

# manual

modbar - espresso system



modbar™

# modbar - espresso system

Operating Manual V3.0 - 05/2022  
MAN.20.01.01.02

## Chapters

1. General Warnings and Safety Specifications	page 3
2. Definition of Available Models	page 8
3. Installation	page 10
4. Dispensing Operations	page 14
5. Maintenance and Periodic Cleaning Operations	page 15
6. De-commissioning and Demolition	page 17
7. Mandatory Maintenance and Check-up Operations	page 18
8. Basic diagnostics	page 19
9. Software Programming Guide	page 20

# modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

[www.modbar.com](http://www.modbar.com) | @modbar

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

Original instructions verified by the  
manufacturer.



Scan QR Code to view the complete  
Software Programming Guide available on  
the modbar website International or US &  
Canada.

Printed on recycled paper.

certifications available:



## 1. General Warnings and Safety Specifications

**▲ WARNING ▲**  
This machine is for professional use only and should be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel. Children are forbidden to operate or play with the machine.

**▲ WARNING ▲**  
The Espresso Tap must be placed in a horizontal position on a counter higher than 80 cm from the ground.

**▲ WARNING ▲**  
This machine is not suitable for outdoor use. Jets of water should not be used to clean the machine, nor should it be placed where water jets are used.

**▲ WARNING ▲**  
As already mentioned in the preceding notes, the manufacturer shall not be held responsible for damage to objects, animals and/or people whenever the machine has not been installed according to the instructions contained in this manual, and is not used to do what it was designed for (i.e. preparing coffee and hot drinks).

### 1) Important safeguards

- This machine is for professional use only, and should be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel. Children

are forbidden to operate or play with the machine.

- The equipment must be installed to comply with the applicable federal, state, or local electrical and plumbing code. The installation also must comply with the manufacturer's instructions, and must be performed by qualified and authorized personnel.

- Ensure that the specifications on the equipment name plate correspond to the main electrical supply to which you will connect the Modbar.

- Safe electrical operation of this device will be achieved only when the connection to the power outlet has been completed correctly and

in observance of all local, national, and international electrical codes and safety regulations, and particularly by grounding the unit. Make sure grounding has been done properly as it represents a fundamental safety requirement. Ensure qualified personnel check such connection.

- Improper use or installation of Modbar equipment can cause product damage and or serious injury to end user. Modbar will not be held responsible for any damages or injuries occurring if equipment has been misused, installed improperly, or tampered with.

- When you receive your equipment, thoroughly

inspect the packaging and equipment for any signs of damage. If damage is suspected, please contact Modbar support before attempting to install or operate the equipment.

- Modbar equipment is not intended for use outdoors or in an unconditioned environment where freezing temperatures may occur.

- Do not leave machine unattended during brewing processes.

- Do not use wet cloth to clean screens or switches on unit(s) as they are not waterproof.

- Repairs to Modbar equipment should be made only by trained technicians and use only Modbar approved parts.

- Incorrect installation may cause injury and/or damages to people, animals, or objects, for which the manufacturer shall not be held responsible.

- We do not recommend using adapters, multiple plugs and/or extension cords. If you cannot avoid using them, make sure that they are exclusively of the kind which conforms to local, national, and international electrical codes and safety regulations, being careful not to exceed the power and current ratings indicated on such adapters and extension cords.

- This device must be used exclusively for the functions which it has been designed and built for. Any other application is inappropriate



and dangerous. The manufacturer shall not be responsible for any damages caused by improper and/or irrational use.

- Using any electrical device requires that certain fundamental rules be observed.
- Do not touch the device with wet or humid hands and feet.
- Do not use the device while having no shoes on your feet.
- Do not use extension cords in bath or shower rooms.
- Do not unplug the device from the power outlet by pulling on the power supply cable.
- Do not expose the device to atmospheric agents (rain, sun, etc.).

- Do not allow children or untrained people to use this device.

- Do not clean the control panel with a wet cloth since it is not watertight.

- Before performing any maintenance and/or cleaning operations, turn the main power switch to the OFF position and disconnect the machine from the power source by unplugging the cord or by switching off the relative circuit breaker. For any cleaning operations, follow exclusively the instructions contained in the manual.

- If the equipment is operating in a faulty manner or breaks down, turn the main power switch to the off position,

disconnect the machine from the power source (as described in the previous paragraph), and close the water supply valve. Do not attempt to repair it. Contact a qualified and authorized professional to perform any repair. Any repairs must be performed exclusively by the manufacturer or by an authorized technician using only original parts. Noncompliance with the above could compromise the safe operation of the equipment.

- Do not obstruct air intake and exhaust grilles.

- The machine's power supply cable must not be replaced by users. In the event that the power supply

cable is damaged, shut off the equipment, disconnect the machine from the power supply by switching off the relative circuit breaker, and close the water supply valve. To replace the power supply cord, contact a qualified professional.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

- Use, cleaning and maintenance of this coffee machine are realized by people (including children more than 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

as long as they have been given supervision by a person responsible for their safety and if they understand dangers. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years of age.

- The coffee machine must be placed in a horizontal position on a counter.

- This machine is not suitable for outdoor use. Jets of water should not be used to clean the machine, nor should it be placed where water jets are used.

- The machine must not be dipped in, nor splashed with water in order to clean it. For

cleaning operations, please follow the instructions very carefully.

- As already mentioned in the preceding notes, the manufacturer shall not be held responsible for damage to objects, animals and/or people whenever the machine has not been installed according to the instructions contained in this manual, and is not used to do what it was designed for (i.e. preparing coffee and hot drinks).

- This machine should not be installed in kitchens.

- Any modification to the equipment is prohibited; the manufacturer cannot be held liable for damage to property, animals, and/or persons if the equipment

undergoes technical and aesthetic changes, changes in performance and characteristics, and in general is tampered with in one or more of its constituent components.

- The machine should be placed on a flat counter and must be placed in settings with the following temperatures:

Minimum room temperature: 5°C/41°F;

Maximum room temperature: 32°C/89°F.

- The weighted sound pressure level of the machine is lower than 70dBA.

**CAUTION** – Risk of fire and electric shock. Replace only with manufacturer's cord set, part No. E-0118-01

## Product Handling and Transportation

Modbar equipment is shipped in factory approved packaging. Upon receipt of equipment, thoroughly inspect the packaging for damage. If damage is suspected, contact Modbar immediately.

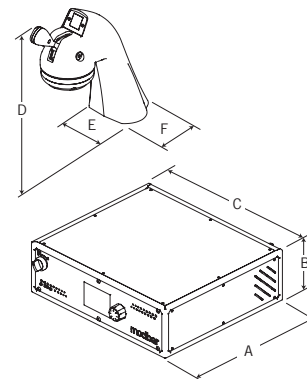
In the event that equipment needs to be returned to Modbar, or shipped for any reason, it should be shipped in the factory approved packaging. If you have discarded the packaging, please contact Modbar for replacements.

The equipment must be properly drained prior to shipment, to avoid damage from freezing. If you have

questions about how to properly drain equipment for shipping, please contact Modbar support.

Do not store the equipment in places where temperature may cause water in the boilers to freeze.

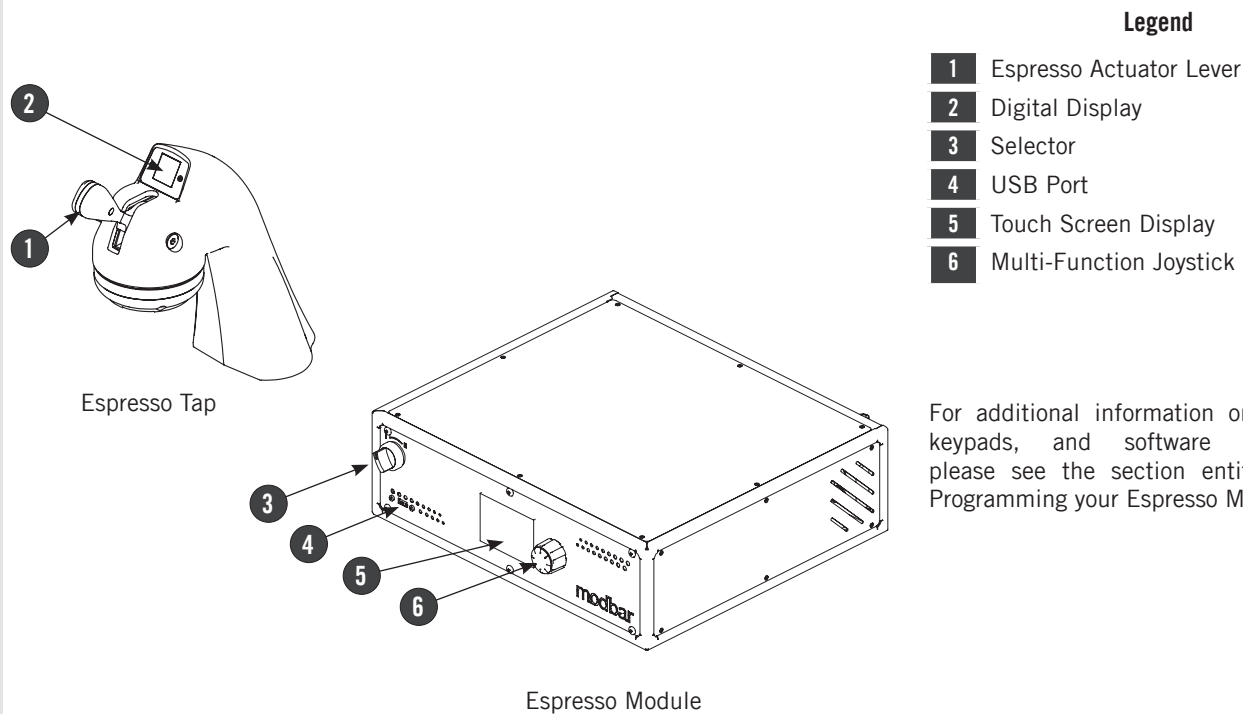
### Dimensions and weights common to all machines



A [mm]	421	D [mm]	296
B [mm]	136	E [mm]	137
C [mm]	406	F [mm]	137
WEIGHT <sub>Module</sub> [kg]	16	WEIGHT <sub>Top</sub> [kg]	11,3

## 2. Definition of Available Models

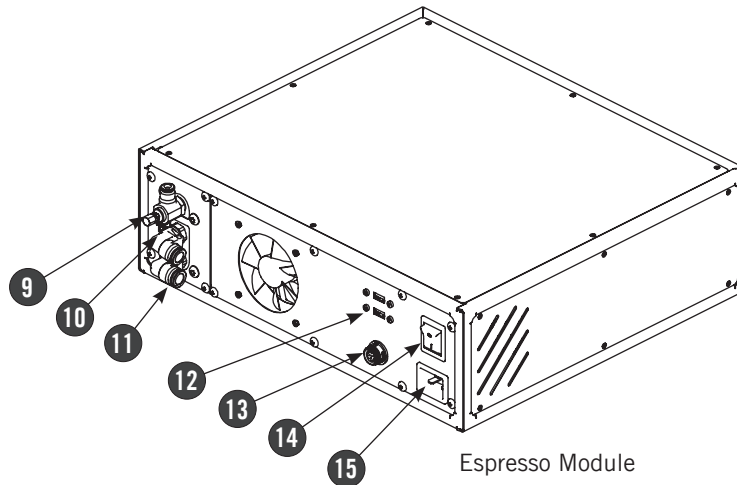
This operating manual refers exclusively to the following models, of our own manufacture:  
MODBAR, Espresso System



For additional information on electronics, keypads, and software programming, please see the section entitled Software Programming your Espresso Machine.

**Fig. 1 - Espresso System**

**This operating manual refers exclusively to the following models, of our own manufacture:**  
MODBAR, Espresso System



#### Legend

- 9** Tap Fluid Connection
- 10** Water Inlet
- 11** Drain
- 12** ModLink Connections
- 13** Tap Electrical Connection
- 14** Power Switch
- 15** Power Inlet

For additional information on electronics, keypads, and software programming, please see the section entitled Software Programming your Espresso Machine.

**Fig. 2 - Espresso System**

### 3. Installation

**▲ WARNING ▲**

In order to prevent cracks or leakage: do not store or install the machine in places where in boiler or hydraulicsystem to freeze.

**▲ WARNING ▲**

For the connection of the machine, it must be provided a suitable disconnection device near the installation, so that in case of trip, it is possible to operate the device near the machine.

**▲ WARNING ▲**

Installation on the counter:  
For cutting the counter refer to cutting template placed inside the package.

**▲ WARNING ▲**

The machine is intended to be permanently connected to fixed wiring, and it is mandatory that a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30mA is installed.

**▲ WARNING ▲**

At each installation, the machine should be equipped with a new set of tubes for plumbing and related gaskets.

**▲ WARNING ▲**

Hazardous voltage disconnect from power supply before servicing.

**▲ WARNING ▲**

This machine should not be installed in kitchens.

**▲ WARNING ▲**

Replace fuses with the same size, type and rating. e.g. F1 = 2A, 250V

**▲ WARNING ▲**

The manufacturer declines any responsibility for any event leading to liability suits whenever grounding has not been completed according to current local, national, and international regulations and electrical codes, or other electrical parts have been connected improperly.

## Recommended Clearances

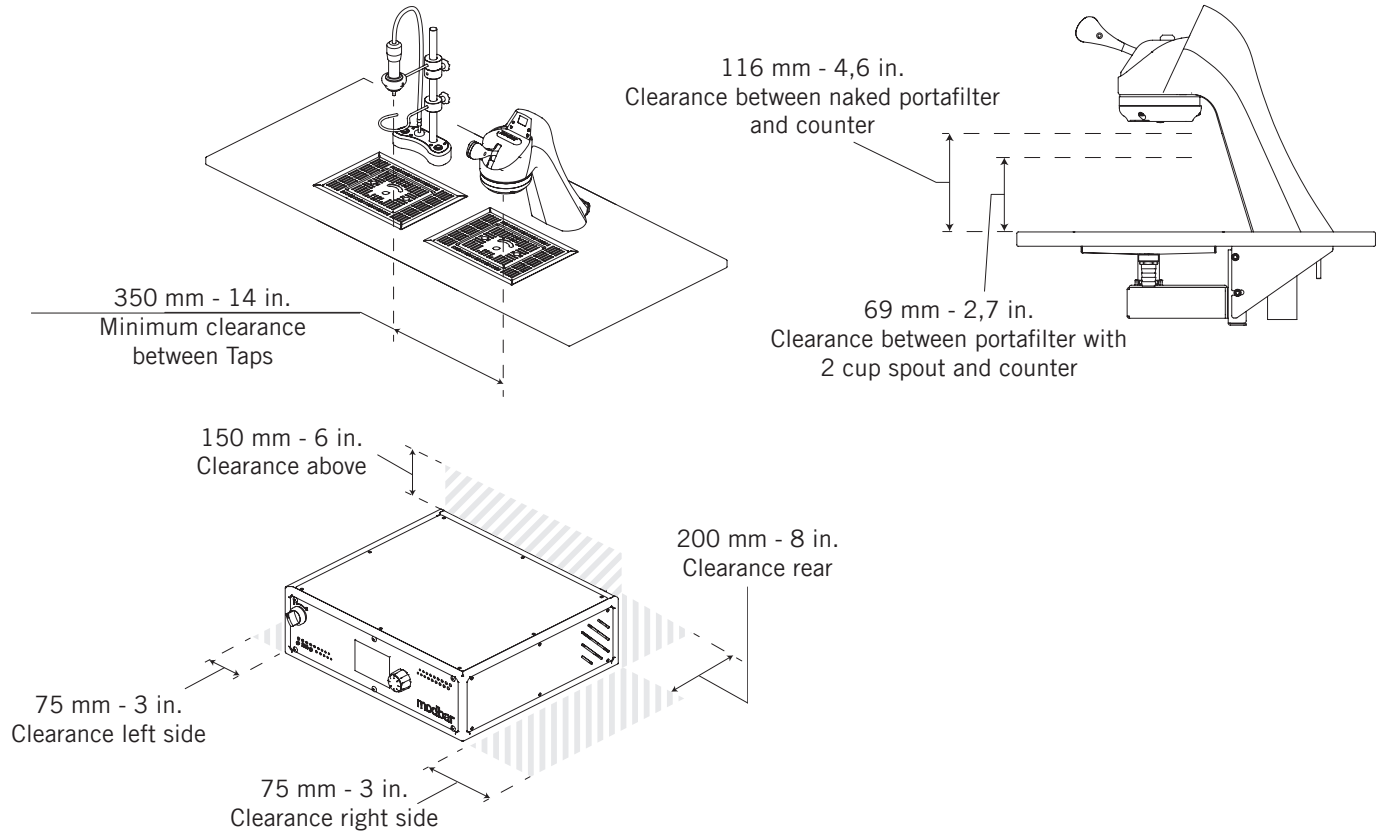


Fig. 2 - Installation guide

**WARNING**

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

**WARNING**

- U.S.A. and CANADA only - Do not connect to a circuit operating at more than 150V to ground on each leg.

**WARNING**

This machine is not suitable for outdoor use. Jets of water should not be used to clean the machine, nor should it be placed where water jets are used.

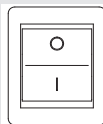
**Note:**

- The drinking water mains valve and the circuit breakers for the electrical system need to be located in the most convenient position for the operator to access them easily and quickly.

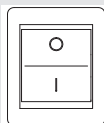
**1) Power Switch Function**

The two-position power switch on the Modbar module back panel has two separate functions: ON and OFF.

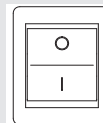
**0 - Off:** In this position, the module is in the off position.



**I - Standby Mode:** In this position, the module is in standby mode. When in standby mode, all operations function as normal, but no power is applied to the heating elements. This mode is used for priming the system upon installation, and can also be useful for some diagnostic applications.



**II - Operating Mode:** In this position, the module is in operating mode. Power is applied to the heating elements, and all functions operate as normal.

**2) Installation guide**

In order to connect the machine up to the water mains proceed according to the indications given in the Installation Guide and in compliance with any local/national safety standards of the location in which the machine is being installed.

In order to prevent cracks or leakage: do not store or install the coffee machine in places where temperature may cause water in boiler or hydraulics system to freeze.

Upon installation, the Modbar module must be primed before use. This is accomplished by the following steps.

- Ensure that filtered water is supplied to the module.
- Ensure that the power switch is in the off position.
- Ensure that the module power cable is plugged into its appropriate power source.
- Turn the power switch counter-clockwise to place it in standby mode.
- Actuate the tap handle in manual mode, as described in the “Dispensing Operations” section of this guide.
- After water begins to pour from the tap (This may take some time on a new



system) allow water to flow for at least 30 seconds to ensure that the system is primed.

- At this point, it is safe to turn the switch clockwise into operating mode.

### 3) General Use

During general use, the module is already primed, and it is not necessary to prime the system. To start the module, follow these steps:

- Ensure that filtered water is supplied to the module.
- From the off position, turn the power switch clockwise to place it into operating mode.
- At this point, the elements will begin to heat. When each heat zone reaches set temperature, the module is ready for use.

### 4) Water Quality

Water quality is very important to the proper function of your Modbar equipment. Improper water filtration can lead to serious problems with both your equipment and the quality of the coffee produced. At a minimum, the following water standards need to be met.

**Water specifications table**

Total Dissolved Solids (All Equipment)	90-150 ppm
Total Hardness (Steam Only)	Less than 3 gpg
Total Hardness (Espresso and Pour-Over)	Less than 5 gpg
pH (All Equipment)	6.5-7.5

**N.B.:** For more detailed information about water quality, please visit [www.modbar.com/support](http://www.modbar.com/support).

## 4. Dispensing Operations

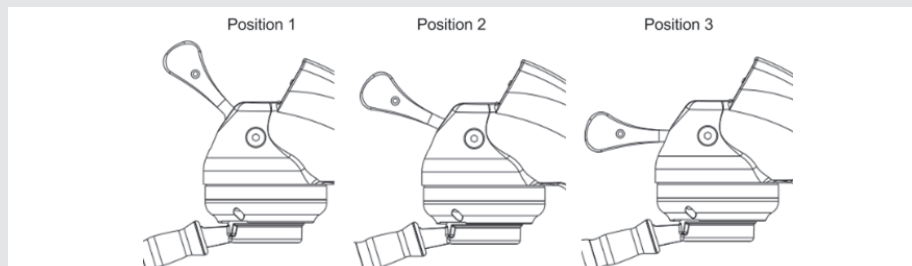
**WARNING**  
The machine must not be dipped in, nor splashed with, water in order to clean it. For cleaning operations, please follow the instructions listed below very carefully.

**WARNING**  
This machine is designed only for hot drinks.

The Modbar espresso tap is able to command multiple functions using a single handle. We do this by combining the movement of three handle positions, as illustrated in the above diagram. Following are instructions for operating each of the tap functions.

### 1) Automatic Operations

Automatic mode dispenses using the currently selected profile to control pressure profiling. To activate the machine in automatic mode, simply pull the handle from Position 1 to Position 3, and the tap screen will display Auto and start counting down time based of the total time of currently selected profile.



### 2) Manual Operations

Manual mode dispenses using only the MaxP (Maximum Pressure) and MEp (Manual End Pressure) values from the currently selected profile. To operate in manual mode, pull the handle from Position 1 to Position 2. While the handle is at Position 2, the tap will dispense at line pressure (“pre-infusion”). After remaining in Position 2 for a minimum of two seconds, the tap screen will display Manual and continue counting time up from zero. To turn on the pump and dispense at MaxP place the handle in Position 3. After dispensing at MaxP, place the handle back to Position 2 to dispense at the programmed MEp and/or return the handle to Position 1 to cease dispensing.

### 3) Rinsing

To activate the pre-programmed rinse cycle, quickly move the handle from

Position 1 to Position 2, and back to Position 1. This quick toggle activates the rinse cycle as programmed in the profile screen. The parameters for duration and pump duty cycle can both be adjusted to your personal preference

### 4) Cleaning cycle

The Modbar also has integrated cleaning/back flushing cycle functionality built in. To use the cleaning cycle:

- Activate the cleaning cycle by toggling the handle 3-times in short succession. The toggle motion is the same as used in the rinsing cycle.
- The tap screen will display “Clean” and start counting down from 99. During this time it will automatically cycle the pump on and off per a typical cleaning cycle.
- When finished, rinse the group well with a regular filter by actuating the rinse cycle several times.

## 5. Maintenance and Periodic Cleaning Operations

**▲ WARNING ▲**  
Jets of water should not be used to clean the machine, nor should it be placed where water jets are used.

**▲ WARNING ▲**  
The machine must be installed so that qualified technical personnel can easily access it for eventual maintenance.

**▲ WARNING ▲**  
The Boiler contains water at elevated temperature. Water temperature over 125°F / 52°C can cause severe burns instantly or death from scalding.

**▲ WARNING ▲**  
This machine is for professional use only and should be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.

**▲ WARNING ▲**  
The machine must not be dipped in, nor splashed with, water in order to clean it. For cleaning operations, please follow the instructions listed below very carefully.

**▲ WARNING ▲**  
If the above-mentioned instructions are not adhered to the manufacturer cannot be held responsible for damage to persons or things.

**▲ WARNING ▲**  
The machine is intended to be permanently connected to fixed wiring, and it is advisable that a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30mA is installed.

**▲ WARNING ▲**  
In order to prevent cracks or leakage: do not store or install the coffee machine in places where temperature may cause water in boiler or hydraulic system to freeze.

### General service/maintenance safety guidelines

- Before performing any maintenance and/or cleaning operations, turn the main power switch to the OFF position and disconnect the machine from the power source by unplugging the cord or by switching off the relative circuit breaker. For any cleaning operations, follow exclusively the instructions contained in the manual.
- Always use care when performing maintenance, as the equipment may

be hot. We recommend allowing the equipment to fully cool before performing any maintenance procedures.

### 1) Regular cleaning procedures

Regular cleaning procedures are important to both the longevity of the equipment and to the quality of the beverages which it produces. Following these procedures will help ensure long life and great tasting beverages.

### 2) Back flushing

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.

- Put one scoop of detergent Puro Caff into a blind filter, and insert it into the group to be cleaned. (Use the amount of detergent recommended on the package)
- Activate the cleaning cycle by toggling the handle 3-times in short succession. The toggle motion is the same as used in the rinsing cycle.
- The tap screen will display “Clean” and start counting down from 99. During this time it will automatically cycle the pump on and off per a typical cleaning cycle.
- When finished, run a steady stream of water through the brewhead.
- Re-insert the the blind filter and run

the automatic cleaning cycle once more, this time removing the filter during the pauses, dumping water from the filter and re-inserting the filter before the cycle re-engages the flow of water. (If water begins to flow before you have a chance to insert the filter, wait until the cycle pauses again to avoid the risk of being splashed and burned by hot water)

- Discard the first shot of espresso before resuming normal service to “season” the brew head.

### 3) Cleaning Filters

- Put 2 or 3 teaspoons of detergent powder Puro Caff for coffee machines in about 1/2 a liter of water inside a heat-resistant container and boil.
- Dip spray head(s) in the boiled solution and leave them fully submerged for about 30 minutes.
- Rinse thoroughly with clean water and run hot water through the dispenser several times with the tips in place.
- Make one cup of coffee and discard in order to remove any unpleasant flavor.
- Rinse the group using a normal filter, by running hot water through it several times.

### 4) Cleaning the diffuser screen

Over time, coffee grounds may slowly build up on and obstruct the diffuser screen. To clean it, you must first remove

it by unscrewing the diffuser screw with a flat screwdriver.

- Put 2 or 3 teaspoons of detergent powder Puro Caff for coffee machines in about 1/2 a liter of water inside a heat-resistant container and boil.
- Place diffuser screen(s) and diffuser screw(s) in the solution and leave them fully submerged for about 30 minutes.
- Install and run hot water through each group several times with the screen installed.

### 5) Cleaning the exterior of the equipment

The exterior of the taps and modules should be periodically cleaned. We recommend wiping the equipment with a damp microfiber cloth. Do not use cleaning solutions containing strong acids or caustic solutions. Take care not to use excessive liquid when cleaning around electronics, so as not to damage them.

### 6) Water Filtration/Softener

It is very important that the media for your water filtration is replaced on a regular basis, in accordance with the manufacturer's recommendations. Please refer to the documentation for your filtration system for proper operating and cleaning instructions.

## 6. De-commissioning and Demolition

### 1) De-commissioning and demolition

Start by setting the main switch to the “0” or OFF position.

#### Disconnecting from the power outlet

Disconnect the machine from the electrical network by switching off the associated circuit breaker or circuit protection device. Remove the power supply cord from the power connection. Remove the Pump Motor Power Cord from the water pump motor.

#### Disconnecting from the water system

Shut off the water supply by closing the specific tap located upstream of the water filter/softener inlet. Disconnect the water pipe at the water filter/softener inlet. Remove the hose connecting the espresso

machine to the water pump. Remove the reinforced plastic tubing on the drain connection.

At this point, the machine may be removed from the bar, being very careful not to drop it or squash your fingers.

The machine is made out of various materials and therefore, if you do not intend to put it back in service, it must be taken to a special disposal company which will select the materials which can be recycled and discard the others.

Current regulations make it illegal to discard such machine by leaving it on public grounds or on any private property.

#### Recycling notice: Warning for the protection of the environment:

Used Electrical and electronic waste contains hazardous but also valuable and scarce materials which should be recovered and recycled properly. We kindly ask that you contribute to the protection of the environment and natural resources by delivering used equipment to the relevant recycling locations if such locations are available in your country.



## 7. Mandatory Maintenance and Check-up Operations

---

It is important that periodic maintenance be performed to keep your equipment in peak operating condition. Maintenance should be carried out by a qualified technician. Depending on usage, schedules may vary, but we recommend the following:

### EVERY THREE/FOUR MONTHS

- Replace group gaskets
- Replace diffuser screens
- Check brew temperature
- Check brew pressure
- Check water quality
- Inspect water dispensing solenoid valve
- Check filter baskets
- Inspect plumbing for leaks or clogs
- Check all switches for proper operation

---

### EVERY YEAR (in addition to the above)

- Replace filter baskets
- Inspect electrical wiring
- Inspect boiler safety switches
- Remove and clean/inspect boiler temperature probes

---

### EVERY 3 YEARS (in addition to the above)

- Check the interior of the boilers, and if necessary rinse out with a proper cleaning product allowed for food and beverage appliances

## 8. Basic diagnostics

- **Module not heating:**

Verify that the power switch is turned clockwise to the operating mode position and not counter-clockwise to the standby mode position. Also, ensure that the tap is plugged in. If the module loses communication with the tap, all heating is terminated.

- **Note on safety reset switches:**

The espresso module features two safety reset thermostat controlled switches, one on each boiler. The espresso tap also features one safety reset switch on the brew head. If a boiler (or brew head) does not heat it may be due to the activation of one of these switches, which is triggered by excess temperature and signifies abnormal operation and possibly failed components. The safety switches mentioned are all internal to the espresso module and espresso tap and are not user re-settable.

If you believe a safety switch has been activated, the module or tap may require service by an authorized technician. Please contact Modbar for additional support and information.

- **Tap not dispensing:**

Verify that the water supply to the module is turned on. Also, verify that there are no kinks in the fluid line between the tap and the module. Verify that the tap display is functioning as normal. If it is not, please check that the tap electrical connection is plugged in. If you are still having trouble, please contact Modbar Support.

- **Pump is overshooting pressure:**

Verify that your profile has a minimum of 2 seconds programmed for T1. Less time can cause the pump to overshoot, as it is climbing to pressure too quickly. Also, ensure that your filtration supply is

adequate for all of the equipment installed on it. In some cases, running a sink or other equipment connected to the same filtration line as the Modbar will cause pressure spikes during the extraction process. This is due to a sudden amount of water being drawn by a different device. This causes the pump to compensate for the reduced flow rate, and the pressure to spike once the device stops drawing water.

- **Module not dispensing water:**

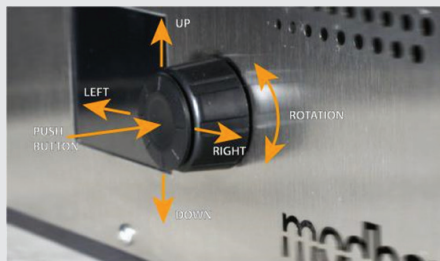
Verify that water is turned on to the module.

Verify that water pressure is adequate. The operable pressure range for Modbar equipment is 0.25-0.50MPa. If water pressure is too low, the module will not dispense water.

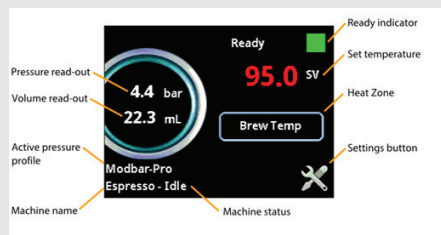
## 9. Software Programming Guide

### 1) Interface:

The touch screen is used for selecting and displaying data. The multi-function encoder is used for editing data. The functions of the encoder are shown below:



### 2) Home screen:



**Process value:** This is the current value in degrees of the active heat zone (selected by the heat zone button).

**Set temperature:** This is the current set-point

value in degrees for the active heat zone. To change the set temperature, simply touch the red value on the screen and the value will be highlighted. Rotate the encoder left or right to change the value in 1-degree increments. Press the joystick up or down to change the temperature in 1/10 degree increments. Press the center button on the joystick to save the change. (These temperatures are saved to the currently selected profile)

**Ready indicator:** This square icon indicates whether the machine is at temperature to dispense. When first starting the machine, the indicator will remain red in color until all temperature zones are heated to set temperature. Once all zones are at temperature, the icon will turn green, indicating that we are now ready to dispense.

**Heat zone:** In automatic temperature mode, this button has no function. In manual temperature mode, pressing this button cycles through the 3 heat zones on the espresso system: Inlet Boiler, Outlet Boiler and Brew Head. (Refer to "Advanced preferences screen").

**Settings button:** This button navigates to the main settings screen.

**Machine status:** Displays the current status of the module & tap.

**Machine name:** Displays the machine name (user editable in advanced preferences).

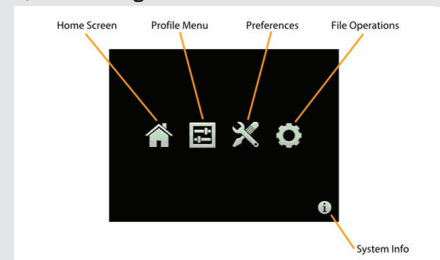
**Active pressure profile:** Displays which pressure profile is currently selected.

**Volume read-out:** Displays real-time fluid volume information during any given dispensing cycle (Manual, Auto and Rinse).

**Pressure read-out:** Displays current pressure in the module.

**Tip:** When the module is in setup mode (no heaters, main switch in the left position), the pressure read-out will accurately indicate your water supply pressure. \*boilers must be below 70°C or 150°F.

### 2) Main settings screen:



**Home screen:** This button navigates back to the home screen / dashboard.

**Profile menu:** This button navigates to the profile selection menu.

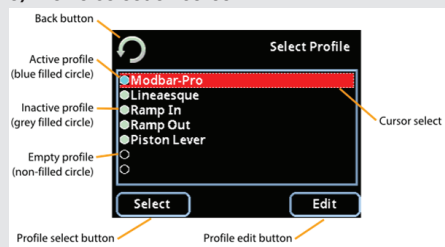
**Preferences:** This button navigates to the system preferences page.



