

설명서

modbar - espresso system



modbar™

modbar - espresso system

Operating Manual V3.0 - 05/2022
MAN.20.01.02.02

Chapters

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

page 3
page 8
page 10
page 14
page 15
page 17
page 18
page 19
page 20



La Marzocco S.r.l.

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

www.modbar.com | @modbar

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

제조업체 검증을 받은 원본 사용 설명서.



QR 코드를 스캔하여 techcenter
웹사이트에서 소프트웨어 프로그래밍
가이드.

KR

유효 인증서들:



전체를 확인하실 수 있습니다.

1. 일반적 경고 및 안전 관련 세부 사항들

경고

본 제품은 전문가 전용이며 전문가가 사용하고 유지관리하는 곳에 설치하여야 합니다. 어린이가 조작하거나 가지고 노는 것을 금합니다.

경고

커피 머신은 지면으로부터 80 센티미터 이상의 카운터에 수평으로 설치하여야 합니다.

주의

앞서 언급하였듯이, 제조사는 기계의 설치가 본 매뉴얼의 지침에 따라 이루어 지지 않음으로서 발생되는 인명, 동물, 또는 시설물의 상해나 손상, 그리고 기계 본연의 목적 (커피 및 뜨거운 음료의 제조) 이외의 사용에 대하여 책임을 지지 않습니다.

경고

본 기계는 옥외 사용에는 적합하지 않습니다. 기계의 청소에 고압의 물을 쏘아서는 안되며 또 그러한 장소에 두어서도 안됩니다.

1) 중요 안전사항

- 이 기계는 전문적인 용도로만 사용되며, 교육을 받은 사람만이 사용하고 정비할 수 있는 곳에 설치해야 합니다. 어린이는 기계를 작동하거나 가지고 노는 것이 금지됩니다.
- 장비는 해당 연방, 주 또는 지역의 전기 및 배관 법규를 준수하도록 설치되어야 합니다. 또한 제조사의 설명서에 따라 설치해야 하며, 자격을 갖춘 공인 직원이 설치해야 합니다.

- 장비 명판의 사양이 Modbar를 연결할 주 전원 공급 장치와 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 콘센트에 올바로 연결하고 특히 접지와 관련해 지역, 국가, 국제 전기 법규와 안전 규정을 준수해야만 기기의 안전한 전기 작동이 보장됩니다. 기본적인 안전 요건인 접지가 올바로 이루어졌는지 확인하십시오. 자격을 갖춘 작업자가 이러한 연결 상태를 검사해야 합니다.

- Modbar 장비를 부적절하게 사용하거나 설치하면 제품 손상 또는 최종 사용자의 심각한 부상을 초래할 수 있습니다. Modbar는 장비의 오용, 부적절한 설치 또는 변경으로 인해 발생할 수

있는 손상 또는 부상에 대해 책임을 지지 않습니다.

- 장비를 수령할 때 손상의 흔적이 없는지 포장과 장비를 철저히 검사하십시오. 손상이 의심되는 경우, 장비를 설치하거나 작동하기 전에 Modbar 지원 팀에 문의하십시오.

• Modbar 장비는 야외 또는 동결 온도가 발생할 수 있는 비 공조 환경에서 사용하기 위한 것이 아닙니다.

- 음료를 끓이는 과정 중에 기계를 방치하지 마십시오.

• 기기의 화면 또는 스위치를 방수가 되지 않는 젖은 천을 사용하여 청소하지 마십시오.

- Modbar 장비의 수리는 숙련된 기술자만 수행해야 하며, Modbar 승인 부품만 사용할 수 있습니다.

• 설치를 잘못하면 사람, 동물, 재산물의 상해 및/또는 파손이 발생할 수 있습니다. 이러한 결과에 대해서는 제조사가 책임을 지지 않습니다.

- 어댑터, 멀티 플러그 및/또는 연장선은 사용하지 않는 것이 좋습니다. 어쩔 수 없이 사용해야 한다면 지역, 국가, 국제 전기 법규와 안전 규정을 준수하는지 확인하고 그러한 어댑터와 연장선에 표시된 전력과 전류 정격을 초과하지 않도록 주의하십시오.

• 이 기기는 설계와 제조 목적에 맞는 기능을 위해서만 사용해야 합니다. 이를 벗어난 모든 사용은 부적절하고 위험합니다. 제조사는 부적절한/불합리한 사용에 의해 발생하는 파손에 대해 책임을 지지 않습니다.

• 전기 기기를 사용하려면 특정한 기본 규칙을 준수해야 합니다.

- 젖었거나 축축한 손이나 발로 기기를 만지지 마십시오.

• 신발을 신고 있지 않은 상태에서 기기를 사용하지 마십시오.

- 화장실 또는 샤워실에서 연장선을 사용하지 마십시오.

• 전원 공급 케이블을 당겨서 플러그를 콘센트에서 뽑지 마십시오.

- 기기를 대기 중 물질(비, 햇빛 등)에 노출시키지 마십시오.

• 어린이 또는 교육을 받지 않는 사람이 이 기기를 사용하도록 허용하지 마십시오.

- 방수가 되지 않는 젖은 천으로 제어 패널을 청소하지 마십시오.

• 유지 보수 및/또는 청소 작업을 수행하기 전에 주

전원 스위치를 OFF 위치로 돌리고 코드를 뽑거나 상대 회로 차단기를 꺼서 기계를 전원으로부터 분리하십시오. 청소 작업에 대해서는 반드시 이 설명서에 나온 방법을 따르십시오.

• 장비가 잘못 작동을 하거나 고장 난 경우에는 주 전원 스위치를 OFF 위치로 돌리고 앞 단락에서 설명한 것과 같이 기계를 전원으로부터 분리한 다음 급수 밸브를 닫으십시오. 직접 수리하려고 시도하지 마십시오. 자격을 갖추고 권한이 있는 전문가에게 수리를 맡기십시오. 수리 작업은 반드시 제조사 또는 권한이 있는 수리 기술자가 정품 부품을 사용해 실시해야 합니다. 위의 사항을 준수하지 않으면 장비가 안전하게 작동하지 않을 수도 있습니다.

• 흡기 및 배기 그릴을 막지 마십시오.

• 기기의 전원 공급 케이블을 사용자가 교체하면 안 됩니다. 전원 공급 케이블이 손상된 경우, 장비를 끄고 상대 회로 차단기를 꺼서 전원 공급 장치에서 기계를 분리한 다음 급수 밸브를 닫으십시오. 전원 공급 코드를 교체하려면 자격을 갖춘 전문가에게 문의하십시오.

• 전원 코드가 손상된 경우, 제조업체 또는 서비스 담당자가 특수 코드 또는 어셈블리를 사용하여 교체해야 합니다.

• 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 낮거나 경험과 지식이 부족한 사람(8세 이상 어린이 포함)은 안전에 대해 책임을 지는 사람의 지시와 감독을 받고 위험을 이해하고 있다면 이 커피 머신을 사용, 청소, 정비할 수 있습니다.

어린이가 이 기기를 갖고 놀지 못하도록 감독해야 합니다. 기기와 코드를 8세 미만 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

• 커피 머신은 카운터 위에 수평으로 설치해야 합니다.

• 이 기기는 실외용으로 적합하지 않습니다. 고속 물 분사를 사용해 기기를 세척하거나 고속 물 분사가 사용되는 곳에 기기를 두면 안 됩니다.

• 기기를 청소하기 위해 물에 담그거나 물을 뿌리면 안 됩니다. 청소 작업을 할 때는 청소 방법을 주의해서 따르십시오.

• 앞서 주의 사항에서 이미 언급한 바와 같이, 이 설명서의 지침에 따라 기계를 설치하지 않거나 기계가 설계된 용도(즉, 커피와 뜨거운 음료의 준비) 이외의 목적으로 기계를 사용한

경우, 제조업체는 사물, 동물 및/또는 사람에 대한 손해에 대해 책임을 지지 않습니다.

- 이 머신은 주방에 설치하면 안 됩니다.

- 장치에 대한 일체의 개조를 금지합니다. 제조업체는 장치가 기술 및 외관상의 변경, 성능 및 특성이 변경되거나, 일반적으로 하나 이상의 구성 요소가 변경된 경우, 재산, 동물 및/또는 인간에 대한 피해를 책임지지 않습니다.

- 기계는 평면의 선반 위에 설치하여야 하며 최저 실온 5 °C/41 °F, 최고 실온 32 °C /89 °F 인 곳이어야 합니다.
- 측정된 소음은 70 데시벨 미만입니다.

주의 – 화재 및 감전의 위험
제조 업체의 코드 세트
부품 번호 E-0118-01로만
교체하십시오.

제품 취급 및 운송

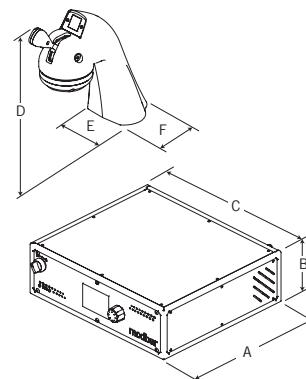
Modbar 장비는 공장 승인 포장으로 출하됩니다. 장비 수령 시 포장이 손상되었는지 철저히 검사하십시오. 손상이 의심되는 경우, Modbar에 즉시 연락하십시오.

Modbar로 장비를 반환하거나 어떤 이유로든 배송을 해야 하는 경우, 공장 승인 포장으로 배송되어야 합니다. 포장을 폐기한 경우, Modbar에 교체에 대해 문의하십시오.

동결로 인한 손상을 방지하기 위해 장비는 출하 전에 적절히 배수되어야 합니다. 운송을 위해 장비를 적절히 배수하는 방법과 관련하여 궁금한 점이 있을 경우, Modbar 지원 팀에 문의하십시오.

보일러의 물이 동결될 수 있는 온도에 장비를 보관하지 마십시오.

모든 머신의 공통적인 치수 및 무게



A [mm]	421	D [mm]	296
B [mm]	136	E [mm]	137
C [mm]	406	F [mm]	137
무게 Module [kg]	16	무게 Tap [kg]	11,3

2. Definition of Available Models

본 조작 매뉴얼은 본사의 모델 가운데 아래의 것만을 위한 것입니다:

MODBAR, Espresso System

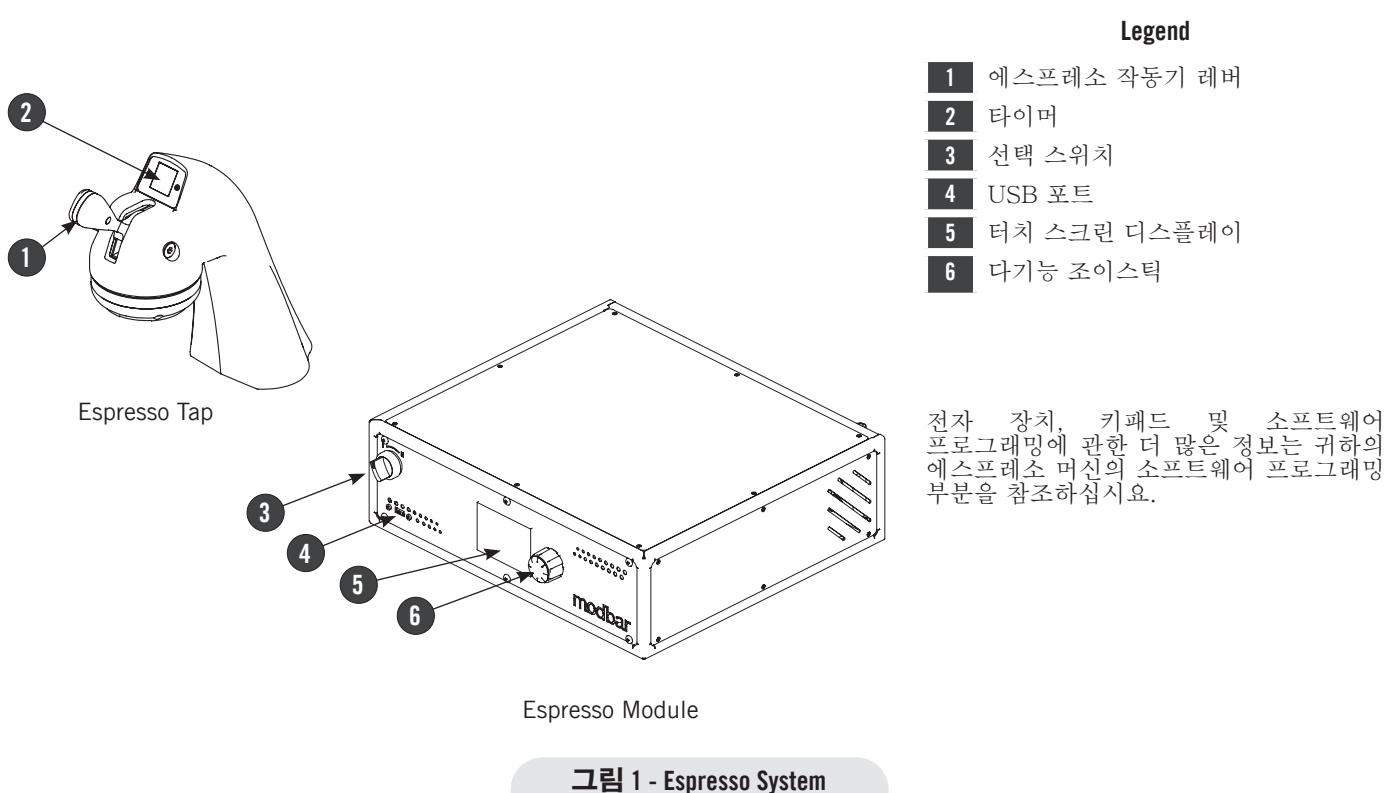
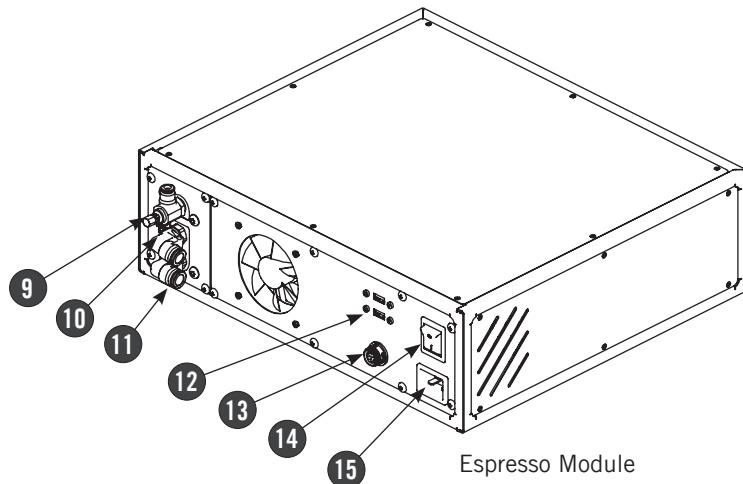


그림 1 - Espresso System

본 조작 매뉴얼은 본사의 모델 가운데 아래의 것만을 위한 것입니다:
MODBAR, Espresso System



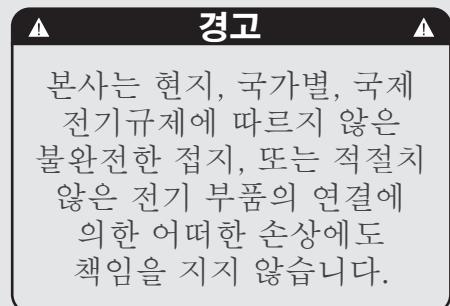
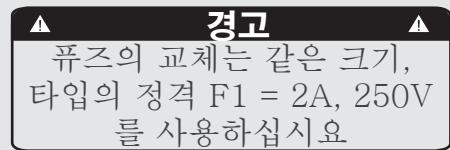
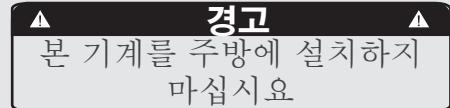
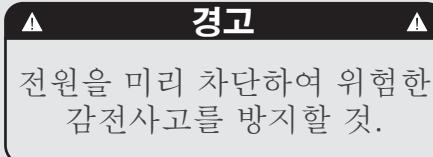
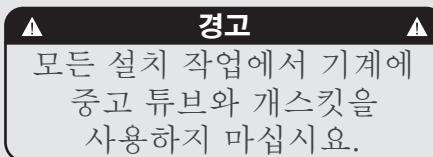
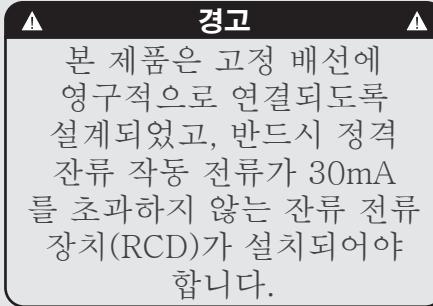
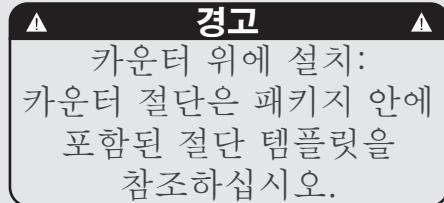
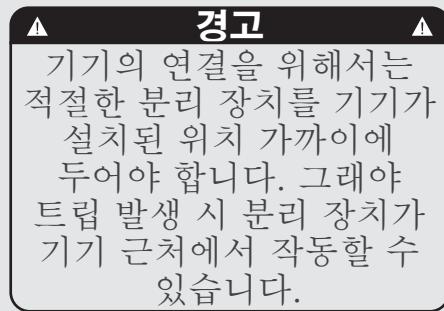
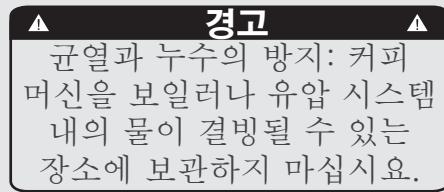
Legend

- 9** 탭 유체 연결
- 10** 물 입구
- 11** 배수
- 12** ModLink 연결
- 13** 탭 전기 연결
- 14** 전원 스위치
- 15** 전원 입구

전자 장치, 키패드 및 소프트웨어
프로그래밍에 관한 더 많은 정보는 귀하의
에스프레소 머신의 소프트웨어 프로그래밍
부분을 참조하십시오.

