 < ou sur T2 > pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 OK pour revenir à la programmation “Technicien”. |






Compteur Doses Café

Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la quantité de doses café et thé.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
 - Doses café totales ;
 - Doses café par bouton.

Enter Password

Compteur
Dose Café

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
| <div>Sortir Menu</div> | <p>9 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.</p> |
| <div>61 MODBAR 62 163Puls 0Puls</div> | <p>10 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3 .</p> |

Programmation “Technicien”

Alarme Filtre

Enter Password

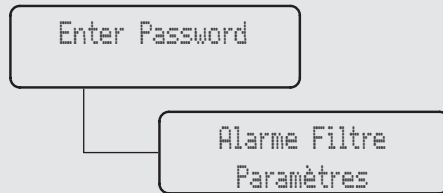
Alarme Filtre
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer une alarme qui avertira l'utilisateur de la nécessité d'entretenir ou de remplacer le filtre de l'eau.
- Une fois le volume configuré atteint, le message d'erreur “Allarme Filtro” sera affiché.
- Une valeur égale à “0” (zéro) désactive le paramètre d'alarme filtre.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------------------------|---|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Alarme Filtre Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu. |
| Alarme Filtre PERMIS | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer en utilisant T1 < et T2 > pour choisir entre PERMIS et DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer l'option. |
| état Filtre 0 of 5000L | 4 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer la valeur. |
| Alarme Filtre 5000 Litre | |

Alarme Filtre



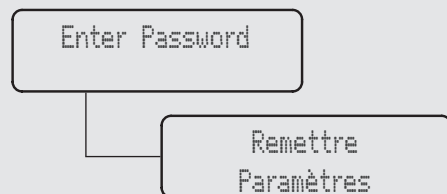
Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer une alarme qui avertira l'utilisateur de la nécessité d'entretenir ou de remplacer le filtre de l'eau.
- Une fois le volume configuré atteint, le message d'erreur “Allarme Filtro” sera affiché.
- Une valeur égale à “0” (zéro) désactive le paramètre d'alarme filtre.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------------------------------|---|
| Alarme Filtre Remettre 0 Litre | 5 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 OK pour confirmer la valeur. |
| Alarme Filtre Sortir | 6 Appuyer sur T1 < ou sur T2 > pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 OK pour revenir à la programmation “Technicien”. |
| Sortir Menu | 7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso. |
| 61 MODBAR 62 163Puls 0Puls | 8 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 > et T3 OK . |

Programmation “Technicien”

Remettre



Description

- Ce paramètre permet au technicien de réinitialiser toutes les valeurs en revenant aux configurations initiales d'usine.
- Il est possible de réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Barista” ou les configurations effectuées dans la programmation “Technicien”.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--------------------------|--|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Remettre Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu. |
| Param. Barista Remettre | 3 Appuyer sur le bouton T3 OK pour réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Barista”. |
| Paramètres Tech Remettre | 4 Appuyer sur le bouton T3 OK pour réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Technicien”. |











Remettre

Description

- Ce paramètre permet au technicien de réinitialiser toutes les valeurs en revenant aux configurations initiales d'usine.
- Il est possible de réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Barista” ou les configurations effectuées dans la programmation “Technicien”.

Enter Password

Remettre
Paramètres

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| Remettre Sortir | 5 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Technicien”. |
| Sortir Menu | 6 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso. |
| G1  MODBAR G2  163Puls 0Puls | 7 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  . |

Programmation “Technicien”

Mise à Jour Micrologiciel

Description

- Ce paramètre permet au technicien de mettre à jour la centrale de la machine espresso à l'aide d'une clé USB.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------|--|
| Enter Password | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 < et T2 > jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Mettre à Jour Firmware | 2 Appuyer sur le bouton T3 OK pour entrer dans le menu. |
| Poster USB Appuyez Entree | 3 Insérer la Clé USB dans la porte correspondante et appuyer sur le bouton T3 OK. |
| OFF 00:00 | 4 Lorsque la mise à jour est effectuée, la machine espresso se remet en route, régler l'interrupteur en position 0 (zéro) et à nouveau en position 1. |

Sortie Menu

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Enter Password

Sortir
Menu

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|------------------------|--|
| <div>Sortir Menu</div> | <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur le bouton T3 OK pour sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso. |