**File operations:** This button navigates to the file operations page.

**System info:** This button displays the system version and software information.

### 3) Profile Selection Screen:



**Back button:** Wherever you see the back button it will take you to the previous screen.

**Active profile:** This is the profile that is active and is used when the espresso tap lever is positioned to the Automatic brewing position, indicated by the blue filled circle.

**Inactive profile:** This is a profile that has profile information but is not active, indicated by a purple/grey filled circle.

**Empty profile:** These are empty profile slots and may not be used until profiling data is entered. Empty profiles are indicated by a non-filled circle.

**Profile select:** Pressing profile select will set the current cursor selected profile to the active profile.

**Profile edit:** Press the profile edit button to edit the profile data for the current cursor selected profile.

**Cursor select:** The dotted outline cursor select indicates which profile is selected on screen. You may use the rotary encoder or up/down function of the joystick to navigate the profiles list. Pressing the pushbutton will activate a selected profile.

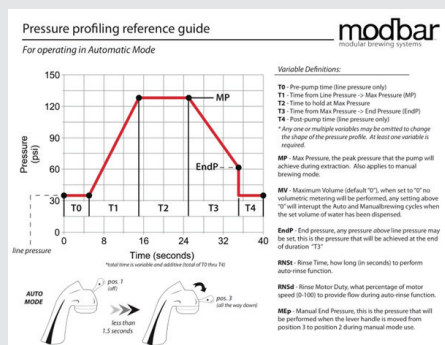
**Tip:** When selecting a profile, this menu is also duplicated on the tap display. Depending the installed distance between the module and tap, it is possible to navigate the menu from the tap screen and scroll through the profiles using the encoder button. Pressing the center encoder button selects the profile highlighted on the tap. The center encoder button also navigates to the profile selection menu from the home screen.

### 4) Pressure profiling:

The pressure profiling capability of the Modbar espresso system can be programmed in “simple” or “advanced” modes, each of which have their own settings screen. It is important to understand the variables, their definitions, and how they work together to design successful profiles that provide desirable extraction characteristics.

The system is quite extensive and is capable of simulating almost any espresso machine or pressure condition available on the market today.

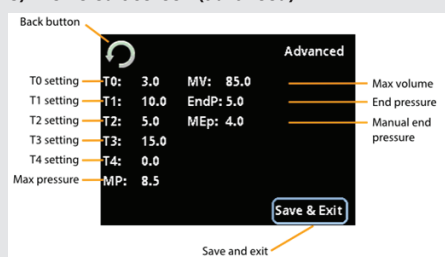
Study of the following reference guide will allow you to successfully use the simple and advanced programming menu interfaces that follow:



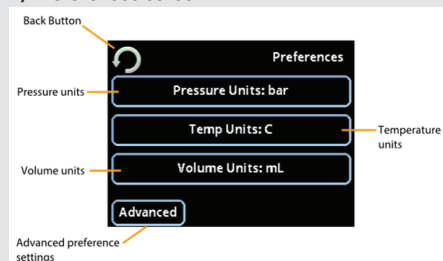
### 5) Profile edit screen (simple):



### 6) Profile edit screen (advanced):



## 7) Preferences screen:



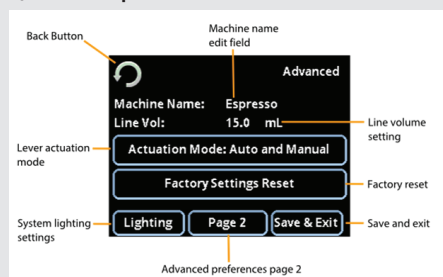
**Pressure units:** This button sets the system's pressure units, in: bars or psi.

**Temperature units:** This button sets the system's temperature units, in: Celsius (C), Fahrenheit (F) or Kelvin (K).

**Volume units:** This button sets the system's volume units to: Milliliters (mL) or Fluid Ounces (oz.)

**Advanced:** This button navigates to the advanced preference settings page.

## 8) Advanced preferences screen:



**Machine name:** This is a descriptive name for the module, touch the name to highlight

the field, use the encoder wheel and push-button to rename the machine if desired.

**Line volume:** This value is used to accommodate for water in the line between the espresso module and the espresso tap. It may also be used to account for water loss to absorption by the coffee puck.

The line volume setting may also be used to correct discrepancies between two different espresso modules that are using the same brewing profile and/or volumetric setting. For example, if two espresso modules are both programmed to dispense 36 mL and one of them dispenses slightly more than the other, the line-volume setting may be increased on the overproducing module to adjust the output accordingly.

**Lever operation mode:** Use this setting to control the behavior of the lever actuator on the espresso tap. "Auto and Manual" allows for the use of both automatic pressure profiling mode and manual operation mode. "Auto" limits the function to only automatic pressure profiling mode. "Manual" limits the function to only manual operation mode.

**Factory reset:** This will return all of the system settings to their original factory values. **ATTENTION!** You will lose all stored pressure profiles and other settings. A confirmation screen is presented to confirm the operation of Factory Reset.

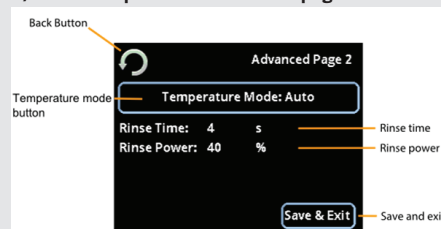
**Lighting:** This button navigates to the lighting settings screen.

**Advanced preferences page 2:** This button will navigate to page 2 of the advanced

preferences screen.

**Save & Exit:** You guessed it! This button saves the settings changes and exits the current screen.

## 9) Advanced preferences screen page 2:



**Temperature mode button:** This button will toggle between Automatic and Manual temperature modes.

Automatic temperature mode is calibrated at the factory to deliver the best temperature performance using a single temperature setting.

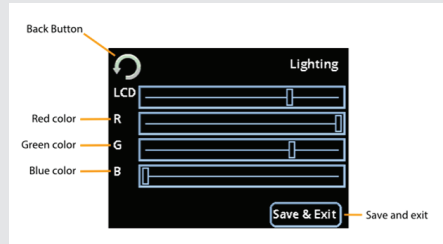
Manual temperature mode gives you independent control over the set points of each temperature zone from the home screen: Inlet boiler, outlet boiler, and brew head. At the home screen, pressing the Heat Zone button will allow you to cycle through each zone and set its temperature independently.

**Rinse Time:** The rinse time value controls the number of seconds of the rinse cycle, and can be modified for a shorter or longer rinse cycle.

**Rinse Power:** The rinse power value controls the motor speed percentage during the

rinse cycle. This can be modified for a more powerful or less powerful rinse.

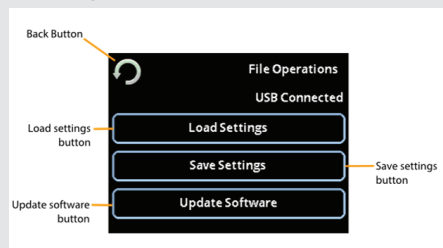
#### 10) Lighting screen:



**LCD backlight:** Use this slider to control the brightness of the touch screen display.

**RGB:** Using the RGB color sliders you can create any color of the rainbow for the module's internal LED lighting.

#### 11) File operations screen:



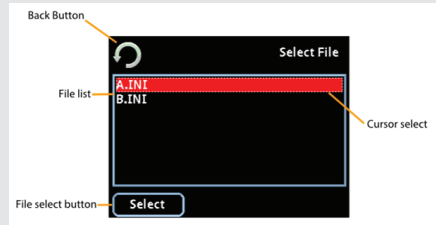
**Load settings:** This button will navigate to the load settings screen.

**Save settings:** This button will navigate to the save settings screen.

**Update software:** This button will navigate to

the update software screen.

#### 12) Load settings screen:

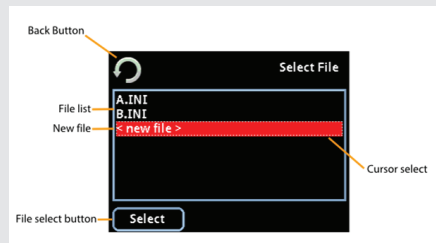


**File list:** This area displays all of the settings files that are currently saved to the USB drive.

**Cursor select:** The dotted outline cursor select indicates which file is selected on screen. You may use the rotary encoder or up/down function of the joystick to navigate the file list.

**File select button:** Pressing select will load the currently selected settings file. This includes pressure profiles and all other user accessible settings and preferences. Note: existing profiles will be overwritten.

#### 13) Save settings screen:



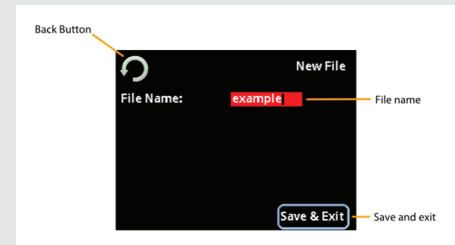
**File list:** This area displays all of the software update files that are currently saved to the USB drive.

**New file:** This option allows the creation of a new settings file. To create a new settings file, highlight the < new file > option, and select it by either pressing the center encoder button or the file select button on the touch screen.

**Cursor select:** The dotted outline cursor select indicates which file is selected on screen. You may use the rotary encoder or up/down function of the joystick to navigate the file list.

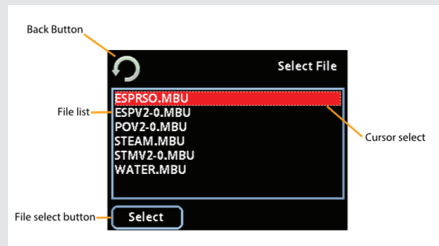
**File select button:** Pressing select will save the current settings to the selected file. This includes pressure profiles and all other user accessible settings and preferences.

#### 14) New file screen:



**File name:** This is a descriptive name for the settings file. Touch the name to highlight the field, use the encoder wheel and push-button to rename the file if desired.

### 15) Update software:

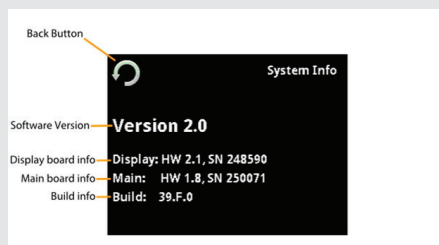


**File list:** This area displays all of the software update files that are currently saved to the USB drive.

**Cursor select:** The dotted outline cursor select indicates which file is selected on screen. You may use the rotary encoder or up/down function of the joystick to navigate the file list.

**File select button:** Pressing select will install the selected software update on the system. The software update process is complete when the machine reboots, displaying the Modbar logo on both the module touch screen and espresso tap displays.

### 16) System info screen:



**Software Version:** This field displays the current software version loaded on the machine.

**Display board info:** This field displays the hardware version and serial number of the display board.

**Main board info:** This field displays the hardware version and serial number of the main board.

**Head board info:** This field displays the hardware version and serial number of the brew head board.

**Build info:** This field displays the software build of each of the circuit boards in the system.



# manuale

**modbar** - espresso system



**modbar**<sup>TM</sup>

# modbar - espresso system

Manuale d'uso V3.0 - 05/2022

## Capitoli

1. Avvertenze Generali e Norme di Sicurezza	pag. 3
2. Definizione di Modello	pag. 8
3. Installazione	pag. 10
4. Operazioni di erogazione	pag. 14
5. Manutenzione e Pulizia Periodica	pag. 15
6. Messa Fuori Servizio e Demolizione	pag. 17
7. Operazioni Programmate di Manutenzione e di Controllo	pag. 18
8. Diagnostica di base	pag. 19
9. Guida alla Programmazione Software	pag. 20

# modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

[www.modbar.com](http://www.modbar.com) | @modbar

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

Istruzioni originali verificate dal  
costruttore.



Scansiona il QR Code per visualizzare la  
guida completa alla programmazione del  
software disponibile sul techcenter.

Stampato su carta riciclata.

certificazioni disponibili:



Intertek



## 1. General Warnings and Safety Specifications

**ATTENZIONE**

L'uso di questa macchina è di tipo strettamente professionale. La macchina deve essere installata in luoghi dove l'uso è riservato a personale preparato. E' vietato l'utilizzo da parte di bambini.

**ATTENZIONE**

L'Espresso Tap deve essere posta in posizione orizzontale su un bancone ad almeno 80cm da terra.

**ATTENZIONE**

Questa macchina non è adatta all'uso all'esterno. Non usare getti d'acqua per pulire la macchina, non posizionare la macchina dove vengono usati getti d'acqua.

**ATTENZIONE**

Come già riportato nelle noti precedenti il costruttore non può essere considerato responsabile per danni a cose, animali e/o persone quando il prodotto non è stato installato secondo le prescrizioni contenute nel presente manuale e/o quando non è utilizzato per funzioni quali l'erogazione di caffè e di bevande calde.

### 1) Importanti precauzioni

- L'uso di questa macchina è di tipo strettamente professionale. La macchina deve essere installata in luoghi dove l'uso è riservato a personale preparato. È vietato l'utilizzo da parte di bambini.
- Questo apparecchio deve essere installato in

modo conforme alle norme applicabili agli impianti elettrici ed idraulici. L'installazione deve inoltre essere effettuata secondo quanto disposto dalle istruzioni del produttore e deve essere effettuata da personale tecnico autorizzato e qualificato.

- Accertarsi che le specifiche sulla targhetta dell'apparecchio corrispondano a quelle della rete elettrica a cui si collega Modbar.

- Un funzionamento elettrico sicuro di questo apparecchio potrà essere ottenuto solo quando sarà stato effettuato un corretto collegamento alla rete elettrica, in accordo con i codici e i regolamenti di



sicurezza locali, nazionali ed internazionali, e in particolar modo quando l'unità sarà stata messa a terra. Assicurarsi che la messa a terra avvenga in modo corretto, poiché è un elemento fondamentale per la sicurezza. Far controllare la connessione a personale qualificato.

• Un uso o installazione non corretta dell'apparecchio Modbar può causare danni al prodotto e/o gravi lesioni all'utente finale. Modbar non sarà responsabile di danni o lesioni verificatesi in caso di errato uso, errata installazione o manomissione dell'apparecchio.

• Al momento della ricezione dell'apparecchio, ispezionare attentamente l'imballaggio e l'apparecchio verificando eventuali segni di danno.

Se si sospettano danni, contattare l'assistenza tecnica di Modbar prima di provare ad installare o far funzionare l'apparecchio.

• Non è previsto l'uso dell'apparecchio Modbar in ambiente non condizionato, dove possono verificarsi temperature gelide.

• Non lasciare la macchina senza supervisione durante i processi di erogazione.

• Non usare un panno umido per pulire schermo e interruttori sull'unità, in quanto non sono impermeabili.

• Le riparazioni all'apparecchio Modbar devono essere fatte solo da tecnici preparati, usando solo parti approvate da Modbar.

• Un'installazione non corretta potrebbe causare lesioni e/o danni a persone,

animali o cose, per i quali il produttore è esente da ogni responsabilità.

• È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Se non se ne può evitare l'utilizzo, assicurarsi che siano conformi ai codici e ai regolamenti di sicurezza locali, nazionali e internazionali, facendo attenzione a non superare voltaggi, potenze e assorbimenti indicati su tali adattatori e prolunghe.

• Questo apparecchio dovrà essere utilizzato solo per l'uso per il quale è stato espressamente progettato e realizzato. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il produttore è esente da qualsiasi responsabilità

derivante da un uso improprio ed irrazionale.

- L'utilizzo di qualsiasi apparecchio elettrico prevede il rispetto di alcune regole fondamentali.
- Evitare di toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non utilizzare prolunghe in stanze da bagno.
- Non rimuovere l'apparecchio dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole etc...).
- Non permettere a bambini o persone inesperte di utilizzare l'apparecchio.
- Non pulire il pannello comandi con panni bagnati

in quanto non è a tenuta stagna.

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia, mettere l'interruttore su OFF e staccare la macchina dalla rete elettrica rimuovendo la spina dalla presa o disattivando il circuito tramite il relativo interruttore sull'impianto. Per le operazioni di pulizia seguire solo le istruzioni riportate nel manuale.
- In caso di malfunzionamenti o guasti dell'apparecchio, isolarlo dalla rete elettrica (come descritto al punto precedente) e chiudere la valvola di alimentazione dell'acqua. Non tentare di ripararlo. Contattare un professionista autorizzato e qualificato per effettuare

qualsiasi riparazione. L'eventuale riparazione del prodotto dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da un tecnico autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. In caso contrario si può compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio.

- Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione.
- Il cavo elettrico della macchina non deve essere sostituito dall'utente. Nel caso in cui si danneggi, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica disattivando il circuito tramite il relativo interruttore e chiudere la valvola di alimentazione dell'acqua. Per sostituire il cavo elettrico,

contattare un professionista qualificato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o assieme speciale disponibile presso il produttore o il suo agente incaricato della manutenzione.

- L'uso, la pulizia e la manutenzione del presente apparecchio può essere effettuata da persone (inclusi bambini di almeno 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza e conoscenza, ammesso che questi ultimi siano supervisionati da una persona responsabile per la loro sicurezza e ammesso che comprendano i pericoli. I bambini devono essere supervisionati per assicurare che non giochino

con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di meno di 8 anni.

- La macchina del caffè deve essere posizionata in orizzontale su un bancone.

- Questa macchina non è adatta all'utilizzo in esterni. Non utilizzare getti d'acqua per pulire la macchina. Non posizionare la macchina in luoghi nei quali vengono utilizzati getti d'acqua.

- La macchina non deve essere immersa o bagnata con troppa acqua per pulirla. Per le operazioni di pulizia seguire con attenzione queste istruzioni.

- Come già menzionato nelle note precedenti, il produttore non sarà responsabile per danni a cose, animali e/o persone se la macchina non

è stata installata secondo le istruzioni contenute in questo manuale, e non viene usata per gli scopi previsti (ovvero preparare caffè e bevande calde).

- Questa macchina non deve essere installata in una cucina.

- È vietato apportare qualsiasi modifica all'apparecchio; il costruttore non può essere considerato responsabile per danni a cose, animali e/o persone nel caso in cui l'apparecchio subisca modifiche tecniche ed estetiche, variazioni di prestazioni e caratteristiche, ed in genere subisca manomissioni in uno o più componenti che lo costituiscono.

- La macchina deve essere posizionata in piano sul

bancone in un luogo con:  
Temperatura ambiente  
minima: 5°C/41°F;  
Temperatura ambiente  
massima: 32°C/89°F.

- Il livello di rumorosità della macchina è inferiore a 70dBA.

**ATTENZIONE** – Rischio di incendio e scossa elettrica. Sostituire solo con il cavo del produttore, Nr. parte E-0118-01

### **Movimentazione e trasporto del prodotto**

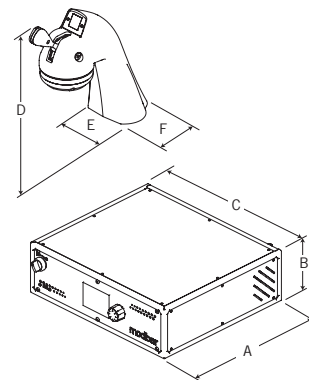
L'apparecchio Modbar viene spedito in un imballaggio approvato in fabbrica. Al momento della ricezione dell'apparecchio, ispezionare attentamente l'imballaggio verificando eventuali segni di danno. Se si sospettano danni, contattare immediatamente Modbar.

Se è necessario restituire o spedire per qualsiasi motivo l'apparecchio Modbar, deve essere spedito nell'imballaggio approvato dalla fabbrica. Se l'imballaggio non è stato conservato, contattare Modbar per ottenerne uno nuovo.

È necessario rimuovere correttamente l'acqua dall'apparecchio prima della spedizione, per evitare danni da congelamento. In caso di domande su come rimuovere correttamente l'acqua dall'apparecchio per la spedizione, consultare l'assistenza tecnica di Modbar.

Non riporre l'apparecchio in luoghi dove la temperatura può provocare il congelamento dell'acqua nelle caldaie.

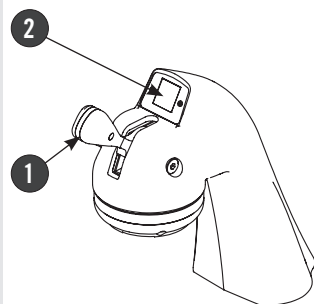
### **Misure e pesi comuni**



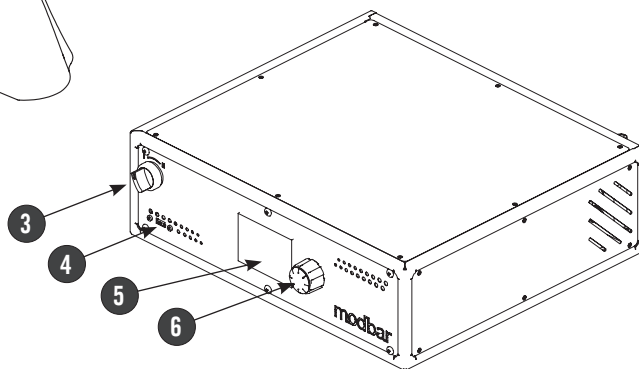
A [mm]	421	D [mm]	296
B [mm]	136	E [mm]	137
C [mm]	406	F [mm]	137
PESO <sub>Modulo</sub> [kg]	16	PESO <sub>Imp</sub> [kg]	11,3

## 2. Definizione di Modello

Il presente manuale d'uso si riferisce esclusivamente al seguente modello di nostra costruzione:  
MODBAR, Espresso System



Espresso Tap



Modulo Espresso

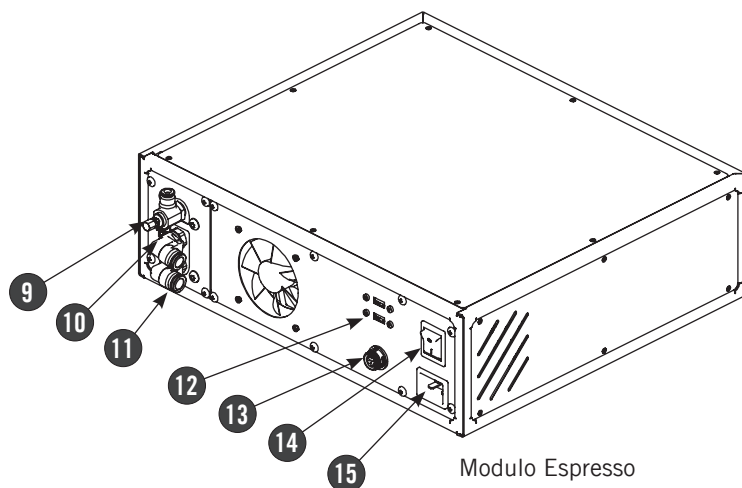
### Legenda

- 1 Leva Azionamento Espresso
- 2 Digital Display
- 3 Selettore
- 4 Porta USB
- 5 Display Touch Screen
- 6 Joystick multifunzione

Per maggiori informazioni su elettronica, tastiera, e programmazione del software, si prega di consultare la guida alla programmazione del software.

Fig. 1 - Espresso System

**Il presente manuale d'uso si riferisce esclusivamente al seguente modello di nostra costruzione:**  
MODBAR, Espresso System



### Legenda

- 9** Connessione erogatore
- 10** Ingresso acqua
- 11** Scarico
- 12** Connessioni ModLink
- 13** Connessione elettrica erogatore
- 14** Interruttore
- 15** Ingresso alimentazione

Per maggiori informazioni su elettronica, tastiera, e programmazione del software, si prega di consultare la guida alla programmazione del software.

**Fig. 2 - Espresso System**

### 3. Installazione

▲ **ATTENZIONE** ▲

Per evitare rotture o perdite: non riporre o installare la macchina in luoghi dove la temperatura possa causare il congelamento dell'acqua nella caldaia o nel sistema idraulico.

▲ **ATTENZIONE** ▲

Per il collegamento della macchina deve essere previsto un adeguato dispositivo di sezionamento nei pressi dell'installazione, in modo che in caso di intervento, sia possibile agire sul dispositivo in prossimità della macchina.

▲ **ATTENZIONE** ▲

Installazione sul bancone:  
Per la foratura del bancone eseguire le istruzioni contenute all'interno dell'imballo.

▲ **ATTENZIONE** ▲

La macchina è predisposta per essere collegata in modo permanente ad un impianto elettrico fisso. E' obbligatorio l'installazione di un interruttore differenziale con una corrente operativa residua nominale non superiore a 30mA

▲ **ATTENZIONE** ▲

Ad ogni installazione, la macchina deve essere provvista di un nuovo set di tubi per l'impianto idraulico e delle relative guarnizioni.

▲ **ATTENZIONE** ▲

Tensione pericolosa: scollegare dalla rete elettrica prima di ogni eventuale intervento.

▲ **ATTENZIONE** ▲

Questa macchina non deve essere installata in una cucina.

▲ **ATTENZIONE** ▲

Sostituire i fusibili con tipi di uguali specifiche F1 = 2A, 250V

▲ **ATTENZIONE** ▲

La ditta declina ogni responsabilità civile e/o penale qualora l'allacciamento a terra non venga effettuato nel rispetto delle vigenti norme, così come per l'errato allacciamento delle restanti parti elettriche.

### Distanze minime di posizionamento

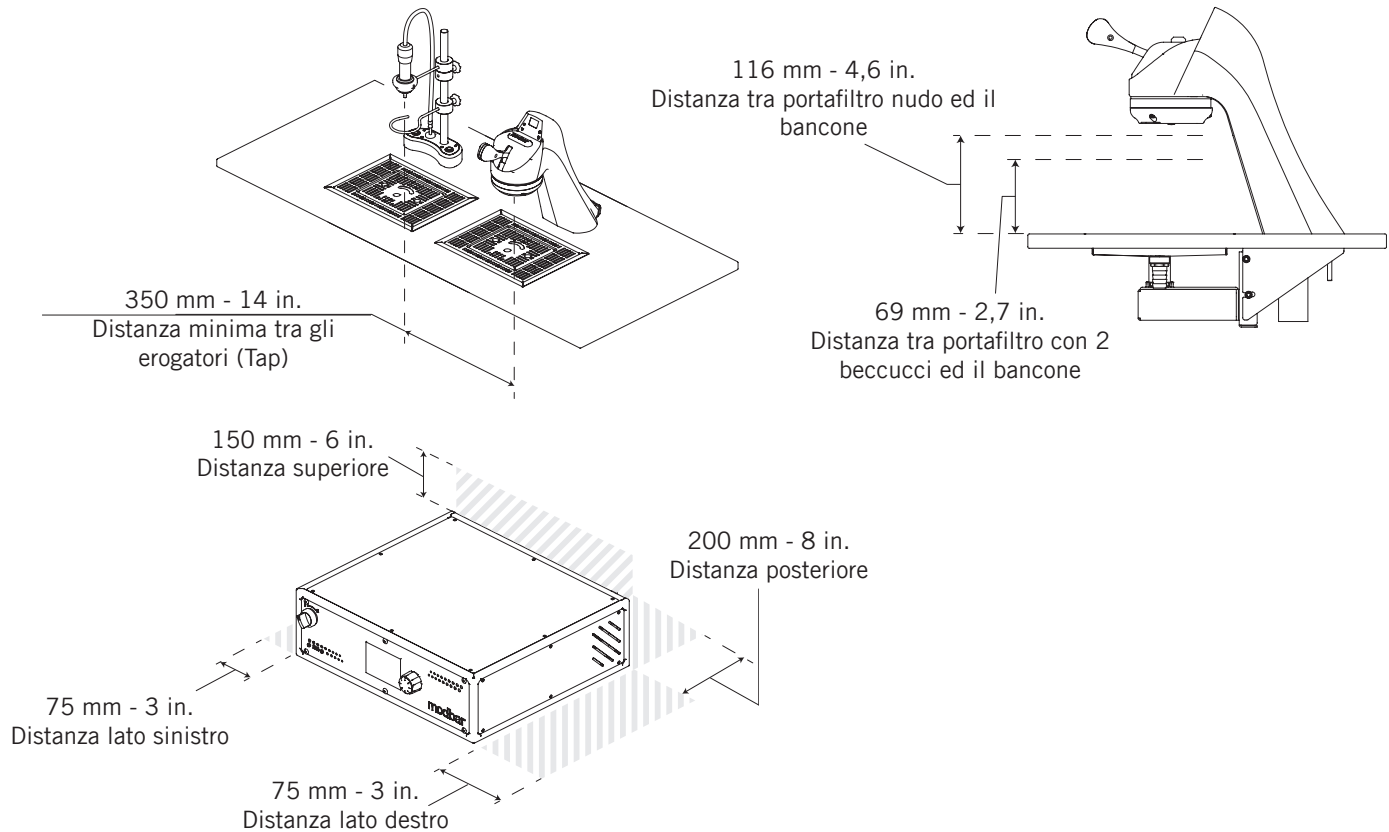


Fig. 2 - Guida di installazione



▲ **ATTENZIONE** ▲

La macchina non deve essere utilizzata da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e conoscenze adeguate, a meno che non siano sorvegliate o non abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio dal responsabile della loro incolumità e se capiscono i pericoli implicati.

▲ **ATTENZIONE** ▲

- Soltanto per gli STATI UNITI e il CANADA - non collegarsi ad un circuito operante a più di 150V a terra.

▲ **ATTENZIONE** ▲

Questa macchina non è adatta all'uso all'esterno. Non usare getti d'acqua per pulire la macchina, non posizionare la macchina dove vengono usati getti d'acqua.

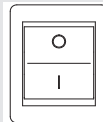
**Note:**

- Il rubinetto di arresto dell'acqua potabile e gli interruttori terminali della linea di corrente elettrica dovranno trovarsi nella posizione più idonea per essere azionati dall'operatore con la massima facilità e sollecitudine.

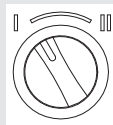
**1) Funzione dell'interruttore di accensione**

L'interruttore di accensione a due posizioni sul pannello posteriore del modulo Modbar ha due funzioni: ON e OFF.

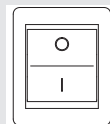
**0 - Off:** In questa posizione, il modulo è spento.



**I - Modalità Standby:** In questa posizione, il modulo è in modalità standby. Quando si trova in modalità standby, tutte le operazioni funzionano normalmente, ma gli elementi riscaldanti non sono attivi. Questa modalità viene utilizzata per preparare il sistema al momento dell'installazione, e può essere utile anche per alcune applicazioni diagnostiche.



**II - Modalità operativa:** In questa posizione, il modulo è in modalità operativa. Gli elementi riscaldanti sono attivi, e tutte le funzioni operano normalmente.



**2) Installazione**

Per collegare la macchina alla rete idrica procedere seguendo le indicazioni fornite nella Guida all'installazione e nel rispetto degli standard di sicurezza nazionali vigenti nel paese nel quale viene installata la macchina.

Per evitare rotture o perdite: non riporre o installare la macchina in luoghi dove la temperatura possa causare il congelamento dell'acqua nella caldaia o nel sistema idraulico.

Al momento dell'installazione, il modulo Modbar deve essere preparato prima dell'utilizzo. Per farlo seguire la seguente procedura.

- Accertarsi che il modulo venga alimentato con acqua filtrata.
- Accertarsi che l'interruttore di accensione sia in posizione spento.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione del modulo sia allacciato alla sorgente di energia appropriata.

- Ruotare l'interruttore di accensione in senso antiorario per passare alla modalità standby.
- Azionare la leva dell'erogatore in modalità manuale, come descritto nella sezione "Operazioni di erogazione" di questa guida.
- Dopo che l'acqua comincia a uscire dall'erogatore (può essere necessario un pò di tempo in un sistema nuovo) lasciare fluire l'acqua per almeno 30 secondi per assicurare che il sistema sia pronto.
- A questo punto è possibile in completa sicurezza ruotare l'interruttore di accensione in senso orario in modalità operativa.

### 3) Uso generale

Durante l'uso generale, il modulo è già pronto, e non è necessario eseguire la procedura di preparazione. Per avviare il modulo seguire questa procedura:

- Accertarsi che il modulo venga alimentato con acqua filtrata.
- Dalla posizione spento, ruotare l'interruttore di accensione in senso orario per passare alla modalità operativa.
- A questo punto gli elementi iniziano a riscaldarsi. Quando ciascuna zona raggiunge la temperatura impostata, il modulo è pronto per l'uso.

### 4) Qualità dell'acqua

La qualità dell'acqua è molto importante per il corretto funzionamento del proprio apparecchio Modbar. Un filtraggio dell'acqua non corretto può portare a gravi problemi riguardo sia al proprio apparecchio sia alla qualità del caffè prodotto. È necessario che vengano rispettati almeno i seguenti standard relativi all'acqua.

**Tabella dei valori dell'acqua**

Solidi disciolti totali (tutti gli apparecchi)	90-150 ppm
Durezza totale (solo vapore)	Meno di 3 gpg
Durezza totale (Espresso e Pour-Over)	Meno di 5 gpg
pH (tutti gli apparecchi)	6.5-7.5

**N.B.:** Per maggiori informazioni sulla qualità dell'acqua, visitate [www.modbar.com/support](http://www.modbar.com/support).