그림 2 - Espresso System

3. 설치



권장 간격

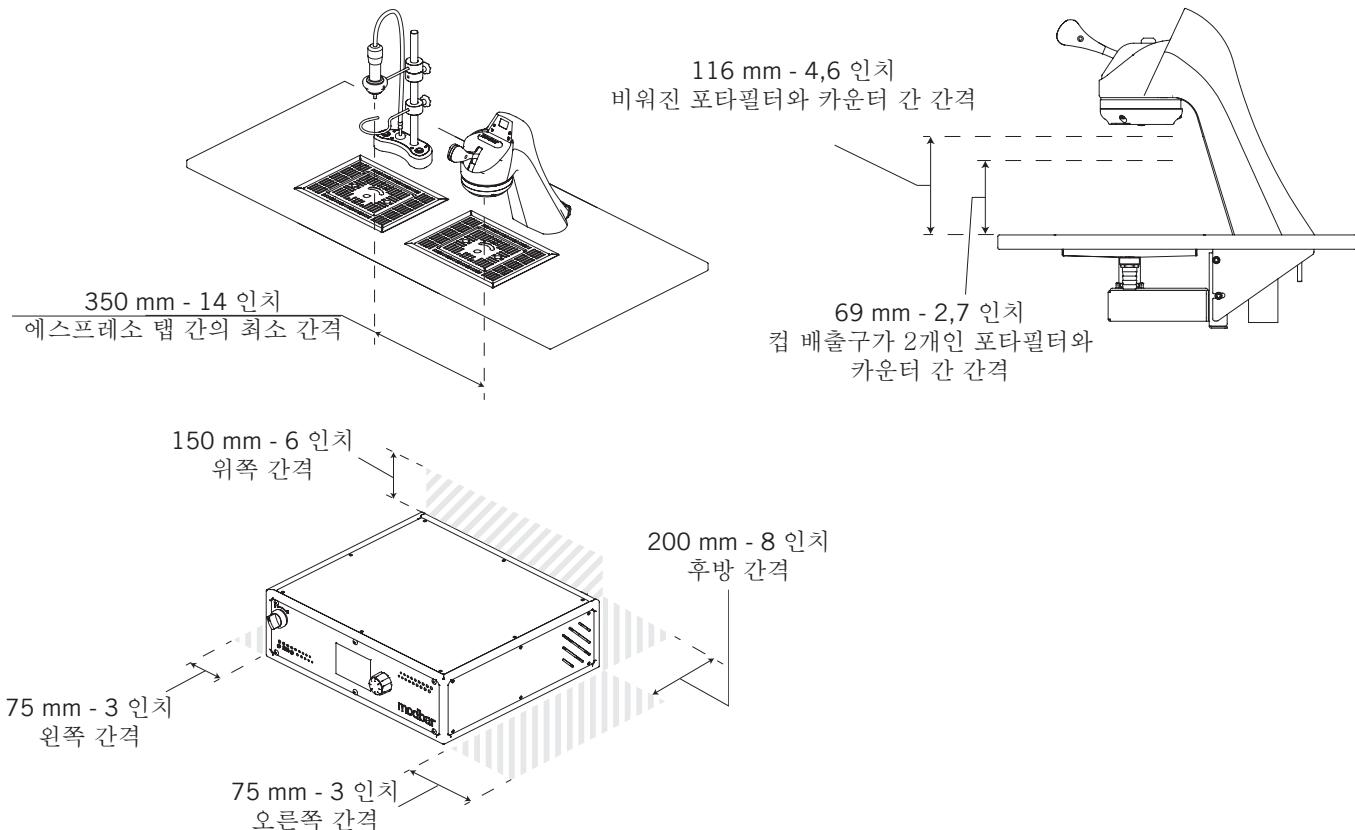
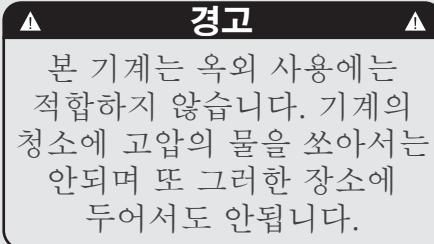
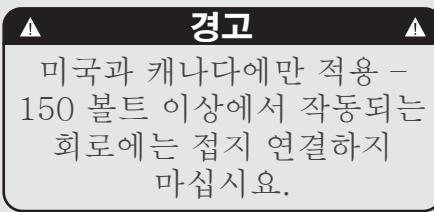
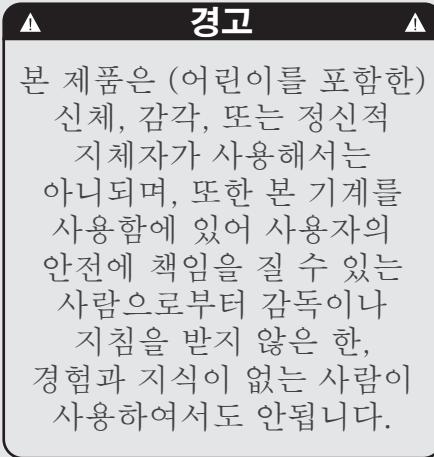


그림 2 - 설치 가이드



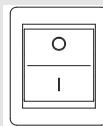
메모:

- 음용수 메인 밸브와 회로 차단기는 사용자가 쉽고 빠르게 접근할 수 있는 곳에 있어야 합니다.

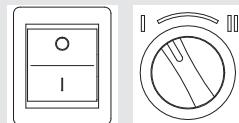
1) 전원 스위치 기능

Modbar 모듈 전면 패널에 있는 두 개의 전원 스위치는 ON과 OFF의 두 가지 기능이 있습니다.

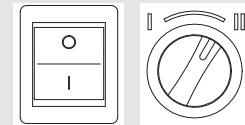
0 - Off: 이 위치에서는 모듈이 꺼짐 위치에 있습니다.



I - 대기 모드: 이 위치에서는 모듈이 대기 모드에 있습니다. 대기 모드에서는 모든 작동 기능이 정상이지만 발열체에 전원이 공급되지 않습니다. 이 모드는 설치 시 시스템 준비에 사용되며, 일부 진단 용도로 유용할 수 있습니다.



II - 작동 모드: 이 위치에서는 모듈이 작동 모드에 있습니다. 전원이 발열체에 공급되며, 모든 기능이 정상적으로 작동합니다.



2) 설치

설치 방법에 나온 설명과 기기 설치 장소에 대한 현지/국가의 안전 기준에 따라 기기를 수도에 연결합니다.

균열이나 누출을 방지하기 위해서 보일러 또는 유압 시스템에서 물이 동결될 수 있는 온도에 커피 머신을 보관하거나 설치하지 마십시오.

설치 후 Modbar 모듈은 사용 전에 준비되어야 합니다. 이것은 다음 단계를 통해 수행합니다.

- 여과된 물이 모듈에 공급되는지 확인합니다.
- 전원 스위치가 꺼짐 위치에 있는지 확인합니다.
- 모듈 전원 케이블이 해당 전원에 연결되어 있는지 확인합니다.
- 전원 스위치를 반 시계 방향으로 돌려 대기 모드로 전환합니다.
- 이 설명서의 “음료 공급 작업” 섹션에서 설명된 대로 수동 모드에서 텁 핸들을 작동합니다.
- 텝에서 물이 쏟아지기 시작하면(새

- 시스템에서는 약간의 시간이 걸릴 수 있습니다) 시스템이 준비될 수 있도록 적어도 30초 동안 물이 흐르게 놔둡니다.
- 이 시점에서 스위치를 시계 방향으로 돌려 작동 모드로 전환하는 것이 안전합니다.

3) 일반적 사용

일반적 사용 중에는 모듈이 이미 준비된 상태이기 때문에 시스템을 준비할 필요가 없습니다. 모듈을 시작하려면 다음 단계를 따릅니다.

- 여과된 물이 모듈에 공급되는지 확인합니다.
- 꺼짐 위치에서 전원 스위치를 시계 방향으로 돌려 작동 모드로 전환합니다.

- 이 시점에서 소자가 가열되기 시작합니다. 각 열 영역이 설정된 온도에 도달하면 모듈을 사용할 준비가 된 상태입니다.

4) 수질

수질은 Modbar 장비의 적절한 기능을 위해 매우 중요합니다. 부적절한 물 여과는 장비와 생산된 커피의 품질 모두에 심각한 문제를 초래할 수 있습니다. 최소한 다음의 수질 기준이 충족되어야 합니다.

물 규격 설명표

총 용존 고형물(모든 장비)	90–150 ppm
총 경도(스팀에만 해당)	Meno di 3 gpg
총 경도(에스프레소 및 Pour-Over)	Meno di 5 gpg
pH(모든 장비)	6.5–7.5

참고: Per maggiori informazioni sulla qualità dell'acqua, visitate www.modbar.com/support.

4. 음료 공급 작업

경고

청소를 위하여 기계를 물에 담구거나 물을 뿌리지 마십시오. 청소를 하기 위해서는 아래 지침을 주의 깊게 따르십시오.

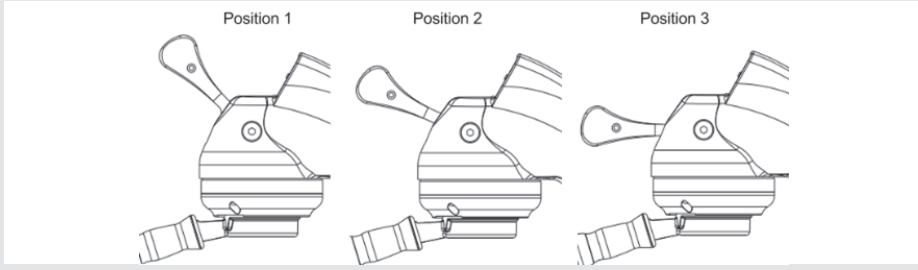
경고

본 머신은 커피와 뜨거운 음료 제조에만 사용하여야 한다.

Modbar 에스프레소 텁은 단일 핸들을 사용하여 여러 기능을 명령할 수 있습니다. 위의 그림에 설명된 바와 같이 세 개의 핸들 위치의 이동을 결합하여 작업을 수행합니다. 다음은 각 텁 기능의 조작을 위한 지침입니다.

1) 자동 작업

압력 프로파일 제어를 위해 현재 선택된 프로파일을 사용하는 자동 모드 음료 공급. 자동 모드에서 기계를 활성화하려면, 위치 1로부터 위치 3으로 핸들을 당깁니다. 텁 화면에 자동이 표시되고 현재 선택된 프로파일의 총 시간을 기준으로 한 카운트다운 시간이 시작됩니다.



2) 수동 작업

수동 모드에서는 현재 선택된 프로파일의 MaxP(최대 압력) 및 MEp(수동 최종 압력) 값만을 사용하여 음료 공급이 이루어집니다. 수동 모드를 작동하려면, 위치 1로부터 위치 2로 핸들을 당깁니다. 핸들이 위치 2에 있는 동안 텁은 라인 압력으로 음료를 공급합니다("사전 주입"). 위치 2에서 최소 2초 동안 머무른 후 텁 화면에는 수동이 표시되고 0부터 시간이 계속 카운트됩니다. MaxP 위치에서 펌프를 켜고 음료를 공급하려면, 핸들을 위치 3에 놓습니다. MaxP에서 음료를 공급한 후 핸들을 다시 위치 2에 놓고 프로그래밍된 MEp에서 음료를 공급하거나 핸들을 위치 1에 놓고 음료 공급을 중단합니다.

3) 행굼

사전 프로그래밍된 행굼 주기를 활성화하려면, 핸들을 위치 1에서 위치 2로 빠르게 이동한 다음 위치 1로 다시

이동하십시오. 이 빠른 토글은 프로파일 화면에 프로그래밍된 행굼 주기를 활성화합니다. 지속 시간 및 펌프 뉴티 주기에 대한 매개 변수는 모두 개인 환경 설정에 맞게 조정될 수 있습니다.

4) 세척 주기

Modbar에는 또한 통합된 세척/역 세척 주기 기능이 내장되어 있습니다. 세척 주기를 사용하려면 다음을 수행하십시오.

- 핸들을 3번 연속 짧게 전환하여 세척 주기를 활성화합니다. 토글 동작은 행굼 주기에서 사용되는 것과 동일합니다.
- 텁 화면에는 "세척"이 표시되고 99부터 카운트 다운이 시작됩니다. 이 시간 동안 일반적인 세척 주기에 따라 펌프가 켜지고 꺼지면서 자동으로 주기가 수행됩니다.
- 작업이 완료되면 행굼 주기를 여러 번 작동하여 일반 필터로 그룹을 잘 행굽니다.

5. 유지관리 및 주기적인 청소

경고

기계의 청소에 고압의 물을 쏘아서는 안되며 또 그러한 장소에 두어서도 안됩니다.

경고

공인 테크니션이 쉽게 접근하여 유지관리할 수 있는 장소에 기계를 설치하여야 합니다.

경고

커피 보일러에는 높은 온도 (125 °F/52 °C 이상)의 물이 담겨 있어서 심각한 화상 또는 화상에 의한 사망을 초래할 수 있습니다.

경고

본 제품은 전문가 전용이며 전문가가 사용하고 유지관리하는 곳에 설치하여야 합니다

경고

청소를 위하여 기계를 물에 담그거나 물을 뿌리지 마십시오. 청소를 하기 위해서는 아래 지침을 주의 깊게 따르십시오.

경고

만약 위 지침을 따르지 않을 경우 제조사는 인명이나 사물의 손상에 대한 책임을 지지 않습니다.

경고

본 제품은 고정 배선에 영구적으로 연결되도록 설계되었으며, 따라서 잔류 작동 전류가 30 밀리암페어를 초과하지 않는 잔류 전류 장치 (RCD)를 장착할 것을 권합니다.

경고

균열과 누수의 방지: 커피 머신을 보일러나 유압 시스템 내의 물이 결빙될 수 있는 장소에 보관하지 마십시오.

일반 서비스/유지 보수 안전 지침

- 유지 보수 및/또는 청소 작업을 수행하기 전에 주 전원 스위치를 OFF 위치로 돌리고 코드를 뽑거나 상대 회로 차단기를 꺼서 기계를 전원으로부터 분리하십시오. 청소 작업에 대해서는 반드시 이 설명서에 나온 방법을 따르십시오.
- 장비가 뛰거울 수 있으므로 유지 보수를 수행할 때에는 항상 주의하십시오. 유지 보수 절차를 수행하기 전에 장비를 완전히 식힐 것을 권장합니다.

1) 정기적인 청소 절차

정기적인 청소 절차는 장비의 수명과 장비가 제공하는 음료의 품질 모두에 중요합니다. 이러한 절차를 따르면 오래가고 맛있는 음료를 얻을 수 있습니다.