## 4. Operazioni di erogazione

**ATTENZIONE**

Per quanto concerne le operazioni di pulizia, non immergere, ne spruzzare con acqua la macchina. Attenersi alle istruzioni riportate qui di seguito e seguirle con molta attenzione.

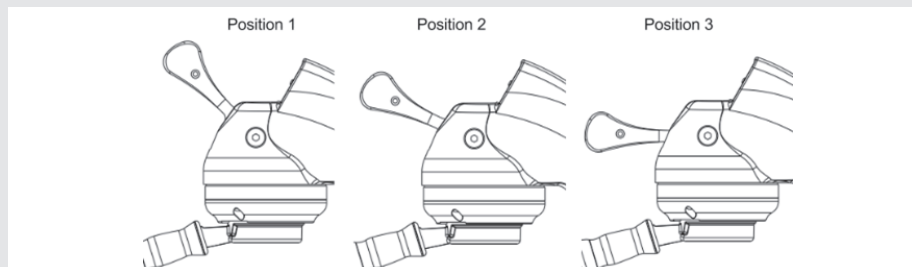
**ATTENZIONE**

Questa macchina è progettata solamente per la preparazione di bevande calde.

L'erogatore espresso Modbar è in grado di controllare molteplici funzioni usando una singola leva. Questo è possibile combinando il movimento di tre posizioni della leva, come illustrato nello schema sopra. Ecco le istruzioni per utilizzare le tre funzioni dell'erogatore.

### 1) Funzionamento automatico

La modalità automatica eroga usando il profilo correntemente selezionato per controllare il profilo della pressione. Per attivare la macchina in modalità automatica è sufficiente tirare la maniglia dalla Posizione 1 alla Posizione 3. La schermata dell'erogatore visualizzerà Auto ed inizierà il conto alla rovescia basato sul tempo totale del profilo attualmente selezionato.



### 2) Funzionamento manuale

La modalità manuale eroga utilizzando solo i valori MaxP (Pressione massima) e MEp (Pressione finale manuale) dal profilo correntemente selezionato. Per operare in modalità manuale, tirare la leva dalla Posizione 1 alla Posizione 2. Quando la leva è in Posizione 2, l'erogatore erogherà alla pressione di linea ("pre-infusione"). Dopo essere rimasti in Posizione 2 per un minimo di due secondi, la schermata dell'erogatore visualizzerà Manuale e continuerà il conteggio del tempo da zero a salire. Per attivare la pompa ed erogare a MaxP, posizionare la leva in Posizione 3. Dopo aver erogato a MaxP, riportare la leva in Posizione 2 per erogare al valore MEp programmato e/o riportare la leva in Posizione 1 per arrestare l'erogazione.

### 3) Risciacquo

Per attivare il ciclo di risciacquo preimpostato, spostare velocemente la leva dalla Posizione 1 alla Posizione 2, e poi riportarla in Posizione 1. Questa

operazione veloce di passaggio da una posizione all'altra attiva il ciclo di risciacquo programmato nella schermata profilo. I parametri per la durata ed il ciclo di funzionamento della pompa possono essere regolati in base alle proprie preferenze.

### 4) Ciclo di pulizia

Modbar dispone anche di una funzionalità di ciclo di pulizia/controflusso integrato. Per usare il ciclo di pulizia:

- Attivare il ciclo di pulizia muovendo la leva da una posizione all'altra 3 volte in breve successione. Il movimento da una posizione all'altra è lo stesso usato nel ciclo di risciacquo.
- La schermata dell'erogatore visualizzerà "Pulizia" ed inizierà il conto alla rovescia a partire da 99. In questo tempo attiverà e disattiverà automaticamente la pompa per un ciclo di pulizia tipico.
- Una volta terminato, risciacquare bene il gruppo con un filtro standard utilizzando il ciclo di risciacquo diverse volte.

## 5. Manutenzione e Pulizia Periodica

**ATTENZIONE**

Questa macchina non è adatta all'uso all'esterno. Non usare getti d'acqua per pulire la macchina, non posizionare la macchina dove vengono usati getti d'acqua.

**ATTENZIONE**

La macchina deve essere installata in modo tale da permettere al personale tecnico di accedervi facilmente per ogni eventuale intervento di manutenzione.

**ATTENZIONE**

La caldaia contiene acqua a temperatura elevata 52°C / 125°F può causare istantaneamente gravi ustioni o morte per scottature.

**ATTENZIONE**

L'uso di questa macchina è di tipo strettamente professionale. La macchina deve essere installata in luoghi dove l'uso è riservato a personale preparato.

**ATTENZIONE**

Per quanto concerne le operazioni di pulizia, non immergere, ne spruzzare con acqua la macchina. Attenersi alle istruzioni riportate qui di seguito e seguirle con molta attenzione.

**ATTENZIONE**

In caso di mancato rispetto delle istruzioni riportate sopra, il produttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni a cose o persone.

**ATTENZIONE**

La macchina è predisposta per essere collegata in modo permanente ad un impianto elettrico fisso. E' obbligatorio l'installazione di un interruttore differenziale con una corrente operativa residua nominale non superiore a 30mA

**ATTENZIONE**

Per evitare rotture o perdite: non riporre o installare la macchina in luoghi dove la temperatura possa causare il congelamento dell'acqua nella caldaia o nel sistema idraulico.

Linee guida generali di sicurezza per il servizio/manutenzione

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia, mettere l'interruttore su OFF e staccare la macchina dalla rete elettrica rimuovendo la spina dalla presa o disattivando il circuito tramite il relativo interruttore sull'impianto. Per le operazioni di pulizia seguire solo le istruzioni riportate nel manuale.
- Fare sempre attenzione durante la manutenzione, in quanto l'apparecchio potrebbe essere molto caldo. Raccomandiamo di lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima

di eseguire qualsiasi procedura di manutenzione.

### 1) Procedure di pulizia periodica

Le procedure di pulizia periodica sono importanti sia per la longevità dell'apparecchio sia per la qualità delle bevande che produce. Seguire queste procedure aiuterà ad assicurare una lunga durata e bevande di ottima qualità.

### 2) Back flushing

Per assicurare il corretto funzionamento e la pulizia del sistema espresso, è necessario effettuare periodicamente il lavaggio in controcorrente. Raccomandiamo di effettuare questa procedura una volta al giorno.

- Mettere un cucchiaino di detergente Puro Caff in un filtro cieco, ed inserirlo nel gruppo da pulire. (Usare la quantità di detergente raccomandata sulla confezione)
- Attivare il ciclo di pulizia muovendo la leva da una posizione all'altra 3 volte in breve successione. Il movimento da una posizione all'altra è lo stesso usato nel ciclo di risciacquo.
- La schermata dell'erogatore visualizzerà "Pulizia" ed inizierà il conto alla rovescia a partire da 99. In questo tempo attiverà e disattiverà automaticamente la pompa per un ciclo di pulizia tipico.
- Una volta terminato, fare scorrere un flusso d'acqua continuo attraverso la testa di erogazione.
- Reinserire il filtro cieco ed eseguire ancora una volta il ciclo di pulizia

automatico, questa volta rimuovendo il filtro durante le pause, eliminando l'acqua dal filtro e reinserendo il filtro prima che il ciclo attivi nuovamente il flusso d'acqua. (Se l'acqua inizia a fluire prima di avere la possibilità di inserire il filtro, attendere sino a che il ciclo è di nuovo in pausa per evitare il rischio di spruzzi e ustioni causate dall'acqua calda)

- Gettare via la prima erogazione di espresso prima di tornare al servizio normale.

### 3) Pulizia dei filtri

- Mettere 2 o 3 cucchiaini di detergente in polvere Puro Caff per macchine per il caffè in circa 1/2 litro di acqua all'interno di un contenitore resistente al calore e fare bollire.
- Immergere i filtri nella soluzione bollente e lasciarli completamente sommersi per circa 30 minuti.
- Sciacquare a fondo con acqua pulita e far erogare acqua calda dal gruppo più volte con i filtri inseriti.
- Fare una tazza di caffè e gettarla via per rimuovere qualsiasi sapore cattivo
- Provvedere a risciacquare abbondantemente con acqua pulita e, rimontando la vite e la doccetta nei gruppi, azionare più volte l'erogazione.

### 4) Pulizia della doccetta diffusione acqua

Nel corso del tempo il caffè macinato potrebbe lentamente accumularsi e ostruire la doccetta di diffusione

dell'acqua. Per effettuarne la pulizia si dovrà toglierla, svitando la vite della doccetta con un cacciavite piatto.

- Mettere 2 o 3 cucchiaini di detergente in polvere Puro Caff per macchine per il caffè in circa 1/2 litro di acqua all'interno di un contenitore resistente al calore e fare bollire.
- Posizionare la doccetta/e di diffusione e la relativa vite/i nella soluzione e lasciarla completamente sommersa per circa 30 minuti.
- Riposizionare ed erogare acqua calda da ciascun gruppo per varie volte con la doccetta montata.

### 5) Pulire la parte esterna dell'apparecchio

È necessario pulire periodicamente la parte esterna degli erogatori e dei moduli. Raccomandiamo di strofinare l'apparecchio con un panno in microfibra umido. Non usare soluzioni detergenti contenenti acidi forti o soluzioni caustiche. Fare attenzione a non usare una quantità eccessiva di liquido quando si pulisce attorno all'elettronica, in modo da non danneggiarla.

### 6) Filtraggio acqua/addolcitore

È molto importante sostituire periodicamente i mezzi per il filtraggio dell'acqua in base alle raccomandazioni del produttore. Consultare la documentazione del proprio sistema di filtraggio riguardo alle corrette istruzioni operative e di pulizia.

## 6. Messa Fuori Servizio e Demolizione

### 1) Messa fuori servizio e demolizione

Preventivamente portare in posizione “0” o “OFF” l'interruttore generale.

#### Scollegamento dell'alimentazione elettrica

Staccare la macchina per espresso dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale o il dispositivo del circuito associato. Rimuovere il cavo di alimentazione dalla connessione elettrica.

#### Scollegamento dell'impianto idrico

Chiudere l'alimentazione dell'acqua con l'apposito rubinetto posto prima dell'entrata dell'acqua/addolcitore. Staccare la tubazione dell'acqua all'entrata dell'acqua/addolcitore. Procedere allo smontaggio della tubazione

di scarico del pozzetto.

A questo punto la macchina può essere rimossa dal bancone facendo attenzione durante le operazioni per evitare cadute.

La macchina è composta di vari materiali pertanto nel caso che non sia previsto un suo riutilizzo deve essere trasportata presso una ditta specializzata che provvederà allo smontaggio dividendo i materiali per l'eventuale recupero o il trasferimento agli appositi impianti di smaltimento. È tassativamente vietato dalle norme vigenti l'abbandono della macchina sul suolo pubblico o in qualsiasi altro luogo proprietà di terzi.

#### Avviso di riciclaggio:

##### Avvertenza per la Protezione dell'Ambiente.

Gli apparecchi elettrici vecchi sono composti da materiali pregiati, non rientrano nei normali rifiuti domestici! Preghiamo quindi i gentili clienti di contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e delle risorse e di consegnare il presente apparecchio ai centri di raccolta competenti, qualora siano presenti sul territorio.

Codice prodotto 4.04 relativo alla DIRETTIVA 2012/19/UE RAEE-WEEE e D.lgs 49/2014



## 7. Operazioni Programmate di Manutenzione e di Controllo

---

È importante effettuare la manutenzione preventiva per mantenere il proprio apparecchio in condizioni operative ottimali. La manutenzione deve essere effettuata da un tecnico qualificato. A seconda dell'utilizzo, le frequenze possono variare, ma raccomandiamo quanto segue:

### OGNI 3/4 MESI

- |                                    |                                     |                            |
|------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| ▪ Sostituzione guarnizioni gruppo  | ▪ Verifica della qualità dell'acqua | ▪ Verifica del corretto    |
| ▪ Sostituzione schermi diffusore   | ▪ Ispezione dell'elettrovalvola di  | funzionamento di tutti gli |
| ▪ Verifica temperatura di          | erogazione dell'acqua               | interruttori               |
| erogazione                         | ▪ Ispezione impianto idraulico      | ▪ Verifica dei filtri      |
| ▪ Verifica pressione di erogazione | (eventuali perdite o occlusioni)    |                            |

---

### OGNI ANNO (in aggiunta alle sopra elencate)

- |                                     |                                  |         |
|-------------------------------------|----------------------------------|---------|
| ▪ Sostituzione dei filtri           | sicurezza della caldaia          | caldaia |
| ▪ Ispezione del cablaggio elettrico | ▪ Rimozione e pulizia/ispezione  |         |
| ▪ Ispezione degli interruttori di   | delle sonde di temperatura della |         |

---

### OGNI 3 ANNI (in aggiunta alle sopra elencate)

- Verificare l'interno delle caldaie, e se necessario risciacquare con un corretto prodotto per la pulizia adatto all'uso con apparecchi che trattano cibi e bevande

## 8. Diagnostica di base

- **Il modulo non riscalda:**

Verificare che l'interruttore di accensione sia ruotato in senso orario in posizione modalità operativa e non antiorario in posizione modalità standby. Accertarsi inoltre che l'erogatore sia inserito. Se il modulo perde la comunicazione con l'erogatore, il riscaldamento si arresta.

- **Nota sugli interruttori di reset di sicurezza:**

Il modulo espresso dispone di due interruttori di reset di sicurezza controllati da termostato, uno su ciascuna caldaia. L'erogatore espresso dispone anche di un interruttore di reset di sicurezza sulla testa di erogazione. Se una caldaia (o testa di erogazione) non riscalda, questo potrebbe essere dovuto all'attivazione di uno di questi interruttori a causa della temperatura eccessiva. Questo è sintomo di funzionamento anomalo ed eventualmente di componenti guasti. Gli interruttori di sicurezza menzionati sono tutti interni al modulo espresso ed all'erogatore espresso e non sono resettabili dall'utente. Se si

ritiene che si sia attivato un interruttore di sicurezza, il modulo o erogatore potrebbe richiedere manutenzione da parte di un tecnico autorizzato. Contattare Modbar per supporto ed informazioni aggiuntive.

- **L'erogatore non eroga:**

Verificare che sia attiva l'alimentazione di acqua al modulo. Verificare inoltre che non ci siano pieghe nella linea del fluido tra l'erogatore ed il modulo. Verificare che il display dell'erogatore funzioni normalmente. Altrimenti, controllare che la connessione elettrica dell'erogatore sia inserita. Se i problemi persistono, contattare il servizio di supporto tecnico di Modbar.

- **Pressione eccessiva generata dalla pompa:**

Verificare che il proprio profilo abbia un minimo di 2 secondi programmati per T1. Un tempo inferiore può causare un eccesso di pressione generato dalla pompa, in quanto va in pressione troppo velocemente.

Accertarsi inoltre che la propria alimentazione di filtraggio sia adeguata per tutti gli apparecchi installati su di esso. In alcuni casi, utilizzare un lavandino o un altro apparecchio collegato alla stessa linea di filtraggio di Modbar causerà picchi di pressione durante il processo di estrazione. Questi sono dovuti ad una quantità improvvisa d'acqua richiesta da un altro dispositivo. Questo provoca la compensazione della portata ridotta da parte della pompa, ed il picco di pressione nel momento in cui il dispositivo non richiede più acqua.

- **Il modulo non eroga acqua:**

Verificare che l'acqua sia aperta sul modulo.

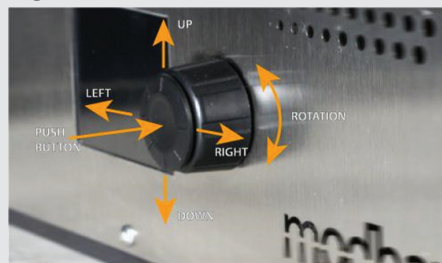
Verificare che la pressione dell'acqua sia adeguata. La gamma di pressione utilizzabile per l'apparecchiatura Modbar è 0,25-0,50MPa. Se la pressione dell'acqua è troppo bassa, il modulo non erogherà acqua.



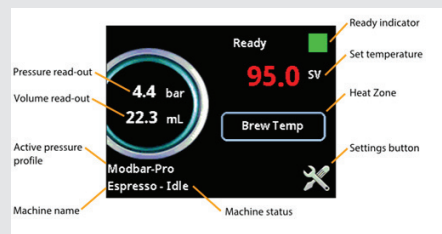
## 9. Guida alla Programmazione Software

### 1) Interfaccia:

Il touch screen viene usato per selezionare e visualizzare i dati. L'encoder multifunzione viene usato per modificare i dati. Le funzioni dell'encoder sono le seguenti:



### 2) Schermata home:



**Valore del processo:** Questo è il valore attuale in gradi della zona calore attiva (selezionata dal pulsante zona calore).

**Temperatura impostata:** Questo è il valore attuale del setpoint in gradi per la zona

calore attiva. Per modificare la temperatura impostata è sufficiente sfiorare il valore rosso sullo schermo. Il valore sarà evidenziato. Ruotare l'encoder a sinistra o a destra per modificare il valore con incrementi di 1 grado. Premere il joystick su o giù per modificare la temperatura con incrementi di 1/10 di grado. Premere il pulsante centrale sul joystick per salvare la modifica. (Queste temperature vengono salvate nel profilo attualmente selezionato)

**Indicatore di pronto:** Questa icona quadrata indica se la macchina è alla temperatura adeguata per l'erogazione. Quando si avvia per la prima volta la macchina, l'indicatore rimarrà rosso sino a che tutte le zone sono riscaldate alla temperatura impostata. Una volta che tutte le zone sono in temperatura, l'icona diventerà verde, indicando che l'apparecchio è pronto all'erogazione.

**Zona calore:** In modalità temperatura automatica, questo pulsante non ha nessuna funzione. In modalità temperatura manuale, premendo questo pulsante si passa da una all'altra delle 3 zone calore sul sistema espresso: Caldaia Ingresso, Caldaia Uscita e Testa di Erogazione. (Consultare "Schermata preferenze avanzate").

**Pulsante impostazioni:** Questo pulsante permette di andare alla schermata delle impostazioni principali.

**Stato macchina:** Visualizza lo stato corrente del modulo e dell'erogatore.

**Nome macchina:** Visualizza il nome della macchina (editabile dall'utente nelle preferenze avanzate).

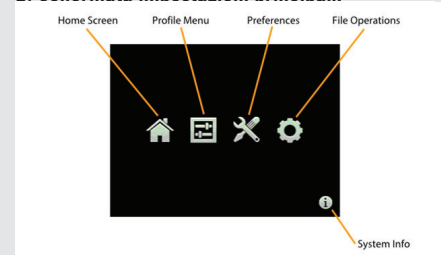
**Profilo pressione attivo:** Visualizza il profilo pressione attualmente selezionato.

**Volume:** Visualizza in tempo reale le informazioni relative al volume del fluido durante un ciclo di erogazione (Manuale, Automatico e Risciacquo).

**Pressione:** Visualizza la pressione attuale nel modulo.

**Consiglio:** Quando il modulo è in modalità setup (nessun riscaldatore, interruttore principale in posizione sinistra), l'indicatore della pressione indicherà con precisione la pressione dell'acqua. \*le caldaie devono essere a meno di 70°C o 150°F.

### 2) Schermata impostazioni principali:



**Schermata home:** Questo pulsante consente di ritornare alla schermata home / dashboard.

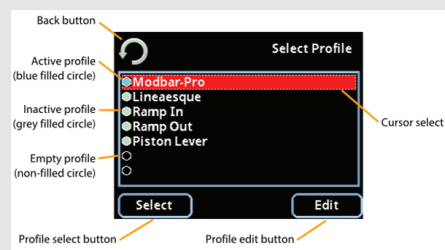
**Menu Profilo:** Questo pulsante consente di andare al menu selezione profilo.

**Preferenze:** Questo pulsante consente di andare alla pagina preferenze di sistema.

**Operazioni su File:** Questo pulsante consente di andare alla pagina operazioni su file.

**Informazioni di sistema:** Questo pulsante visualizza la versione del sistema e le informazioni sul software.

### 3) Schermata selezione profilo:



**Pulsante indietro:** Ogni volta che si vede il pulsante indietro, questo riporta sempre alla schermata precedente.

**Profilo attivo:** Questo è il profilo che è attivo e viene usato quando la leva di erogazione dell'espresso viene posizionata in posizione Erogazione Automatica, indicata dal cerchio riempito in blu.

**Profilo inattivo:** Questi profili sono presenti e contengono dati di profilo, ma attualmente non sono attivi, come indicato dal cerchio riempito in grigio.

**Profilo vuoto:** Questi sono spazi vuoti per profili e non possono essere usati sino a che non vengono inseriti i dati di profilo.

I profili vuoti sono indicati da un cerchio non riempito.

**Selezione profilo:** Premendo selezione profilo si imposta il profilo attualmente selezionato con il cursore come profilo attivo.

**Modifica profilo:** Premere il pulsante modifica profilo per modificare i dati del profilo per il profilo attualmente selezionato con il cursore.

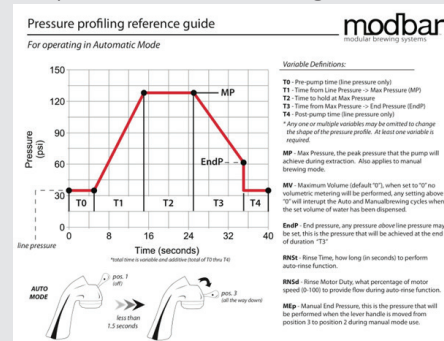
**Selezione con cursore:** La selezione con cursore con linea tratteggiata indica quale profilo è selezionato sullo schermo. È possibile usare l'encoder rotativo o la funzione su/giù del joystick per scorrere l'elenco dei profili. Premendo il pulsante si attiva un profilo selezionato.

**Consiglio:** quando si seleziona un profilo, questo menu viene duplicato anche sul display dell'erogatore. A seconda della distanza di installazione tra modulo ed erogatore, è possibile andare al menu dalla schermata dell'erogatore e scorrere i profili usando il pulsante dell'encoder. Premendo il pulsante centrale dell'encoder si seleziona il profilo evidenziato sull'erogatore. Il pulsante centrale dell'encoder porta anche al menu di selezione del profilo dalla schermata home.

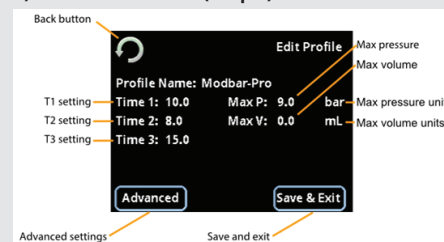
### 4) Profilo pressione:

La capacità di creare profili di pressione del sistema espresso Modbar espresso può essere programmata in modalità "semplice" o "avanzata", ognuna delle quali ha la propria schermata di impostazioni. È importante comprendere le variabili, le loro definizioni, e come lavorano insieme per creare profili di successo che forniscono

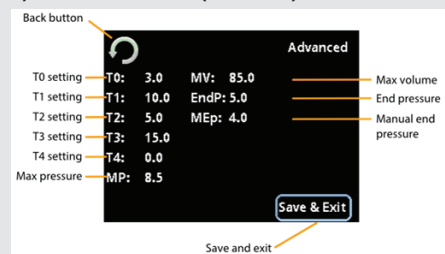
caratteristiche di estrazione desiderabili. Il sistema è piuttosto vasto ed è in grado di simulare praticamente qualsiasi macchina per espresso o condizione di pressione disponibile attualmente sul mercato. Lo studio della seguente guida di riferimento consentirà di usare con successo le interfacce del menu di programmazione semplice ed avanzato che seguono:



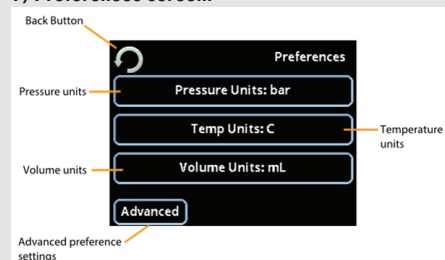
### 5) Profile edit screen (simple):



## 6) Profile edit screen (advanced):



## 7) Preferences screen:



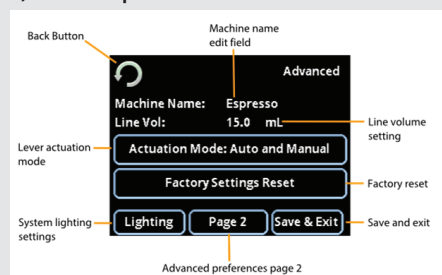
**Unità pressione:** Questo pulsante imposta le unità di pressione del sistema in: bar o psi.

**Unità temperatura:** Questo pulsante imposta le unità di temperatura del sistema in: Celsius (C), Fahrenheit (F) o Kelvin (K).

**Unità volume:** Questo pulsante imposta le unità di volume del sistema in: Millilitri (mL) o Once Liquide (oz.).

**Avanzato:** Questo pulsante consente di andare alla pagina preferenze avanzate.

## 8) Advanced preferences screen:



**Nome macchina:** Questo è un nome descrittivo per il modulo. Sfiurare il nome per evidenziare il campo, usare la manopola e il pulsante dell'encoder per rinominare la macchina se desiderato.

**Volume linea:** Questo valore viene usato per regolare l'acqua nella linea tra il modulo espresso e l'erogatore espresso. Può essere usato anche per compensare la perdita di acqua dovuta all'assorbimento del disco di caffè.

L'impostazione volume linea può essere usata anche per correggere le discrepanze tra due moduli espresso diversi che usano lo stesso profilo di erogazione e/o impostazione volumetrica. Ad esempio, se due moduli espresso sono entrambi programmati per erogare 36 mL ed uno di essi eroga leggermente più dell'altro, l'impostazione volume linea può essere aumentata sul modulo che produce di più per regolare l'erogazione di conseguenza.

**Modalità funzionamento leva:** Usare questa impostazione per controllare il

comportamento dell'attuatore a leva sull'erogatore espresso. "Automatico e Manuale" consente l'uso sia della modalità profilo pressione automatica sia della modalità funzionamento manuale. "Automatico" limita la funzione solo alla modalità profilo pressione automatica. "Manuale" limita la funzione solo alla modalità funzionamento manuale..

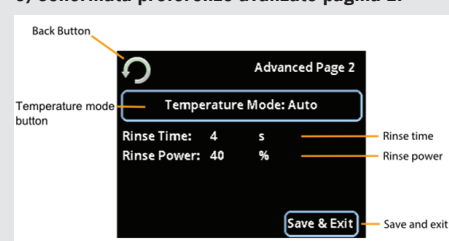
**Reset a impostazioni fabbrica:** Questo riporterà tutte le impostazioni del sistema ai loro valori originali di fabbrica. **ATTENZIONE!** Verranno persi tutti i profili pressione memorizzati ed altre impostazioni. Viene presentata una schermata di conferma del Reset alle impostazioni di fabbrica.

**Illuminazione:** Questo pulsante permette di andare alla schermata delle impostazioni di illuminazione.

**Preferenze avanzate pagina 2:** Questo pulsante consente di andare alla pagina 2 della schermata delle preferenze avanzate.

**Salva & Esci:** Avete indovinato! Questo pulsante salva le modifiche alle impostazioni ed esce dalla schermata corrente.

## 9) Schermata preferenze avanzate pagina 2:



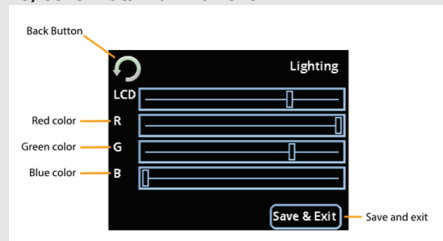
**Pulsante modalità temperatura:** Questo pulsante consente di passare dalla modalità Temperatura Automatica alla modalità Temperatura manuale.

La modalità temperatura automatica è tarata in fabbrica per realizzare la migliore prestazione in termini di temperatura usando una singola impostazione della temperatura. La modalità temperatura manuale fornisce un controllo indipendente sui setpoint di ciascuna zona di temperatura dalla schermata home: Caldaia Ingresso, Caldaia Uscita, e testa di erogazione. Nella schermata home, premendo il pulsante Zona Calore è possibile passare da una zona all'altra e impostare in modo indipendente le relative temperature.

**Tempo risciacquo:** Il valore di tempo risciacquo controlla il numero di secondi del ciclo di risciacquo, e può essere modificato per un ciclo di risciacquo più corto o più lungo.

**Potenza risciacquo:** Il valore potenza risciacquo controlla la percentuale di velocità del motore durante il ciclo di risciacquo. Questo può essere modificato per un risciacquo più o meno potente.

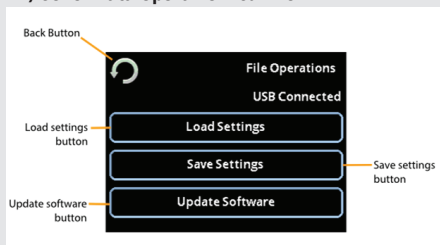
## 10) Schermata illuminazione:



**Retroilluminazione LCD:** Usare questo cursore per controllare la luminosità del display touch screen.

**RGB:** Usando i cursori colore RGB è possibile creare qualsiasi colore dell'arcobaleno per l'illuminazione a LED interna del modulo.

## 11) Schermata Operazioni su File:

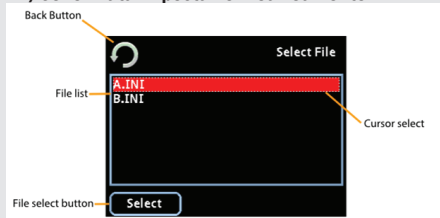


**Impostazioni caricamento:** Questo pulsante permette di andare alla schermata delle impostazioni di caricamento.

**Impostazioni salvataggio:** Questo pulsante permette di andare alla schermata delle impostazioni di salvataggio.

**Aggiornamento software:** Questo pulsante permette di andare alla schermata delle impostazioni di aggiornamento software.

## 12) Schermata impostazioni caricamento:

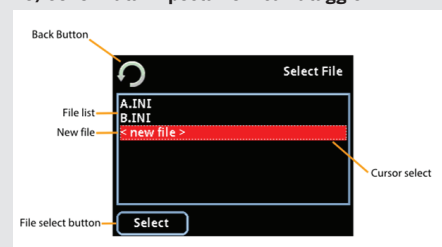


**Elenco file:** Quest'area visualizza tutte i file di impostazione attualmente salvati su unità USB.

**Selezione con cursore:** La selezione con cursore con linea tratteggiata indica quale file è selezionato sullo schermo. È possibile usare l'encoder rotativo o la funzione su/giù del joystick per scorrere l'elenco dei file.

**Pulsante selezione file:** Premendo seleziona viene caricato il file delle impostazioni attualmente selezionato. Questo comprende i profili pressione e tutte le altre impostazioni e preferenze accessibili dall'utente. Nota: i profili esistenti verranno sovrascritti.

## 13) Schermata impostazioni salvataggio:



**Elenco file:** Quest'area visualizza tutte i file di impostazione attualmente salvati su unità USB.

**Nuovo file:** Questa opzione consente di creare un nuovo file di impostazioni. Per creare un nuovo file di impostazioni, evidenziare l'opzione < nuovo file >, e selezionarla premendo il pulsante centrale dell'encoder o il pulsante di selezione dei file sul touch screen.

**Selezione con cursore:** La selezione con cursore con linea tratteggiata indica quale file è selezionato sullo schermo. È possibile usare l'encoder rotativo o la funzione su/giù del joystick per scorrere l'elenco dei file.

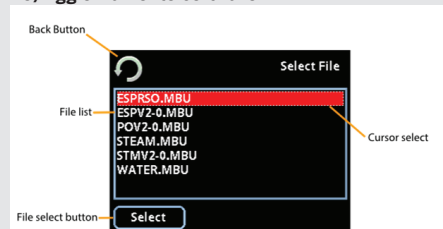
**Pulsante seleziona file:** Premendo la selezione le impostazioni correnti verranno salvate sul file selezionato. Questo comprende i profili pressione e tutte le altre impostazioni e preferenze accessibili dall'utente.

#### 14) Schermata nuovo file:



**Nome del file:** Questo è un nome descrittivo per il file delle impostazioni. Sfiare il nome per evidenziare il campo, usare la manopola e il pulsante dell'encoder per rinominare il file se desiderato.

#### 15) Aggiornamento software:

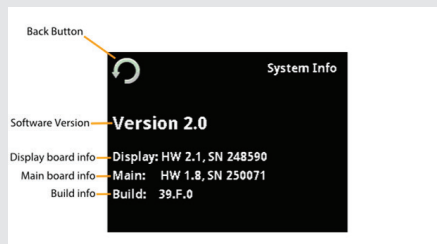


**Elenco file:** Quest'area visualizza tutte i file di aggiornamento del software attualmente salvati su unità USB.

**Selezione con cursore:** La selezione con cursore con linea tratteggiata indica quale file è selezionato sullo schermo. È possibile usare l'encoder rotativo o la funzione su/giù del joystick per scorrere l'elenco dei file.

**Pulsante seleziona file:** Premendo la selezione, l'aggiornamento software selezionato verrà installato sul sistema. Il processo di aggiornamento del software è terminato quando la macchina si riavvia, visualizzando il logo Modbar sia sul display touch screen del modulo sia sul display dell'erogatore espresso.

#### 16) Schermata informazioni di sistema:



**Versione software:** Questo campo visualizza la versione corrente del software caricata sulla macchina.

**Informazioni scheda display:** Questo campo visualizza la versione hardware ed il numero di serie della scheda del display.

**Informazioni scheda principale:** Questo campo visualizza la versione hardware ed il numero

di serie della scheda principale.

**Informazioni scheda testa:** Questo campo visualizza la versione dell'hardware ed il numero di serie della scheda della testa di erogazione.

**Informazioni versione:** Questo campo visualizza la versione del software di ciascuna scheda elettronica nel sistema.



# manuel

modbar - espresso system



modbar™

# modbar - espresso system

Manuel de Fonctionnement V3.0 - 05/2022

## Chapitres

1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité	page 3
2. Définition des Modèles Traités	page 8
3. Installation	page 10
4. Opérations de distribution	page 14
5. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire	page 15
6. Mise Hors Service et Au Rebut	page 17
7. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle	page 18
8. Diagnostics de base	page 19
9. Notice de Programmation du Logiciel	page 20

# modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

[www.modbar.com](http://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

• Cette machine n'est destinée qu'à un usage professionnel et doit être installée dans des lieux où elle ne pourra être utilisée et entretenue que par du personnel qualifié. Il est interdit aux enfants de faire

fonctionner ou de jouer avec la machine.

- Il faut installer l'appareil dans le respect des codes électrique et de plomberie fédéraux, nationaux et locaux en vigueur. La machine doit, en outre, être installée par des techniciens agréés et qualifiés, en suivant les instructions du fabricant.

- S'assurer que les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à l'alimentation électrique principale à laquelle sera connecté le Modbar.

- La sécurité de fonctionnement électrique de cet appareil dépend d'un branchement en bonne et due forme à la prise de courant, conformément

aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux et surtout de sa mise à la terre. S'assurer que la mise à la terre a été effectuée car elle représente un élément de sécurité fondamental. Faire contrôler le branchement à du personnel qualifié.

- Une utilisation ou une installation inadaptée de l'appareil Modbar peut provoquer des dégâts matériels au produit ou de graves blessures corporelles pour l'utilisateur final. Modbar décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dégâts causés par une mauvaise utilisation, une installation inadaptée ou par une manipulation frauduleuse.

- Lors de la réception de l'appareil, l'inspecter soigneusement ainsi que son emballage afin de repérer tout dégât éventuel. Si l'on soupçonne un dégât, contacter le service après-vente Modbar avant d'essayer d'installer ou d'utiliser l'appareil.

- L'appareil Modbar n'est pas conçu pour être utilisé à ciel ouvert ou bien dans un environnement qui n'est pas chauffé et où la température pourrait descendre en dessous de 0°C.

- Ne pas laisser la machine sans surveillance lors du processus de brassage.

- Ne pas utiliser de chiffons mouillés pour nettoyer les écrans ou les prises de la (ou des) unité(s) puisqu'ils ne sont pas étanches.

- Seuls des techniciens qualifiés doivent se charger des réparations de l'appareil Modbar et en n'utilisant que les pièces Modbar agréées.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles humaines ou animales, et de dégâts matériels imputables à une installation incorrecte.

- Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. 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 veillant à ne pas dépasser les tensions, puissances et absorptions indiquées sur ces adaptateurs et ces rallonges.

- Cet appareil ne doit être utilisé que pour remplir les fonctions pour lesquelles il a été conçu et fabriqué. Toute autre application est inappropriée et dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dérivant d'une utilisation impropre et/ou inadaptée.

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

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.

- Ne pas utiliser l'appareil sans porter de chaussures aux pieds.

- Ne pas utiliser de rallonges dans la salle de bains ou de douche.

- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour

débrancher l'appareil de la prise de courant.

- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).

- Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes inexpérimentées d'utiliser l'appareil.

- Ne pas nettoyer le panneau de contrôle avec un chiffon mouillé puisqu'il n'est pas étanche à l'eau.

- 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.

- Si l'équipement ne fonctionne pas correctement

ou tombe en panne, placer l'interrupteur principal sur « off ». Débrancher la machine de la source de courant (tel qu'indiqué dans le paragraphe précédent) et fermer la vanne d'alimentation en eau. Ne pas essayer de la réparer. Contacter un professionnel agréé et qualifié pour effectuer toute réparation. Seul le fabricant ou un technicien agréé doit se charger des réparations, en utilisant uniquement des pièces d'origine. Le non respect des instructions pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'équipement.

- Ne pas obstruer les prises d'air et les grilles d'évacuation.

- Le cordon d'alimentation de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le cordon d'alimentation

est endommagé, éteindre l'appareil, le débrancher de l'électricité en désactivant le disjoncteur, puis fermer la vanne d'alimentation en eau. Contacter un technicien qualifié pour remplacer le cordon d'alimentation électrique.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le remplacer par un cordon ou un système spécial disponible chez le fabricant ou chez son agent d'entretien agréé.

- 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.

- La machine à café doit être placée à l'horizontale, sur un comptoir.

- 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 placer dans des endroits où l'on utilise des jets d'eau.

- La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée afin de la nettoyer. Pour les opérations

de nettoyage, veuillez suivre les instructions suivantes très attentivement.

- Tel que mentionné précédemment, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dégâts matériels et des blessures corporelles dus à une installation non conforme aux instructions figurant dans ce mode d'emploi et à des utilisations autres que celles pour lesquelles elle a été conçue (par ex. : préparer du café et des boissons chaudes).

- Cette machine ne doit pas être installée dans les cuisines.

- 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.

- 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.

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

**CAUTION** – Risk of fire and electric shock. Le remplacer uniquement par le cordon connecteur du fabricant, pièce n° E-0118-01

## Manutention et transport du produit

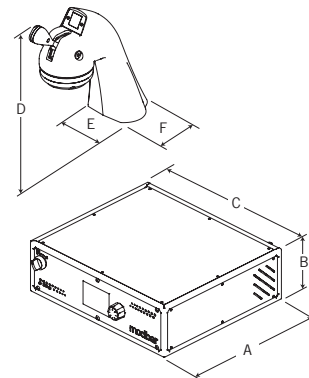
L'appareil Modbar est transporté dans un emballage approuvé par le fabricant. À la réception de l'appareil, inspecter minutieusement l'emballage pour détecter d'éventuels dégâts. Si l'on soupçonne un dégât, contacter immédiatement Modbar.

Si l'appareil doit être renvoyé chez Modbar ou transporté pour n'importe quelle raison, il doit l'être dans l'emballage approuvé par le fabricant. Si vous avez éliminé l'emballage, contacter Modbar pour le remplacer.

L'appareil doit être correctement vidangé avant le transport afin d'éviter d'éventuels dégâts provoqués par le gel. En cas de doutes concernant le mode de vidange correct de la machine

avant le transport, contacter le service après-vente Modbar. Ne pas entreposer l'appareil dans des endroit où l'eau contenue dans les chaudières risque de geler.

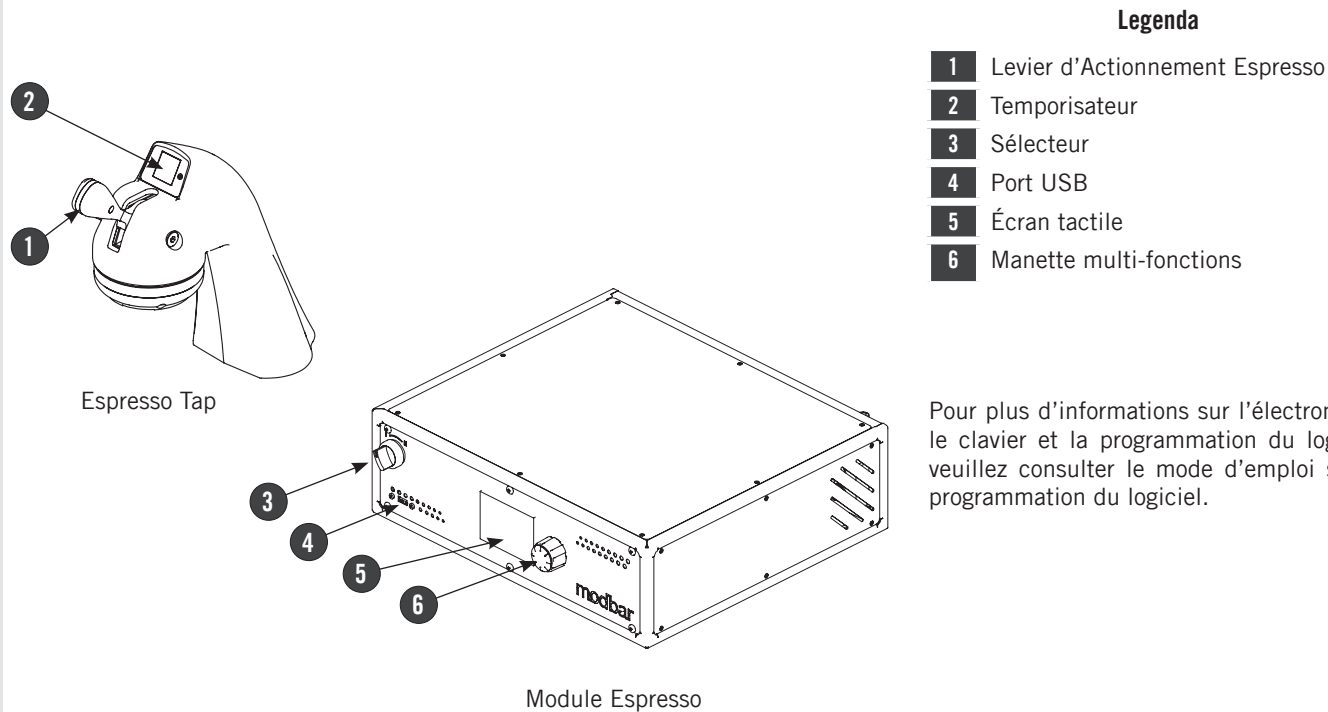
Dimensions et poids communs à toutes les machines



A [mm]	421	D [mm]	296
B [mm]	136	E [mm]	137
C [mm]	406	F [mm]	137
POIDS <sub>Module</sub> [kg]	16	POIDS <sub>Top</sub> [kg]	11,3

## 2. Définition des Modèles Traités

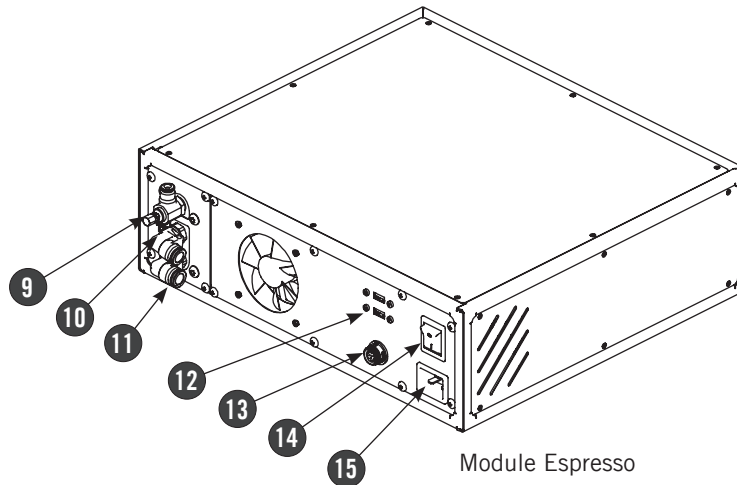
Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:  
MODBAR, Espresso System



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, Espresso System



### Legenda

- 9** Branchement du liquide au robinet
- 10** Entrée d'eau
- 11** Vidange
- 12** Connexions ModLink
- 13** Branchement électrique distributeur
- 14** Interrupteur d'Alimentation
- 15** Prise d'alimentation

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. 2 - Espresso System**

### 3. Installation

#### ▲ 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.

#### ▲ 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 ▲

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

#### ▲ ATTENTION ▲

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

#### ▲ ATTENTION ▲

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

#### ▲ ATTENTION ▲

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

#### ▲ 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.



## Espaces libres recommandés

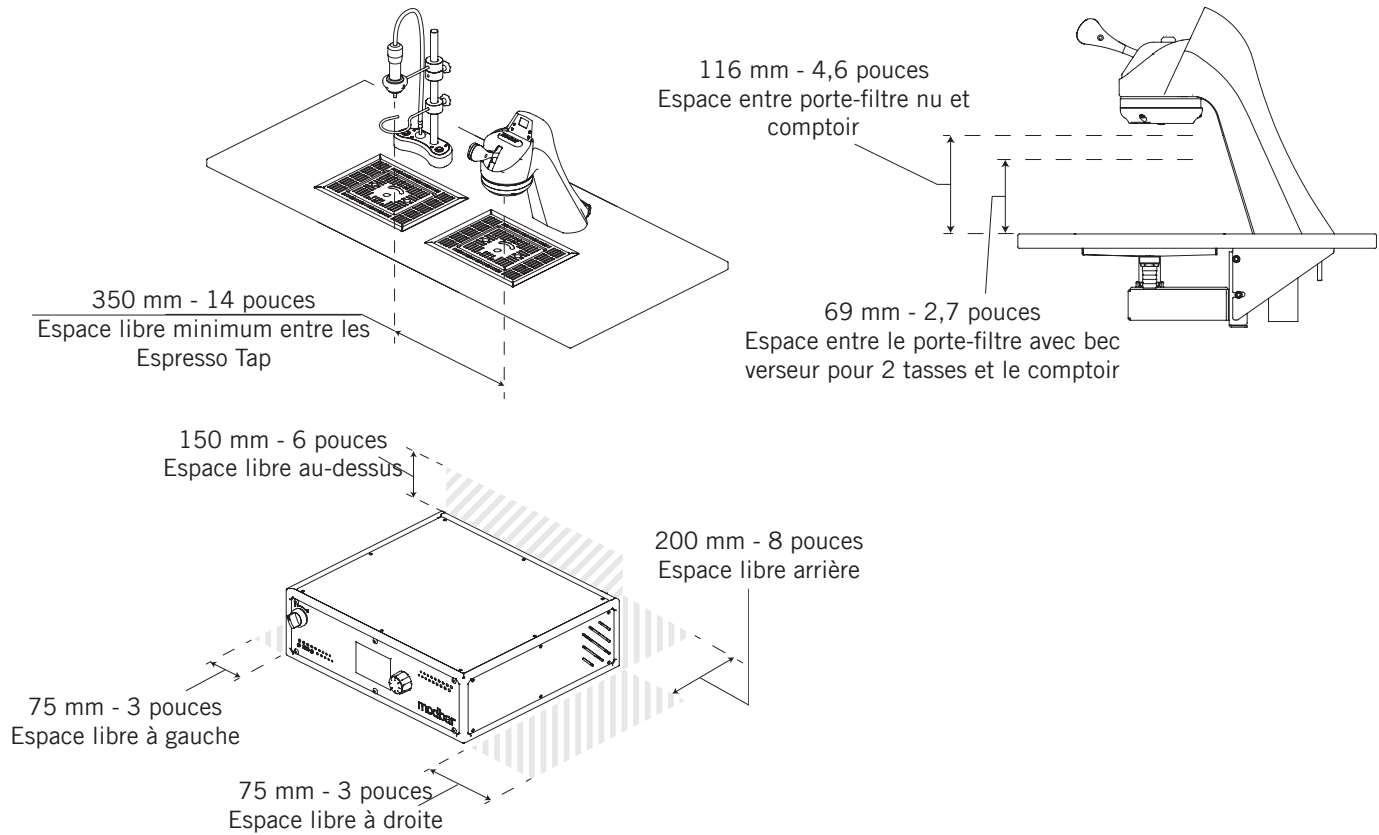


Fig. 2 - Guide d'installation

**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.

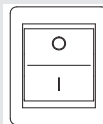
**N.B.:**

- 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.

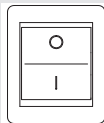
**1) Fonction de l'interrupteur du courant**

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

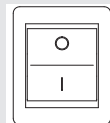
**0 - Off:** dans cette position, le module est éteint.



**I - Mode en 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**

De manière à brancher la machine au réseau de distribution d'eau selon les instructions indiquées dans le Guide d'Installation et conformément à toutes les normes de sécurité locales/nationales du lieu où la machine est installée.

Afin de prévenir les fêlures ou les fuites: ne pas entreposer ou installer la machine à café dans des endroits où l'eau risque de geler dans la chaudière ou dans le système hydraulique.

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) Qualité de l'eau

La qualité de l'eau est essentielle au bon fonctionnement de l'appareil Modbar. Une filtration inadéquate de l'eau peut entraîner de graves problèmes tant pour l'appareil que pour la qualité du café. L'eau doit au minimum être conforme aux normes suivantes.

**Tableau des caractéristiques de l'eau**

Quantité totale de solides dissous (tout l'appareil)	90-150 ppm
Dureté totale (Steam uniquement)	Moins de 3 gpg
Dureté totale (Espresso et Pour-Over)	Moins de 5 gpg
pH (tout l'appareil)	6.5-7.5

**N.B.:** Pour de plus amples informations concernant la qualité de l'eau, consulter le site [www.modbar.com/support](http://www.modbar.com/support).

## 4. Opérations de distribution

**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.

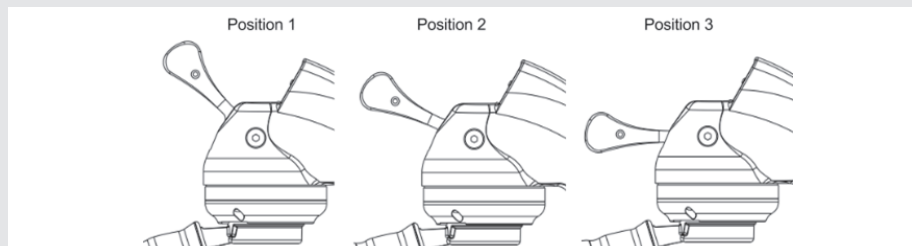
**ATTENTION**

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

Le robinet « espresso » Modbar est en mesure de contrôler différentes fonctions à l'aide d'une seule poignée. Pour ce faire, combiner le mouvement de la poignée sur trois positions différentes, tel que l'illustre le diagramme ci-dessus. Suivre les instructions pour exploiter chacune des fonctions du robinet.

### 1) Opérations automatiques

Le mode automatique effectue la distribution à l'aide du profil sélectionné pour contrôler le profilage de la pression. Pour mettre en marche la machine en mode automatique, tirer simplement sur la poignée pour la placer de la position 1 à la position 3. L'écran du robinet affichera alors le mode automatique et le compte à



rebours pour le démarrage en fonction de la durée totale du profil sélectionné.

### 2) Opérations manuelles

Le mode manuel ne distribue qu'en utilisant les valeurs de MaxP (Pression maximale) et de MEp (Pression finale manuelle) du profil sélectionné. Pour le fonctionnement en mode manuel, tirer la poignée de la position 1 à la position 2. Lorsque la poignée est en position 2, le robinet distribue à la pression de la ligne ("pré-infusion"). Après un minimum de deux secondes en position 2, l'écran du robinet affiche le mode manuel et continue le compte à rebours depuis zéro. Pour allumer la pompe et distribuer à la MaxP, placer la poignée sur la position 3. Après avoir distribué à la MaxP, replacer la poignée en position 2, pour la distribution à la MEp programmée et/ou la remettre sur la position 1 pour arrêter la distribution.

### 3) Rinçage

Pour activer le cycle de rinçage préétabli, déplacer rapidement la poignée de la position 1 à la position 2, puis à nouveau

à la position 1. Ce basculement rapide active le cycle de rinçage tel que le prévoit l'écran du profil. Les paramètres de durée et du cycle de marche de la pompe peuvent être ajustés en fonction des préférences personnelles.

### 4) Cycle de nettoyage

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

- Activer le cycle de nettoyage en déplaçant la poignée 3 fois en succession rapide. Le mouvement de basculement est identique à celui qui active le cycle de rinçage.
- L'écran du robinet affiche « Nettoyage » et lance le compte à rebours à partir de 99. Pendant ce temps, le système induit automatiquement un fonctionnement cyclique en allumant et éteignant la pompe pour un cycle de nettoyage traditionnel.
- Lorsque le cycle est terminé, bien rincer le groupe avec un filtre normal en effectuant plusieurs fois le cycle de rinçage.

## 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.

**ATTENZIONE**

La chaudière 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) Procédures de nettoyage normal

Les procédures de nettoyage normal sont importantes tant pour la durée de vie de l'appareil que pour la qualité des boissons qu'il produit. Le respect de ces procédures sera la garantie de pérennité de l'appareil et de boissons savoureuses.

### 2) Rétro-lavage

Le rétro-lavage doit se faire à des intervalles réguliers afin de garantir un bon fonctionnement et une propreté parfaite de l'« espresso system ». Il est recommandé d'effectuer cette procédure durant la nuit.

- 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 3 fois en succession rapide. Le mouvement de basculement est identique à celui qui active le cycle de rinçage.
- L'écran du robinet affiche «Nettoyage» et lance le compte à rebours à partir de 99. 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 brassage.

- 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'expresso, avant de rétablir le service normal, afin d'«aromatiser» l'unité de brassage.

### 3) Filtres de nettoyage

- Mélanger 2 ou 3 cuillères à thé de détergeant en poudre Puro Caff pour les machines à café avec 1/2 litre d'eau, dans un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.
- Tremper les filtres dans la solution bouillie et les laisser complètement immergés pendant environ 30 minutes.
- Rincer à l'eau claire et faire couler de l'eau chaude à travers un groupe à plusieurs reprises, avec les filtres en place.
- Préparer une tasse de café et le jeter de façon à faire disparaître toute saveur désagréable
- Rincer abondamment à l'eau claire et, en remontant la vis et la douchette dans les groupes, actionner plusieurs fois le débit.

### 4) Nettoyage de l'écran de diffusion

Au fil du temps, le marc de café peut s'accumuler et obstruer l'écran de

diffusion. Pour le nettoyer, il faut d'abord le retirer en dévissant la vis de l'écran avec un tournevis à tête plate.

- Mélanger 2 ou 3 cuillères à thé de détergeant en poudre Puro Caff pour les machines à café avec 1/2 litre d'eau, dans un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.
- Placer le(les) écran(s) de diffusion et la(les) vis correspondante(s) dans la solution et les y laisser complètement immergés pendant environ 30 minutes.
- Installer et faire couler l'eau chaude plusieurs fois à travers chaque groupe, avec l'écran monté.

### 5) Nettoyer l'extérieur de l'appareil

L'extérieur des robinets et des modules doit être nettoyé périodiquement. Il est recommandé de les frotter avec un chiffon en microfibre humide. Ne pas utiliser des détergents contenant des acides forts ou des solutions caustiques. Prendre soin de ne pas utiliser trop de liquide lors du nettoyage aux alentours des composants électroniques afin de ne pas les endommager.

### 6) Épurateur/adoucisseur d'eau

Il est très important que le média de filtration de l'eau soit remplacé régulièrement, conformément aux recommandations du fabricant. Se référer à la documentation concernant le système de filtration afin d'obtenir les instructions adaptées pour le fonctionnement et le nettoyage.

## 6. Mise Hors Service et Au Rebut

### 1) Mise hors service et au rebut

Régler préalablement en position “0” 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

---

Il est important d'effectuer un entretien régulier pour maintenir les appareils dans des conditions de fonctionnement optimales. L'entretien doit être confié à un technicien qualifié. En fonction de l'utilisation, les intervalles pourront varier, mais il est recommandé de respecter les indications suivantes:

### TOUS LES 3/4 MOIS

- Remplacer les joints du groupe
- Remplacer les écrans de diffusion
- Contrôler la température de brassage
- Contrôler la pression de brassage
- Contrôler la qualité de l'eau
- Inspecter l'électrovanne de distribution d'eau
- Inspecter les tuyaux à la recherche de fuites ou d'obstructions
- Vérifier que toutes les prises fonctionnent correctement
- Contrôler les paniers filtres

---

### TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- Remplacer les tamis des filtres
- Inspecter l'installation électrique
- Inspecter les interrupteurs de sécurité
- Retirer et inspecter/nettoyer les sondes de température des chaudières

---

### TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

- Contrôler l'intérieur des chaudières et le cas échéant le rincer avec un détergeant spécial, admis pour les appareils au contact des aliments.



- **Le module ne chauffe pas:**

Vérifier que l'interrupteur de courant est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre et placé sur le mode opérationnel. Il ne doit pas avoir été tourné dans le sens contraire et mis en veille. S'assurer également que le robinet est branché. Si la connexion entre le module et le robinet est perdue, le chauffage s'arrête.

- **Remarque sur les interrupteurs de rétablissement de sécurité:**

Le module « espresso » est équipé de deux interrupteurs de rétablissement de sécurité contrôlés par un thermostat, un sur chaque chaudière. Le robinet « espresso » est également muni d'un interrupteur de sécurité sur l'unité de brassage. Si une chaudière (ou l'unité de brassage) ne chauffe pas, il se pourrait que cela soit provoqué par l'activation d'un de ces interrupteurs. Ils se déclenchent en raison de températures excessives et indiquent des opérations anormales et des composants qui seraient défectueux. Les interrupteurs de sécurité indiqués se trouvent tous à l'intérieur du module « espresso » et du robinet correspondant.

L'utilisateur ne peut donc pas les réarmer. En cas de déclenchement d'un interrupteur de sécurité, l'intervention d'un technicien agréé pourrait être indispensable pour l'entretien du module ou du robinet. Contacter Modbar pour obtenir une aide supplémentaire et de plus amples informations.

- **Le robinet ne fonctionne pas:**

Vérifier que l'alimentation en eau est allumée. Contrôler également qu'il n'y a pas de défauts dans la ligne de liquide entre le robinet et le module. Vérifier que l'écran du robinet fonctionne normalement. Dans le cas contraire, contrôler que le robinet est bien branché à la prise de courant. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente Modbar.

- **La pompe produit trop de pression:**

Dans le profil sélectionné, vérifier que le T1 a une valeur programmée d'au moins 2 secondes. Un temps inférieur peut provoquer une production excessive de la pompe, puisque la pression monte trop rapidement. S'assurer également que le système

d'épuration est adapté à tous les appareils qui y sont installés. Dans certains cas, utiliser un évier ou un autre appareil qui est branché sur la même ligne d'épuration que le Modbar peut provoquer des pics de pression durant l'extraction. Ce phénomène est dû à une quantité soudaine d'eau acheminée vers différents dispositifs. La pompe compense alors le débit réduit et la pression grimpe lorsque le dispositif arrête de faire couler de l'eau.

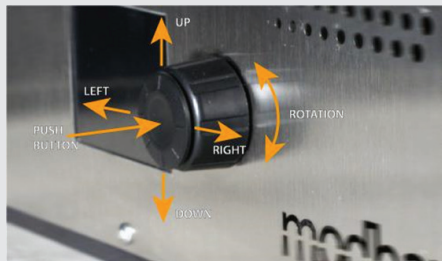
- **Le module ne distribue pas d'eau:**

Vérifier que l'alimentation en eau est allumée sur le module. Contrôler que la pression de l'eau est adaptée. La plage de pression de fonctionnement de l'appareil Modbar est de 0,25-0,50MPa. Si la pression de l'eau est trop basse, le module ne distribue pas d'eau.

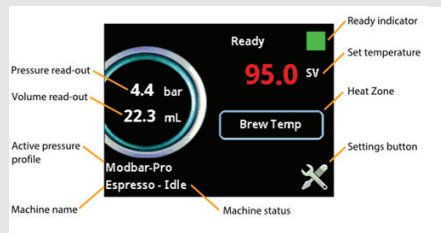
## 9. Notice de Programmation du Logiciel

### 1) Interface:

L'écran tactile sert à sélectionner et afficher des données. L'encodeur multi-fonction est utilisé pour modifier des données. Voici les fonctions de l'encodeur:



### 2) Écran initial:



**Valeur du processus:** Il s'agit de la valeur, indiquée en degrés, de la zone chauffante active (sélectionnée à l'aide du bouton des zones chauffantes).

**Température configurée:** C'est la valeur de réglage, indiquée en degrés, de la zone chauffante active. Pour modifier la

température configurée, toucher simplement la valeur rouge sur l'écran et elle sera mise en évidence. Tourner l'encodeur vers la gauche ou vers la droite pour changer la valeur par paliers de 1 degré. Appuyer sur la manette vers le haut ou vers le bas pour changer la température par paliers de 1/10 de degré. Pousser sur le bouton central sur la manette pour enregistrer le changement. (Ces températures sont enregistrées sur le profil sélectionné)

**Témoin de disponibilité:** Cette icône carrée indique si la machine a atteint la température nécessaire pour la distribution. Lors de la première mise en marche de la machine, le témoin demeurera rouge tant que toutes les zones chauffantes n'auront pas atteint la température configurée. Lorsque toutes les zones sont à la température prévue, l'icône devient verte pour indiquer que la machine est prête à l'emploi.

**Zone chauffante:** Sur un mode de température automatique, ce bouton n'a aucune fonction. En mode de température manuel, appuyer sur ce bouton permet de naviguer parmi les 3 zones de l'« espresso system » : la chaudière d'entrée, la chaudière de sortie et l'unité de brassage. (Se référer à la « page 2 de l'écran des préférences avancées »).

**Bouton des réglages:** Ce bouton permet d'accéder à l'écran des réglages principaux.

**État de la machine:** Affiche l'état du module et du robinet.

**Nom de la machine:** Il affiche le nom de la machine (l'utilisateur peut le modifier dans les préférences avancées).

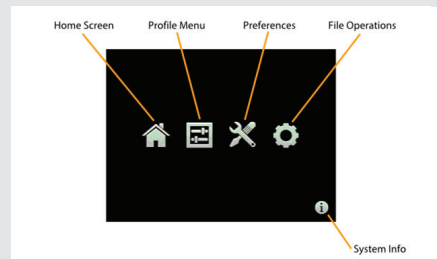
**Profil de pression actif:** Il affiche le profil de pression sélectionné.

**Affichage du volume:** Il affiche les informations concernant le volume de liquide en temps réel, durant n'importe quel cycle de préparation (manuel, automatique, rinçage).

**Affichage de la pression:** Il affiche la pression courante dans le module.

**Conseil:** lorsque le module est en mode configuration (pas d'unités chauffantes, l'interrupteur principal dans la position de gauche), l'affichage de la pression indiquera avec précision la pression d'alimentation en eau. \* les chaudières doivent être à une température inférieure à 70°C ou 150°F.

### 2) Écran des réglages principaux:



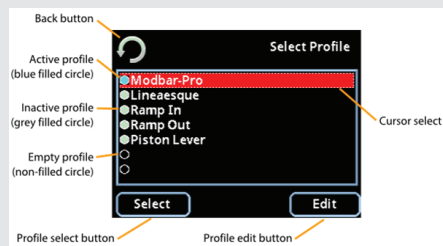
**Écran initial:** Ce bouton renvoie à l'écran initial/au tableau de bord.

**Menu du profil:** Ce bouton permet d'accéder au menu de sélection du profil.

**Préférences:** Ce bouton renvoie vers la page des préférences du système.

**Opérations sur les fichiers:** Ce bouton permet d'accéder à la page des opérations sur les fichiers.

**Informations sur le système:** Ce bouton affiche la version du système et des informations sur le logiciel.



### 3) Écran de sélection du profil:

**Bouton de retour:** Le bouton de retour ramène à la page précédente.

**Profil actif:** Il s'agit du profil actif, qui est en cours d'utilisation lorsque le levier du robinet est en position de brassage automatique. Il est indiqué par un cercle plein bleu.

**Profil inactif:** Ces profils figurent dans le menu et contiennent des données, mais ne sont pas actifs. Ils sont indiqués par un cercle

plein gris.

**Profil vide:** Ces positions de profils sont vides et ne peuvent pas être employées avant d'avoir saisi des données de profil. Les profils vides sont indiqués par un cercle vide.

**Sélection de profil:** En appuyant sur la sélection de profil, le profil sélectionné avec le curseur sera activé.

**Modification de profil:** Appuyer sur le bouton de modification du profil pour saisir des changements dans les données du profil sélectionné avec le curseur.

**Sélection avec le curseur:** Le curseur à ligne extérieure pointillée indique quel profil est sélectionné sur l'écran. Il est possible d'employer l'encodeur tournant ou la fonction vers le haut/bas de la manette pour naviguer dans la liste des profils. Appuyer sur le bouton-poussoir pour activer le profil sélectionné.

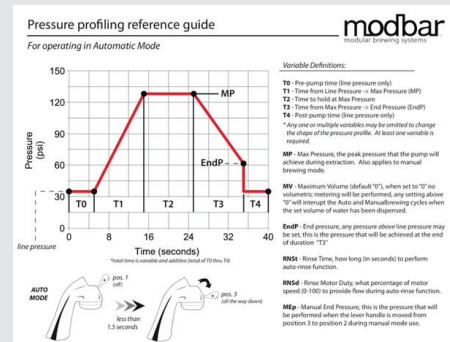
**Conseil:** lors de la sélection d'un profil, ce menu est également reproduit sur l'écran du robinet. En fonction de la distance entre le module et le robinet, on peut naviguer dans le menu depuis l'écran du robinet et faire défiler les profils à l'aide du bouton de l'encodeur. Appuyer sur le bouton central de l'encodeur pour sélectionner le profil mis en évidence sur le robinet. Le bouton central de l'encodeur permet également de naviguer dans le menu de sélection du profil depuis l'écran initial.