2) 역 세척

에스프레소 시스템의 적절한 기능과 청결을 보장하려면 역 세척을 정기적으로 수행해야 합니다. 매일 야간에 이러한 절차를 따르도록 권장합니다.

- 블라인드 필터에 Puro Caff 세제를 한 스푼 넣고 세척할 그룹에 삽입합니다. (포장에서 권장되는 양의 세제를 사용하십시오.)

- 핸들을 3번 연속 짧게 전환하여 세척 주기를 활성화합니다. 토글 동작은 행굼 주기에서 사용되는 것과 동일합니다.

- 텁 화면에는 “세척”이 표시되고 99부터 카운트 다운이 시작됩니다. 이 시간 동안 일반적인 세척 주기에 따라 펌프가 켜지고 꺼지면서 자동으로 주기가 수행됩니다.

- 작업이 완료되면 음료 끓이기 헤드를 통해 물이 꾸준히 흐르게 합니다.

- 블라인드 필터를 다시 삽입하고 자동 세척 주기를 한 번 더 실행합니다. 이번에는 일시 중지 중 필터를 제거하고 필터로부터 물을 부은 다음 주기가 물의 흐름을 재개하기 전에 필터를 다시 삽입합니다. (필터를 삽입할 기회를 가지기 전에 물이 흐르기 시작하면 뜨거운 물이 튀어 화상을 입을 위험을 피하기 위해 주기가 다시 일시 정지될 때까지

기다리십시오.)

- 음료 끓이기 헤드에 “맛을 추가하기” 위해 정상 서비스를 재개하기 전에 에스프레소의 첫 번째 샷을 버리십시오.

3) 필터 청소

- 내열성 용기 안의 물 약 1/2 리터에 커피 머신용 세제 분말 Puro Caff를 2 ~ 3 티스푼 넣고 끓입니다.

- 끓은 용액에 필터를 담그고 약 30분 동안 완전히 담가둡니다.

- 깨끗한 물로 철저히 헹구고 필터가 제자리에 끼워진 상태에서 한 그룹에 여러 번 뜨거운 물을 흘려 보냅니다.

- 불쾌한 맛을 제거하기 위해 커피 한 잔을 만든 다음 버립니다.

- 깨끗한 물로 충분히 헹구고 그룹에 장착한 다음 뜨거운 물을 여러 번 흘려내리십시오.

4) 디퓨저 스크린 청소

시간이 흐름에 따라 커피 찌꺼기가 서서히 쌓여 디퓨저 스크린을 막을 수 있습니다. 청소를 하려면, 먼저 일자 드라이버로 디퓨저 나사를 풀어서 제거해야 합니다.

- 내열성 용기 안의 물 약 1/2 리터에 커피 머신용 세제 분말 Puro Caff를 2 ~ 3 티스푼 넣고 끓입니다.

- 디퓨저 스크린과 나사를 용액에 넣고 약 30분 동안 완전히 담가둡니다.

- 설치를 한 후 스크린이 설치된 상태에서 각 그룹에 온수를 몇 차례 흘려 보냅니다.

5) 장비 외부 청소

탭 및 모듈의 외부는 주기적으로 청소를 해야 합니다. 젖은 마이크로 화이버 천으로 장비를 닦을 것을 권장합니다. 강산 또는 부식제가 포함된 세제는 사용하지 마십시오. 전자 제품 주변을 청소할 때에는 손상을 피하기 위해 과도한 액체를 사용하지 않도록 주의합니다.

6) 물 여과/연화제

제조 업체의 권장 사항에 따라 물 여과를 위한 매체를 정기적으로 교체하는 것이 매우 중요합니다. 적절한 작동 및 청소 지침은 여과 시스템의 설명서를 참조하십시오.

6. 해체 및 파기

1) 해체 및 파기

메인 스위치를 “0” 또는 OFF 위치에 맞추는 것으로 시작합니다.

전력 공급의 차단

에스프레소 머신을 관련 회로 차단기 또는 회로 보호 장치의 스위치를 끄므로서 전기 네트워크로부터 분리하십시오. 전력 공급 코드를 전기 연결로부터 제거하십시오. 펌프 모터 파워 코드를 워터 펌프 모터에서 제거하십시오.

물 공급 시스템의 차단

정수 필터/연수기 유입구의 이전에 위치한 수도 꼭지를 잠금으로서 물의 공급을 차단하십시오. 에스프레소

머신에서 워터 펌프로 연결되는 호스를 제거하십시오. 배수 연결에 사용된 강화 플라스틱 판을 제거하십시오.

이 시점에서 기계를 업소에서 빼셔도 됩니다. 떨어트리거나 손가락을 찧지 않도록 조심하시기 바랍니다.

기계는 여러 가지 재료로 만들어졌습니다. 따라서 다시 사용할 의도가 아니라면 특수 처리회사에서 재활용할 재료를 선별하고 다른 것들은 버리도록 하십시오.

현재의 규제로는 기계를 공공장소 또는 사유지에 내버림으로서 처리하는 것은 불법입니다.

재활용 시 주의: 환경 보호에 관한 경고

사용된 전기 및 전자 폐기물에는 위험하지만 회수하고 재활용되어야 할 가치있고 희귀한 부품들이 들어 있습니다. 본사는 사용자가 파악 가능한 중고 장비들 관련 재활용 센터가 있다면 폐기물을 양도하셔서 환경 및 천연자원 보호에 공헌하실 것을 정중히 요청하는 바입니다.



7. 필수 유지관리 및 점검

장비를 최대 작동 상태로 유지하려면 정기적인 유지 보수를 수행하는 것이 중요합니다. 유지 보수는 자격을 갖춘 기술자가 수행해야 합니다. 사용 정도에 따라 일정이 다를 수 있지만, 다음이 권장됩니다.

- 그룹 개스킷 교체
- 디퓨저 스크린 교체
- 음료 끓이기 온도 확인
- 음료 끓이기 압력 확인
- 수질 확인

3, 4 개월에 한 번

- 물 공급 솔레노이드 밸브 점검
- 배관 누출 또는 막힘 점검
- 모든 스위치의 올바른 작동 확인
- 필터 배스킷 확인

- 필터 배스킷 교체
- 전기 배선 점검
- 보일러 안전 스위치 점검

일년에 한 번 (위 항목에 부가적으로)

- 보일러 온도 프로브 제거 및 청소/점검

- 보일러의 내부를 점검하고, 필요한 경우 식품 및 음료 기기에 허용되는 적절한 세제를 사용하여 헹구어 냅니다.

3년에 한 번 (위 항목에 부가적으로)

8. 기본 진단

• 모듈 가열되지 않음:

전원 스위치가 대기 모드 위치인 반 시계 방향이 아니라 작동 모드 위치인 시계 방향으로 돌려져 있는지 확인합니다. 또한 템이 연결되어 있는지 확인합니다. 모듈이 템과의 통신이 끊어지면 모든 가열이 종료됩니다.

• 안전 재설정 스위치에 대한 참고 사항:

에스프레소 모듈에는 각 보일러에 하나씩 두 개의 안전 재설정 서모스텟 제어 스위치가 있습니다. 에스프레소 템에는 또한 음료 끓이기 헤드에 하나의 안전 재설정 스위치가 있습니다. 보일러(또는 음료 끓이기 헤드)가 가열되지 않는 경우, 이것은 이러한 스위치 중 하나가 활성화되었기 때문일 수 있습니다. 이러한 활성화는 과도한 온도에 의해 트리거되며, 비정상적인 작동 및 부품 고장 가능성을 의미합니다. 앞서 언급된 안전 스위치는 모두 에스프레소 모듈 및 에스프레소 템에 내장되어 있으며, 사용자가 다시

설정할 수 없습니다. 안전 스위치가 활성화되었다고 생각되는 경우, 모듈 또는 템은 공인 기술자의 정비를 필요로 할 수 있습니다. 추가 지원 및 정보는 Modbar에 문의하십시오.

• 템이 음료를 공급하지 않음:

모듈에 대한 급수가 켜져 있는지 확인합니다. 또한 템과 모듈 사이의 유체 라인에 고임이 없는지 확인합니다. 템 디스플레이가 정상적으로 작동하는지 확인합니다. 그렇지 않은 경우, 템 전기 연결부가 연결되어 있는지 확인합니다. 여전히 문제가 해결되지 않으면 Modbar 지원 팀에 문의하십시오.

• 펌프 오버슈팅:

프로파일이 T1에 대해 프로그래밍된 최소 2 초인지 확인합니다. 이보다 시간이 작을 경우 펌프가 해당 압력으로 빠르게 상승하면서 오버슈팅이 발생할 수 있습니다.

또한 여과 공급 장치가 설치된 모든 장비에 적합한지 확인합니다. 어떤 경우에는 Modbar와 동일한 여과 라인에 연결된 싱크 또는 기타 장비를 실행하면 추출 과정에서 압력 스파이크가 발생할 수 있습니다. 이것은 다른 장치에 의해 갑자기 많은 물의 양이 흘러 나오기 때문입니다. 이로 인해 펌프는 감소된 유량을 보상하며, 장치가 물을 끌어오지 않게 되면 압력 스파이크가 발생합니다.

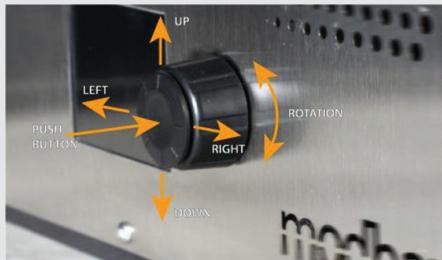
• 모듈이 물을 공급하지 않음:

모듈에 공급되도록 물이 켜져 있는지 확인합니다. 수압이 적절한지 확인합니다. Modbar 장비가 작동 가능한 압력 범위는 0.25 ~ 0.50MPa입니다. 수압이 너무 낮으면 모듈이 물을 공급하지 않습니다.

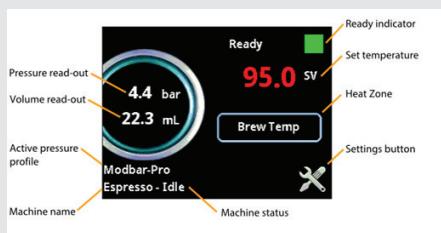
9. 소프트웨어 프로그래밍 가이드

1) 인터페이스:

터치 스크린은 테이터 선택 및 표시에 사용됩니다. 다기능 엔코더는 데이터 편집에 사용됩니다. 엔코더의 기능은 다음과 같습니다:



2) 홈 화면:



프로세스 값: (열 영역 버튼에 의해 선택된) 활성 열 영역의 현재 값(도 단위)입니다.

설정 온도: 활성 열 영역의 현재 설정점 값(도 단위)입니다. 설정 온도를 변경하려면,

화면의 빨간색 값을 누르십시오. 값을 강조 표시됩니다. 엔코더를 좌우로 돌리면 값을 1도 단위로 변경할 수 있습니다. 조이스틱을 위아래로 누르면 온도를 1/10 단위로 변경할 수 있습니다. 조이스틱의 가운데 버튼을 누르면 변경 사항이 저장됩니다. (이 온도는 현재 선택된 프로파일에 저장됩니다.)

준비 표시기: 이 정사각형 표시기는 음료를 공급한 온도에 있는지의 여부를 나타냅니다. 기기를 처음 시작하면 모든 온도 영역이 설정된 온도로 가열될 때까지 표시기가 빨간색으로 유지됩니다. 모든 영역이 설정 온도에 도달하면 아이콘이 녹색으로 바뀌면서 음료를 공급할 준비가 되었음을 나타냅니다.

열 영역: 자동 온도 모드에서는 이 버튼이 기능이 없습니다. 수동 온도 모드에서는 이 버튼을 누르면 입구 보일러, 출구 보일러 및 음료 끓이기 헤드 등 3 개의 열 영역을 순환합니다. (“고급 환경 설정 화면 2 페이지” 참조)

설정 버튼: 이 버튼을 누르면 메인 설정 화면으로 이동합니다.

기계 상태: 모듈 및 텁의 현재 상태를 표시합니다.

기계 이름: 기계 이름(고급 환경 설정에서 사용자 편집 가능)을 표시합니다.

활성 압력 프로파일: 현재 선택된 압력 프로파일을 표시합니다.

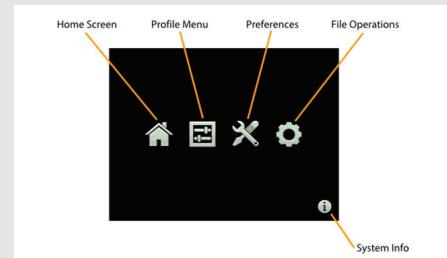
양 판독 값: 해당 음료 공급 주기(수동,

자동 및 행굼) 중 실시간 유체량 정보를 표시합니다.

압력 판독 값: 모듈의 현재 압력을 표시합니다.

팁: 모듈이 설정 모드(히터 없음, 메인 스위치가 왼쪽 위치에 있음)에 있는 경우, 압력 판독 값은 급수 압력을 정확하게 표시합니다. *보일러는 70°C(150°F) 미만이어야 합니다.

2) 메인 설정 화면:



홈 화면: 이 버튼을 누르면 홈 화면/대시 보드로 다시 이동합니다.

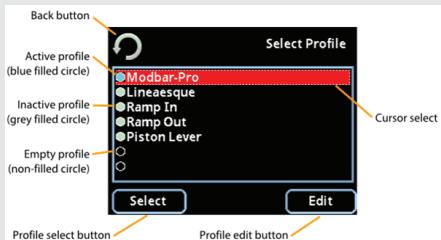
프로파일 메뉴: 이 버튼을 누르면 프로파일 선택 메뉴로 이동합니다.

환경 설정: 이 버튼을 누르면 시스템 환경 설정 페이지로 이동합니다.

파일 작업: 이 버튼을 누르면 파일 작업 페이지로 이동합니다.

시스템 정보: 이 버튼을 누르면 시스템 버전 및 소프트웨어 정보가 표시됩니다.

3) 프로파일 선택 화면:



뒤로가기 버튼: 언제든지 뒤로가기 버튼을 누르면 이전 화면으로 이동합니다.

활성 프로파일: 에스프레소 텁 레버가 자동으로 끓이기 위치에 있을 때 활성화되어 사용되는 프로파일이며, 파란색으로 채우진 원으로 표시됩니다.

비활성 프로파일: 존재하고 프로파일 데이터를 포함하지만 현재 활성화되어 있지 않은 프로파일이며, 회색으로 채워진 원으로 표시됩니다.

빈 프로파일: 빈 프로파일 슬롯이며, 프로파일 데이터가 입력될 때까지 사용되지 않을 수 있습니다. 빈 프로파일은 채워지지 않은 원으로 표시됩니다.

프로파일 선택: 프로파일 선택을 누르면 현재 커서로 선택한 프로파일이 활성 프로파일로 설정됩니다.

프로파일 편집: 프로파일 편집 버튼을 누르면 현재 커서로 선택한 프로파일의 데이터를 편집할 수 있습니다.

커서 선택: 접선 윤곽의 커서를 선택하면 화면에서 어떤 프로파일이 선택되어 있는지가 표시됩니다. 조이스틱의 로터리 엔코더 또는 위로/아래로 기능을 사용하여 프로파일 목록을 탐색할 수 있습니다.

푸시 버튼을 누르면 선택된 프로파일이 활성화됩니다.

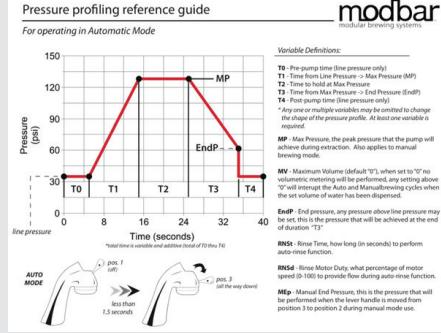
팁: 프로파일을 선택하면 이 메뉴가 텁 디스플레이에도 복제됩니다. 모듈과 텁 사이의 설치 거리에 따라 텁 화면에서 메뉴를 탐색하고 엔코더 버튼을 사용하여 프로파일을 스크롤할 수 있습니다. 가운데의 엔코더 버튼을 누르면 텁에서 강조 표시된 프로파일이 선택됩니다. 또한 가운데의 엔코더 버튼을 누르면 홈 화면의 프로파일 선택 메뉴로 이동합니다.