### 4) Profilage de la pression:

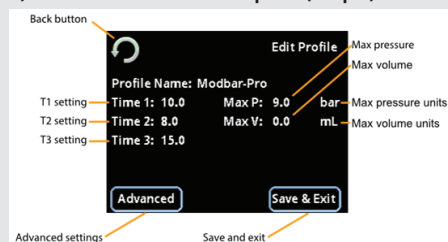
La capacité de profilage de la pression de l'« espresso system » Modbar peut être programmée sur les modes « simple » ou « avancé ». Chacun d'eux possède son propre écran de réglages. Il est important de comprendre les variables, leurs définitions et comment elles fonctionnent ensemble pour concevoir des profils fournissant des caractéristiques d'extraction probantes.

Le système est assez complet et est en mesure d'imiter pratiquement toutes les machines à espresso ou les conditions de pression disponibles dans le commerce à ce jour.

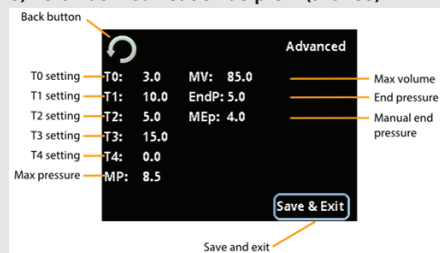
Étudier le guide de référence suivant permettra de tirer parti des interfaces des menus de programmation simple et avancée ci-dessous:



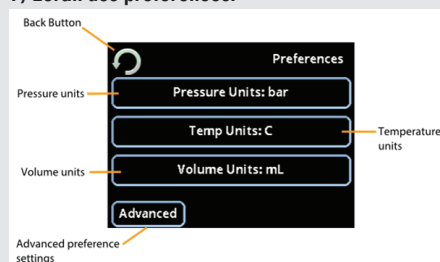
## 5) Écran de modification de profil (simple):



## 6) Écran de modification de profil (avancé):



## 7) Écran des préférences:



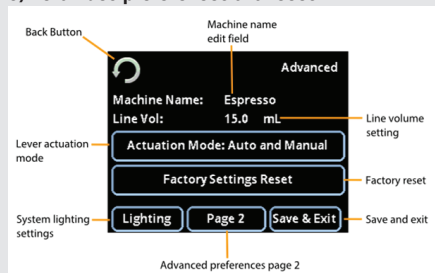
**Unités de pression:** Ce bouton configure les unités de pression du système, en: bars ou en psi.

**Unités de température:** Ce bouton règle les unités de température du système, en: degrés Celsius (C), Fahrenheit (F) ou Kelvin (K).

**Unités de volume:** Ce bouton paramètre les unités de volume du système en : millilitres (ml) ou en onces liquides (oz.).

**Avancées:** Ce bouton permet d'accéder à la page des réglages des préférences avancées.

## 8) Écran des préférences avancées:



**Nom de la machine:** Il s'agit d'un nom descriptif pour le module. Frôler le nom pour mettre en évidence le champ. Utiliser la roue de l'encodeur et le bouton-poussoir pour renommer la machine, si on le souhaite.

**Volume de la ligne:** Cette valeur s'emploie pour adapter l'eau dans la ligne entre le module « espresso » et le robinet « espresso ». Elle peut également être utilisée pour comptabiliser la perte d'eau due à l'absorption par le marc de café.

Le réglage du volume de la ligne peut

aussi servir à corriger les écarts entre deux modules « espresso » différents qui utilisent le même profil de brassage et/ou le même réglage volumétrique. Par exemple : si deux modules « espresso » sont programmés pour distribuer 36 mL de café et l'un d'eux en verse un peu plus que l'autre, on peut augmenter le réglage du volume de la ligne sur le module en surproduction pour ajuster la quantité à la sortie.

**Mode d'actionnement du levier:** Utiliser ce réglage pour contrôler le mouvement de l'actionnement à levier du robinet « espresso ». L'option « Automatique et Manuel » permettent d'utiliser tant le mode automatique de profilage de la pression que le mode de fonctionnement manuel. L'option « Automatique » limite la fonctionnalité au mode automatique de profilage de la pression. L'option « Manuel » limite la fonctionnalité au mode de fonctionnement manuel.

**Rétablissement des réglages par défaut:** Cette option rétablira tous les réglages du système aux valeurs de sortie de l'usine. ATTENTION ! Les profils de pression et les autres réglages sauvegardés seront perdus. Un écran de confirmation apparaît pour valider le rétablissement des valeurs par défaut.

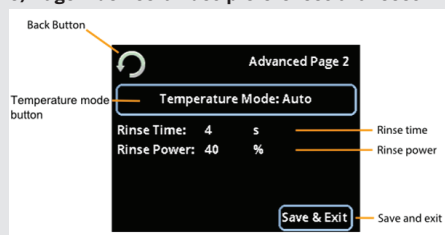
**Éclairage:** Ce bouton permet d'accéder à l'écran des réglages de l'éclairage.

**Page 2 des préférences avancées:** Ce bouton renvoie à la page 2 de l'écran des

préférences avancées.

**Enregistrer & Quitter:** Bien joué ! Ce bouton permet d'enregistrer les modifications des réglages et de quitter l'écran affiché.

### 9) Page 2 de l'écran des préférences avancées:



**Bouton du mode de température:** Ce bouton basculera entre les modes de température automatique et manuel.

Le mode de température automatique est calibré en usine pour fournir la température la plus adaptée à l'aide d'un seul réglage.

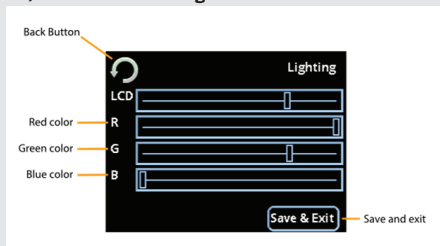
Le mode de température manuel permet un contrôle autonome des points de réglage de chaque zone de température depuis l'écran initial: chaudière d'entrée, chaudière de sortie et unité de brassage. Sur l'écran initial, appuyer sur le bouton de la zone chauffante pour accéder à chaque zone et régler la température de façon indépendante.

**Temps de rinçage:** La valeur du temps de rinçage contrôle la durée en seconde du cycle en question et peut être modifiée pour le faire durer plus ou moins longtemps.

**Puissance de rinçage:** La puissance de rinçage

détermine le pourcentage de la vitesse du moteur durant le cycle de rinçage. Cette valeur peut être modifiée pour augmenter ou diminuer la puissance du rinçage.

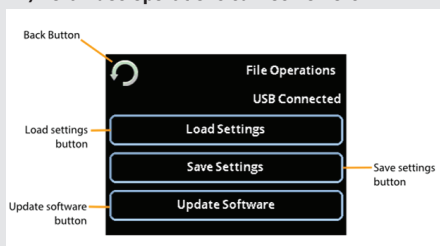
### 10) Écran de l'éclairage:



**Rétroéclairage LCD:** Utiliser le curseur pour contrôler la luminosité de l'écran tactile.

**RVB:** Utiliser les curseurs de couleur RVB pour créer n'importe quelle couleur de l'arc-en-ciel pour l'éclairage interne à DEL du module.

### 11) Écran des opérations sur les fichiers:

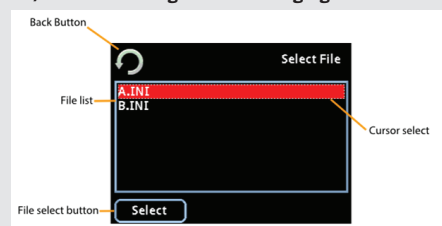


**Chargement des réglages:** Ce bouton permet d'accéder à l'écran de chargement des réglages.

**Enregistrement des réglages:** Ce bouton renvoie à l'écran d'enregistrement des réglages.

**Mise à jour du logiciel:** Ce bouton permet d'accéder à l'écran de mise à jour du logiciel.

### 12) Écran de chargement des réglages:

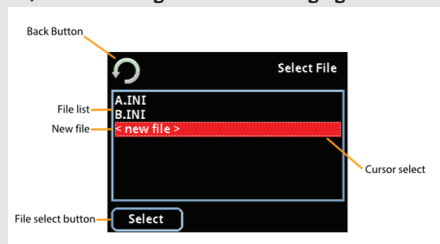


**Liste des fichiers:** Cette zone affiche tous les fichiers des réglages qui sont enregistrés sur la clé USB.

**Sélection avec le curseur:** Le curseur à ligne extérieure pointillée indique quel fichier est sélectionné sur l'écran. On peut employer l'encodeur tournant ou bien la fonction vers le haut/bas de la manette pour naviguer dans la liste des fichiers.

**Bouton de sélection des fichiers:** Appuyer sur le bouton de sélection permet de charger le fichier de réglages sélectionné. Ces fichiers incluent les profils de pression ainsi que tous les autres réglages et préférences accessibles à l'utilisateur. Remarque : les profils existants seront écrasés.

### 13) Écran d'enregistrement des réglages:



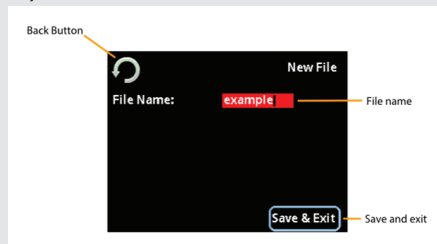
**Liste des fichiers:** Cette zone affiche tous les fichiers des réglages qui sont enregistrés sur la clé USB.

**Nouveau fichier:** Cette option permet de créer un nouveau fichier de réglages. Pour créer un nouveau fichier de réglages, mettre en évidence l'option < nouveau fichier > et la sélectionner en appuyant sur le bouton central de l'encodeur ou sur le bouton de sélection des fichiers sur l'écran tactile.

**Sélection avec le curseur:** Le curseur à ligne extérieure pointillée indique quel fichier est sélectionné sur l'écran. On peut employer l'encodeur tournant ou bien la fonction vers le haut/bas de la manette pour naviguer dans la liste des fichiers.

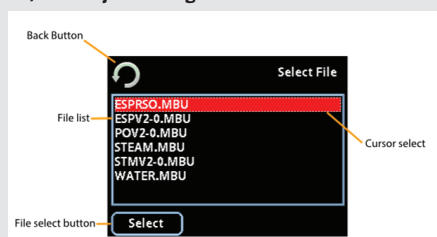
**Bouton de sélection des fichiers:** Appuyer sur « sélectionner » permet d'enregistrer les réglages courants dans le fichier choisi. Ces fichiers incluent les profils de pression ainsi que tous les autres réglages et préférences accessibles à l'utilisateur.

### 14) Écran du nouveau fichier:



**Nom du fichier:** Il s'agit d'un nom descriptif pour le fichier de réglages. Frôler le nom pour mettre en évidence le champ. Utiliser la roue de l'encodeur et le bouton-poussoir pour renommer le fichier, si on le souhaite.

### 15) Mise à jour du logiciel:



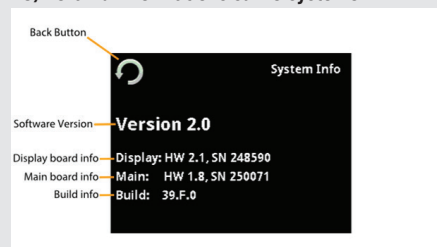
**Liste des fichiers:** Cette section affiche tous les fichiers de mise à jour du logiciel enregistrés sur la clé USB.

**Sélection avec le curseur:** Le curseur à ligne extérieure pointillée indique quel fichier est sélectionné sur l'écran. On peut employer l'encodeur tournant ou bien la fonction vers le haut/bas de la manette pour naviguer

dans la liste des fichiers.

**Bouton de sélection des fichiers:** Appuyer sur « sélectionner » pour installer la mise à jour du logiciel choisie sur le système. Le processus de mise à jour du logiciel est complété lorsque la machine redémarre, en affichant le logo Modbar tant sur l'écran tactile du module que sur l'écran du robinet « espresso ».

### 16) Écran d'informations sur le système:



**Version du logiciel:** Ce champ affiche la version du logiciel sur la machine.

**Informations sur le tableau d'affichage:** Ce champ indique la version du matériel et le numéro de série du tableau d'affichage.

**Informations sur le tableau principal:** Ce champ indique la version du matériel et le numéro de série du tableau principal.

**Informations sur le tableau de l'unité:** Ce champ indique la version du matériel et le numéro de série du tableau de l'unité de brassage.

**Informations sur la version:** Ce champ indique la version du logiciel de chacun des tableaux des circuits dans le système.



# Bedienungs- anleitung

modbar - espresso system



modbar™



# modbar - espresso system

Betriebsanleitung V3.0 - 05/2022

# modbar™

## Kapitel

1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften	S. 3
2. Definition der beschriebenen Modelle	S. 8
3. Installation	S. 10
4. Ausgabeablauf	S. 14
5. Instandhaltung und regelmäßige Reinigung	S. 15
6. Außerbetriebnahme und Abrüstung	S. 17
7. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen	S. 18
8. Basis-Diagnostik	S. 19
9. Anleitung zur Software-Programmierung	S. 20

La Marzocco S.r.l.

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

[www.modbar.com](http://www.modbar.com) | @modbar

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

Vom Hersteller überprüfte  
Originalanweisungen.



Scannen Sie den QR-Code,  
um die vollständige Software-  
Programmieranleitung anzuzeigen, die auf  
der Techcenter-Website verfügbar ist.

Gedruckt auf Recyclingpapier.

Vorhandene Zertifizierungen:



Intertek



## 1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften

DE

**ACHTUNG**

Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Einsatz bestimmt und muss dort installiert werden, wo sein Gebrauch und seine Wartung auf geschultes Personal begrenzt sind. Kinder dürfen die Maschine nicht betreiben und auch nicht damit spielen.

**ACHTUNG**

Die Espresso Tap muss waagrecht auf einem Tisch mit einer Höhe von mehr als 80 cm über dem Boden aufgestellt werden.

**ACHTUNG**

Diese Maschine ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt. Zur Reinigung der Maschine darf kein Strahlwasser verwendet werden. Darüber hinaus darf sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Strahlwasser verwendet wird.

**ACHTUNG**

Wie bereits in den vorhergehenden Hinweisen erwähnt übernimmt der Hersteller keine Haftung für Sach-, Tier- und Personenschäden, wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen installiert wurde und wenn sie nicht für den Zweck für den sie entworfen wurde (Zubereitung von Kaffee und heißen Getränken) verwendet wird.

### 1) Hinweise und allgemeine Leitlinien

• Diese Maschine ist für rein professionellen Einsatz ausgelegt. Die Maschine muss an einem Ort installiert werden, wo sie nur von entsprechend ausgebildetem Personal betrieben werden kann. Die Benutzung durch Kinder ist untersagt.

• Dieses Gerät muss aufgrund der einschlägigen Vorschriften für Elektro- und Wasseranlagen installiert werden. Außerdem muss die Installation unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers durch zugelassenes und qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

• Es muss sichergestellt werden, dass die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen, an dem Modbar angeschlossen werden soll.

• Der sichere elektrische Betrieb dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn ein korrekter Anschluss an das Stromnetz unter Einhaltung der lokalen, nationalen und internationalen

Sicherheitsvorschriften insbesondere im Hinblick auf die Erdung hergestellt wird. Es muss sichergestellt werden, dass die Erdung ordnungsgemäß ausgeführt wird, da dies für die Sicherheit von ausschlaggebender Bedeutung ist. Den Anschluss von qualifiziertem Personal überprüfen lassen.

- Eine nicht korrekte Verwendung oder Installation des Geräts Modbar kann zu Schäden an der Maschine und/oder zu schweren Verletzungen des Betreibers führen. Modbar haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch falschen Gebrauch, falsche Installation oder Abänderung des Geräts zustande kommen.

- Im Moment des Empfangs des Geräts, die Verpackung und das Gerät selbst sorgsam auf

eventuelle Transportschäden prüfen. Sollte der Verdacht auf Schäden bestehen, Kontakt mit dem Technischen Kundendienst von Modbar aufnehmen, bevor versucht wird, das Gerät zu installieren oder in Betrieb zu setzen.

- Der Betrieb des Geräts Modbar in nicht klimatisierten Räumen, wo es zu Frost kommen kann, ist nicht zulässig.

- Die Maschine während der Getränkeausgabe nicht unbeaufsichtigt lassen.

- Zur Reinigung der Displays oder der Schalter am Gerät keine nassen Tücher verwenden, da sie nicht wasserdicht sind.

- Reparaturen des Geräts Modbar dürfen nur von ausgebildeten Technikern unter Verwendung von Modbar zugelassener Ersatzteile

vorgenommen werden.

- Falsche Installation kann zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keinesfalls haftet.

- Von der Verwendung von Adaptern, Steckdosenleisten und/oder Verlängerungskabeln ist abzuraten. Sollte dies nicht vermeidbar sein, muss sichergestellt werden, dass das verwendete Material mit den Gesetzen und den lokalen, nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften konform ist. Es muss darauf geachtet werden, dass die auf den Adaptern und Kabelverlängerungen angegebene Spannung, Leistung und Stromaufnahme nicht überschritten wird.

- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden,

für den es ausdrücklich entwickelt und gebaut wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich zu betrachten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder vernunftwidrige Verwendung des Geräts zustande kommen.

- Die Verwendung aller elektrischen Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln.
- Das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nicht barfuß betreiben;
- Keine Verlängerungen in Badezimmern verwenden.
- Den Gerätestecker keinesfalls am Kabel aus der Steckdose ziehen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen (Regen,

Sonne usw.) ausgesetzt werden.

- Kindern oder unerfahrenen Personen darf die Verwendung des Geräts nicht gestattet werden.
- Das Bedienfeld nicht mit nassen Tüchern reinigen, da es nicht wasserdicht ist.
- Bevor Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten jeglicher Art ausgeführt werden, den Schalter auf OFF stellen und die Maschine vom Stromnetz trennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter des Stromkreises geöffnet wird. Zur Reinigung die Anweisungen in diesem Handbuch befolgen.
- Bei Störungen oder Ausfall des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen (wie im vorstehenden Punkt beschrieben) und der Hahn der Wasserversorgung

geschlossen werden. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Zur Ausführung beliebiger Reparaturen stets einen autorisierten Fachmann heranziehen. Eine eventuelle Reparatur des Geräts darf ausschließlich vom Hersteller oder einer von diesem zugelassenen Kundendienststelle unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Andernfalls kann dadurch die einwandfreie Funktion des Geräts beeinträchtigt werden.

- Die Ansaug- und Kühlgitter nicht verstopfen.
- Das Elektrokabel der Maschine darf nicht vom Betreiber ausgetauscht werden. Im Schadensfall die Maschine abschalten und vom Stromnetz trennen, indem der

Hauptschalter abgeschaltet und die Wasserversorgung abgesperrt wird. Der Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von einem qualifizierten Fachmann vorgenommen werden.

- Sollte das Versorgungskabel beschädigt sein, muss es durch ein Kabel bzw. eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder dessen Wartungsbetrieb verfügbar ist.

- Der Betrieb, die Reinigung und die Instandhaltung dieses Geräts darf von Personen (einschließlich Kindern ab 8 Jahren) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, Mangel an der notwendigen Erfahrung und Kenntnis nur dann gestattet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen

Person überwacht werden und in der Lage sind, die möglichen Gefahren zu begreifen. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und sein Versorgungskabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

- Die Kaffeemaschine muss horizontal auf einem Tresen aufgestellt werden.

- Diese Maschine ist nicht für den Betrieb im Freien geeignet. Zur Reinigung der Maschine kein Strahlwasser verwenden. Die Maschine nicht in Räumen aufstellen, wo Strahlwasser zum Einsatz kommt.

- Die Maschine zur Reinigung nicht in Wasser tauchen bzw. mit Wasser besprühen. Beachten Sie zur Reinigung bitte genau die Anweisungen.

- Wie bereits in den obigen Hinweisen erwähnt, haftet der Hersteller nicht für Sach-, Tier- und Personenschäden, wenn die Maschine nicht aufgrund der Anweisungen dieses Handbuchs installiert und nicht für den vorgesehenen Zweck verwendet wird (d.h. zur Zubereitung von Kaffee und heißen Getränken).

- Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

- Jegliche Modifikation an der Ausrüstung ist verboten; der Hersteller kann nicht für Schäden an Eigentum, Tieren und/oder Personen haftbar gehalten werden, wenn die Ausrüstung technischen und ästhetischen Änderungen, Änderungen in Leistung und Eigenschaften unterworfen wird, und generell an einer oder mehreren ihrer wesentlichen Komponenten unbefugte

Veränderungen vorgenommen werden

- Die Maschine muss eben auf einem Tresen bei folgenden Umgebungsbedingungen aufgestellt werden:

Umgebungstemp. min.:

5°C/41°F;

Umgebungstemp. max.:

32°C/89°F.

- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dB(A).

**ACHTUNG** – Brand- und Stromschlaggefahr. Das Kabel darf ausschließlich gegen das Ersatzkabel des Herstellers, Teilnr. E-0118-01 ausgetauscht werden.

### **Beförderung und Transport des Geräts**

Das Gerät Modbar wird in einer fabrikseitig geprüften Verpackung ausgeliefert. Im Moment des Empfangs des Geräts, die Verpackung und

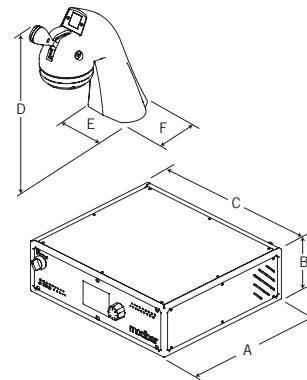
das Gerät selbst sorgsam auf eventuelle Transportschäden prüfen. Sollte Verdacht auf Schäden bestehen, sofort Kontakt mit Modbar aufnehmen.

Wenn das Gerät Modbar aus einem beliebigen Grund zurückgeschickt werden muss, ist dazu die fabrikseitig geprüfte Verpackung zu verwenden. Sollte die Verpackung nicht aufbewahrt worden sein, bitte bei Modbar eine neue Verpackung anfordern.

Um Frostschäden zu vermeiden, muss vor dem Versand das Wasser ordnungsgemäß aus dem Gerät abgelassen werden. Bei Fragen bezüglich der korrekten Entleerung des Geräts, bitte Kontakt mit dem Technischen Kundendienst der Fa. Modbar aufnehmen.

Das Gerät nicht an Orten verwahren, wo niedrige Temperaturen zum Einfrieren des Wassers im Boiler führen könnte.

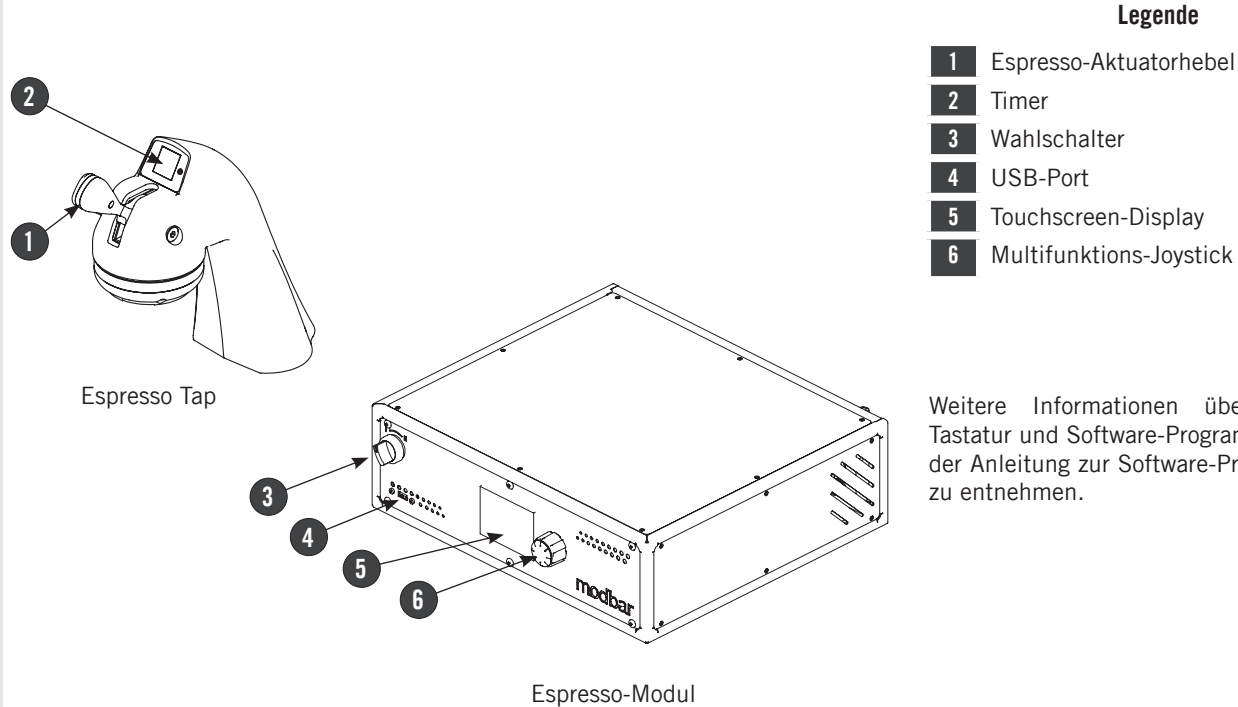
### **Abmessungen und Gewichte aller Maschinen**



A [mm]	421	D [mm]	296
B [mm]	136	E [mm]	137
C [mm]	406	F [mm]	137
GEWICHT <sub>Modul</sub> [kg]	16	GEWICHT <sub>Agg</sub> [kg]	11,3

## 2. Definizione di Modello

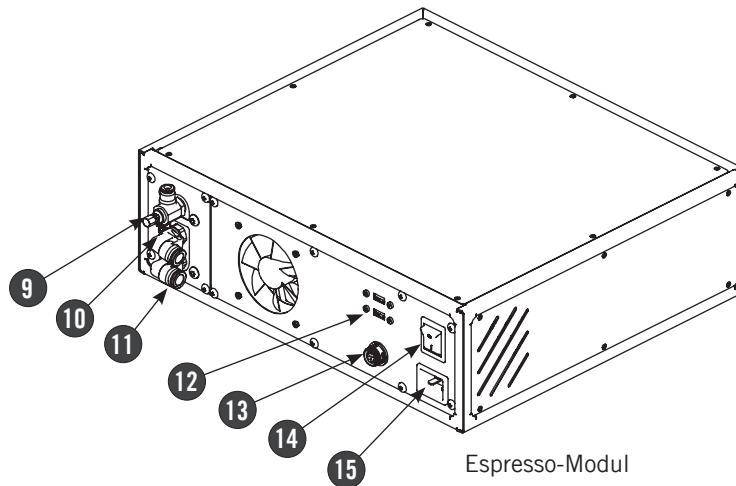
**Die vorliegende Betriebsanleitung bezieht sich ausschließlich auf die folgenden Modelle aus unserer Produktion:**  
MODBAR, Espresso System



Weitere Informationen über Elektronik, Tastatur und Software-Programmierung sind der Anleitung zur Software-Programmierung zu entnehmen.

**Abb. 1 - Espresso System**

**Die vorliegende Betriebsanleitung bezieht sich ausschließlich auf die folgenden Modelle aus unserer Produktion:**  
MODBAR, Espresso System



### Legende

- 9 Anschluss Flüssigkeit Ausgabe
- 10 Wassereinlauf
- 11 Abfluss
- 12 Anschlüsse ModLink
- 13 Stromanschluss Ausgabeeinheit
- 14 Einschalt-Wahlschalter
- 15 Eingang Stromversorgung

Weitere Informationen über Elektronik, Tastatur und Software-Programmierung sind der Anleitung zur Software-Programmierung zu entnehmen.

**Abb. 2 - Espresso System**



### 3. Installazione

#### ▲ ACHTUNG ▲

Um Bruch- oder Leckstellen zu vermeiden:  
positionieren bzw. Lagern Sie die Kaffeemaschine nicht an Orten, an denen die Temperatur das Wasser im Boiler oder im Hydrauliksystem gefrieren könnte.

#### ▲ ACHTUNG ▲

Die Trennvorrichtung muss sich in der Nähe der Maschine befinden, damit sie bei Bedarf unmittelbar betätigt werden kann.

#### ▲ ACHTUNG ▲

Installation auf der Theke:  
Zum Schneiden der Theke, siehe Schablone, die sich im Inneren der Verpackung befindet.

#### ▲ ACHTUNG ▲

Die Maschine ist für den permanenten Anschluss an einer festen Stromanlage ausgelegt. Die Installation einer Fehlerstromeinrichtung mit maximal 30mA Nennreststrom ist obligatorisch vorgeschrieben.

#### ▲ ACHTUNG ▲

Bei jeder neuen Installation muss die Maschine mit einem neuen Rohrleitungssatz und entsprechenden Dichtungen ausgestattet werden.

#### ▲ ACHTUNG ▲

Gefährliche Spannung –  
Vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung unterbrechen.

#### ▲ ACHTUNG ▲

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

#### ▲ ACHTUNG ▲

Die Sicherungen müssen durch solche mit den gleichen Merkmalen ersetzt werden  
 $F1 = 2A, 250V$ .

#### ▲ ACHTUNG ▲

Der Hersteller verweigerte jegliche Haftung für Vorfälle, die durch nicht den lokalen, nationalen und internationalen Vorschriften entsprechende Erdung oder durch falschen Anschluss von elektrischen Bauteilen zustande kommen.

## Empfohlene lichte Abstände

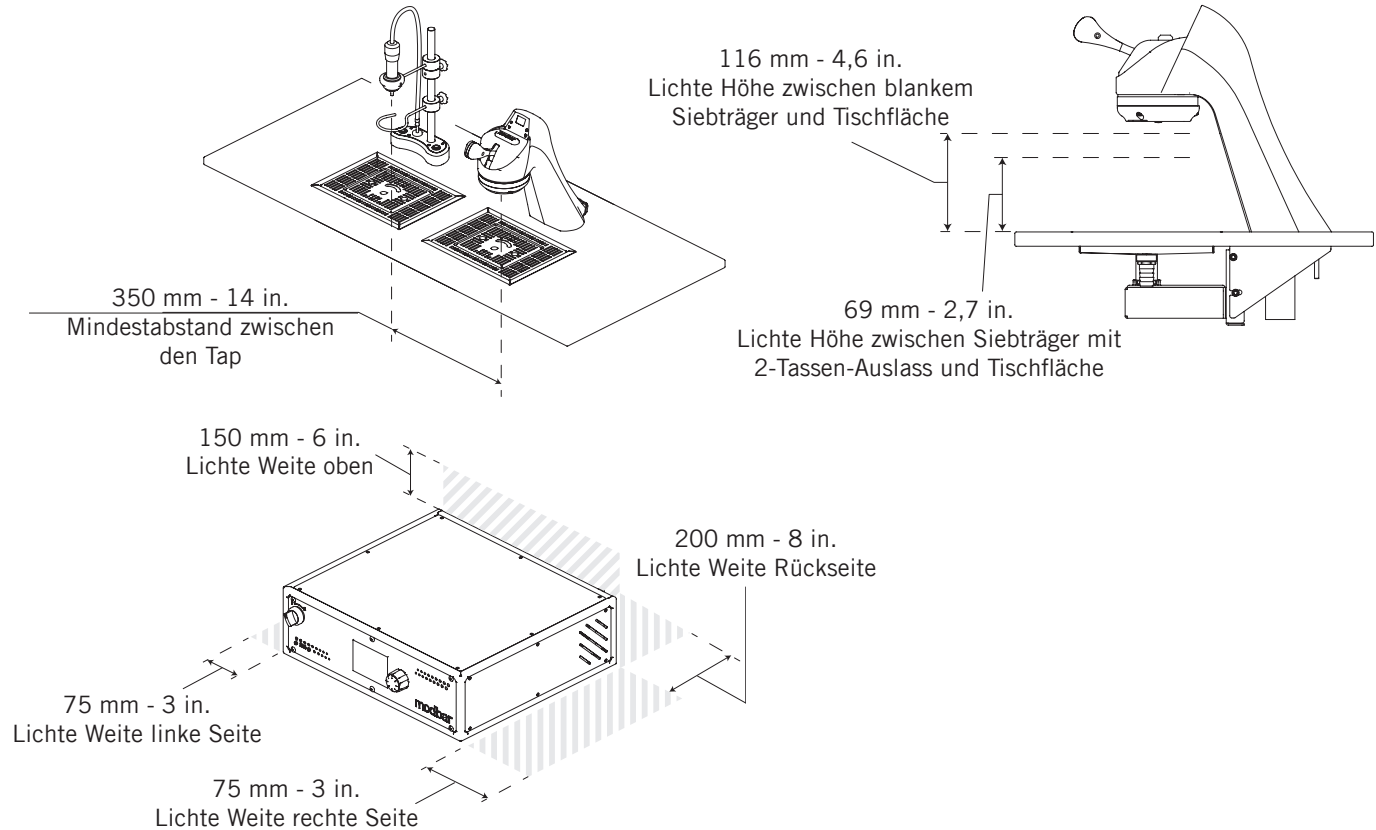


Abb. 2 - Installationsanleitung

**ACHTUNG**

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eingewiesen.