4) 압력 프로파일:

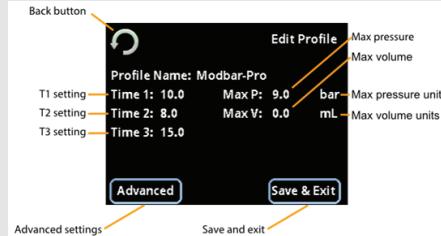
Modbar 에스프레소 시스템의 압력 프로파일 기능은 “간단” 또는 “고급” 모드에서 프로그래밍 할 수 있으며, 각 모드는 자체 설정 화면을 가집니다. 바람직한 주출 특성을 제공하는 성공적인 프로파일을 설계하기 위해서는 변수와 그 정의 및 이들을 함께 작동하는 방법을 이해하는 것이 중요합니다.

시스템은 매우 광범위하며, 오늘날 시판 중인 거의 모든 에스프레소 머신 또는 압력 조건을 시뮬레이션할 수 있습니다.

다음의 참조 가이드를 연구하여 아래와 같은 간단 및 고급 프로그래밍 메뉴 인터페이스를 성공적으로 사용할 수 있습니다.



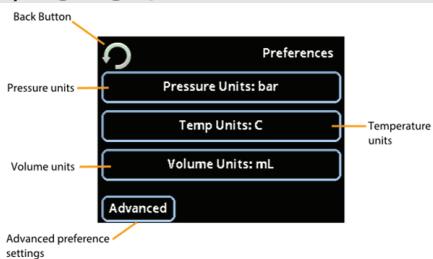
5) 프로파일 편집 화면(간단):



6) 프로파일 편집 화면(고급):



7) 환경 설정 화면:



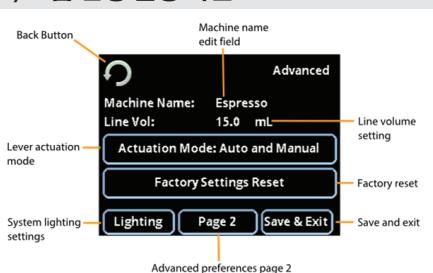
압력 단위: 이 버튼은 시스템의 압력 단위를 bar 또는 psi로 설정합니다.

온도 단위: 이 버튼은 시스템의 온도 단위를 섭씨(C), 화씨(F) 또는 켈빈(K)으로 설정합니다.

양 단위: 이 버튼은 시스템의 볼륨 단위를 밀리리터(mL) 또는 유체 온스(oz.)로 설정합니다.

고급: 이 버튼을 누르면 고급 환경 설정 페이지로 이동합니다.

8) 고급 환경 설정 화면:



기계 이름: 모듈을 설명하는 이름입니다. 이름을 터치하면 필드가 강조 표시되며,

원 할 경우 엔코더 휠과 후시 버튼을 사용하여 기계의 이름을 바꿀 수 있습니다.

라인 양: 이 값은 에스프레소 모듈과 에스프레소 텁 사이의 라인에 물을 수용하는 데 사용됩니다. 또한 커피 떡에 의한 물 흡수 손실을 설명하는 데 사용될 수도 있습니다.

라인 양 설정은 또한 동일한 음료 끓이기 프로파일 및/또는 양 설정을 사용하는 두 개의 서로 다른 에스프레소 모듈 사이의 불일치를 수정하는 데 사용될 수도 있습니다. 예를 들어, 두 개의 에스프레소 모듈이 모두 36 mL를 공급하도록 설계되어 있고 그 중 하나가 나머지 하나보다 약간 더 많은 양을 공급하는 경우, 공급량을 조정하기 위해 파이프 공급되는 모듈의 라인 양 설정을 증가시킬 수 있습니다.

레버 작동 모드: 이 설정을 사용하여 에스프레소 텁의 레버 작동기의 동작을 제어합니다. “자동 및 수동”을 사용하면 자동 압력 프로파일 모드와 수동 작동 모드를 모두 사용할 수 있습니다. “자동”은 기능을 자동 압력 프로파일 모드로 제한합니다. “수동”은 기능을 수동 작동 모드로 제한합니다.

공장 초기화: 모든 시스템 설정을 원래의 공장 출하 시 값으로 되돌립니다. 주의! 모든 저장된 압력 프로파일 및 기타 설정을 잃게 됩니다. 공장 초기화 작동을 확인하는 확인 화면이 표시됩니다.

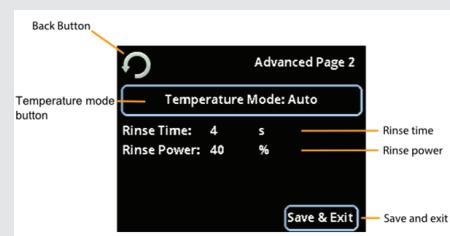
조명: 이 버튼을 누르면 조명 설정 화면으로 이동합니다.

고급 환경 설정 2 페이지: 이 버튼을 누르면 고급 환경 설정 화면의 2 페이지로 이동합니다.

저장 및 종료: 맞습니다! 이 버튼을 누르면

설정 변경 사항이 저장되고 현재 화면이 종료됩니다.

9) 고급 환경 설정 화면 2 페이지:



온도 모드 버튼: 이 버튼은 자동 및 수동 온도 모드 사이를 전환합니다.

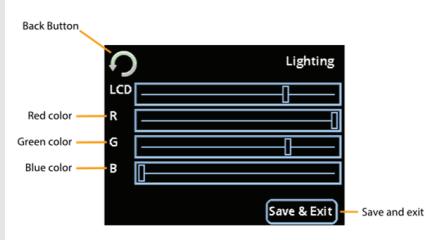
자동 온도 모드는 단일 온도 설정을 사용하여 최상의 온도 성능을 제공하기 위해 공장에서 보정됩니다.

수동 온도 모드는 입구 보일러, 출구 보일러, 음료 끓이기 헤드 등 흄 화면에서 각 온도 영역의 설정 점을 독립적으로 제어할 수 있게 합니다. 흄 화면에서 열 영역 버튼을 누르면 각 영역을 순환하며 그 온도를 독립적으로 설정할 수 있습니다.

헹굼 시간: 헹굼 시간 값은 헹굼 주기의 초수를 제어하며, 더 짧거나 긴 헹굼 주기로 수정할 수 있습니다.

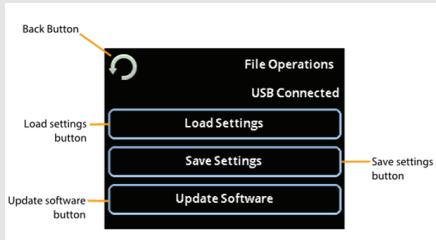
헹굼 파워: 헹굼 파워 값은 헹굼 주기 중 모터 속도 비율을 제어합니다. 더 또는 덜 강력한 헹굼으로 값을 수정할 수 있습니다.

10) 조명 화면:



LCD 밝라이트: Use this slider to control the brightness of the touch screen display.
RGB: RGB 색상 슬라이더를 사용하여 모듈에 대해 무지개 색상을 만들 수 있습니다. 내부 LED 조명.

11) 파일 작업 화면:



설정 로드: 이 버튼을 누르면 설정 로드 화면으로 이동합니다.
설정 저장: 이 버튼을 누르면 설정 저장 화면으로 이동합니다.
소프트웨어 업데이트: 이 버튼을 누르면 소프트웨어 업데이트 화면으로 이동합니다.

12) 설정 로드 화면:



파일 목록: 이 영역에는 현재 USB 드라이브에 저장된 모든 설정 파일이 표시됩니다.

커서 선택: 점선 윤곽의 커서를 선택하면 화면에서 어떤 파일이 선택되어 있는지가 표시됩니다. 조이스틱의 로터리 엔코더 또는 위로/아래로 기능을 사용하여 파일 목록을 탐색할 수 있습니다.

파일 선택 버튼: 선택 항목을 누르면 현재 선택된 설정 파일이 로드됩니다. 여기에는 앱리 프로파일과 사용자가 액세스 할 수 있는 기타 설정 및 환경 설정이 포함됩니다. 참고: 기존 프로파일은 덮어 씁니다.

13) 설정 저장 화면:



파일 목록: 이 영역에는 현재 USB

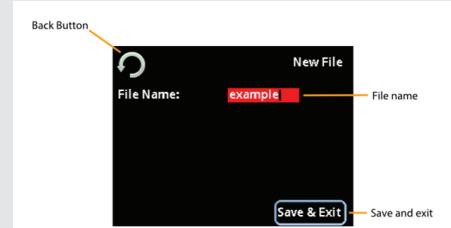
드라이브에 저장된 모든 설정 파일이 표시됩니다.

새 파일: 이 옵션을 사용하면 새 설정 파일을 만들려면, < 새 파일 > 옵션을 강조 표시하고 터치 스크린에서 가운데의 엔코더 버튼 또는 파일 선택 버튼을 눌러 선택을 합니다.

커서 선택: 점선 윤곽의 커서를 선택하면 화면에서 어떤 파일이 선택되어 있는지가 표시됩니다. 조이스틱의 로터리 엔코더 또는 위로/아래로 기능을 사용하여 파일 목록을 탐색할 수 있습니다.

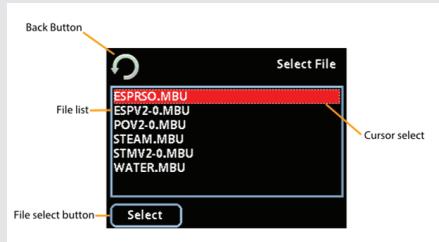
파일 선택 버튼: 선택 항목을 누르면 현재 설정이 선택된 파일에 저장됩니다. 여기에는 앱리 프로파일과 사용자가 액세스 할 수 있는 기타 설정 및 환경 설정이 포함됩니다.

14) 새 파일 화면:



파일 이름: 설정 파일을 설명하는 이름입니다. 이름을 터치하면 필드가 강조 표시되며, 원할 경우 엔코더 훨과 푸시 버튼을 사용하여 파일의 이름을 바꿀 수 있습니다.

15) 소프트웨어 업데이트:



파일 목록: 이 영역에는 현재 USB 드라이브에 저장된 모든 소프트웨어 업데이트 파일이 표시됩니다.

커서 선택: 점선 윤곽의 커서를 선택하면 화면에서 어떤 파일이 선택되어 있는지가 표시됩니다. 조이스틱의 로터리 엔코더 또는 위로/아래로 기능을 사용하여 파일 목록을 탐색할 수 있습니다.

파일 선택 버튼: 선택을 누르면 선택된 소프트웨어 업데이트가 시스템에 설치됩니다. 기계가 재부팅되면 소프트웨어 업데이트 프로세스가 완료되며, 모듈 터치 스크린과 에스프레소 템 디스플레이 모두에 Modbar 로고가 표시됩니다.

소프트웨어 버전: 이 필드는 기계에 로드된 현재 소프트웨어 버전을 표시합니다.

디스플레이 보드 정보: 이 필드는 디스플레이 보드의 하드웨어 버전과 일련 번호를 표시합니다.

메인 보드 정보: 이 필드는 메인 보드의 하드웨어 버전과 일련 번호를 표시합니다.

헤드 보드 정보: 이 필드는 음료 끓이기 헤드 보드의 하드웨어 버전과 일련 번호를 표시합니다.

빌드 정보: 이 필드는 시스템에서 각 회로 보드의 소프트웨어 빌드를 표시합니다.

16) 시스템 정보 화면:



دليٌّ التسْعَيْل

- نظام الإسبرسو **MODBAR**

modbar™





La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.modbar.com | @modbar

ت: 39+ 055 849 191
ف: 39+ 055 849 1990

إنّ هذه التعليمات عبارة عن تعليمات أصلية أقرّها المُصنّع.



ولمشاهدة دليل برمجة البرامج المتوفر بالكامل على الموقع الإلكتروني الخاصّ بـ Modbar International أو في الولايات المتحدة الأمريكية وكندا، امسح رمز الاستجابة السريع QR Code.

لقد تمت طباعة هذه التعليمات على ورقٍ معاد تدويره.

MODBAR - نظام الإسبرسو

كتيب التشغيل إصدار 3.0 - 05/2022
MAN.20.01.01.02

الفصول

- | | |
|--------------------------------------|-----------|
| 1. التحذيرات العامة ومواصفات السلامة | الصفحة 3 |
| 2. تعريف الطرازات المتوفرة | الصفحة 7 |
| 3. تركيب الجهاز | الصفحة 9 |
| 4. عمليات الصرف | الصفحة 13 |
| 5. عمليات الصيانة والتنظيف الدوري | الصفحة 14 |
| 6. تفكيك الجهاز والتخلص منه | الصفحة 16 |
| 7. عمليات الصيانة والفحص الإجبارية | الصفحة 17 |
| 8. التشخيص الأساسي | الصفحة 18 |
| 9. دليل برمجة البرامج | الصفحة 19 |

مودبار



الشهادات المتوفرة:

١. التحذيرات العامة ومواصفات السلامة

- تأكّد من أن المواصفات الموجودة على لوحة الصنع الخاصة بالجهاز تتوافق مع المصدر الكهربائي الرئيسي الذي ستقوم بتنويم وحدة **Modbar** إليه.
- ستحتقر العمل الكهربائي الآمن للجهاز فقط عند توصيله إلى منفذ طاقة (مقبس) بصورة سليمة وبمراعاة كافة القوانين الكهربائية وقواعد السلامة المحلية، القومية والدولية، وذلك خاصّةً عن طريق تأريض الجهاز ذاته بعنایة. تأكّد من تنفيذ التأريض بشكل سليم، حيث أنه يمثّل اشتراطًا أساسياً للأمان. كما وأنّ تأكّد من تحقّق الأفراد المؤهلين من مثل عمليات التوصيل هذه.
- لأنّ الاستخدام أو التركيب غير السليم لوحدة **Modbar** قد يؤدي إلى تلف المنتج وأو إلى إصابة بالغة للمستخدم النهائي. إذا تمت إساءة استخدام الجهاز أو تركيبه بشكل غير صحيح أو العبث به، فلن تتحمل شركة **Modbar** المسؤلية عن آية تلفيات أو إصابات يمكن أن تحدث.
- عندما تتفقىي الجهاز الخاص بك، افحص

تحذير

كما هو مذكور في الملاحظات السابقة، فلن يكون المصنّع مسؤولاً عن أي تلف قد يحدث للأشخاص الحيوانات وأو الأشياء، وذلك عند عدم تركيب الجهاز حسب التعليمات المضمّنة في هذا الدليل وأيضاً عند عدم استخدامه للأغراض المقصود له (أي تحضير القهوة والمشروبات الساخنة).

١) إجراءات وقائية مهمّة

- إنّ هذا الجهاز مخصص للاستخدام المهني فقط ويجب تركيبه في الأماكن حيثما يكون استعماله وصيانته قاصرین على الأفراد المدربين. كما ويحظر على الأطفال استخدام هذا الجهاز أو اللعب به.
- يجب تثبيت هذا الجهاز لكي يتوافق مع القوانين الفدرالية، الحكومية أو المحلية الخاصة بالأنظمة الكهربائية وشباك الأنابيب المعمول بها. كما ولا بد لعمليات التركيب أن تتوافق مع تعليمات المصنّع ويجب أن يقوم بها الأفراد المؤهلون والمصرح لهم فقط.

تحذير

إنّ هذه الماكينة مخصصة للاستخدام المهني فقط، لذلك يجب تركيبها في الأماكن حيثما يكون استعمالها وصيانتها قاصرین على الأفراد المدربين. كما ويحظر على الأطفال استخدام هذا الجهاز أو اللعب به.

تحذير

قهوة الإسبرسو في موضع أفقى على منضدة أعلى من 80 سم عن مستوى سطح الأرض.

تحذير

إنّ هذا الجهاز غير ملائم للاستخدام الخارجي. لتنظيف هذا الجهاز، لا ينبغي استعمال دفقات الماء، كما ولا ينبغي أن يوضع الجهاز نفسه حيثما تُستخدم دفقات المياه.