**ACHTUNG**

- nur U.S.A. und KANADA -  
Nicht an Stromkreise mit über 150V gegen Erde anschließen.

**ACHTUNG**

Diese Maschine ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt. Zur Reinigung der Maschine darf kein Strahlwasser verwendet werden. Darüber hinaus darf sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Strahlwasser verwendet wird.

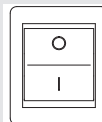
**HINWEIS:**

- Das Trinkwasser-Absperrventil und die Schalter der Stromanschlüsse müssen so positioniert sein, dass sie vom Bediener leicht und rasch erreichbar sind.

**1) Netzschalterfunktion**

Der 2-Positions-Netzschalter auf der Frontplatte des Modbar-Moduls hat zwei getrennte Funktionen: EIN und AUS.

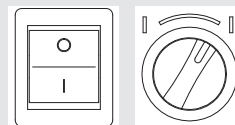
**0 - Aus:** In dieser Position befindet sich das Modul in der Aus-Position.



**I - Standby-Betrieb:** In dieser Stellung ist das Modul im Standby-Betrieb. Wenn das Gerät im Standby-Betrieb ist funktionieren alle Abläufe normal, aber die Heizelemente sind nicht aktiv. Diese Betriebsart dient zur Vorbereitung des Systems auf die Installation und kann auch bei einigen Diagnose-Anwendungen dienlich sein.



**II - Betriebsbereitschaft:** In dieser Stellung ist das Modul betriebsbereit. Die Heizelemente sind aktiv und alle Abläufe funktionieren normal.

**2) Installation**

Zum Anschluss der Maschine am Wassernetz sind die Anweisungen der Installationsanleitung zu befolgen und die im Installationsland der Maschine geltenden einschlägigen Sicherheitsvorschriften einzuhalten.

Um Risse oder Leckagen zu vermeiden: die Maschine nicht an Orten verwahren oder aufstellen, wo die Temperatur zum Einfrieren des Wassers im Boiler oder im Wasserkreis führen könnte.

Im Moment der Installation muss das Modul Modbar vorbereitet werden, bevor es benutzt werden kann. Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Sicherstellen, dass das Modul mit gefiltertem Wasser versorgt wird.
- Sicherstellen, dass der Einschalt-Wahlschalter auf "Off" steht.
- Sicherstellen, dass das Versorgungskabel des Moduls an einer geeigneten Stromquelle angeschlossen ist.

- Den Einschalt-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn auf Standby-Betrieb schalten.
- Den Ausgabehebel von Hand betätigen, wie im Abschnitt “Ausgabe-Ablauf” in dieser Anleitung beschrieben.
- Sobald Wasser aus dem Ausgabeschnabel austritt (das kann bei einem neuen System ein gewisse Weile dauern), mindestens 30 Minuten Wasser laufen lassen, um sicherzustellen, dass das System betriebsbereit ist.
- Nun kann in aller Sicherheit der Einschalt-Wahlschalter auf Betrieb eingestellt werden.

### 3) Allgemeine Verwendung

Bei allgemeiner Verwendung ist das Modul betriebsbereit und es muss keine Vorbereitung vorgenommen werden. Zum Starten des Moduls ist wie folgt vorzugehen:

- Sicherstellen, dass das Modul mit gefiltertem Wasser versorgt wird.
- Den Einschalt-Wahlschalter im Uhrzeigersinn aus der Stellung OFF in die Stellung Betrieb drehen.
- Die Heizelemente beginnen sich nun zu erhitzen. Wenn alle Zonen die eingestellte Temperatur erreicht haben, ist das Modul betriebsbereit.

### 4) Wasserqualität

Die Wasserqualität ist für den einwandfreien Betrieb des Geräts Modbar sehr wichtig. Eine unzureichende Filterung des Wassers kann zu schwerwiegenden Problemen sowohl am Gerät als auch im Hinblick auf die Qualität des gebrühten Kaffees führen. Das verwendete Wasser muss mindestens die folgenden Standardwerte aufweisen.

**Tabelle Wasserspezifikationen**

Gesamtwert gelöste Feststoffe (alle Geräte)	90-150 ppm
Gesamthärte (nur Dampf)	unter 3 gpg
Gesamthärte (Espresso und Pour-Over)	unter 5 gpg
pH-Wert (alle Geräte)	6.5-7.5

Weitere Informationen über die Wasserqualität finden Sie auf der Website [www.modbar.com/support](http://www.modbar.com/support).

## 4. Ausgabeablauf

**ACHTUNG**

Die Maschine darf nicht mit Strahlwasser gereinigt oder in Wasser getaucht werden. Zur Reinigung bitte nachstehende Anweisungen befolgen.

**ACHTUNG**

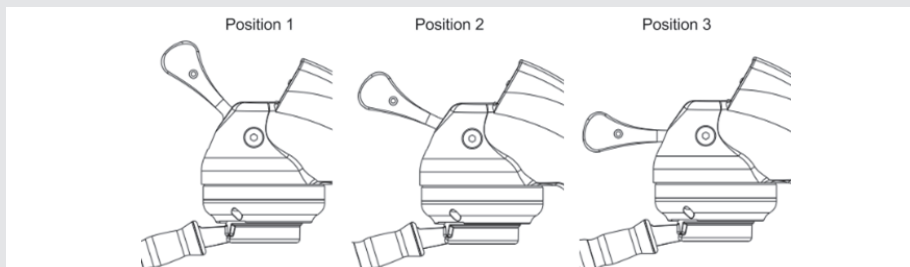
Diese Maschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee und heißen Getränken vorgesehen.

Die Espresso Ausgabe-Einheit von Modbar gestattet die Steuerung verschiedener Funktionen anhand eines einzelnen Hebels. Dies erfolgt durch Kombination der drei Hebelstellungen, wie im obigen Schema dargestellt. Nachstehend die Anleitung zur Nutzung der drei Funktionen der Ausgabe-Einheit.

### 1) Automatische Funktion

Bei Einstellung auf Automatik wird zur Ausgabe des angewählten Druckprofils herangezogen. Zur Aktivierung der Automatik der Maschine muss der Griff von Position 1 in Position 3 gebracht werden. Das Display der Ausgabe-Einheit zeigt "Auto" an und beginnt die Gesamtzeit aufgrund des derzeit angewählten Profils rückwärts zu zählen.

### 2) Handbetrieb



Im Handbetrieb erfolgt die Ausgabe aufgrund der Werte MaxP (Höchstdruck) und MED (Manueller Enddruck) aus dem derzeit angewählten Profil. Zur Einstellung Handbetrieb, den Hebel von Stellung 1 in Stellung 2 bringen. Wenn der Hebel in Stellung 2 ist, erfolgt die Ausgabe mit dem Leitungsdruck (Vor-Infusion). Nachdem der Hebel mindestens zwei Sekunden lang in der Stellung 2 war, zeigt das Display der Ausgabe-Einheit "Manuell" an und zählt die Zeit von Null aufwärts. Zum Aktivieren der Pumpe und der Ausgabe mit Druck MaxP, den Hebel in Stellung 3 bringen. Nachdem die Ausgabe mit MaxP erfolgt ist, den Hebel wieder in Stellung 2 bringen, um die Ausgabe mit dem programmierten Druck MEp vorzunehmen und/oder den Hebel in Stellung 1 bringen, um die Ausgabe zu beenden.

### 3) Spülen

Zur Aktivierung des voreingestellten Spülzyklus, den Hebel rasch von Stellung 1 in Stellung 2 und wieder zurück in Stellung

1 bringen. Dieser schnelle Übergang von einer Stellung zur anderen aktiviert den im Profil-Bildschirm programmierten Spülzyklus. Die Parameter für die Dauer und den Funktionszyklus der Pumpe können nach Belieben eingestellt werden.

### 4) Reinigungszyklus

Modbar verfügt auch über einen integrierten Reinigungs-/Gegenspülzyklus. Zur Einleitung des Reinigungszyklus:

- Zur Aktivierung des Reinigungszyklus den Hebel in kurzer Abfolge 3 Mal von einer Position in die andere schieben. Die Bewegung von einer Stellung zur anderen ist die gleiche wie beim Spülzyklus.
- Das Display der Ausgabe-Einheit zeigt "Reinigung" an und zählt von 99 rückwärts. Während dieser Zeit wird die Pumpe zur Ausführung eines typischen Reinigungszyklus ein- und ausgeschaltet.
- Am Ende der Reinigung die Brühgruppe mit Standardfilter durch mehrmalige Verwendung des Spülzyklus gründlich nachspülen.

## 5. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung

**⚠ ACHTUNG ⚠**  
Diese Maschine ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt. Zur Reinigung der Maschine darf kein Strahlwasser verwendet werden. Darüber hinaus darf sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Strahlwasser verwendet wird.

**⚠ ACHTUNG ⚠**  
Bei Nichtbeachtung der obigen Anweisungen kann der Hersteller nicht für Personen- oder Sachschäden haftbar gemacht werden.

Die Maschine ist für den permanenten Anschluss an einer festen Stromanlage ausgelegt. Die Installation einer Fehlerstromeinrichtung mit maximal 30mA Nennreststrom ist obligatorisch vorgeschrieben.

**⚠ ACHTUNG ⚠**  
Die Maschine muss so aufgestellt werden, dass der Fachtechniker bei der Ausführung von Wartungsarbeiten nicht behindert wird.

**⚠ ACHTUNG ⚠**  
Um Bruch- oder Leckstellen zu vermeiden: positionieren bzw. Lagern Sie die Kaffeemaschine nicht an Orten, an denen die Temperatur das Wasser im Boiler oder im Hydrauliksystem gefrieren könnte.

**⚠ ACHTUNG ⚠**  
Entfernen Sie den Siebträger während des Brühvorgangs nicht. Der Wasserkessel enthält Wasser mit hoher Temperatur. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können schwere Verbrennungen oder den Tod verursachen.

**⚠ ACHTUNG ⚠**  
Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder mit Strahlwasser gereinigt werden. Zur Ausführung der Reinigung bitte sorgfältig die nachstehende Anleitung lesen.

**⚠ ACHTUNG ⚠**  
Wenn die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für Personen- und Sachschäden haftbar gemacht werden.

Allgemeine Sicherheitsanleitung für Betrieb und Wartung

- Bevor Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten jeglicher Art ausgeführt werden, den Schalter auf OFF stellen und die Maschine vom Stromnetz trennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter des Stromkreises geöffnet wird. Zur Reinigung die Anweisungen in diesem Handbuch befolgen.
- Bei der Wartung ist stets vorsichtig vorzugehen, da das Gerät sehr heiß sein kann. Es empfiehlt sich, das Gerät vor Ausführung von Wartungsarbeiten

vollständig abkühlen zu lassen.

### 1) Periodische Reinigung

Die periodische Reinigung ist sowohl für die Standzeit des Geräts als auch für die Qualität der hergestellten Getränke wichtig. Die Ausführung dieser Reinigungsarbeiten trägt dazu bei, lange Standzeit der Maschine und ausgezeichnete Getränkequalität zu sichern.

### 2) Reinigung mit Gegenspülen

Zur Sicherstellung der einwandfreien Funktion und der Sauberkeit des Espresso-Systems muss in regelmäßigen Abständen eine Reinigung mit Gegenspülen vorgenommen werden. Es empfiehlt sich, dies einmal täglich zu tun.

- Einen Esslöffel Reiniger Puro Caff in ein Blindsieb geben und in die zu reinigen Brühgruppe einsetzen. (die auf der Packung angegebene Dosierung des Reinigungsmittels berücksichtigen)
- Zur Aktivierung des Reinigungszyklus den Hebel in kurzer Abfolge 3 Mal von einer Position in die andere schieben. Die Bewegung von einer Stellung zur anderen ist die gleiche wie beim Spülzyklus.
- Das Display der Ausgabe-Einheit zeigt "Reinigung" an und zählt von 99 rückwärts. Während dieser Zeit wird die Pumpe zur Ausführung eines typischen Reinigungszyklus ein- und ausgeschaltet.
- Am Ende des Ablaufs, Wasser durch den Ausgabekopf laufen lassen.
- Das Blindsieb wieder einsetzen

und nochmals den automatischen Reinigungszyklus ausführen, wobei dieses Mal das Sieb während der Pausen entnommen, entleert und wieder eingesetzt werden muss, bevor der Zyklus wieder den Wasserdurchlauf aktiviert. (Sollte das Durchlaufen von Wasser beginnen, bevor das Sieb wieder eingesetzt werden konnte, die nächste Pause im Zyklus abwarten, um die Gefahr von Spritzern und Verbrühungen durch das heiße Wasser zu vermeiden)

- Den ersten gebrühten Espresso wegschütten und erst dann den normalen Betrieb wieder aufnehmen.

### 3) Reinigung der Siebe

- 2 oder 3 Kaffeelöffel Reinigungspulver Puro Caff für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.
- Die Siebe in die kochende Lösung legen und ca. 30 Minuten vollkommen von Wasser bedeckt stehen lassen.
- Dann gründlich mit klarem Wasser spülen und bei eingesetzten Sieben heißes Wasser aus der Brühgruppe laufen lassen.
- Die Tasse Kaffee brühen und wegschütten, um unangenehmen Geschmack zu beseitigen.

### 4) Reinigung der Wasserdusche

Im Verlauf der Zeit kann sich langsam gemahlener Kaffee ansammeln und die Dusche verstopfen. Um die Dusche zu reinigen, muss sie nach Lösen der Schraube mit einem Schlitzschraubenzieher herausgenommen werden

- 2 oder 3 Kaffeelöffel Reinigungspulver Puro Caff für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.
- Die Dusche/n und die zugehörige/n Schraube/n in die Lösung legen und vollkommen von Wasser bedeckt ca. 30 Minuten stehen lassen.
- Dann die Dusche wieder einsetzen und an jeder Brühgruppe mehrmals bei montierter Dusche heißes Wasser durchlaufen lassen.

### 5) Reinigung des äußeren des Geräts

Das äußere des Geräts und der Module muss in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Wir empfehlen, das Gerät mit einem feuchten Mikrofasertuch abzureiben. Keine Reinigungsmittel verwenden, die starke Säuren oder ätzende Stoffe enthalten. Bei der Reinigung im Bereich der Elektronik muss darauf geachtet werden, dass die Tücher nicht zu nass sind, da andernfalls Schäden entstehen können.

### 6) Wasserfilter/Enthärter

Es ist sehr wichtig, dass die Elemente zur Filterung des Wassers entsprechend den Empfehlungen des Herstellers regelmäßig ersetzt werden. Siehe dazu die Unterlagen des Filtersystems, in denen die Betriebs- und Reinigungsanweisungen enthalten sind.

## 6. Außerbetriebnahme und Abrüstung

### 1) Abrüstung und Vernichtung

Zunächst den Hauptschalter auf “0” bzw. “OFF” stellen.

#### Abkabeln der Stromversorgung

Die Espressomaschine anhand des Hauptschalters oder der entsprechenden Vorrichtung des zugehörigen Schaltkreises vom Stromnetz trennen. Das Stromkabel entfernen.

#### Lösen von der Wasseranlage

Die Wasserversorgung anhand des entsprechenden Ventils schließen, das dem Wassereinlauf/ dem Enthärter vorgeschaltet ist. Die Wasserleitung am Einlauf/am Entkalker lösen.

Die Leitung des Ablaufrohrs abmontieren.

Die Maschine kann nun vom Tresen entfernt werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass sie nicht abstürzt.

Die Maschine besteht aus unterschiedlichen Materialien. Wenn sie nicht weiterverwendet werden soll, muss sie einem Fachunternehmen zugeführt werden, das die Maschine in ihre Einzelteile zerlegt und das Material zwecks Recycling bzw. Ablieferung bei den entsprechenden Entsorgungsanlagen sortiert.

Es ist gesetzlich verboten, die Maschine auf öffentlichem Gelände bzw. auf dem Eigentum Dritter freizusetzen.

#### Hinweis für das Recycling:

#### Hinweis für den Umweltschutz.

Elektrische Altgeräte bestehen aus wertvollen Materialien, die nicht in den normalen Hausmüll gehören! Wir bitten daher unsere Kunden, zum Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen beizutragen, indem sie dieses Gerät bei den zuständigen Sammelstellen ihres Gebiets abliefern.





## 7. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen

---

Es ist wichtig, dass eine vorbeugende Wartung vorgenommen wird, um das Gerät im optimalen Betriebszustand zu halten. Die Wartung von einem qualifizierten Fachmann ausgeführt werden. Je nach Verwendung der Maschine kann die Häufigkeit sich ändern, jedoch empfehlen wir folgendes:

### ALLE 3-4 MONATE

- |  |   |   |
|--|---|---|
| ▪ Dichtungen der Brühgruppen austauschen | ▪ W a s s e r q u a l i t ä t kontrollieren                   | ▪ Einwandfreie Funktion aller Schalter prüfen |
| ▪ Brausescheibe austauschen              | ▪ Wasser-Magnetventil inspizieren                             | ▪ Filter prüfen                               |
| ▪ Ausgabetemperatur kontrollieren        | ▪ Wasserkreislauf inspizieren (auf Leckagen oder Verstopfung) |   |
| ▪ Ausgabedruck kontrollieren             |   |   |

---

### JÄHRLICH (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- |                           |  |  |
|---------------------------|--|--|
| ▪ Filter austauschen      | ▪ Sicherheitsschalter der Boiler inspizieren | ▪ Temperatursonden des Boilers inspizieren |
| ▪ Verkabelung inspizieren |  | ▪ ausbauen und reinigen/                   |

---

### ALLE 3 JAHRE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Das Innere der Boiler kontrollieren und bei Bedarf mit einem Reinigungsprodukt spülen, das spezifisch für Geräte geeignet ist, die mit Speisen und Getränken in Berührung kommen

- **Das Modul heizt nicht:**

Kontrollieren, dass der Einschalter im Uhrzeigersinn in Betriebsstellung gedreht wurde und nicht auf Standby-Betrieb steht. Sicherstellen, dass die Ausgabe-Einheit eingesetzt ist. Wenn das Modul die Kommunikation mit der Ausgabe-Einheit verliert, wird der Heizvorgang abgebrochen.

- **Anmerkung zu den Sicherheits- Rückstellschaltern:**

Das Espresso-Modul ist mit zwei Sicherheitsschaltern, einem pro Boiler, ausgestattet, die von einem Thermostat überwacht werden. Die Espresso-Ausgabeeinheit ist ebenfalls mit einem Sicherheitsschalter am Ausgabekopf ausgestattet. Wenn ein Boiler (oder ein Ausgabekopf) nicht heizt, kann dies durch die Betätigung eines dieser Schalter infolge zu hoher Temperatur bedingt sein. Das lässt auf eine Funktionsstörung und eventuell defekte Bauteile schließen. Die genannten Sicherheitsschalter befinden sich alle innerhalb des Espresso-Moduls und der Espresso-Ausgabeeinheit und können nicht vom Bediener zurückgestellt werden. Sollte

einer der Sicherheitsschalter angesprochen haben, muss wahrscheinlich das Modul oder die Ausgabeeinheit durch einen autorisierten Fachtechniker gewartet werden. Zur Anforderung von Unterstützung und zusätzlichen Informationen bitte Kontakt mit Modbar aufnehmen.

- **Ausgabeeinheit gibt kein Getränk ab:**

Kontrollieren, dass die Wasserversorgung des Moduls aktiviert ist. Kontrollieren, dass die Leitung zwischen Ausgabeeinheit und Modul nicht geknickt ist. Kontrollieren, dass das Display der Ausgabeeinheit einwandfrei funktioniert. Andernfalls kontrollieren, dass der elektrische Anschluss der Ausgabeeinheit vorgenommen wurde. Sollte das Problem weiterhin bestehen, bitte den Kundendienst der Fa. Modbar kontaktieren.

- **Zu hoher Druck der Pumpe:**

Kontrollieren, dass im verwendeten Profil mindestens 2 Sekunden für T1 programmiert sind. Eine geringere Zeiteinstellung kann zu einem übermäßig hohen Pumpendruck führen, da der Druck

zu schnell aufgebaut wird.

Darüber hinaus ist zu kontrollieren, dass die Versorgung für die Filterung für alle daran installierten Geräte ausreichend ist. In bestimmten Fällen kann die Verwendung eines Spülbeckens oder eines anderen, an der Filterleitung von Modbar angeschlossenen Geräts zu Druckstößen während des Brühvorgangs führen. Dies ist durch die plötzliche Anforderung von Wasser durch das andere Gerät bedingt. Dies ruft den Ausgleich der Durchsatzmenge durch die Pumpe hervor, so dass es zu einem Druckstoß kommt, sobald das Gerät kein Wasser mehr entzieht.

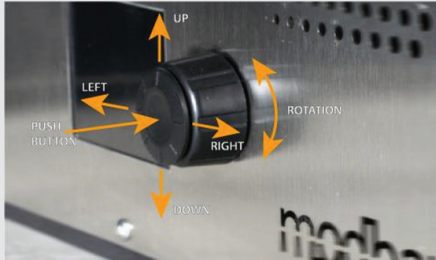
- **Das Modul gibt kein Wasser aus:**

Kontrollieren, dass die Wasserversorgung am Modul offen ist. Kontrollieren, dass ein ausreichender Wasserdruck vorhanden ist. Der für das Gerät Modbar zulässige Druckbereich liegt zwischen 0,25 und 0,50 MPa. Wenn der Wasserdruck zu niedrig ist, kann das Modul kein Wasser abgeben.

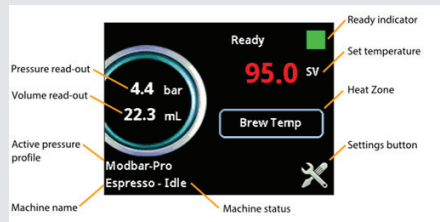
## 9. Anleitung zur Software-Programmierung

### 1) Schnittstelle:

Der Touchscreen dient für Auswahl und Anzeige von Daten. Der Multifunktions-Encoder dient zur Änderung von Daten. Der Encoder hat folgende Funktionen:



### 2) Home-Bildschirm:



**Heizwert:** Dies ist der derzeitige Wert in Grad der Temperatur der aktiven Heizzone (nach Anwahl durch die Taste "Heizzone").

**Eingestellte Temperatur:** Dies ist der derzeit eingestellte Temperaturwert der aktiven Heizzone in Grad. Zur Änderung der eingestellten Temperatur muss lediglich der rote Wert am Bildschirm berührt werden.

Der Wert wird unterlegt. Den Encoder nach links oder rechts drehen, um den Wert in Schritten von 1 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Den Joystick nach oben oder unten drücken, um den Temperaturwert in Schritten von 1/10 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Durch Drücken der zentralen Taste des Joysticks wird die Änderung gespeichert. (Diese Temperaturen werden im derzeit angewählten Profil gespeichert).

**Betriebsbereitschaftsanzeige:** Dieses quadratische Symbol bedeutet, dass die Maschine die Ausgabetemperatur erreicht hat. Wenn die Maschine erstmals benutzt wird, bleibt diese Anzeige rot, bis alle Heizzonen die eingestellte Temperatur erreicht haben. Wenn alle Zonen die Temperatur erreicht haben, wird das Symbol grün, was bedeutet, dass das Gerät für die Ausgabe bereit ist.

**Heizzone:** Bei automatischer Temperaturregelung hat diese Taste keine Funktion. Bei manueller Temperaturregelung wird durch Drücken dieser Taste von einer der 3 Heizzonen des Espresso-Systems auf die andere umgeschaltet: Einlaufboiler, Auslaufboiler und Ausgabekopf. (Siehe "Bildschirmseite fortgeschrittene Präferenzen, Seite 2").

**Einstelltaste:** Diese Taste gestattet den Aufruf der Bildschirmseite mit den wichtigsten Einstellungen.

**Maschinenzustand:** Zeigt den derzeitigen Zustand des Moduls und der Ausgabeeinheit

an.

**Maschinenname:** Zeigt den Namen der Maschine an (kann vom Benutzer unter den fortgeschrittenen Präferenzen geändert werden).

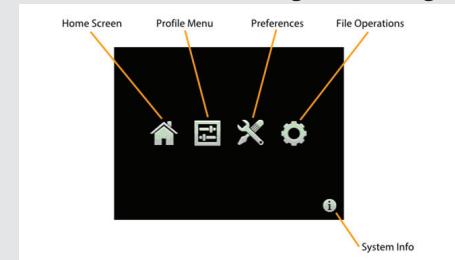
**Aktives Druckprofil:** Zeigt das derzeit angewählte Druckprofil an.

**Volumen:** Zeigt während der Ausgabe (Hand, Automatik, Spülen) in Echtzeit die Informationen über das Flüssigkeitsvolumen an.

**Druck:** Zeigt den derzeitigen Druck des Moduls an.

**Empfehlung:** Wenn das Modul sich in der Betriebsart Setup befindet (kein Heizelement aktiviert, Hauptschalter in der linken Stellung), zeigt die Druckanzeige exakt den Wasserdruck an. \* Die Boiler müssen eine Temperatur von mindestens 70°C bzw. 150°F haben.

### 2) Bildschirmseite mit den wichtigsten Einstellungen:



**Home-Bildschirm:** Diese Taste gestattet das Zurückschalten auf die Home-Seite /

Dashboard.

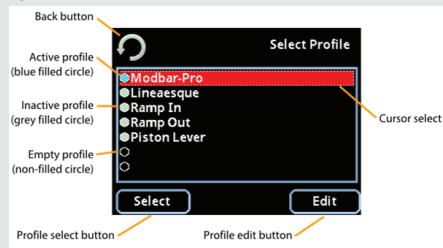
**Menü Profil:** Diese Taste gestattet den Aufruf des Menüs zur Auswahl des Profils.

**Präferenzen:** Diese Taste gestattet den Aufruf der Seite mit den Systempräferenzen.

**Datei-Funktionen:** Diese Taste gestattet den Aufruf der Seite mit Datei-Funktionen.

**Systeminformationen:** Diese Taste zeigt die Systemversion und die Informationen über die Software an.

### 3) Bildschirmseite Profil-Auswahl:



**Taste Zurück:** Wenn die Rückwärts-Taste angezeigt wird, kann mit dieser immer die vorherige Bildschirmseite aufgerufen werden.

**Aktives Profil:** Dies ist das aktive Profil, das angewandt wird, wenn der Espresso-Ausgabehebel auf automatische Ausgabe gestellt wird, das durch die blaue Unterlegung des Rings gemeldet wird.

**Inaktives Profil:** Diese Profile sind vorhanden und enthalten Daten, sind aber derzeit nicht aktiv, was durch die graue Unterlegung des Rings gemeldet wird.

**Leeres Profil:** Dies sind Leerräume für Profile und können nicht genutzt werden, solange

keine Profildaten eingegeben werden. Die leeren Profile sind durch einen nicht unterlegten Ring gekennzeichnet.

**Auswahl Profil:** Durch Betätigen der Taste Auswahl Profil wird das derzeit anhand des Cursors als aktives Profil angewählte Profil eingestellt.

**Änderung Profil:** Diese Taste ist drücken, wenn die Daten des derzeit anhand des Cursors angewählten Profils geändert werden sollen.

**Auswahl mittels Cursor:** Die gestrichelte Linie zeigt bei Auswahl mittels Cursor an, welches Profil am Bildschirm angewählt wurde. Zum Durchblättern der Liste der Profile kann der Dreh-Encoder oder die Auf-/Abwärtsfunktion des Joysticks genutzt werden. Durch Drücken der Taste wird das angewählte Profil aktiviert.

**Empfehlung:** wenn ein Profil angewählt wird, erscheint dieses Menü auch auf dem Display der Ausgabe-Einheit. Je nach Distanz zwischen Modul und Ausgabe-Einheit kann das Menü am Display der Ausgabe-Einheit genutzt werden. Zum Durchblättern der Profile dient die Taste des Encoders. Durch Betätigen der zentralen Taste des Encoders wird das an der Ausgabe-Einheit unterlegte Profil angewählt. Die zentrale Taste des Encoders gestattet auch den Aufruf des Profil-Auswahlmenüs im Home-Bildschirm.

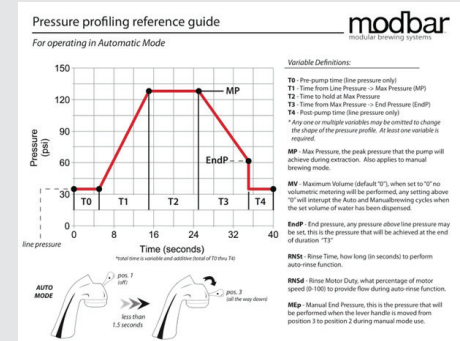
### 4) Druckprofil:

Modbar bietet die Möglichkeit, Druckprofile des Systems anzulegen. Die Programmierung kann in den Modalitäten "einfach" und "fortgeschritten" erfolgen, denen jeweils ein eigener Eingabe-Bildschirm entspricht. Um

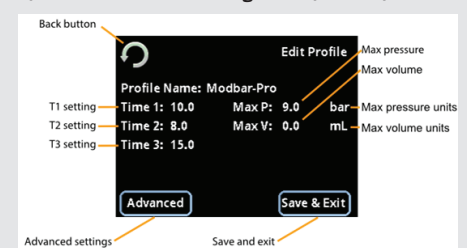
erfolgreiche Profile mit den gewünschten Ausgabemerkmale schaffen zu können, ist es wichtig, die Variablen, deren Definition und ihr Zusammenspiel zu kennen.

Das System ist umfangreich und gestattet es, praktische jede beliebige Espressomaschine oder Druckzustand zu simulieren, die heute auf dem Markt sind.

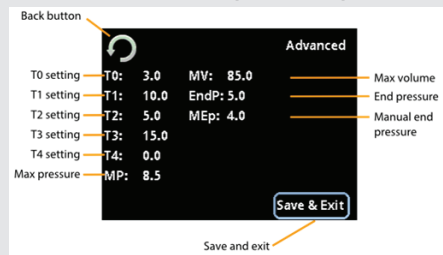
Die nachfolgende Anleitung gestattet es, die nachstehend beschriebenen Schnittstellen des einfachen und des fortgeschrittenen Programmierungsmenüs erfolgreich zu nutzen:



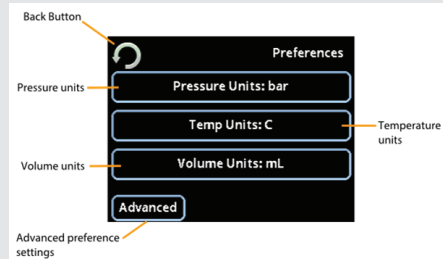
### 5) Bildschirm für Änderung Profil (einfach):



## 6) Bildschirm für Änderung Profil (fortgeschritten):



## 7) Bildschirmseite Präferenzen:



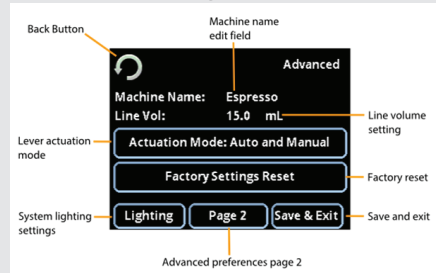
**Einheit Druck:** Diese Taste dient zur Auswahl der Maßeinheit für Druckangaben des Systems: bar oder psi.

**Einheit Temperatur:** Diese Taste dient zur Auswahl der Maßeinheit für Temperaturangaben des Systems: Grad Celsius (C), Grad Fahrenheit (F) oder Grad Kelvin (K).

**Einheit Volumen:** Diese Taste dient zur Auswahl der Maßeinheit für die Volumenangaben des Systems: Milliliter (ml) oder Unzen (oz.).

**Fortgeschritten:** Diese Taste gestattet den Aufruf der Seite mit den Systempräferenzen.

## 8) Bildschirmseite fortgeschrittene Präferenzen:



**Maschinenname:** Bezeichnung des Moduls. Den Namen berühren, um das Feld zu unterlegen. Drehknopf und Taste des Encoders verwenden, um nach Wunsch den Namen der Maschine zu ändern.

**Leitungsvolumen:** Dieser Wert dient zur Regelung der Wassermenge in der Leitung zwischen dem Espresso-Modul und der Espresso-Ausgabeeinheit. Kann auch zum Ausgleich des Wasserverlusts verwendet werden, der durch das Aufsaugen seitens des Kaffeepads entsteht.

Die Einstellung des Leitungsvolumens kann auch verwendet werden, um Unterschiede zwischen zwei verschiedenen Espresso-Modulen auszugleichen, die das gleiche Ausgabeprofil und/oder die gleiche Volumeneinstellung verwenden. Wenn beispielsweise zwei Espresso-Module beide auf Ausgabe von 36 ml programmiert sind und eines der beiden langsamer ist, als das andere, kann die Einstellung des Leitungsvolumens für das Modul erhöht werden, das mehr produziert, um die

Ausgabe entsprechend zu regeln.