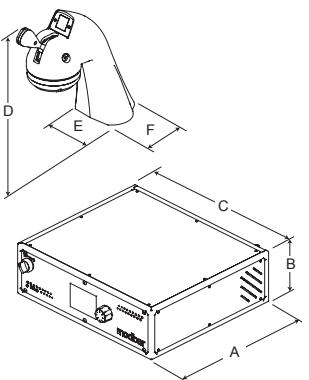
- لا تعرّض الجهاز إلى العوامل المناخية (مثل الأمطار، الشمس وما إلى ذلك).
- لا تدع الأطفال أو الأشخاص غير المدربين يقوموا باستخدام هذا الجهاز.
- لا تنظف لوحة التحكم باستخدام قطعة مبللة من القماش، حيث إنها غير محمية من المياه.
- قبل تنفيذ أية عمليات صيانة و/أو تنظيف، قم بتنوير مفتاح الطاقة الرئيسي إلى الموضع OFF (الإطفاء) ومن ثم قم بفصل الجهاز عن مصدر الطاقة، وذلك عن طريق نزع الكابل أو إيقاف تشغيل قاطع الدائرة الكهربائية المتعلق. للقيام بأية عمليات تنظيف، يجب اتباع التعليمات المضمنة في هذا الدليل حسرياً.
- إذا كان الجهاز يعمل بطريقة غير صحيحة أو يتعطل، قم بتحويل مفتاح الطاقة الرئيسي إلى الموضع OFF (الإطفاء)، ثم قم بفصل الجهاز عن مصدر الطاقة (وذلك كما قد تم توضيحه في الفقرة السابقة) وبعدهاأغلق صمام توفير المياه أيضاً. ولا تحاول أن تقوم بإصلاحه. لإجراء أية عمليات إصلاح، انصل بأفراد مؤهلين ومصرّح لهم فقط. يجب تنفيذ أية عمليات إصلاح حسرياً
- القوابس المتعددة و/أو كوابيل الإطالة. ومع ذلك، إذا لم يكن بإمكانك الاستغناء عن استخدامها، فتأكد من أنها تكون حسرياً من النوع الذي يتوافق مع القوانين الكهربائية وقواعد الأمان المحلية، القومية والدولية؛ كما ويجب - عند استعمال تلك المهيئات وكوابيل الإطالة - الحرص على عدم تجاوز القيم المقصنة لقدرة والتيار الكهربائي الموضحة عليها.
- يجب استخدام هذا الجهاز حسرياً للوظائف التي قد تم تصميمه وإنتاجه من أجلها. ويعد أي استخدام آخر غير مناسب وخاطير. لن يكون المصنّع مسؤولاً عن أية تلفيات قد تحدث نتيجة الاستعمال غير المناسب و/أو غير العقلاني.
- إن استخدام أي جهاز كهربائي يتطلب الالتزام ببعض القواعد الأساسية.
- لا تلمس الجهاز عندما تكون يداك أو قدماك مبللة أو رطبة.
- في حال عدم ارتداء حذاء، لا تستخدم الجهاز أبداً.
- لا تستخدم أية كوابيل إطالة في الحمامات أو غرف الاستحمام.
- لا تفصل الجهاز عن منفذ الطاقة (المقبس) عن طريق سحب كابل التغذية الكهربائية.
- جيّداً العبوة والجهاز ذاته، وذلك للتأكد من عدم وجود أية علامات للتلف. وإذا كان هناك شك في وجود أي تلف، فقبل محاولة تركيب أو تشغيل الجهاز يرجى الاتصال بخدمة دعم شركة Modbar.
- إن وحدات Modbar غير مخصصة للاستخدام بالخارج أو في بيئة غير مكيفة حيث قد تصل الحرارة إلى درجة التجمد.
- أثناء عمليات التخمير، لا تترك الجهاز دون مراقبة.
- لتقطيف الشاشات أو المفاتيح الموجودة على الوحدة (أو الوحدات)، فلا تستخدم أية قطع مبللة من القماش، وذلك لأنها غير صامدة للماء.
- يجب إجراء عمليات الإصلاح الخاصة لوحدات Modbar بواسطة فنيين مدربين فقط، كما ويجب عليهم عند ذلك استخدام الأجزاء المعتمدة من شركة Modbar فقط.
- لأن التركيب الخاطئ قد يتسبّب في أضرار و/أو إصابات للأشخاص، الحيوانات أو الأشياء، فلن يكون المصنّع مسؤولاً عن تلك الأضرار أو الإصابات.
- إننا لا نوصي باستعمال المهيئات،

- يُمنع إحداث أية تغييرات على الجهاز ولا يتحمّل المُصنّع مسؤولية إلحاق أي ضرر بالممتلكات، الحيوانات والأفراد إذا تعرّض الجهاز لتغييرات فنية وجميلية، تغييرات في الأداء والخصائص وبشكل عام إذا تم العبث بأحد العناصر المكوّنة له أو أكثر.
- كما وينبغي وضع الجهاز على منضدة مسطحة ولا بد أن يتم تركيبه في أماكن تكون درجات حرارتها كالتالي:
 - الحد الأدنى لدرجة حرارة الغرفة: 5°C مئوية؛
 - الحد الأقصى لدرجة حرارة الغرفة: 32°C مئوية.
- أمّا مستوى ضغط الصوت المقاس للجهاز، فيكون أقل من 70 dBA.
- تثبيه - خطر الحرائق والصدمة الكهربائية.** عند الاستبدال، استخدم فقط مجموعة كواكب المُصنّع، رقم الجزء: E-0118-01
- التعامل مع المنتج ونقله يتم شحن وحدة Modbar في عبوات معتمدة من المصنّع. عقب استلام الجهاز،
 - الأشخاص على وعي بالمخاطر. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم تلاعّبهم بالجهاز. احتفظ بالجهاز والقابل التابع له بعيداً عن متناول الأطفال أقل من سن 8 سنوات.
 - يجب وضع ماكينة تحضير القهوة هذه في موضع أفقى وعلى منضدة.
 - إنّ هذا الجهاز غير ملائم للاستخدام الخارجي. لتنظيف هذا الجهاز، لا ينبعي استعمال دفقات الماء، كما ولا ينبعي أن يوضع الجهاز نفسه حيثما تُستخدم دفقات المياه.
 - لا تقم أبداً بغمس الجهاز أو بدفعه بالماء، وذلك في سبيل تنظيفه. للقيام بعمليات التنظيف، يرجى اتباع الإرشادات بعناية تامة.
 - كما هو مذكور في الملاحظات السابقة، فلن يكون المصنّع مسؤولاً عن أي تلف قد يحدث للأشخاص، الحيوانات وأوّل الأشياء، وذلك عند عدم تركيب الجهاز حسب التعليمات المضمّنة في هذا الدليل وأيضاً عند عدم استخدام الجهاز ذاته للأغراض المقصّم له (أي تحضير القهوة والمشروبات الساخنة).
 - لا ينبعي تثبيت هذا الجهاز في المطبخ.
- بواسطة المُصنّع أو بواسطة فني معتمد، وذلك باستخدام قطع غيار أصلية فقط. لأنّه عند عدم الالتزام بما ذكر أعلاه، فقد يتهدّد العمل الآمن للجهاز.
- لا تعيق فتحات دخول وخروج الهواء.
- يجب عدم استبدال كابل التغذية الكهربائية الخاص بالجهاز بواسطة المستخدمين. وإذا تعرّض كابل التغذية الكهربائية للتلف، قم بإطفاء الماكينة ومن ثم افصلها عن الشبكة الكهربائية، وذلك عن طريق إيقاف تشغيل قاطع الدائرة الكهربائية المتعلق، وبعدهاأغلق صمام توفير المياه أيضاً. لاستبدال كابل التغذية الكهربائية، اتصل بالأشخاص المهنيين المؤهلين فقط.
- إذا كان كابل التغذية الكهربائية تالفاً، يجب استبداله بكابل أو تجميع خاص يتوفر من المصنّع أو وكيل الخدمة الخاصة به.
- يمكن استخدام، تنظيف وصيانة ماكينة تحضير القهوة هذه من قبل الأشخاص (ومن بينهم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات) ذوي القرارات الجسدية، الحسية أو العقلية المنخفضة، أو الأشخاص الذين ينقصون الخبرة والمعرفة، وذلك فقط عند توفير الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم وإذا كان هؤلاء

افحص جيداً العبوة للتأكد من عدم وجود أي تلف. إذا كان هناك شک في وجود أي تلف، اتصل بشركة Modbar فوراً. إذا كنت تحتاج لإعادة هذا الجهاز إلى شركة Modbar أو لشحنه لأي سبب، عندها يجب شحنها في العبوة المعتمدة من المصنع. وإذا كنت قد تخلصت من العبوة، يرجى الاتصال بشركة Modbar لاستبدالها.

قبل القيام بالشحن، يجب تصريف (تفريغ) هذا الجهاز جيداً، وذلك لتجنب أي تلف قد ينتج عن التجمد. وإذا كانت لديك أسئلة حول كيفية تصريف (تفريغ) الجهاز بشكل صحيح من أجل الشحن، يرجى الاتصال بخدمة دعم شركة Modbar. لا تقم بتخزين الجهاز في أماكن يمكن أن تسبب درجة حرارتها تجمد الماء في الغلايات.

الأبعاد والأوزان المشتركة بكل الماكينات



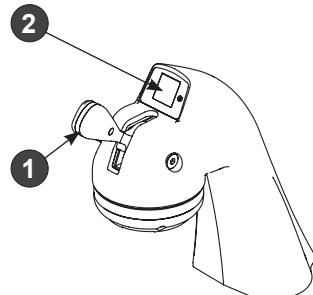
296	[مم] D	421	[مم] A
137	[مم] E	136	[مم] B
137	[مم] F	406	[مم] C
11.3	وزن (العنقر) [كجم]	16	وزن (الوحدة) [كجم]

2. تعريف الطرازات المتوفرة

يشير كتب التشغيل هذا بصورة حصرية إلى الطرازات التالية لمصنّعنا الخاصّ:
MODBAR، نظام الإسبرسو

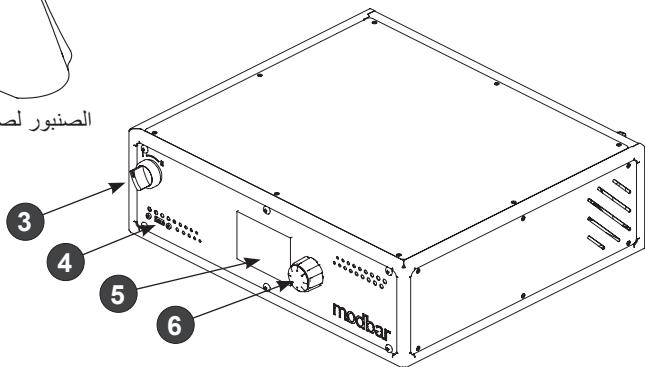
العنوان التفسيري

- 1 رافعة تشغيل صرف قهوة الإسبرسو
- 2 شاشة العرض الرقمية
- 3 مفتاح الاختبار
- 4 منفذ USB
- 5 شاشة العرض التي تعمل باللمس (touch screen)
- 6 عصا التحكم (Joystick) المتعددة الوظائف



لمزيد من المعلومات عن الإلكترونيات، لوحة المفاتيح وبرمجة التطبيقات أو البرمجيات، رجاء راجع القسم الذي يحمل عنوان "برمجة البرامج" لماكينة الإسبرسو الخاصة بك.

الصنبور لصرف قهوة الإسبرسو



وحدة الإسبرسو

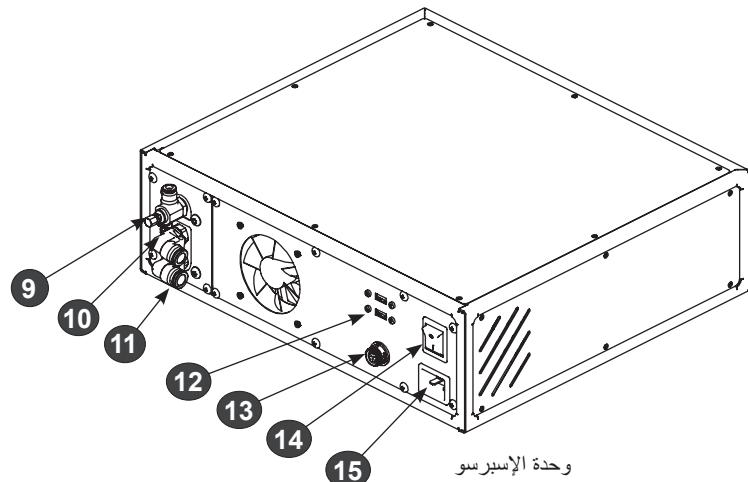
شكل 1 - نظام الإسبرسو

يشير كتيب التشغيل هذا بصورة حصرية إلى الطرازات التالية لمصنّعنا الخاص:
MODBAR، نظام الإسبرسو

العنوان التفسيري

- | | |
|----------------------------|-----------|
| نوصيّلة سائل الصنبور | 9 |
| مدخل الماء | 10 |
| مخرج التصريف | 11 |
| نوصيّلات ModLink | 12 |
| نوصيّلة الصنبور الكهربائية | 13 |
| مفتاح الطاقة | 14 |
| منفذ الطاقة (المقبس) | 15 |

لمزيد من المعلومات عن الإلكترونيات، لوحة المفاتيح وبرمجة التطبيقات أو البرمجيات، رجاء راجع القسم الذي يحمل عنوان "برمجة البرامج" لماكينة الإسبرسو الخاصة بك.



شكل 2 - نظام الإسبرسو

3. تركيب الجهاز

تحذير
لا ينبغي تثبيت هذه الماكينة في المطبخ.

تحذير
استبدل المصهرات بتلك ذات نفس الحجم، من نفس النوع وبنفس القدرة، مثلًا $F1 = 2A$ (أمبير)، 250 فولت.

تحذير
في حال عدم اتمام التأريض بما يتوافق مع القوانين الكهربائية وقواعد السلامة المحلية، القومية والدولية الحالية، أو عند توصيل الأجزاء الكهربائية الأخرى بشكل غير سليم، فمن يتتحمل المصنع أية مسؤولية عن أي حدث قد يؤدي إلى أية قضايا قانونية.

تحذير
إن الغرض من تركيب هذا الجهاز هو توصيله إلى شبكة التغذية الكهربائية بشكل دائم، كما ويجب أن يتتوفر جهاز خاص للتيار المتلخص (RCD / RESIDUAL CURRENT DEVICE) بقدرة محددة من تيار التشغيل المتلخص لا تتجاوز قيمة 30 ملي أمبير (mA).

تحذير
عند كل تركيب، ينبغي أن يتم تجهيز الماكينة بمجموعة جديدة من الأنابيب (من أجل مواسير المياه) والأطواق المتعلقة.

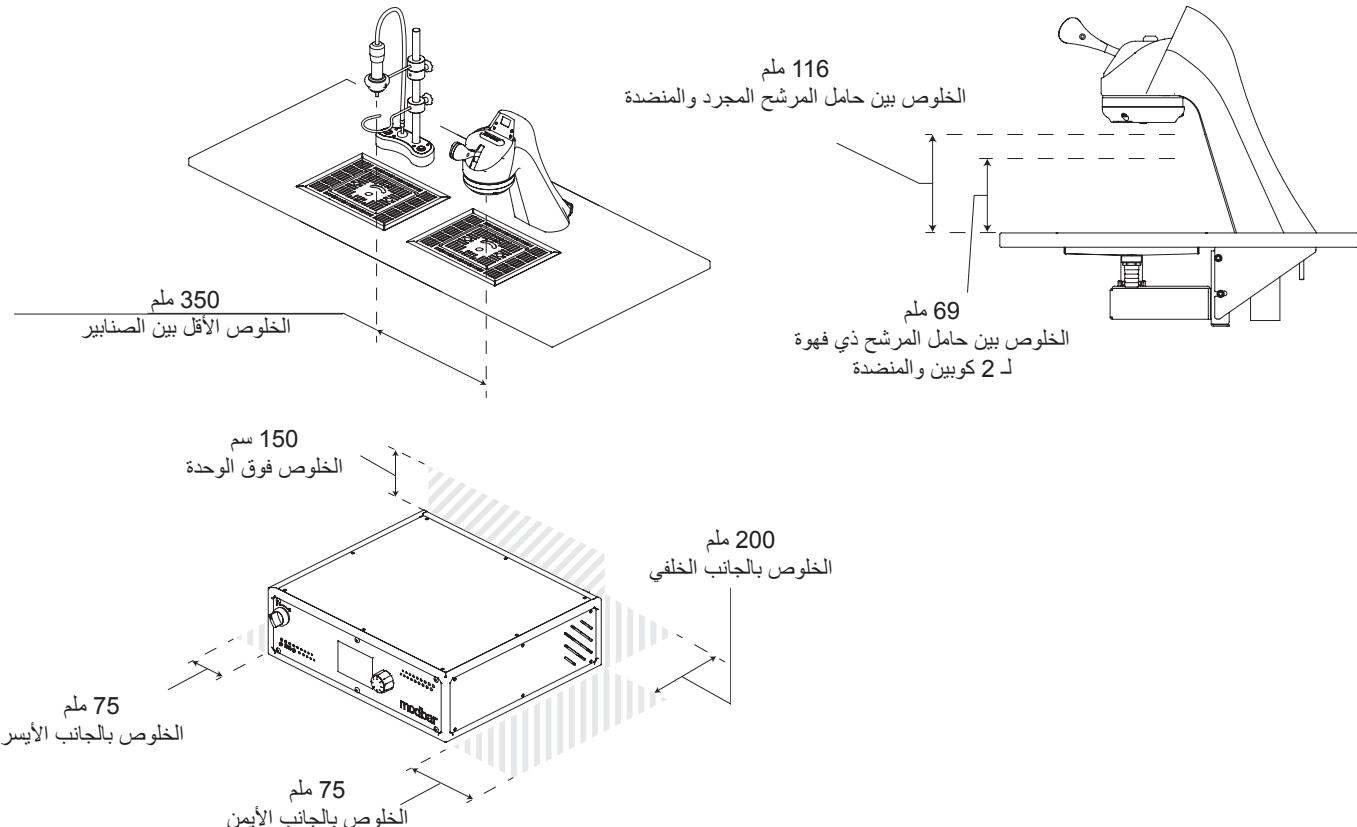
تحذير
جهد كهربائي خطير - قبل إجراء الصيانة، افصل الجهاز عن مصدر التغذية الكهربائية.

تحذير
لمنع التصدعات أو التسريب، لا تقم بتخزين أو تركيب الجهاز في الأماكن التي قد يتجمد فيها الماء الموجود بالغلاية أو بالنظام الهيدروليكي.

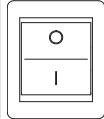
تحذير
لتوصيل الماكينة، يجب توفير جهاز فصل مناسب بالقرب من موقع التركيب، بحيث يكون من الممكن في حال الفصل تشغيل الجهاز بالقرب من الماكينة.

تحذير
الثبت على المنضدة:
لقطع المنضدة، ارجع إلى قالب القطع الموجود داخل العبوة.

قيم الخلوص الموصى بها



شكل 2 - دليل التركيب



2) دليل التركيب

- على القيام بتوصيل الماكينة إلى أنابيب الماء، تابع العمل وفقاً للإرشادات المبنية في دليل التركيب وبالتالي مع آلة مقابس آمان محلية أو قومية للمكان المراد تركيب الماكينة به.
- لكي تتمكن من منع التصدعات أو التسريب: لا تقم بتخزين أو تركيب ماكينة تحضير القهوة في الأماكن التي قد تتسبب درجة حرارتها في تجمد الماء الموجود بالعلاليات أو بالنظام الهيدروليكي.

عقب التركيب، يجب تجهيز وحدة Modbar قبل الاستخدام.
فعليك القيام بذلك بواسطة الخطوات التالية.

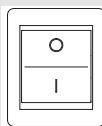
- تأكّد من تزويد الوحدة بالماء المرشح.
- تأكّد من وجود مفتاح الطاقة في الموضع OFF (الإطفاء).
- كما وأنك من أن كابل التغذية الكهربائية الوحدة يكون موصولاً بمصدر الطاقة الملاائم والخاص به.
- قم بإدارة مفتاح الطاقة في اتجاه عكس عقارب الساعة، وذلك لوضعه في Standby Mode (وضعية الاستعداد).
- قم بتعطيل مقبض الصنبور في الوضعية اليدوية، وذلك كما تم توضيحه في قسم "عمليات الصرف" بهذا الدليل.
- بعد بدء تدفق الماء من الصنبور (وقد يستغرق ذلك بعض الوقت بنظام حديدي)، دع الماء ينساب لمدة 30 ثانية على الأقل، وهذا لضمان تجهيز النظام.
- عند هذه النقطة، يكون من الآمن القيام بإدارة مفتاح الطاقة في اتجاه عقارب الساعة إلى Operating Mode (وضعية العمل).

ملاحظة:

- يجب تحديد الموضع لكلٍ من الصنبور الخاص بمياه الشرب وقطع الدائرة الكهربائية في المكان الأكثر ملائمة، وذلك لكي يستطيع مشغل الجهاز الوصول إليهما بسهولة وسرعة.

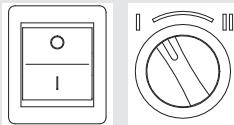
1) مفتاح الطاقة

إن مفتاح الطاقة ذو الوضعين الموجود على اللوحة الخلفية لوحة Modbar له 2 وظيفتان منفصلتان: ON (التشغيل) و OFF (الإطفاء).



- **OFF (الإطفاء):** عند هذا الموضع، تكون الوحدة في حالة الإطفاء (أي إيقاف التشغيل).

- **I - Standby Mode (وضعية الاستعداد):** عند هذا الموضع، تكون الوحدة في وضعية الاستعداد. في هذه الوضعية، تقوم الوحدة بكل العمليات بشكل عادي، ولكن لا يتم تسلط أية طاقة على عناصر التسخين. استخدم هذه الوضعية لتجهيز النظام عقب التركيب، كما وقد تكون مفيدة أيضاً لبعض التطبيقات التشخيصية.



- **II - Operating Mode (وضعية التشغيل):** أما عند هذا الموضع، فتكون الوحدة في وضعية التشغيل (أو العمل). وفي هذه الوضعية، يتم تسلط الطاقة على عناصر التسخين وتعمل كل الوظائف بشكل عادي.

تحذير

إن هذا الجهاز غير موجه للاستخدام من قبل الأشخاص (ومن بينهم الأطفال) ذوي القدرات الجسمية، الحسية أو العقلية المختلطة، أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، إلا عند توفير الإشراف عليهم أو عند تقديم التعليمات الخاصة باستعمال الجهاز إليهم من قبل شخصٍ مسؤول عن سلامتهم.

تحذير

- في الولايات المتحدة وكندا فقط
- لا تقم بتوصيل الجهاز إلى دائرة كهربائية تعمل بتيار أعلى من 150 فولت (V) إلى الأرض على كل من الأرجل.

تحذير

إن هذا الجهاز غير ملائم للاستخدام الخارجي. لتنظيف هذا الجهاز، لا ينبغي استعمال دفقات الماء، كما ولا ينبغي أن يوضع الجهاز نفسه حيثما تستخدم دفقات المياه.

3) الاستخدام العام

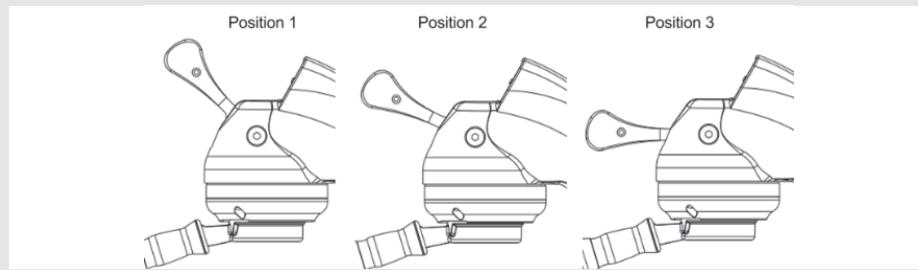
- أثناء الاستخدام العام، تكون الوحدة قد تم تجهيزها بالفعل، فلذلك ليس من الضروري تجهيز النظام من جديد. وللبدء في تشغيل الوحدة، اتبع الخطوات التالية:
- تأكد من تزويد الوحدة بالماء المرشح.
 - قم بإدارة مفتاح الطاقة من الموضع OFF (الإطفاء) في اتجاه عقارب الساعة، وذلك لوضعه في Operating Mode (وضعية التشغيل).
 - عند هذه النقطة، سوف يبدأ تسخين العناصر. عندما تصل كل منطقة حرارية إلى درجة الحرارة المضبوطة، فإن الوحدة تكون جاهزة للاستخدام.

جدول مواصفات المياه

أقل من 3 gpg (حببات في الجalon)	الصلابة الإجمالية (للبخار فقط)
أقل من 5 gpg (حببات في الجalon)	الصلابة الإجمالية (لوحدة الإسبرسو وصب القهوة)
7.5-6.5	درجة الحموضة - مستوى pH (بكل الأجهزة)
ppm 150-90 (جزء في المليون)	- المواد الصلبة الذائبة الإجمالية (بكل الأجهزة) TDS

ملاحظة هامة: للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً حول جودة الماء، يرجى زيارة www.modbar.com/support.

4. عمليات الصرف



المستخدمة في دورة الشطف.

- سوف تقوم شاشة الصنبور بعرض رسالة "Clean" (تنظيف) وتبدأ العد التنازلي ابتداءً من 99. أثناء هذه مدة من الوقت، سوف تقوم الوحدة تلقائياً بتشغيل وإطفاء المضخة بالتبادل لدوره تنظيف نموذجية.
- عند الانتهاء، أشطف المجموعة جيداً باستخدام مرشح عادي، وذلك عن طريق تفعيل دورة الشطف عدة مرات.

الموضع 2، سوف يقوم الصنبور بالصرف عند ضغط الخط ("السكب المسبق"). بعد البقاء في الموضع 2 لمدة 2 ثانية على الأقل، سوف تقوم شاشة الصنبور بعرض رسالة Manual (الوضعية اليدوية) وستمر في عد الزمن لأعلى ابتداءً من 0 (صفر). لتشغيل المضخة والصرف عند MaxP (أقصى ضغط)، ضع المقضس في الموضع 3. بعد الصرف عند MaxP، أعد المقضس إلى الموضع 2 من جديد للصرف عند MEp (الضغط النهائي اليدوي) المبرمج و/أو أعد المقضس إلى الموضع 1 من جديد للتوقف عن الصرف.

(3) عمليات الشطف

لتفعيل دورة الشطف المبرمجة مسبقاً، حرك المقضس بسرعة من الموضع 1 إلى الموضع 2، ومرة أخرى إلى الموضع 1. يقوم هذا التنقل السريع بتفعيل دورة الشطف كما هو مبرمج في شاشة النمط. ويمكنك تعديل المتغيرات الخاصة بالمددة ودورة عمل المضخة حسب تفضيلك الشخصي.

(4) دورة التنظيف

إن وحدة Modbar بها أيضاً وظيفة دورة التنظيف: الرحاض الخلفي متكاملة مدمجة. ولاستخدام دورة التنظيف:

- قم بتفعيل دورة التنظيف عن طريق نقل المقضس 3 مرات في تتابعات قصيرة. تكون حركة التنقل نفس

تحذير

لا بد ألا يتم غمس الماكينة أو دفقها بالماء في سبيل تنظيفها. للقيام بعمليات التنظيف، يرجى اتباع التعليمات الواردة أدناه بعناية تامة.

تحذير

لقد تم تصميم هذا الجهاز لتحضير المشروبات الساخنة فقط.

إن الصنبور لصرف قهوة الإسبرسو الموجود على وحدة Modbar قادر على التحكم في وظائف متعددة، وهذا باستخدام مقبس واحد. فعل ذلك عن طريق الجمع بين حركة 3 مواضع المقضس، كما هو موضح في الرسم البياني أعلاه. فيما يلي تعليمات لاستعمال كل من وظائف الصنبور.

(1) العمليات التقنية

تقوم الوضعية التقنية بالصرف باستخدام النمط المحدد حالياً، وذلك للتحكم في تصميم نمط الضغط. لتفعيل الماكينة في الوضعية التقنية، اجذب ببساطة المقضس من الموضع 1 إلى الموضع 3، فسوف تقوم شاشة الصنبور بعرض رسالة Auto (الوضعية التقنية) وتبدأ في العد التنازلي للزمن على أساس المدة الإجمالية للنمط المحدد حالياً.

(2) العمليات اليدوية

تقوم الوضعية اليدوية بالصرف فقط باستعمال قيم MaxP (أقصى ضغط) و MEp (الضغط النهائي اليدوي) من النمط المحدد حالياً. وللعمل في الوضعية اليدوية، اجذب المقضس من الموضع 1 إلى الموضع 2. بينما يكون المقضس في

5. عمليات الصيانة والتنظيف الدوري

بيان

تحذير

لتنظيف هذا الجهاز، لا ينبغي استعمال دقات الماء، كما ولا ينبغي أن يوضع الجهاز نفسه حيثما تستخدم دقات المياه.

تحذير

يجب تركيب الماكينة بحيث يتسعى للفنيين المؤهلين الوصول إليها بسهولة بغرض إجراء الصيانة عند الضرورة.

تحذير

تحتوى الغالية على ماء بدرجة حرارة عالية. يمكن للمياه ذات درجة حرارة تفوق قيمة 52°C منوية أن تتسبب في حرق خطيرة على الفور أو أن تؤدي إلى الوفاة نتيجة السفع.

تحذير

إن هذه الماكينة مخصصة للاستخدام المهني فقط، فلذلك يجب تركيبها في الأماكن حيثما يكون استعمالها وصيانتها قاصرين على الأفراد المدربين.

تحذير

لا بد ألا يتم غمس الماكينة أو دفقها بالماء في سبيل تنظيفها. للقيام بعمليات التنظيف، يرجى اتباع التعليمات الواردة أدناه بعناية تامة.

تحذير

وعند عدم اتباع التعليمات المذكورة أعلاه، لا يمكن أن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن حدوث أي ضرر للأشخاص أو الأشياء.

تحذير

يُراد بالماكينة هذه أن تكون موصولة على الدوام بشبكة التغذية الكهربائية، كما وينصح برتركيب جهاز خاص للتيار المختلف (RCD / RESIDUAL CURRENT DEVICE) بقدرة محددة من تيار التشغيل المختلف لا تتجاوز قيمة 30 ملي أمبير (mA).

تحذير

لكي تتمكن من منع التصدعات أو التسريب: لا تقم بتخزين أو تركيب ماكينة تحضير القهوة في الأماكن التي قد تتسبب درجة حرارتها في تجمد الماء الموجود بالغالية أو بالنظام الهيدروليكي.

- قبل تنفيذ أية عمليات صيانة وأو تنظيف، قم بتدوير مقناع الطاقة الرئيسي إلى الموضع OFF (الإطفاء) ومن ثم قم بفصل الماكينة عن مصدر الطاقة، وذلك عن طريق نزع الكابل أو إيقاف تشغيل قاطع الدائرة الكهربائية المتعلق. للقيام بأية عمليات تنظيف، يجب اتباع التعليمات المضمنة في هذا الدليل حصرياً.
- كن حذرًا دائمًا عند إجراء عمليات الصيانة، حيث أن الجهاز قد يكون ساخنًا. إننا نوصي بترك الجهاز يبرد تماماً قبل تنفيذ أية عمليات صيانة عليه.

على أحاضن قوية أو على محاليل كاوية، احرص على عدم استخدام كمية مفرطة من السائل عند التنظيف حول المكونات الإلكترونية، وذلك لكي لا تتلفها.

(6) مرشح / منفي الماء
من المهم جدًا أن تقوم باستبدال وسانط ترشيح الماء الخاصة بك بصفة منتظمة ووفقاً للتوصيات المصنعة. يرجى الرجوع إلى ثائق نظام الترشيح الخاص بك، وذلك للاطلاع على تعليمات التشغيل والتنظيف المناسبين.

(3) تنظيف المرشحات
• ضع 2 أو 3 ملاعق صغيرة من المسحوق للتقطيف من نوع Puro Caff المخصص لماكينات تحضير القهوة في حوالي 1/2 (نصف) لتر من المياه وداخل حاوية مقاومة للحرارة ومن ثم قم بغليها.

- قم بغمس رأس ارقوس الرش في محلول المغلي واتركها مغمورة بالكامل لمدة حوالي 30 دقيقة.
- اشطفها جيداً باستخدام المياه النظيفة وبعد ها قم بتمرير المياه الساخنة عبر المصرف عدة مرات، وذلك عند وجود الأطراف المستدقة في موضعها.
- قم بتحضير كوب واحد من القهوة وتخلص منه، وذلك لإزالة أيّة كريبة.
- قم بشطف المجموعة باستخدام أي مرشح عادي، وهذا عن طريق تمرير المياه الساخنة عبره عدة مرات.