**Funktionsweise Hebel:** Diese Einstellung dient zur Steuerung des Verhaltens des Betätigungshebels an der Espresso-Ausgabeeinheit. "Automatik und Hand" gestattet die Verwendung sowohl mit automatischem als auch mit manuellem Druckprofil. "Automatik" beschränkt die Funktion auf das alleinige automatische Druckprofil. "Hand" beschränkt die Funktion auf das alleinige manuelle Druckprofil.

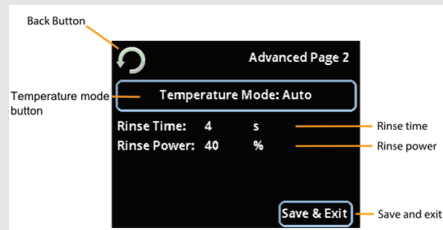
**Rückstellen auf fabriksseitige Einstellung:** Dadurch werden alle Einstellungen des Systems wieder auf den ursprünglichen, fabriksseitig eingestellten Wert gebracht. **ACHTUNG!** In diesem Fall gehen alle gespeicherten Druckprofile und sonstige Einstellungen verloren. Es erscheint eine Aufforderung zur Bestätigung des Befehls zum Rückstellen auf die fabriksseitige Einstellung.

**Beleuchtung:** Diese Taste gestattet den Aufruf der Bildschirmseite zur Einstellung der Beleuchtung.

**Fortgeschrittene Präferenzen Seite 2:** Diese Taste gestattet den Aufruf der Seite 2 der Bildschirmanzeige mit den Systempräferenzen.

**Speichern & verlassen:** Richtig geraten! Diese Taste dient zur Speicherung der Änderungen der Einstellungen und zum Verlassen des aktuellen Bildschirms.

## 9) Bildschirmseite fortgeschrittene Präferenzen, Seite 2:

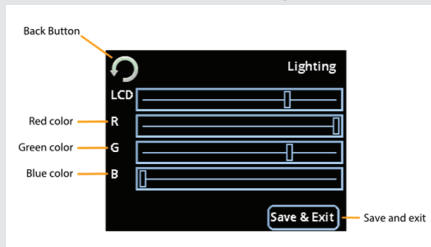


**Taste Modalität Temperatur:** Diese Taste gestattet das Umschalten von Automatik auf Handeinstellung der Temperatur. Die automatische Temperatureinstellung ist fabrikseitig so geregelt, dass die bestmögliche Temperaturleistung mit einer einzigen Temperatureinstellung erzielt wird. Die manuelle Temperatur gestattet eine vom Setpoint der einzelnen Heizzonen unabhängige Regelung der Temperatur über die Home-Seite: Einlaufboiler, Auslaufboiler und Ausgabekopf. Durch Drücken der Taste Heizzone auf der Home-Seite kann von einer Zone auf die andere umgeschaltet und die jeweilige Temperatur unabhängig von den anderen eingestellt werden.

**Zeit Spülen:** Der Zeitwert für das Spülen bestimmt die Anzahl Sekunden für den Spülzyklus und kann verkürzt oder verlängert werden.

**Leistung Spülen:** Der Leistungswert für das Spülen bestimmt die Geschwindigkeit des Motors während des Spülzyklus. Der Wert kann auf mehr oder weniger starke Spülgeschwindigkeit geändert werden.

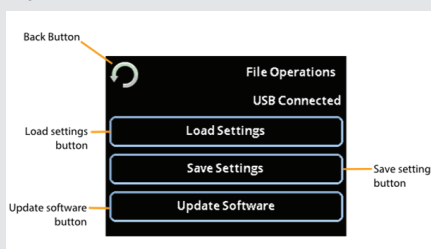
## 10) Bildschirmseite Beleuchtung:



**Hinterleuchtung LCD-Display:** Dieser Cursor dient zur Einstellung der Helligkeit des Touchscreen-Displays.

**RGB:** Durch Verwendung der Farb-Cursor RGB kann jede beliebige Regenbogenfarbe für die interne LED-Beleuchtung des Moduls erzeugt werden.

## 11) Bildschirmseite Datei-Funktionen:

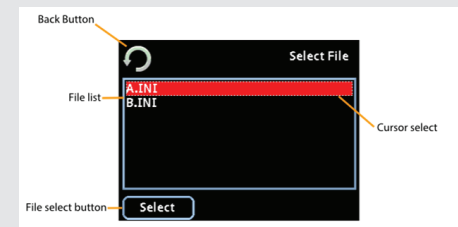


**Einstellung Laden:** Diese Taste gestattet den Aufruf der Bildschirmseite zur Einstellung des Ladevorgangs.

**Einstellung Speichern:** Diese Taste gestattet den Aufruf der Bildschirmseite zur Einstellung des Speichervorgangs.

**Update Software:** Diese Taste gestattet den Aufruf der Bildschirmseite zur Einstellung Update Software.

## 12) Bildschirmseite Einstellung Ladevorgang:

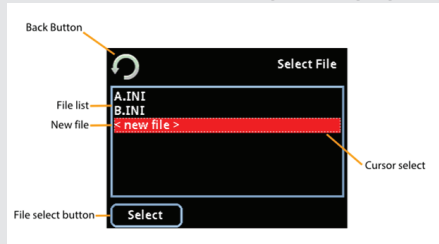


**Liste Dateien:** Dieser Bereich zeigt alle derzeit auf der USB-Einheit gespeicherten Einstellungs-Dateien an.

**Auswahl mittels Cursor:** Die gestrichelte Linie zeigt bei Auswahl mittels Cursor an, welche Datei am Bildschirm angewählt wurde. Zum Durchblättern der Liste der Dateien kann der Dreh-Encoder oder die Auf-/Abwärtsfunktion des Joysticks genutzt werden.

**Datei-Auswahl-taste:** Durch Drücken dieser Taste wird die derzeit angewählte Einstellungs-Datei geladen. Diese umfasst die Druckprofile und alle weiteren Einstellungen Präferenzen, die für den Benutzer zugänglich sind. Hinweis: vorhandene Profile werden überschrieben.

### 13) Bildschirmseite Einstellung Ladevorgang:



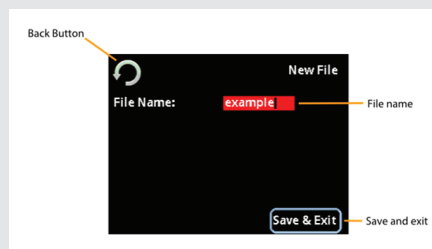
**Liste Dateien:** Dieser Bereich zeigt alle derzeit auf der USB-Einheit gespeicherten Einstellungs-Dateien an.

**Neue Datei:** Diese Option gestattet das Anlegen einer neuen Einstellungs-Datei. Zum Anlegen einer neuen Einstellungs-Datei die Option < neue Datei > durch Drücken der zentralen Taste des Encoders oder der Auswahl taste am Touchscreen anwählen.

**Auswahl mittels Cursor:** Die gestrichelte Linie zeigt bei Auswahl mittels Cursor an, welche Datei am Bildschirm angewählt wurde. Zum Durchblättern der Liste der Dateien kann der Dreh-Encoder oder die Auf-/ Abwärtsfunktion des Joysticks genutzt werden.

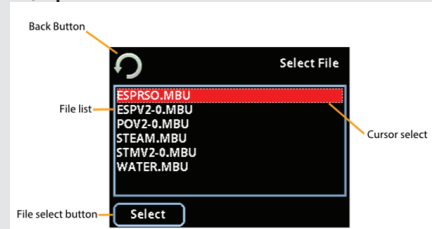
**Datei-Auswahl taste:** Durch Drücken der Auswahl taste werden die derzeitigen Einstellungen in der angewählten Datei gespeichert. Diese umfasst die Druckprofile und alle weiteren Einstellungen Präferenzen, die für den Benutzer zugänglich sind.

### 14) Bildschirmseite neue Datei:



**Name der Datei:** Bezeichnung der Einstellungs-Datei Den Namen berühren, um das Feld zu unterlegen. Drehknopf und Taste des Encoders verwenden, um nach Wunsch den Namen der Datei zu ändern.

### 15) Update Software:

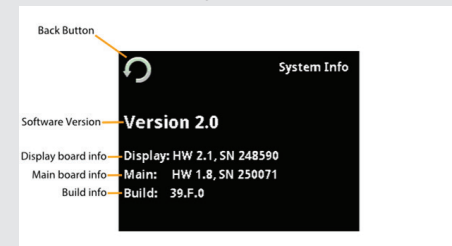


**Liste Dateien:** Dieser Bereich zeigt alle derzeit auf der USB-Einheit gespeicherten Software-Updates an.

**Auswahl mittels Cursor:** Die gestrichelte Linie zeigt bei Auswahl mittels Cursor an, welche Datei am Bildschirm angewählt wurde. Zum Durchblättern der Liste der Dateien kann der Dreh-Encoder oder die Auf-/ Abwärtsfunktion des Joysticks genutzt werden.

**Datei-Auswahl taste:** Durch Drücken der Taste wird das angewählte Software-Update im System installiert. Das Updaten der Software ist beendet, wenn die Maschine wieder anläuft und das Logo Modbar sowohl am Touchscreen des Moduls als auch am Display der Espresso Ausgabe-Einheit angezeigt wird.

### 16) Bildschirmseite Systeminformationen:



**Software-Version:** In diesem Feld wird die aktuell auf der Maschine geladene Software-Version angezeigt.

**Informationen Display- Karte:** QuIn diesem Feld wird die Hardware-Version und die Seriennummer der Display-Karte angezeigt.

**Informationen Haupt- Karte:** In diesem Feld wird die Hardware-Version und die Seriennummer der Haupt-Karte angezeigt.

**Informationen Kopf- Karte:** In diesem Feld wird die Hardware-Version und die Seriennummer der Ausgabekopf-Karte angezeigt.

**Informationen Version:** In diesem Feld wird die Software-Version der einzelnen Elektronik-Karten des Systems angezeigt.





# manual

**modbar** - espresso system



**modbar**<sup>TM</sup>

# modbar - espresso system

Guía Sobre el Funcionamiento V3.0 - 05/2022

## Capitoli

1. Avvertenze Generali e Norme di Sicurezza	pag. 3
2. Definizione di Modello	pag. 8
3. Installazione	pag. 10
4. Operazioni di erogazione	pag. 14
5. Manutenzione e Pulizia Periodica	pag. 15
6. Messa Fuori Servizio e Demolizione	pag. 17
7. Operazioni Programmate di Manutenzione e di Controllo	pag. 18
8. Diagnostica di base	pag. 19
9. Guida alla Programmazione Software	pag. 20

# modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

[www.modbar.com](http://www.modbar.com) | @modbar

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

Instrucciones originales comprobadas por el fabricante.



Escanear el Código QR para ver la Guía para la Programación del Software disponible en el sitio web techcenter.

Impreso en papel reciclado.

certificaciones disponibles:



## 1. Advertencias generales y normas de seguridad



**ATENCIÓN**

El uso de esta máquina es de tipo estrictamente profesional. La máquina debe instalarse en lugares donde el uso está reservado a personal preparado. Se prohíbe el uso por parte de niños.

**ATENCIÓN**

Espresso Tap debe colocarse en posición horizontal sobre una plataforma a al menos 80 cm del suelo.

**ATENCIÓN**

Esta máquina no está preparada para un uso externo. No use chorros de agua para limpiar la máquina, no posicione la máquina donde se utilizan chorros de agua.

**ATENCIÓN**

Como ya hemos dicho en las notas anteriores, el fabricante declina toda responsabilidad por daños materiales, a animales y/o personales cuando el producto no ha sido instalado conforme a los indicaciones del presente manual y/o cuando no se utiliza para funciones como la erogación de café y bebidas calientes.

### 1) Precauciones importantes

- Esta máquina es sólo para uso profesional y debe instalarse en lugares donde su uso y manutención están restringidos a personal capacitado. Está prohibido dejar que los niños usen o jueguen con la máquina.

- La instalación del equipo debe guardar conformidad con todos los códigos aplicables federales, estatales o locales de electricidad e instalación de tuberías. La instalación también debe guardar conformidad con las instrucciones del fabricante y debe ser realizada por personal cualificado y autorizado.

- Asegúrese de que las especificaciones que figuran en la placa del equipo concuerden con las características de la red eléctrica a la cual conectará la Modbar.

- La garantía del funcionamiento eléctrico de este dispositivo se obtiene solamente cuando la

conexión a la red eléctrica se ha realizado correctamente según todos los códigos y las reglamentaciones de seguridad locales, nacionales e internacionales, y en modo particular, realizando la instalación de la toma de tierra de la unidad. Asegúrese de que la instalación a tierra se haya realizado en forma correcta porque representa un requerimiento fundamental de seguridad. Asegúrese de que personal cualificado verifique esta conexión.

- El uso o la instalación incorrectos de la máquina Modbar pueden causar daños al producto o lesiones graves al usuario final. Modbar no será responsable por daños o lesiones que se produzcan cuando el equipo ha sido utilizado o instalado

incorrectamente, o ha sido modificado.

- Cuando reciba el equipo, inspeccione detenidamente el embalaje y la máquina para comprobar que no haya signos de daños. Si sospecha que existe algún daño, comuníquese con el centro de soporte de Modbar antes de instalar o hacer funcionar el equipo.

- La máquina Modbar no es para uso en exteriores ni en ambientes no condicionados donde puedan producirse temperaturas muy bajas.

- No deje la máquina sin observar durante los procesos de preparación de café.

- No use un paño mojado para limpiar las pantallas o los interruptores de las unidades porque no son a prueba de agua.

- La máquina deberá ser reparada solo por técnicos capacitados que utilicen exclusivamente piezas de repuesto aprobadas por Modbar.

- Una instalación incorrecta puede causar lesiones/daños a personas, animales u objetos, de los cuales el fabricante no será responsable.

- Se desaconseja la utilización de adaptadores, enchufes múltiples y/o alargadores. En caso de que no se pueda evitar su utilización, asegúrese de que cumplan con los códigos de electricidad y las reglamentaciones de seguridad locales, nacionales e internacionales, teniendo cuidado de no superar los límites de resistencia y potencia que aparecen

en dichos adaptadores o alargadores.

- Esta máquina debe utilizarse únicamente para las funciones para las cuales ha sido diseñada y realizada. Cualquier otra utilización se considera impropia y peligrosa. El fabricante no será responsable de eventuales daños causados por usos incorrectos y/o irracionales.
- El uso de cualquier dispositivo eléctrico comporta la consideración de algunas reglas fundamentales.
- No tocar el aparato con las manos y los pies mojados o húmedos;
- No usar el aparato estando descalzo;
- No utilizar alargadores en habitaciones destinadas a baño o ducha;

- No tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la red eléctrica;
- No exponer el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- No permitir que niños o personas no capacitadas usen este dispositivo;
- No limpiar el panel de control con un paño mojado porque no es hermético.
- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento y/o limpieza, ponga en posición "OFF" el interruptor general ubicado en la máquina y desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica desenchufando el cable o desconectando el disyuntor. Para realizar las operaciones de limpieza, límitese a las

instrucciones indicadas en este manual.

- Si la máquina está funcionando en forma incorrecta o si se rompe, gire el interruptor general a la posición «OFF», desconéctela de la fuente de alimentación (como se describió en el párrafo anterior) y cierre la válvula de suministro de agua. No intente repararla. Diríjase al personal cualificado profesionalmente y autorizado para realizar cualquier reparación. El producto deberá ser reparado solo por el fabricante o un técnico autorizado que utilice exclusivamente piezas de repuesto originales. El incumplimiento de las normas indicadas más arriba podría comprometer la seguridad

del funcionamiento de la máquina.

- No obstruir las bocas de ventilación ni las rejillas de escape.

- El cable de alimentación de la máquina no debe ser sustituido por el usuario. Si el cable de alimentación está dañado, apague el equipo, desconéctelo de la red de alimentación apagando el disyuntor respectivo y cierre la válvula de suministro de agua. Para reemplazar el cable de alimentación, póngase en contacto con un profesional cualificado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable especial o ensamblaje provisto por el fabricante o centro de servicio técnico.

- El uso, limpieza y mantenimiento de esta máquina de café pueden llevarlos a cabo personas (incluidos niños de más de 8 años de edad) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y si entienden los peligros. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

- La máquina de café debe colocarse en posición horizontal sobre un mostrador.

- Esta máquina no es apta para uso en exteriores. No usar

chorros de agua para limpiar la máquina ni colocarla donde se usan chorros de agua.

- No sumergir la máquina en agua y evitar salpicaduras de agua durante la limpieza. Para las operaciones de limpieza, seguir cuidadosamente las instrucciones que se listan a continuación.

- Tal como se mencionó en las notas anteriores, el fabricante no será responsable de daños a objetos, animales y/o personas si la máquina no se ha instalado de acuerdo con las instrucciones que contiene este manual, y si no se utiliza para lo que fue diseñada (es decir, preparar café y bebidas calientes).

- Esta máquina no se debe instalar en cocinas.

- Se prohíbe toda modificación del equipo; el fabricante

no puede ser considerado responsable de los daños a los bienes, animales y/o personas si el equipo sufre cambios técnicos y estéticos, cambios en el rendimiento y las características y, en general, se altera uno o más de sus componentes.

- La máquina debe posicionarse en plano sobre el mostrador en un lugar con: Temperatura ambiente mínima: 5°C/41°F; Temperatura ambiente máxima: 32°C/89°F.

- El nivel sonoro de la máquina es inferior a 70dBA.

**PRECAUCIÓN** – Riesgo de incendio o descarga eléctrica. Sustituya solamente con los cables del fabricante N° de parte E-0118-01

### Manejo y Transporte del Producto

La máquina Modbar se entrega con un embalaje aprobado en fábrica. Al recibir el equipo, inspeccione detenidamente el embalaje para asegurarse de que no existan daños. Si sospecha que existe algún daño, comuníquese con Modbar inmediatamente.

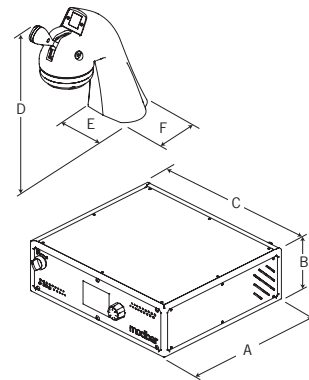
Si el equipo se debe devolver a Modbar o despacharse por cualquier motivo, deberá envolverse en el embalaje de fábrica. Si ha descartado el embalaje, comuníquese con Modbar para su reemplazo.

El equipo debe ser correctamente drenado antes del despacho para evitar daños provocado por congelamiento. Si tiene alguna duda sobre cómo drenar el equipo correctamente para su despacho, comuníquese

con el centro de soporte de Modbar.

No almacene el equipo en lugares donde la temperatura pueda congelar el agua de las calderas.

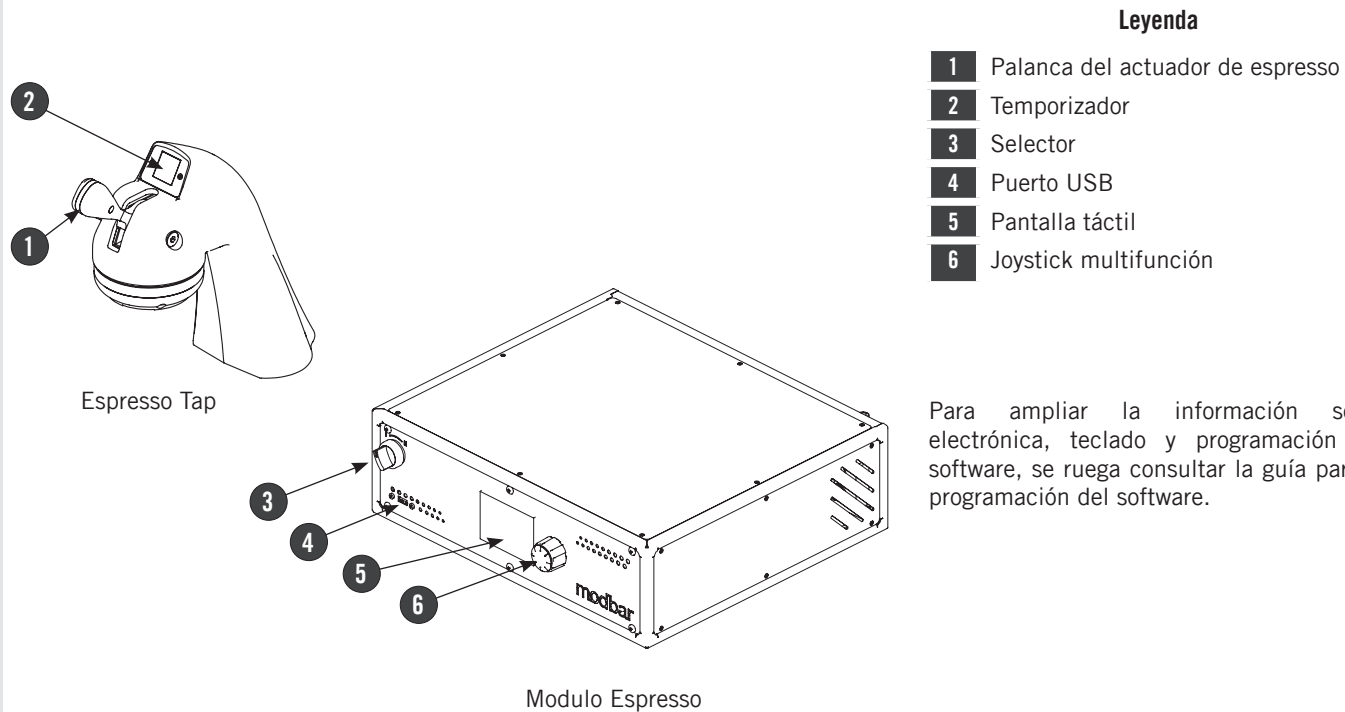
Dimensiones y pesos comunes a todas las máquinas



A [mm]	421	D [mm]	296
B [mm]	136	E [mm]	137
C [mm]	406	F [mm]	137
PESO <sub>Modulo</sub> [kg]	16	PESO <sub>Top</sub> [kg]	11,3

## 2. Definición de Los Modelos Tratados

El presente manual de uso se refiere exclusivamente a los siguientes modelos fabricados por nosotros:  
MODBAR, Espresso System

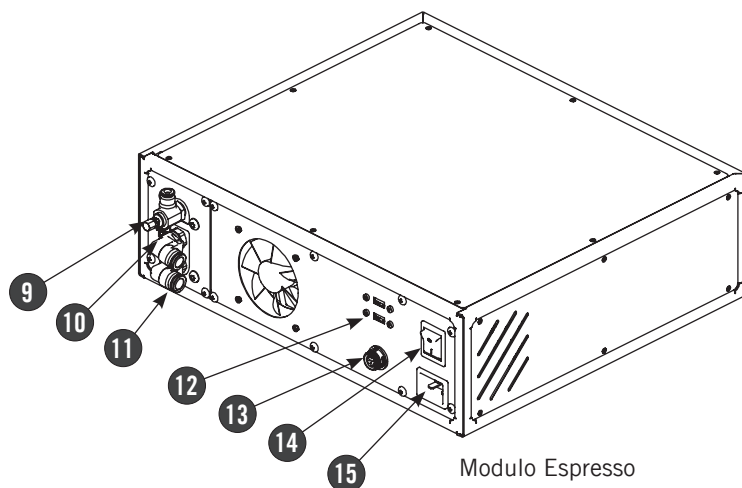


Para ampliar la información sobre electrónica, teclado y programación del software, se ruega consultar la guía para la programación del software.

**Fig. 1 - Espresso System**



**El presente manual de uso se refiere exclusivamente a los siguientes modelos fabricados por nosotros:**  
MODBAR, Espresso System



### Leyenda

- 9** Conexión de fluido del grifo
- 10** Entrada de agua
- 11** Drenaje
- 12** Conexiones ModLink
- 13** Conexión eléctrica del grupo de erogación
- 14** Interruptor de encendido
- 15** Entrada de alimentación eléctrica

Para ampliar la información sobre electrónica, teclado y programación del software, se ruega consultar la guía para la programación del software.

**Fig. 2 - Espresso System**

### 3. Instalación

#### ATENCIÓN

Para evitar roturas o pérdidas: no ponga ni instale la máquina en lugares donde la temperatura pueda congelar el agua en la caldera o en el sistema hidráulico.

#### ATENCIÓN

El sistema de conexión de la máquina deberá contar con un dispositivo de desconexión adecuado cerca de la instalación para que, si se activa, sea posible accionarlo cerca de la máquina.

#### ATENCIÓN

Instalación en el mostrador:  
Para realizar el corte en el mostrador, utilice la plantilla de corte que se encuentra dentro del embalaje.

#### ATENCIÓN

La máquina está preparada para ser conectada permanentemente a una instalación eléctrica fija. Es obligatorio instalar un interruptor diferencial con una corriente operativa residual nominal no superior a 30mA.

#### ATENCIÓN

En cada instalación, la máquina debe dotarse de un nuevo juego de tubos para la instalación hidráulica, además de las juntas correspondientes.

#### ATENCIÓN

Tensión peligrosa: desconectar de la red eléctrica antes de cualquier posible intervención.

#### ATENCIÓN

Esta máquina no debe instalarse en una cocina.

#### ATENCIÓN

Sustituir los fusibles con tipos de iguales especificaciones  
 $F1 = 2A, 250V$

#### ATENCIÓN

La empresa declina toda responsabilidad civil y/o penal cuando la conexión a tierra no se realice respetando las normas vigentes, así como por la conexión incorrecta de las restantes partes eléctricas.

### Espacios libres recomendados

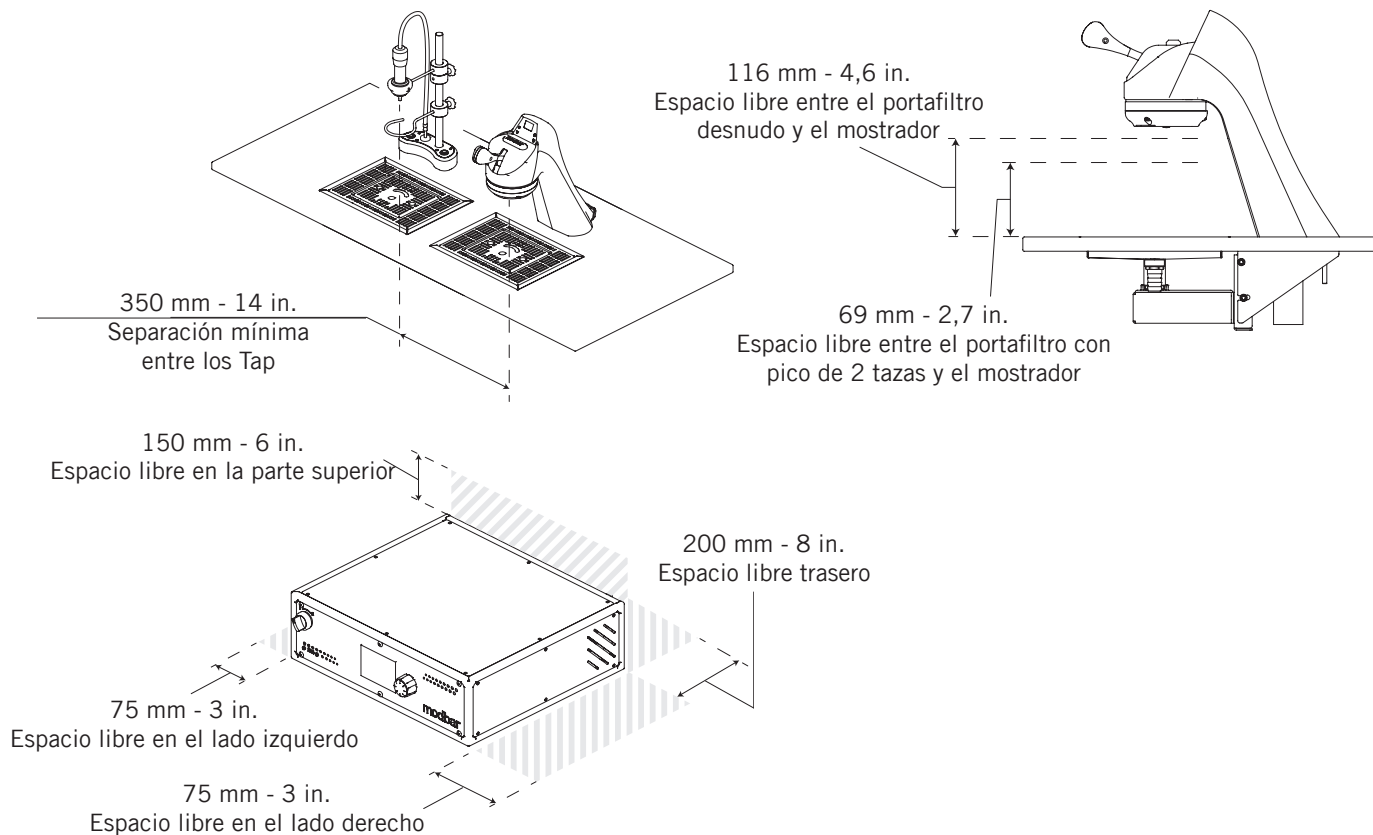


Fig. 2 - Guía de instalación

**ATENCIÓN**

Esta máquina no debe ser usada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, excepto bajo supervisión o si han sido capacitadas en el uso de la misma por una persona responsable de su seguridad.

**ATENCIÓN**

- solo para los ESTADOS UNIDOS y CANADÁ - no conectar a un circuito que funciona a más de 150V a tierra.

**ATENCIÓN**

Esta máquina no está preparada para un uso externo. No use chorros de agua para limpiar la máquina, no posicione la máquina donde se utilizan chorros de agua.

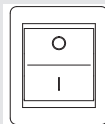
**Note:**

- El grifo de cierre de agua potable y los interruptores terminales de la línea de corriente eléctrica deberán encontrarse en la posición más adecuada para ser accionados por el operador con la máxima facilidad y eficiencia.

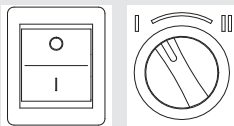
**1) Funciones del Interruptor de Encendido**

El interruptor de encendido de dos posiciones del panel frontal del módulo Modbar tiene dos funciones distintas: encendido y apagado.

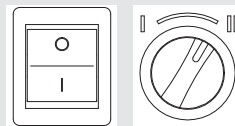
**0 - Off:** En esta posición, el módulo está en la posición de apagado.



**I - Modo Standby:** En esta posición, el módulo está en la posición de standby. En el modo standby, todas las operaciones funcionan normalmente pero no pasa electricidad a los elementos térmicos. Este modo se utiliza para cebar el sistema durante la instalación y también puede ser útil para algunas aplicaciones de diagnóstico.



**II - Modo Operativo:** En esta posición, el módulo está en la posición operativa. Los elementos térmicos reciben electricidad y todas las funciones operan normalmente.

**2) Instalación**

Para conectar la máquina a la red hidráulica, siga las indicaciones de la Guía de Instalación, y actúe de conformidad con las normas de seguridad locales/nacionales del lugar adonde se instalará la máquina.

Para evitar rajaduras o fugas: no almacenar ni instalar la máquina de café en lugares donde la temperatura puede congelar el agua de la caldera o del sistema hidráulico. Durante la instalación, se debe cebar el módulo Modbar antes del uso. Esto se realiza de la siguiente manera.

- Asegúrese de que pase agua filtrada al módulo.
- Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en Off.
- Asegúrese de que el cable de alimentación del módulo esté enchufado en el toma apropiado.
- Gire el interruptor de encendido hacia la izquierda para colocarlo en modo

standby.

- Mueva la manija del grifo en modo manual como se describe en la sección “Operaciones de Dispensación” de esta guía.
- Después de que el agua comienza a salir del grifo (puede tardar un poco en un sistema nuevo) déjela fluir durante 30 segundos como mínimo para asegurarse de que el sistema haya sido cebado.
- En este momento, es seguro girar el interruptor a la derecha hasta el modo operativo.

### 3) Uso General

Durante el uso general, el módulo ya está cebado y no es necesario cebar el sistema. Para arrancar el módulo, haga lo siguiente:

- Asegúrese de que pase agua filtrada al módulo.
- Desde la posición Off, gire el interruptor de encendido hacia la derecha para colocarlo en modo operativo.
- En este momento, los elementos comienzan a calentarse. Cuando cada zona térmica alcanza la temperatura definida, el módulo está listo para usar.

### 4) Calidad del Agua

La calidad del agua es muy importante para el funcionamiento correcto de su máquina Modbar. El filtrado incorrecto del agua puede causar problemas graves en su equipo y la calidad del café producido. Como mínimo, se deben cumplir los siguientes estándares del agua.

**Tabla de especificaciones del agua**

Total de sólidos disueltos (todos los equipos)	90-150 ppm
Dureza total (vapor solamente)	Menos que 3 gpg
Dureza total (Espresso y Pour-Over)	Menos que 5 gpg
pH (todos los equipos)	6.5-7.5

**Nota:** Para obtener información más detallada sobre la calidad del agua, visite el sitio [www.modbar.com/support](http://www.modbar.com/support).