(4) تنظيف حجاب الموزع
مع الوقت، قد تترأكم ببطء حبيبات القهوة المطحونة وتسد حجاب الموزع، ولتنظيفه، لا بد أن تقوم أولاً ببارته عن طريق فك مسمار الموزع باستخدام مفك براغي مسطح.
• ضع 2 أو 3 ملاعق صغيرة من المسحوق للتقطيف من نوع Puro Caff المخصص لماكينات تحضير القهوة في حوالي 1/2 (نصف) لتر من المياه وداخل حاوية مقاومة للحرارة ومن ثم قم بغليها.

- ضع حجاب (أحذب) ومسمار (سامبير) الموزع في المطلوب واتركها مغمورة بالكامل لمدة حوالي 30 دقيقة.
- قم بالتركيب وتمرير الماء الساخن عبر كل مجموعة عدة مرات، وهذا عند وجود الحجاب مثيناً.

(5) تنظيف الجزء الخارجي من الجهاز
يجب تنظيف الجزء الخارجي من الصنابير والوحدات دورياً. إننا نوصي بمسح الجهاز باستخدام قطعة قماش رطبة من الألياف الدقيقة. لا تستخدم محاليل التنظيف التي تحتوي

١) إجراءات التنظيف المنتظمة

تكون إجراءات التنظيف المنتظمة مهمة سواء لإطالة عمر الجهاز ذاته أو لجودة المشروبات التي ينتجها. إن اتباع هذه الإجراءات سوف يساعدك على ضمان عمر طويل للجهاز والحصول على مشروبات ذات مذاق رائع.

٢) الرمح الخلفي

يجب إجراء الرمح الخلفي بصفة منتظمة، وذلك لضمان العمل السليم والنظافة في نظام الإسبرسو. إننا نوصي باتباع هذا الإجراء في كل ليلة.

• ضع معرفة واحدة من المنظف Puro Caff داخل مرشح غير نافذ وأدخله داخل المجموعة التي ستقوم بتنظيفها. (عند ذلك استخدم كمية المنظف الموصى بها على العبوة)

• قم بتعطيل دورة التنظيف عن طريق نقل المقابض 3 مرات، وذلك في تتابعات قصيرة. تكون حركة التنقل نفس المستخدمة في دورة الشطف.

• سوف تقوم شاشة الصنبور بعرض رسالة "Clean" (التنظيف)، فتبدأ العد التنازلي ابتداءً من 99. أثناء هذه مدة من الوقت، سوف تقوم الوحدة تلقائياً بتشغيل وإطفاء المضخة بتنازلد لدوره تنظيف نموذجية.

• عند الانتهاء، قم بتجويه دفق مستمر من الماء خلال رأس التخمير.

• أعد إدخال المرشح غير النافذ من جديد وقم بتشغيل دورة التنظيف التلقائي مجدداً، ولكن في هذه المرة بازالة المرشح أثناء التوقفات، تفريغ الماء من المرشح وإعادة إدخال المرشح، وذلك قبل أن تنتهي الدورة تشغيل دفق الماء. (أما إذا بدأ الماء في التدفق قبل أن تكون لديك فرصة لإدخال المرشح، فانتظر حتى تتوقف الدورة مرة أخرى، وهذا لتجنب خطر رشك وحرقك بالماء الساخن)

• تخلص من الجرعة الأولى من قهوة الإسبرسو قبل استئناف الخدمة العادية، وهذا "لتغليف" رأس التخمير.

6. تفكيك الجهاز والتخلص منه

1) تفكيك الجهاز والتخلص منه

ابداً في هذه العملية بوضع المفتاح الرئيسي على الموضع "OFF" أو الموضع "0".

الفصل عن منفذ الطاقة (المقبس)

افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية بواسطة إطفاء قاطع الدائرة أو جهاز حماية الدائرة المتعلق. أزل كابل التغذية الكهربائية من وصلة الطاقة. أزل كابل التغذية الكهربائية لمحرك المضخة من محرك مضخة الماء.

الفصل عن نظام المياه

قم بإيقاف توصيل المياه عن طريق إغلاق الصنوبر الخاص الموجود قبل مدخل مرشح/منفي الماء. افصل أنبوب الماء عند مدخل مرشح/منفي الماء. أزل الخرطوم الذي يصل ما بين مكينة الإسبرسو ومضخة الماء. أزل أنابيب البلاستيك المقوى الموجودة بوصلة التصريف.

عند هذه النقطة، يمكنك إزالة الماكينة من المنضدة وعدها يجب عليك الحرص بشدة على عدم إسقاطها أو سحق أصابعك.



لقد تم صنع الجهاز من مواد متعددة ولذلك، إذا لم تكن تتوiki استخدامه من جديد، يجب عليك التخلص منه بواسطة شركة تخلص خاصة ستقوم بتحديد المواد التي يمكن إعادة تدويرها وبالتالي التخلص من الباقي.

إن القواعد الحالية تجعل التخلص من هذا الجهاز عن طريق تركه على الأراضي العمومية أو في آية ملكية خاصة أمراً غير قانوني.

ملحوظة إعادة التدوير: تحذير من أجل حماية البيئة تحتوي النفايات الكهربائية والإلكترونية المستعملة على خامات خطيرة، كما وتحتوي أيضاً على مواد ثمينة ونادرة ينبغي استرجاعها وإعادة تدويرها على النحو الملائم. ونطلب منكم التفضل بالمساهمة في حماية البيئة والموارد الطبيعية، وهذا عن طريق توصيل الجهاز - بعد الانتهاء من استخدامه - إلى مراكز إعادة التدوير ذات الصلة، وذلك إذا كانت هذه المراكز متوفرة في بلادكم.

7. عمليات الصيانة والفحص الإجبارية

من المهم أن تقوم بعمليات صيانة دورية، وذلك للحفاظ على جهازك في أفضل حالاته التشغيلية. كما ويجب إجراء الصيانة بواسطة فني مؤهل. إن الجداول الزمنية للصيانة الوقائية قد تتنوع، وهذا يعتمد على الاستخدام، ولكننا نوصي بما يلي:

كل ثلاثة/أربعة أشهر

- افحص صمام الملف اللوليبي الخاص بصرف الماء
- افحص السباكة لاكتشاف أيه تسربيات أو انسدادات
- تتأكد من العمل اللائق لجميع المفاتيح
- تتحقق من سلال المرشحات
- استبدل أطواق المجموعات
- استبدل حجب الموزع
- تتحقق من درجة حرارة التخمير
- تتحقق من ضغط التخمير
- تتحقق من جودة الماء

كل عام (بالإضافة لما ذكر أعلاه)

- افحص مفاتيح أمان الغلاية
- أزل ومن ثم نظف/افحص مسابر درجة الحرارة الخاصة بالغلاية
- استبدل سلال المرشحات
- افحص الأسلاك الكهربائية

كل 3 أعوام (بالإضافة إلى ما ذكر أعلاه)

- تتحقق من حالة الجزء الداخلي للغلاية، وإذا اقتضت الضرورة، قم بشطفه مستخدماً منتج ملائم للتنظيف ومسموح به للأجهزة الخاصة بالأطعمة والمشروبات.

8. التشخيص الأساسي

- لا تقوم هذه الوحدة بصرف الماء:
تحقق من أن الماء يكون موصلاً للوحدة.
تحقق من أن ضغط الماء كافٍ. إن نطاق الضغط الممكن بالنسبة لأجهزة Modbar هو 0.50-0.25 MPa (ميغا باسكال). إذا كان ضغط الماء منخفضاً أكثر مما ينبغي، لن تقوم الوحدة بصرف الماء.

- لا يقوم الصنبور بالصرف:
تحقق من أن مصدر الماء للوحدة يكون مفتوحاً. كما وتحقق أيضاً أنه لا توجد أية التواءات في خط السائل بين الصنبور والوحدة. تتحقق أن شاشة عرض الصنبور تعمل بشكل عادي. وإذا لم يكن يعمل بشكل عادي، يرجى التحقق أن توصيلية الصنبور الكهربائية موصولة. وإذا كانت لا تزال توجد مشكلة، يرجى الاتصال بخدمة دعم شركة Modbar.

- ضغط المضخة متجاوز:
تحقق أن نمطك مبرمج به 2 ثانية على الأقل لـ T1. لأن مدة زمنية أقل من ثانية يمكن أن تؤدي إلى تجاوز المضخة، حيث أنها ترتفع للضغط بسرعة أعلى مما يجب. تأكّد أيضاً أن مصدر الترشيح الخاص بك ملائم لكل الأجهزة المركّبة عليه. في بعض الحالات، فإن تشغيل مضخة أو أجهزة أخرى موصولة بنفس خط الترشيح المسؤول عنه وحدة Modbar سوف يتسبب في ارتفاعات حادة للضغط، وذلك أثناء عملية الاستخلاص. يكون ذلك نتيجة لسحب كمية من الماء بشكل مفاجئ بواسطة جهاز آخر. يسبب ذلك تعریض المضخة لمعدل التدفق المخفض والارتفاع الحاد في الضغط بعد توقف الجهاز عن سحب الماء.

- لا تقوم هذه الوحدة بالتسخين:
تحقق من أن مقنح الطاقة دار في اتجاه عقارب الساعة إلى الموضع Operating Mode (وضعية التشغيل) وليس في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الموضع Standby Mode (وضعية الاستعداد). كما وتأكد أيضاً أن الصنبور يكون موصولاً. وإذا فقدت الوحدة الاتصال بالصنبور، فسيتم إنهاء كل التسخين.

- ملاحظة عن مفاتيح إعادة ضبط الأمان:
يتوفر بوحدة الإسبريسو 2 مقنح لإعادة ضبط الأمان، متحكّم بهما عن طريق منظم الحرارة (ويوجد مقنح واحد على كل غلاية). كما ويوجد بصنبورة قهوة الإسبريسو أيضاً مقنح إعادة ضبط أمان واحد على رأس التخمير. وإذا كانت لا تقوم غلاية ما (أو رأس التخمير) بالتسخين، فقد يكون ذلك نتيجة لتفعيل أحد هذه المفاتيح، والذي يتمّ إطلاقه بواسطة الحرارة الزائدة ويشير إلى العمل الشاذ وأحتفال تعطل المكونات. إن مفاتيح الأمان المذكورة هي كلها داخلية بوحدة الإسبريسو وصنبورة قهوة الإسبريسو وليس قابلة لإعادة الضبط بواسطة المستخدم. إذا كنت تعتقد أنه تم تفعيل مفتاح من مفاتيح الأمان، قد تتطلب الوحدة أو الصنبور إصلاحاً من قبل فني مؤهل. وللحصول على دعم ومعلومات إضافية، يرجى الاتصال بشركة Modbar.

يمكن

9. دليل برمجة البرامج

(نطء الضغط الفعال): Active pressure profile

يمكنك عرض أي نطء ضغط ينتَ تحديده حالياً.

(قراءة الحجم): Volume read-out

يمكنك عرض المعلومات الخاصة بحجم السائل في الوقت الفعلي، وذلك أثناء آية دورة صرف معاطة (يدوية، تقافية وشطف).

(قراءة الضغط): Pressure read-out

يمكنك عرض الضغط الحالي في الوحدة.

معلومات مفيدة: عندما تكون الوحدة في وضعية الإعداد (لا

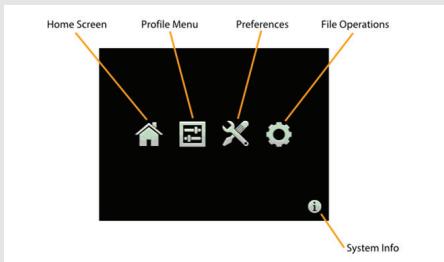
عناصر تسخين ويكون المفاتح الرئيسي في الموضع الأيسر)،

فسوف تشير قراءة الضغط إلى ضغط مصدر الماء الخاص

بك بدقة.* يجب أن تكون درجة الحرارة في الغلايات أقل

من 70 درجة مئوية.

(2) شاشة الإعدادات الرئيسية:



(الشاشة الرئيسية): Home screen

يمكنك العودة إلى الشاشة الرئيسية أو لوحة التحكم الرئيسية.

(قائمة الأنماط): Profile menu

بواسطة هذا الزر يمكنك التصفح إلى قائمة تحديد النطء.

(التفضيلات): Preferences

عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى صفحة تفضيلات النظام.

(عمليات الملفات): File operations

عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى صفحة العمليات الخاصة بالملفات.

هي قيمة نقطة الضبط الحالية بالدرجات لمنطقة الحرارية

الفعالة. ولتغيير درجة الحرارة المضبوطة، المس ببساطة

القيمة الحمراء على الشاشة فسيتم تطليل هذه القيمة. قم بتدوير

المشفر إلى اليسار أو إلى اليمين لتغيير القيمة المعروضة؛ وذلك بمقدار درجة واحدة في كل مرة. أما لتغيير درجة

الحرارة بمقدار 1/10 درجة في كل مرة، فاضغط على الزر

عصا التحكم (joystick) لأعلى أوأسفل. اضغط على الزر

الأوسط لعصا التحكم (joystick) لحفظ التغيير. (سيتم حفظ درجات الحرارة تلك على النطء المحدد حالياً)

(مؤشر الاستعداد): Ready indicator

الأيقونة المرتبعة إلى ما إذا وصلت الماكينة إلى قيمة درجة

الحرارة تسمح بعملية الصرف أم لا. عند بدء تشغيل الماكينة

لأول مرة، سوف يبقى لون هذا المؤشر أحمر حتى يتم تسخين

جميع المناطق الحرارية إلى درجة الحرارة المضبوطة.

وبعد وصول كل المناطق إلى درجة الحرارة المضبوطة،

ستتحول هذه الأيقونة إلى اللون الأخضر، مما يشير إلى أنها

الآن مستعدون للصرف.

(المنطقة الحرارية): Heat zone

درجة الحرارة، فإن هذا الزر ليس له أيام وظيفة. في الوضعية

البنوية لدرجة الحرارة، سيؤدي الضغط على هذا الزر إلى

التقلّق بالتبادل بين المناطق الحرارية الثلاث (3) المتوفّرة

على نظام الإسبرسو: Inlet Boiler (غلاية المدخل)،

Outlet Boiler (غلاية المخرج) و Brew Head (رأس

التخمير). (ارجع إلى "شاشة التفضيلات المتقدمة").

(الإعدادات): Settings

عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى شاشة الإعدادات الرئيسية.

(حالة الماكينة): Machine status

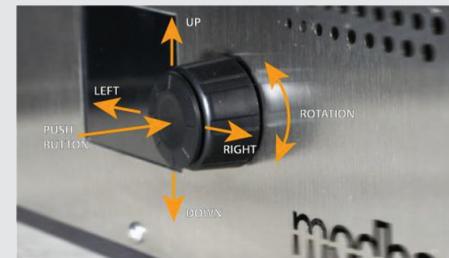
يمكنك عرض الحالة الفعلية للوحدة والصنور.

(اسم الماكينة): Machine name

يمكنك عرض اسم الجهاز (ويكون هذا الاسم قابلاً للتحرير بواسطة المستخدم

في التفضيلات المتقدمة).

(1) البنية (Interface):
يمكنك استخدام الشاشة التي تعمل باللمس (touch screen) لتحديد ولعرض البيانات. أما المشفر المتعدد الوظائف، فيمكنك استعماله لتحرير البيانات. إن وظائف المشفر موصحة أدناه:



(2) الشاشة الرئيسية:



(القيمة العملية): Process value

بالدرجات لمنطقة حرارية الفعالة (والتي يمكنك تحديدها

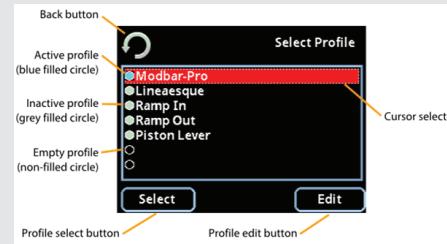
بواسطة زر المنطقة الحرارية).

(درجة الحرارة المضبوطة): Set temperature

System info

يمكن عرض إصدار النظام والمعلومات الخاصة بالبرنامج.

(3) شاشة تحديد النمط:



Back button: يُستخدم لرجوع إلى الشاشة السابقة.

Active profile: هو النمط الذي يكون فعالاً ويمكن استخدامه عندما تكون رافعة صنبور قهوة الإسبرسو موضوعة على موضع التخمير التقاني، والذي يشار إليه بدائرة زرقاء مملوقة.

Inactive profile: هو نمط يحتوي على معلومات النمط، ولكنه ليس فعالاً ويشار إليه بدائرة أرجوانية أو رادية.

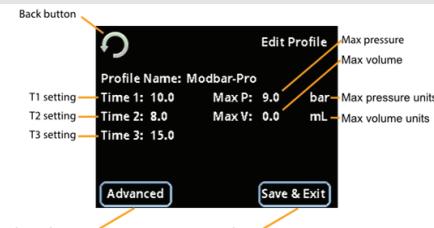
Empty profile: إنها عبارة عن حزازات فارغة لأنماط ولا يمكن استخدامها حتى يتم إدخال بيانات الأنماط ذاتها. ويشار إلى الأنماط الفارغة بدائرة غير مملوقة.

Profile select: يُستخدم على هذا الزر لتحديد النمط.

Profile edit: يضغط على هذا الزر لتحرير البيانات الخاصة بالنمط، وذلك بالنسبة للنمط المحدد حالياً بواسطة المشيرة.

Cursor select: يشير التحديد بواسطة المشيرة والحدود المقيدة إلى أي نمط تقوم بتحديده على الشاشة. يمكنك استخدام المشفر الدوار أو وظيفة أعلى /

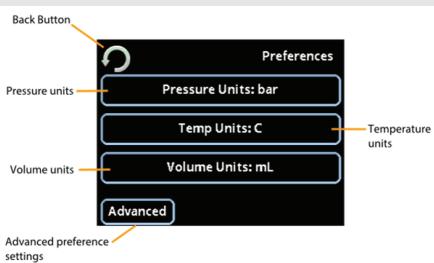
(5) شاشة تحرير النمط (البسيطة):



(6) شاشة تحرير النمط (المتقدمة):



(7) شاشة التفضيلات:



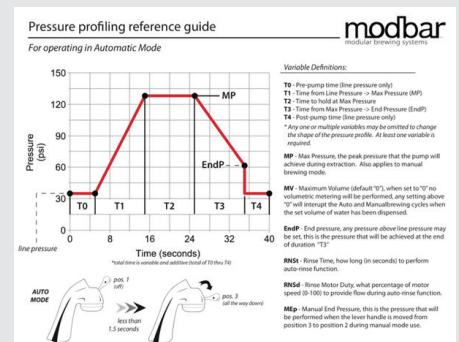
(وحدة الضغط): عن طريق هذا

أسفل (up/down) بعضاً التحكم (joystick) للتصفح بقائمة الأنماط. إن الضغط على زر الضغط سوف يغلق النمط المحدد. معلومة مفيدة: عند تحديد أي نمط من الأنماط، سيتم تكرار هذه القائمة علىشاشة الصنبور أيضاً. من الممكن تصفح القائمة من شاشة الصنبور والتنتقل خلال الأنماط المتتوفرة باستخدام زر المشفر، وهذا يعتمد على مسافة التوسيع بين الوحدة والصنبور. وسيؤدي الضغط على زر المشفر الأوسط إلى تحديد النمط المظلل على الصنبور. كما ويسمح زر المشفر الأوسط أيضاً بالتصفح إلى قائمة تحديد النمط من الشاشة الرئيسية.

(4) تصميم أنماط الضغط

يمكنك برمجة قدرة تصميم أنماط الضغط بنظام الإسبرسو "simple" (بسيئة) أو "advanced" (متقدمة) وكل منها شاشة إعدادات خاصة. ولكن من المهم فهم المتغيرات المتوفرة، تعرفياتها وكيف تعمل معاً لتصميم أنماط ناجحة توفر خصائص الاستخلاص المرغوب فيها.

إن هذا النظام واسع النطاق جداً وقد قادر تقريباً على محاكاة أي ماكينة إسبرسو أو آلة شروط ضغط قد تتوفر بالسوق اليوم. سوف تتيح لك دراسة الدليل المرجعي هذا استخدام بنيات (interfaces) قائمة البرمجة البسيطة والمتقدمة التالية بنجاح:



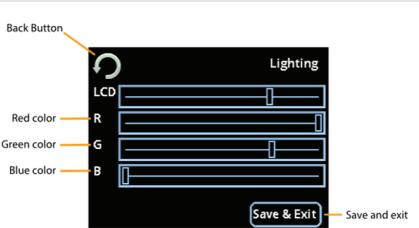
والوضعية اليدوية (Manual) لدرجة الحرارة. لقد تم معابدة الوضعية التقانية لدرجة الحرارة بالمصنع، وذلك لتسلیم أفضل أداء دراء درجة الحرارة باستخدام إعداد واحد لدرجة الحرارة.

أما الوضعية اليدوية لدرجة الحرارة، فتعطيك تحكمًا مستقلًا على القاطف المضبوطة لكل منطقة درجات حرارة من الشاشة الرئيسية: Inlet Boiler (غلاية المدخل)، Outlet Boiler (غلاية المخرج) و Brew Head (رأس التخمير). بالشاشة الرئيسية، فإن الضغط على زر Heat zone (المنطقة الحرارية) سوف يتيح لك التنقل خلال كل منطقة وضبط درجة حرارتها بشكل مستقل.

Rinse Time (مدة الشطف): تتحكم القيمة الخاصة بقدرة الشطف في عدد الثواني لدورة الشطف ويمكنك تعديلاً للحصول على دورة شطف أقصر أو أطول.

Rinse Power (قدرة الشطف): إن القيمة الخاصة أثناء دورة الشطف، يمكنك تعديل هذه القيمة للحصول على شطف أكثر أو أقل قوة.

10 شاشة الإضاءة:



LCD backlight (الإضاءة الخلفية لشاشة LCD): يستخدم هذا المترافق للتحكم في درجة السطوع لشاشة العرض التي تعمل باللمس (touch screen). **RGB**: باستخدام مترافقات لون RGB يمكن الحصول على أي لون من ألوان قوس قزح لإضاءة LED الداخلية الخاصة بالوحدة.

Lever operation mode (وضعية تفعيل الرافع): استخدم هذا الإعداد للتحكم في سلوك مترافق (actuator) الرافع الموجود على صنبور قهوة الإسبرسو. تتبع "Auto and Manual" (التقانية واليدوية) استخدام كل من وضعية التصميم التقاني لنط الضغط ووضعية التشغيل اليدوي. أما "Auto" (التقانية)، فستخد الوظيفة إلى وضعية التصميم التقاني لنط الضغط فقط. وستخد "Manual" (اليدوية) الوظيفة إلى وضعية التشغيل اليدوي فقط.

Factory reset (إعادة الضبط إلى حالة المصنع): سوف يعيد ذلك جميع إعدادات النظام إلى قيم المصنع الأصلية لها. تنبئ! سوف تفقد جميع أنماط الضغط المخزنة والإعدادات الأخرى. يتم عرض شاشة تأكيد لكي تتمكن من تأكيد عملية إعادة الضبط إلى حالة المصنع.

Lighting (الإضاءة): عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى شاشة إعدادات الإضاءة.

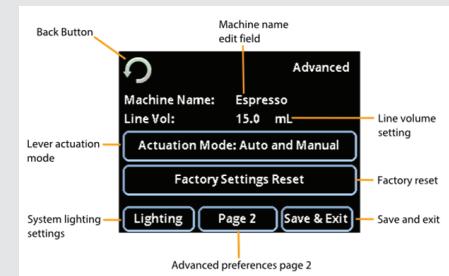
Advance preferences page 2 (الفضييات المتقدمة - صفحة 2): عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى الصفحة رقم 2 بشاشة التفضييات المتقدمة. يمكنك هذا الزر من حفظ تغييرات الإعدادات والخروج من الشاشة الحالية.

الزر يمكنك ضبط وحدات ضغط النظام، بالبار (bar) أو بي إس أي (psi) (وحدات درجة الحرارة):

Temperature units (وحدات درجة الحرارة): بواسطة هذا الزر يمكنك ضبط وحدات درجة الحرارة في النظام بالدرجات المئوية (C)، الفهرنهايت (F) أو الكلفن (K).

Volume units (وحدات الحجم): بواسطة هذا الزر يمكنك ضبط وحدات الحجم بالنظام إلى مليلتر (mL) أو أوقية سوائل (OZ.) (المتقدمة): عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى صفحة الإعدادات الخاصة بالفضييات المتقدمة.

8 شاشة التفضييات المتقدمة:

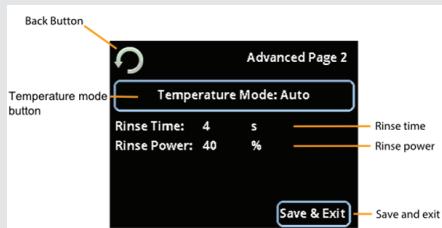


Machine name (اسم الماكينة): هذا هو الاسم الوصفي التابع للوحدة: المس هذا الاسم لتنظيم الحقل، استخدم عجلة وزر ضغط المشرف لإعادة تسمية الماكينة إذا رغبت في ذلك.

Line volume (حجم الخط): يمكنك استخدام هذه القيمة لتعديل حجم الماء في الخط بين وحدة الإسبرسو وصنبور قهوة الإسبرسو. كما ويمكنك استخدامها أيضًا لحساب فقد المياه بسبب الانتصاف من قبل فرض القهوة.

ويمكنك استعمال إعداد حجم الخط أيضًا لتصحيح التباينات بين 2 وحدتي إسبرسو مختلفتين تستخدمان نفس نمط التخمير وأو الإعداد الجمحي. على سبيل المثال، إذا كانت 2 وحدتا إسبرسو مبرمجتين لصرف 36 ميليلتر وكانت إدراهما تقوم بالصرف أكثر قليلاً من الأخرى، فيمكنك زيادة الإعداد الخاص بحجم الخط على الوحدة التي تنتن أكثر من الأخرى، وهذا

9 شاشة التفضييات المتقدمة - صفحة 2



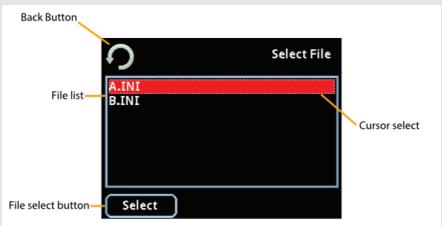
Temperature mode (وضعية درجة الحرارة): بواسطة هذا الزر يمكنك التنقل بين الوضعية التقانية (Auto)

(11) شاشة عمليات الملفات:



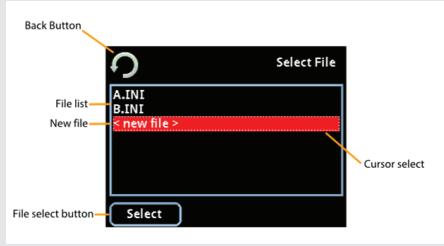
(تحميل الإعدادات): عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى شاشة تحميل الإعدادات.
(حفظ الإعدادات): بواسطة هذا الزر يمكنك التصفح إلى شاشة حفظ الإعدادات.
(تحديث البرنامج): عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى شاشة تحديث البرنامج.

(12) شاشة تحميل الإعدادات:



(قائمة الملفات): تقوم هذه المساحة بعرض جميع الملفات الخاصة بالإعدادات والمحفوظة حالياً بمحرك USB.
(التحديد بالمؤشرة): يشير التحديد بواسطة المنشورة والحدود المقطرة إلى أي ملف قمت بتحديده على الشاشة. يمكنك استخدام المنشور الدوار أو وظيفة أعلى/أسفل (up/down) بعصا التحكم (joystick) للتصفح بقائمة الملفات.

(13) شاشة حفظ الإعدادات:



(قائمة الملفات): تقوم هذه المساحة بعرض جميع ملفات تحديث البرنامج المحفوظة حالياً بمحرك USB.
(ملف جديد): يتيح هذا الخيار إنشاء ملف إعدادات جديد. لإنشاء ملف إعدادات جديد، قم بتنظيل خيار <new file> على زر المنشور الأوسط أو على زر تحديد الملفات الموجود على الشاشة التي تعمل باللمس (touch screen).

(التحديد بالمؤشرة): يشير التحديد بواسطة المنشورة والحدود المقطرة إلى أي ملف قمت بتحديده على الشاشة. يمكنك استخدام المنشور الدوار أو وظيفة أعلى/أسفل (up/down) بعصا التحكم (joystick) للتصفح بقائمة الملفات.

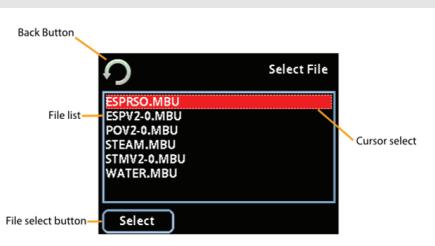
(تحديد الملفات): سوف يؤدي الضغط على هذا الزر إلى حفظ الإعدادات الحالية بالملف المحدد. يشمل ذلك أتماط الضغط وكل الإعدادات والتفضيلات الأخرى التي يمكن للمستخدم الوصول إليها.

(14) شاشة الملف الجديد:



(اسم الملف): هذا هو الاسم الوصفي التابع لملف الإعدادات، المسن هذا الاسم لتظليل الحقل، استخدم عجلة وزر ضغط المنشور لإعادة تسمية الملف إذا رغبت في ذلك.

(15) تحديد البرنامج:



(قائمة الملفات): تقوم هذه المساحة بعرض جميع ملفات تحديث البرنامج المحفوظة حالياً بمحرك USB.
(التحديد بالمؤشرة): يشير التحديد بواسطة المنشورة والحدود المقطرة إلى أي ملف قمت بتحديده على الشاشة. يمكنك استخدام المنشور الدوار أو وظيفة أعلى/أسفل (up/down) بعصا التحكم (joystick) للتصفح بقائمة الملفات.

(تحديد الملفات): سوف يؤدي الضغط على هذا الزر إلى تثبيت التحديث المحدد للبرنامج على النظام. تكمل عملية تحديث البرنامج عندما يعاد تشغيل الماكينة،

فستعرض شعار شركة Modbar على كل من شاشة العرض التي تعمل باللمس (touch screen) الموجودة على الوحدة وشاشات العرض الخاصة بصنوبر قهوة الإسبرسو.

(16) شاشة معلومات النظام:



إصدار البرنامج: يقوم هذا الحقل بعرض إصدار البرنامج الحالي الذي قد تم تحميله على الجهاز.
معلومات لوحة العرض: يقوم هذا الحقل بعرض إصدار المعدات ورقم الإنتاج الخاصين باللوحة العرض.

معلومات اللوحة الرئيسية: يقوم هذا الحقل بعرض إصدار المعدات ورقم الإنتاج الخاصين باللوحة الرئيسية.

معلومات لوحة الرأس: يقوم هذا الحقل بعرض إصدار المعدات ورقم الإنتاج الخاصين بلوحة رأس التخمير.

بنية البرنامج: يقوم هذا الحقل بعرض بنية البرنامج لكل من لوحات الدوائر الموجودة في النظام.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
إعلان المطابقة

Je soussigné, Roberto Bianchi, déclare que les machines à café identifiées ci-dessous:
كما يعلن مالك التوقيع، السيد ”روبيرتو بيانكي“ (Roberto Bianchi)، أسفل الوثيقة، أن هذه الماكينة (الآلة) لتحضير القهوة:

Type : / النوع: Espresso System v2.0

Sont conformes aux exigences essentielles des directives et règlements suivants : Decree 2573-14 Arrêté du Ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie Numérique n° 2573-14 relatif au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, Decree 2574-14 Arrêté du Ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie Numérique n° 2574- 14 relatif à la compatibilité électromagnétique des équipements.

Puisqu'elles sont conformes aux normes suivantes: NM EN61000-3-11, NM EN61000-3-12, NM EN 60335-1, NM EN 60335-2-75.

توفيق مع المتطلبات الأساسية للتوجيهات واللوائح التالية:

المرسوم رقم 14-2573 قرار وزير الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي رقم 14-2573 والمتعلق بالمعدات الكهربائية المستخدمة في حدود معينة للطاقة الكهربائية (التيار الكهربائي)،

المرسوم رقم 14-2574 الأمر وزير الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي رقم 14-2574 والمتعلق بتنظيم التوافق الكهرومغناطيسي للمعدات.

ما أن هذه الماكينة (الآلة) تتوافق مع المعايير التالية: NM EN61000-3-11, NM EN61000-3-12, NM EN 60335-1, NM EN 60335-2-75.

Scarperia (Florence), Italie
سكارپيريا (فلورنسا)، إيطاليا

Modbar LLC
Roberto Bianchi
Directeur opérationnel
المدير التنفيذي

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.