## 4. Operaciones de Dispensación

### ATENCIÓN

No sumergir la máquina en agua y evitar salpicaduras de agua durante la limpieza. Para las operaciones de limpieza, seguir cuidadosamente las instrucciones que se listan a continuación.

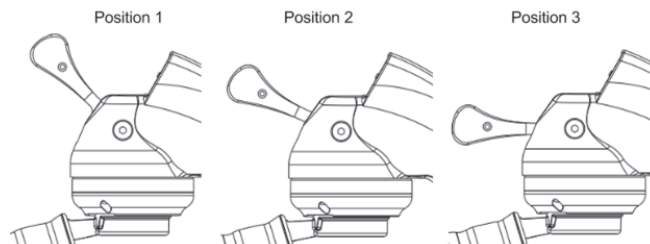
### ATENCIÓN

Esta máquina está diseñada únicamente para preparar bebidas calientes.

El grifo de espresso de Modbar puede comandar múltiples funciones usando una sola palanca. Esto se realiza combinando el movimiento de las tres posiciones de la palanca, como se ilustra en el diagrama anterior. A continuación se detallan las instrucciones para usar cada una de las funciones del grifo.

#### 1) Operaciones Automáticas

En el modo automático se dispensa café usando el perfil actualmente seleccionado para controlar el perfil de presión. Para activar la máquina en modo automático, mueva la palanca de la Posición 1 a la Posición 3; la pantalla de grifos visualizará Auto y el inicio de la cuenta regresiva basado en el tiempo total del perfil actualmente seleccionado.



#### 2) Operaciones Manuales

En el modo Manual se dispensa café usando los valores MaxP (presión máxima) y MEp (presión final manual) del perfil actualmente seleccionado. Para usar la máquina en modo manual, mueva la palanca de la Posición 1 a la Posición 2. Mientras la palanca está en la Posición 2, el grifo dispensará a la presión de línea ("pre-infusión"). Después de permanecer en la Posición 2 durante un mínimo de dos segundos, la pantalla de grifos visualizará Manual y continuará a contar el tiempo a partir de cero. Para activar la bomba y dispensar café con el valor MaxP, coloque la palanca en Posición 3. Después de dispensar en MaxP, vuelva a colocar la palanca en la Posición 2 para dispensar en el valor MEp programado y/o vuelva a colocar la palanca en la Posición 1 para detener la dispensación.

#### 3) Enjuague

Para activar el ciclo de enjuague pre programado, mueva rápidamente la

palanca de la Posición 1 a la Posición 2, y vuelva a colocarla en la Posición 1. Esta conmutación rápida activa el ciclo de enjuague como está programado en la pantalla de perfil. Los parámetros para la duración y el ciclo de trabajo de la bomba se pueden ajustar según sus preferencias personales.

#### 4) Ciclo de limpieza

El equipo Modbar también tiene incorporada una función de ciclo de limpieza/retrolavado. Para usar el ciclo de limpieza:

- Active el ciclo de limpieza moviendo la palanca 3 veces una tras otra. El movimiento de conmutación es el mismo utilizado para el ciclo de enjuague.
- La pantalla de grifos visualizará "Limpieza" y comenzará la cuenta regresiva a partir de 99. Durante este tiempo, activará y desactivará automáticamente la bomba para realizar un ciclo de limpieza típico.
- Al finalizar, enjuague bien el grupo con un filtro regular activando el ciclo de enjuague varias veces.

**ATENCIÓN**

Esta máquina no está preparada para un uso externo. No use chorros de agua para limpiar la máquina, no posicione la máquina donde se utilizan chorros de agua.

**ATENCIÓN**

El uso de esta máquina es de tipo estrictamente profesional. La máquina debe instalarse en lugares donde el uso está reservado a personal preparado. Se prohíbe el uso por parte de niños.

**ATENCIÓN**

La máquina está preparada para ser conectada permanentemente a una instalación eléctrica fija. Se recomienda instalar un interruptor diferencial con una corriente operativa residual nominal no superior a 30mA.

**ATENCIÓN**

La máquina debe instalarse de modo que el personal técnico pueda acceder a ésta fácilmente para cualquier posible intervención de mantenimiento.

**ATENCIÓN**

En cuanto a las operaciones de limpieza, no sumerja en ni pulverice agua sobre la máquina. Siga las instrucciones recogidas a continuación prestando mucha atención.

**ATENCIÓN**

Para evitar roturas o pérdidas: no ponga ni instale la máquina en lugares donde la temperatura pueda congelar el agua en la caldera o en el sistema hidráulico.

**ATENCIÓN**

Nunca retire el portafiltro cuando el relativo grupo está en fase de erogación de líquidos calientes. la caldera de café contiene agua a temperatura elevada, 52°C / 125°F, y puede causar al instante quemaduras graves o la muerte por abrasión.

**ATENCIÓN**

Si no se cumplen las mencionadas indicaciones, el fabricante declina toda responsabilidad por daños personales y/o materiales.

Lineamientos sobre el servicio general/seguridad en la manutención

- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento y/o limpieza, ponga en posición "OFF" el interruptor general ubicado en la máquina y desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica desenchufando el cable o desconectando el disyuntor. Para realizar las operaciones de limpieza, límitese a las instrucciones indicadas en este manual.

- Tenga cuidado cuando realice las tareas de mantenimiento porque el equipo puede estar caliente. Es aconsejable dejar que el equipo se enfríe totalmente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.

### 1) Procedimientos regulares de limpieza

Los procedimientos regulares de limpieza son importantes para prolongar la vida del equipo y la calidad de las infusiones que produce. El realizar estos procedimientos se asegurará una vida útil prolongada del equipo e infusiones del mejor sabor.

### 2) Retrolavado

El retrolavado se debe realizar regularmente para asegurar el funcionamiento y la limpieza correcta del sistema espresso. Recomendamos realizar el siguiente procedimiento todas las noches.

- Coloque una medida de detergente Puro Caff en un filtro ciego e insértelo en el grupo que se va a limpiar. (Use la cantidad de detergente recomendada en el envase)
- Active el ciclo de limpieza moviendo la palanca 3 veces una tras otra. El movimiento de conmutación es el mismo utilizado para el ciclo de enjuague.
- La pantalla de grifos visualizará "Limpieza" y comenzará la cuenta regresiva a partir de 99. Durante este tiempo, activará y desactivará automáticamente la bomba para realizar un ciclo de limpieza típico.
- Al finalizar, haga correr un flujo continuo de agua a través del filtro.

- Vuelva a insertar el filtro ciego y haga funcionar el ciclo de limpieza automático una vez más, esta vez extrayendo el filtro durante las pausas, vaciando el agua del filtro y volviendo a insertarlo antes de que comience el flujo de agua en el ciclo. (Si el agua comienza a fluir antes de que usted haya insertado el filtro, espere a que finalice el ciclo para evitar el riesgo de salpicaduras y quemaduras con agua caliente)
- Deseche el primer café espresso antes de recomenzar con el servicio normal para que el filtro se "estacione".

### 3) Limpieza de los filtros

- Coloque 2 o 3 cucharas de té de detergente en polvo Puro Caff para máquinas de café en aproximadamente 1/2 litro de agua dentro de un recipiente resistente al calor y déjelo hervir.
- Sumerja completamente los filtros en la solución que ha hervido y déjelos durante 30 minutos aproximadamente.
- Enjuague bien con agua limpia y haga pasar agua caliente a través del grupo varias veces con el filtro y el portafiltro enganchados.
- Haga una taza de café y deséchela para eliminar el sabor desagradable.

### 4) Limpieza de la pantalla difusora

Con el paso del tiempo, el café molido puede acumularse lentamente y obstruir la pantalla difusora. Para limpiarla, primero debe extraerla quitando el tornillo del

difusor con un destornillador chato.

- Coloque 2 o 3 cucharas de té de detergente en polvo Puro Caff para máquinas de café en aproximadamente 1/2 litro de agua dentro de un recipiente resistente al calor y déjelo hervir.
- Coloque la pantalla difusora y los tornillos del difusor en la solución y déjelos totalmente inmersos durante aproximadamente 30 minutos.
- Instale y haga correr agua caliente a través de cada grupo varias veces con la pantalla instalada.

### 5) Limpieza exterior del equipo

La parte exterior de los grifos y módulos se debe limpiar periódicamente. Repase el equipo con un paño de microfibra húmedo. No use soluciones de limpieza que contengan ácidos fuertes o soluciones cáusticas. No use líquido en exceso cuando limpia alrededor del sistema electrónico para no dañarlo.

### 6) Filtrado de agua/Descalcificante

Es muy importante que los medios para el filtrado de agua sean reemplazados regularmente, según las recomendaciones del fabricante. Consulte la documentación de sus sistema de filtrado para conocer las instrucciones apropiadas de uso y limpieza.



## 6. Puesta Fuera de Servicio y Demolición

### 1) Puesta fuera de servicio y demolición

Primero ponga en posición “0” u “OFF” el interruptor general.

#### Desconexión de la alimentación eléctrica

Desenchufe la máquina de café espresso de la red eléctrica mediante el interruptor general o el dispositivo del circuito asociado. Retire el cable de alimentación de la conexión eléctrica.

#### Desconexión de la instalación hídrica

Cierre la alimentación de agua con el correspondiente grifo situado antes de la entrada del agua/descalcificador. Desenchufe el tubo de agua a la entrada del agua/descalcificador.

Desmunte el tubo de descarga del pozo.

Ahora puede retirarse la máquina del mostrador prestando atención durante las operaciones para evitar caídas.

La máquina se compone de varios materiales por lo tanto, en caso de que no esté prevista su reutilización, debe transportarse a una empresa especializada que procederá al desmontaje separando los materiales para el posible reciclaje o el traslado a las plantas adecuadas de eliminación.

Es normas vigentes prohíben taxativamente el abandono de la máquina en el suelo público o en cualquier otro lugar propiedad de terceros.

#### Aviso de reciclaje:

##### Advertencia para la Protección del Medio Ambiente.

¡Los aparatos eléctricos viejos están compuestos por materiales valiosos, ajenos a los residuos domésticos normales! Por eso rogamos a nuestros clientes que contribuyan a la salvaguarda del medio ambiente y de los recursos entregando el presente aparato a los centros de recogida competentes, cuando estén presentes en el territorio.



## 7. Operaciones Programadas de Mantenimiento y de Control

Es importante realizar una manutención periódica para mantener su equipo en condiciones operativas óptimas. La manutención debe ser realizada por un técnico cualificado. Según el uso, la frecuencia puede variar, pero recomendamos el siguiente esquema:

### CADA 3/4 MESES

- Reemplazar las juntas del grupo
- Reemplazar los filtros del difusor
- Verificar la temperatura de preparación del café
- Verificar la presión de preparación del café
- Verificar la calidad del agua - Inspeccionar la válvula solenoide
- de dispensación de agua
- Inspeccionar las tuberías para ver que no existan fugas u obstrucciones
- Verificar el buen funcionamiento de todos los interruptores
- Verificar las canastas de los filtros

### CADA AÑO (además de las anteriores)

- Reemplazar las canastas de los filtros
- Inspeccionar el cableado eléctrico
- Inspeccionar los interruptores de seguridad de las calderas
- Sacar y limpiar/inspeccionar las sondas de temperatura

### CADA 3 AÑOS (además de las anteriores)

- Verificar la parte interior de las calderas y, si es necesario, limpiar con un producto de limpieza permitido para aparatos para alimentos y bebidas.

## 8. Diagnósticos básicos

### • El módulo no calienta:

Verificar que el Interruptor de encendido esté girado hacia la derecha en la posición de modo operativo y no hacia la izquierda en la posición de modo standby. Asegúrese también de que el grifo esté enchufado. Si el módulo pierde la comunicación con el grifo, finaliza todo el calentamiento.

### • Nota sobre los interruptores de seguridad:

El módulo espresso posee dos interruptores de seguridad controlados por termostato, uno en cada caldera. El grifo de espresso también posee un interruptor de seguridad en el filtro. Si una caldera (o filtro) no se calienta, puede deberse a la activación de uno de estos interruptores que puede haberse disparado por el exceso de temperatura; esto significa que el funcionamiento es anormal y que puede haber componentes con fallos. Los interruptores de seguridad están todos en la parte interior del módulo y el grifo de espresso y no pueden ser restaurados por

el usuario. Si considera que se ha activado un interruptor de seguridad, el módulo o el grifo pueden requerir la intervención de un técnico autorizado. Comuníquese con Modbar para obtener soporte e información adicional.

### • El grifo no dispensa:

Verificar que el suministro de agua al módulo esté abierto. Verificar que no haya retorcimientos en la línea de fluido entre el grifo y el módulo. Verificar que la pantalla de grifos esté funcionando normalmente. Si no lo está, verificar que la conexión eléctrica del grifo esté enchufada. Si el problema persiste, comunicarse con el departamento de soporte de Modbar.

### • La bomba produce exceso de presión:

Verificar que su perfil tenga un mínimo de 2 segundos programados para T1. Si el tiempo es menor, la bomba puede producir un exceso de presión porque está aumentando de presión rápidamente.

Asegurarse también de que la línea de filtrado sea adecuada para todos los equipos instalados en ella. En algunos casos, el uso de un sumidero u otro equipo conectado a la misma línea de filtrado que la de la Modbar provoca picos de presión durante el proceso de extracción. Esto se debe a que otro dispositivo extrae repentinamente una cantidad de agua. Esto hace que la bomba compense el caudal reducido y que suba la presión una vez que el dispositivo deja de extraer agua.

### • El módulo no dispensa agua:

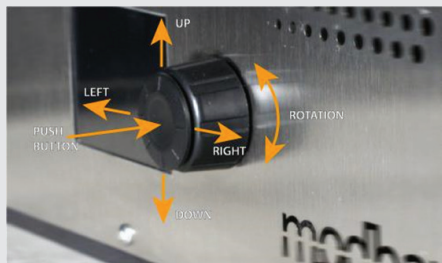
Verificar que el agua esté abierta en el módulo.

Verificar que la presión del agua sea adecuada. El rango de presión operativa para la máquina Modbar es 0.25-0.50MPa. Si la presión del agua es demasiado baja, el módulo no dispensará agua.

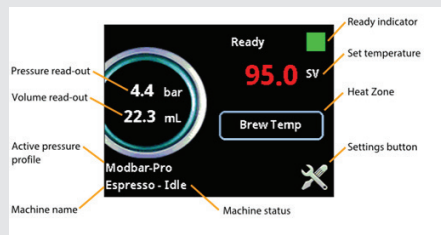
## 9. Guía Para la Programación del Software

### 1) Interfaz:

La pantalla táctil se utiliza para seleccionar y visualizar datos. El codificador multifunción se utiliza para editar datos. A continuación se listan las funciones del codificador:



### 2) Pantalla inicial:



**Valor de proceso:** Valor actual en grados de la zona térmica activa (seleccionada con el botón de zona térmica).

**Temperatura determinada:** El valor determinado actual en grados para la zona térmica activa.

Para cambiar la temperatura determinada, simplemente toque el valor en rojo en la pantalla; el valor se resaltará. Gire el codificador hacia la izquierda o la derecha para cambiar el valor en incrementos de 1 grado. Presione el joystick hacia arriba o abajo para cambiar la temperatura en incrementos de 1/10 grados. Presione el botón del centro del joystick para salvar el cambio. (Estas temperaturas se salvan en el perfil actualmente seleccionado).

**Indicador de máquina lista:** Este icono cuadrado indica si la máquina está a la temperatura para dispensar. Cuando se enciende la máquina por primera vez, el indicador permanecerá en color rojo hasta que las zonas térmicas se calienten a la temperatura determinada. Una vez que las zonas están en la temperatura correcta, el icono se volverá de color verde para indicar que ahora está lista para dispensar.

**Zona térmica:** En modo de temperatura automático, este botón no tiene ninguna función. En modo de temperatura manual, al presionar este botón se realiza un ciclo por las 3 zonas térmicas de la máquina espresso: caldera de entrada, caldera de salida y filtro. (Consulte “Pantalla de preferencias avanzadas página 2”).

**Botón para ajustes:** Con este botón se navega hasta la pantalla de ajustes principales.

**Estado de la máquina:** Visualiza el estado actual del módulo y grifo.

**Nombre de la máquina:** VisVisualiza el nombre de la máquina (editable por el usuario en preferencias avanzadas).

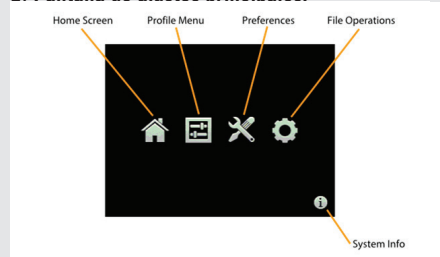
**Perfil de presión activa:** Visualiza qué perfil de presión está actualmente seleccionado.

**Volumen:** Visualiza la información de volumen de fluido en tiempo real durante un ciclo de dispensación dado (Manual, Auto y Enjuague).

**Presión:** Visualiza la presión actual en el módulo.

**Dato útil:** cuando el módulo está en modo de configuración (sin calentadores, interruptor principal hacia la izquierda), el valor de la presión indicará exactamente la presión de suministro del agua. \*Las calderas deben estar por debajo de 70° C o 150° F.

### 2) Pantalla de ajustes principales:



**Pantalla inicial:** Este botón permite volver a la pantalla inicial / tablero.

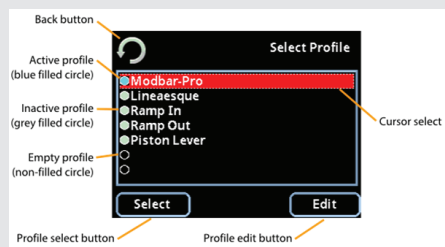
**Menú de perfil:** Este botón permite navegar al menú de selección de perfil.

**Preferencias:** Este botón permite navegar a la página de preferencias del sistema.

**Operaciones de archivo:** Este botón permite navegar a la página de archivo de operaciones.

**Información sobre el sistema:** Este botón visualiza la versión del sistema e información sobre el software.

### 3) Pantalla de selección de perfil:



**Botón de retroceso:** El botón de retroceso lo lleva a la pantalla previa.

**Perfil activo:** Este es el perfil activo y se usa cuando la palanca del grifo de café espresso está colocada en la posición de preparación automática, indicada por el círculo azul.

**Perfil inactivo:** Estos perfiles contienen datos del perfil pero no están actualmente activados; indicados por el círculo gris.

**Perfil vacío:** Estas son ranuras de perfil vacías y no se pueden utilizar hasta que se ingresen los datos de perfil. Los perfiles vacíos están indicados por un círculo no relleno de color.

**Selección de perfil:** Al presionar selección de perfil definirá el perfil seleccionado por el cursor actual como el perfil activo.

**Editar perfil:** Presione este botón para editar los datos de perfil para el perfil seleccionado por el cursor actual.

**Selección con cursor:** El cursor de línea punteada indica qué perfil está seleccionado en la pantalla. Puede usar el codificador giratorio o la función arriba/abajo del joystick para navegar en la lista de perfiles. Presionando el botón se activará un perfil seleccionado.

**Dato útil:** al seleccionar un perfil, este menú también se duplica en la pantalla de grifos. Según la distancia instalada entre el módulo y el grifo, es posible navegar en el menú desde la pantalla de grifos y recorrer los perfiles usando el botón codificador. Al presionar el centro del botón codificador se selecciona el perfil resaltado en el grifo. El botón codificador central también navega al menú de selección de perfil desde la pantalla inicial.

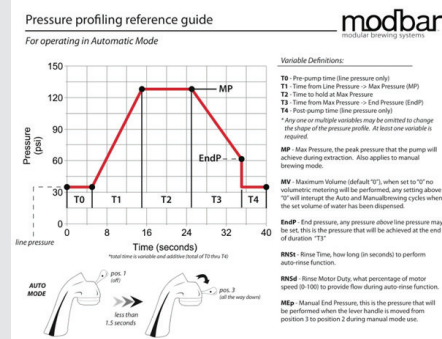
### 4) Perfil de presión:

La función de perfil de presión del sistema espresso Modbar se puede programar como modo "simple" o "avanzado", cada uno de los cuales tiene sus propia pantalla de ajustes. Es importante comprender las variables, sus definiciones y cómo funcionan juntas para diseñar perfiles correctos que brinden características de extracción deseables.

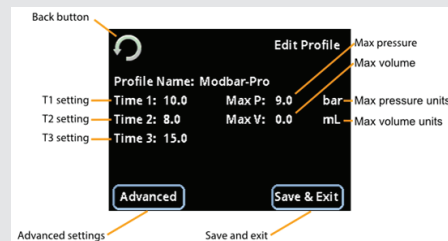
El sistema es muy completo y capaz de simular casi todas las condiciones de

presión o máquinas espresso disponibles en el mercado de la actualidad.

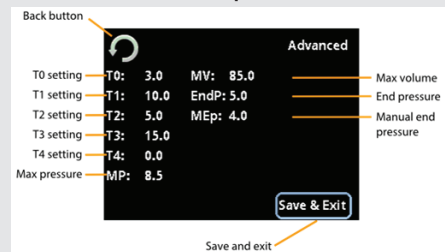
El estudio de la siguiente guía de referencia le permitirá usar correctamente las siguientes interfaces de menú de programación simples y avanzadas:



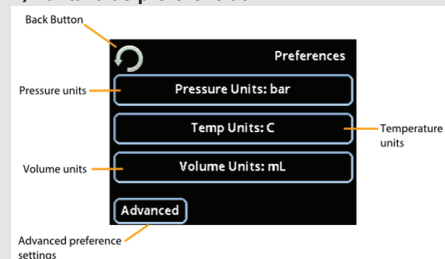
### 5) Pantalla de edición de perfiles (simple):



## 6) Pantalla de edición de perfiles (avanzada):



## 7) Pantalla de preferencias:



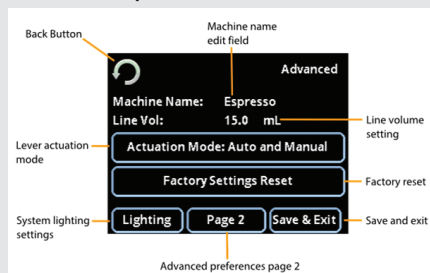
**Unidades de presión:** Este botón define las unidades de presión del sistema en bars o psi.

**Unidades de temperatura:** Este botón define las unidades de temperatura del sistema en Celsius (C), Fahrenheit (F) o Kelvin (K).

**Unidades de volumen:** Este botón define las unidades de volumen del sistema en Mililitros (mL) u Onzas de fluido (oz.).

**Avanzadas:** Este botón permite navegar a la página de preferencias avanzadas.

## 8) Pantalla de preferencias avanzadas:



**Nombre de la máquina:** Nombre descriptivo del módulo; toque el nombre para resaltar el campo, use la rueda del codificador y el botón para cambiar el nombre de la máquina, si lo desea.

**Volumen de línea:** Este valor se utiliza para ubicar el agua de la línea entre el módulo de espresso y el grifo de espresso. También se puede utilizar para dar cuenta de la pérdida de agua por absorción por la canasta de café.

El ajuste del volumen de línea también se puede utilizar para corregir discrepancias entre dos módulos de espresso diferentes que están utilizando el mismo perfil de preparación de café y/o ajuste volumétrico. Por ejemplo, si dos módulos de espresso están programados para dispensar 36 mL y uno de ellos dispensa un poco más que el otro, el ajuste del volumen de línea puede ser aumentado por el módulo que produce en exceso para ajustar la salida en consecuencia.

**Modo de funcionamiento de la palanca:** Use

esta definición para controlar la conducta del actuador de la palanca del grifo de espresso. “Auto y Manual” permite el uso del modo de creación de perfil de presión automática y el modo de funcionamiento manual. “Auto” limita la función solo al modo automático de creación de perfiles de presión. “Manual” limita la función solo al modo manual de funcionamiento.

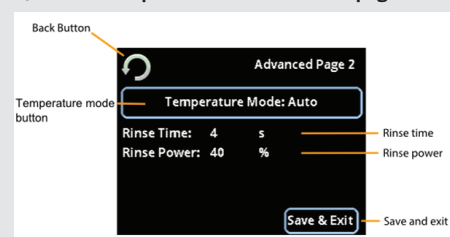
**Restauración a los valores de fábrica:** Esta función permite volver todos los ajustes del sistema a sus valores originales de fábrica. ¡ATENCIÓN! Se perderán todos los perfiles de presión y otros ajustes almacenados. Una pantalla de confirmación se visualiza para confirmar la operación de Restauración a los Valores de Fábrica.

**Iluminación:** Con este botón se navega hasta la pantalla de ajustes de iluminación.

**Preferencias avanzadas página 2:** Este botón navega hasta la página 2 de la pantalla de preferencias avanzadas.

**Salvar y salir:** ¡Correcto! Este botón salva los cambios de los ajustes y sale de la pantalla actual...

## 9) Pantalla de preferencias avanzadas página 2:



**Botón de modo de temperatura:** Este botón conmuta entre los modos de temperatura Automático y Manual.

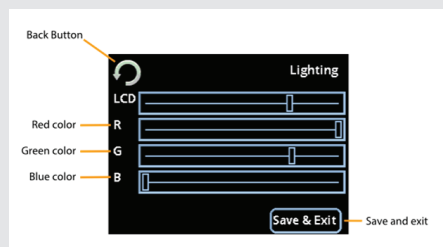
El modo de temperatura automático se calibra en la fábrica como el mejor rendimiento de temperatura usando un solo ajuste de temperatura.

El modo de temperatura manual le brinda un control independiente de los puntos de ajuste de cada zona térmica desde la pantalla de inicio: caldera de entrada, caldera de salida y filtro. Al presionar el botón de la zona térmica en la pantalla de inicio, usted podrá pasar por cada zona y ajustar su temperatura independientemente.

**Tiempo de enjuague:** El valor del tiempo de enjuague controla la cantidad de segundos del ciclo de enjuague y se puede modificar definiendo un ciclo mayor o menor de enjuague.

**Potencia de enjuague:** El valor de la potencia de enjuague controla el porcentaje de velocidad del motor durante el ciclo de enjuague. Se puede modificar definiendo un enjuague con más o menos potencia.

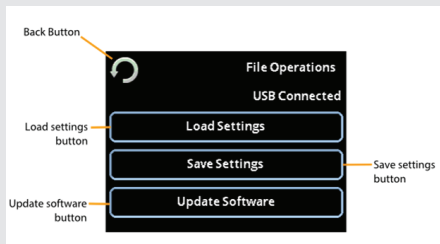
## 10) Pantalla de iluminación:



**Retroiluminación del LCD:** Controla la iluminación de la pantalla táctil.

**RGB:** Usando los controles deslizantes RGB puede crear cualquier color del arcoiris para la iluminación LED interna del módulo.

## 11) Pantalla de operaciones de archivo:

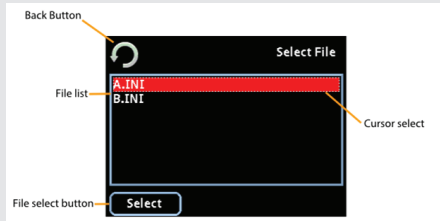


**Ajustes de carga:** Con este botón se navega hasta la pantalla de ajustes de carga.

**Salvar ajustes:** Con este botón se navega hasta la pantalla salvar ajustes.

**Actualizar software:** Con este botón se navega hasta la pantalla actualizar software.

## 12) Pantalla para carga de ajustes:

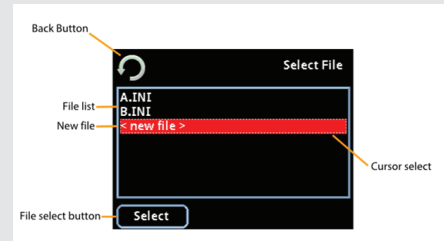


**Lista archivos:** En esta área se visualizan todos los archivos de ajustes actualmente salvados en la unidad USB.

**Selección con cursor:** El cursor de línea punteada indica qué archivo está seleccionado en la pantalla. Puede usar el codificador giratorio o la función arriba/abajo del joystick para navegar en la lista de archivos.

**Botón de selección de archivo:** Al presionar Seleccionar se cargará el archivo de ajustes actualmente seleccionado. Incluye perfiles de presión y otros ajustes y preferencias accesibles por el usuario. Nota: los perfiles existentes se pueden sobrescribir.

## 13) Pantalla para salvar ajustes:



**Lista archivos:** QEn esta área se visualizan todos los archivos de ajustes actualmente salvados en la unidad USB.

**Nuevo archivo:** Esta opción permite crear un nuevo archivo de ajustes. Para crear un nuevo archivo de ajustes, resalte la opción < nuevo archivo > y selecciónelo presionando el botón central del codificador o el botón de selección de archivo en la pantalla táctil.

**Selección con cursor:** El cursor de línea punteada indica qué archivo está seleccionado en la pantalla. Puede usar

el codificador giratorio o la función arriba/abajo del joystick para navegar en la lista de archivos.

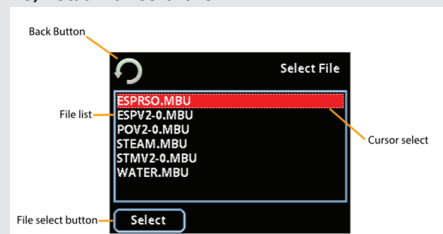
**Botón de selección de archivo:** Al presionar Seleccionar se salvarán los ajustes actuales en el archivo seleccionado. Este incluye perfiles de presión y otros ajustes y preferencias accesibles por el usu.

#### 14) Pantalla nuevo archivo:



**Nombre archivo:** Nombre descriptivo para el archivo de ajustes. Toque el nombre para resaltar el campo, use la rueda del codificador y el botón para cambiar el nombre del archivo, si lo desea.

#### 15) Actualizar software:



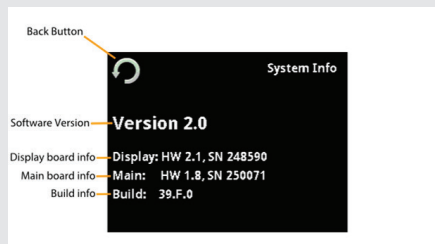
**Lista archivos:** En esta área se visualizan todos

los archivos de actualización de software actualmente salvados en la unidad USB.

**Selección con cursor:** El cursor de línea punteada indica qué archivo está seleccionado en la pantalla. Puede usar el codificador giratorio o la función arriba/abajo del joystick para navegar en la lista de archivos.

**Botón de selección de archivo:** Al presionar Seleccionar se instalará la actualización de software seleccionada en el sistema. El proceso de actualización del software se completa cuando la máquina se reinicia, visualizando el logotipo de Modbar en la pantalla táctil del módulo y en los visores del grifo de espresso.

#### 16) Pantalla de información del sistema:



**Información sobre placa:** Este campo visualiza la versión de hardware y el número de serie de la placa.

**Información sobre placa principal:** Este campo visualiza la versión de hardware y el número de serie de la placa principal.

**Información sobre placa del filtro:** Este campo visualiza la versión de hardware y el número

de serie de la placa del filtro.

**Información sobre tipo de software:** Este campo visualiza el tipo de software de cada uno de las placas de circuito del sistema.



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE**  
**EU CERTIFICATE OF CONFORMITY**

Il sottoscritto Roberto Bianchi dichiara che le macchine da caffè sotto identificate:  
The undersigned Roberto Bianchi hereby declares that the following coffee machine:

Tipo/Type: Espresso System v2.0.

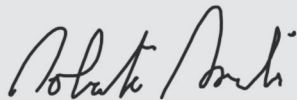
Rispettano i requisiti essenziali delle seguenti direttive: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Bassa tensione, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 compreso Art. 5-bis punto 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, 2014/68/UE attrezzature a pressione relativa per la cat. 1 modulo A, 2011/65/UE e (UE) 2015/863 Rohs III

In quanto conforme alle seguenti norme: ETSI EN 301908-1, ETSI EN 301 511, EN60335-2-75, EN62233, EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11, EN62311:2008, ETSI EN 301-489-1, ETSI EN 301-489-17, ETSI EN 300 328, ETSI EN 301 893.

Complies with essential requirements of the following directives: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Low voltage, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 included Art. 5-bis point 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materials and articles intended to come into contact with food, 2014/68/UE pressure equipment for cat. 1 module A, 2011/65/UE and (UE) 2015/863 Rohs III

Since the machine conforms to the following standards: ETSI EN 301908-1, ETSI EN 301 511, EN60335-2-75, EN62233, EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11, EN62311:2008, ETSI EN 301-489-1, ETSI EN 301-489-17, ETSI EN 300 328, ETSI EN 301 893.

Scarperia (Florence), Italy



Modbar LLC  
Roberto Bianchi  
Chief Operating Officer  
Direttore Operativo

La Marzocco Srl Headquarters | Sede Operativa: Via La Torre 14/H, Loc. La Torre, 50038 - Scarperia e San Piero (FI), Italy  
T. +39 055 849191 | F. +39 055 8491990 | info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com

La Marzocco Srl Legal Address | Sede Legale: Viale Giacomo Matteotti 25, 50121 - Florence (FI), Italy  
Codice Fiscale, P.IVA e Registro Imprese Firenze: nr. 04040140487, Capitale Sociale: 41.600,00 Euro i.v.

