

설명서

modbar - pour over system



modbar™

modbar - pour over system

조작 매뉴얼 버전 V3.0 - 05/2022
MAN.20.02.02.03

목차

1. 일반적 경고 및 안전 관련 세부 사항들
2. 시판 모델의 정의
3. 설치
4. 음료 공급 작업
5. 유지관리 및 주기적인 청소
6. 해체 및 파기
7. 필수적인 유지관리 및 점검
8. 기본 진단
9. 소프트웨어 프로그래밍 가이드

페이지 3

페이지 8

페이지 10

페이지 14

페이지 15

페이지 17

페이지 18

페이지 19

페이지 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 | @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.

전체를 확인하실 수 있습니다.

유효 인증서들:



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 발생하는 인명, 동물, 또는 시설물의 상해나 손상, 그리고 기계 본연의 목적(커피 및 뜨거운 음료의 제조) 이외의 사용에 대하여는 책임을 지지 않습니다.

경고

본 기계는 옥외 사용에는 적합하지 않습니다. 기계의 청소용 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 올바르게 연결하고 특히 접지와 관련해 지역, 국가, 국제 전기 법규와 안전 규정을 준수해야만 기기의 안전한 전기 작동이 보장됩니다. 기본적인 안전 요건인 접지가 올바르게 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. Modbar 는 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 부적절함/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, 제조 업체 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, 제조 업체는 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

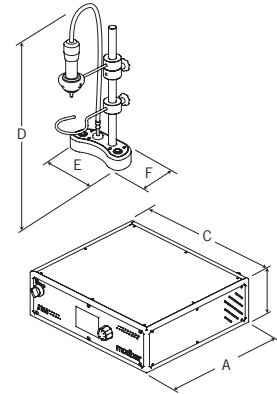
Modbar 장비는 공장 승인 포장으로 출하됩니다. 장비 수령 시 포장이 손상되었는지 철저히 검사하십시오. 손상이 의심되는 경우, Modbar에 즉시 연락하십시오.

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.

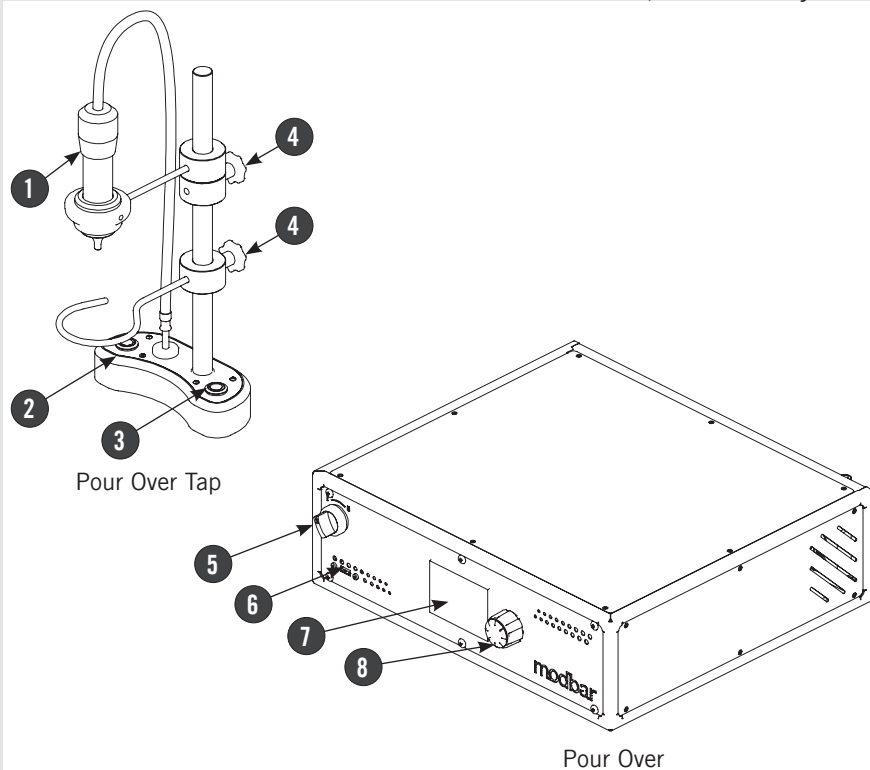
모든 머신의 공통적인 치수 및 무게



A [mm]	421	D [mm]	454
B [mm]	136	E [mm]	178
C [mm]	406	F [mm]	76
무게 _{Modulo} [kg]	16	무게 _{Top} [kg]	7

2. 시판 모델의 정의

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



Legend

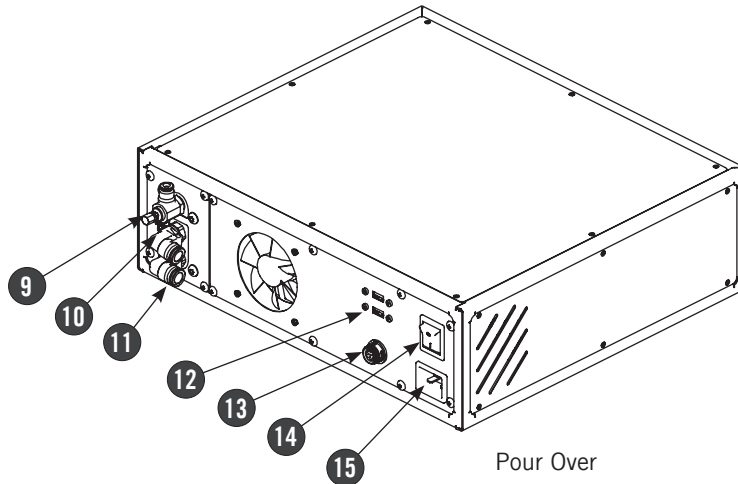
- 1 약제사 Pourover
- 2 버튼 1
- 3 버튼 2
- 4 조정 노브
- 5 선택 스위치
- 6 USB 포트
- 7 터치 스크린 디스플레이
- 8 다기능 조이스틱

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

그림 1 - Pour Over System

본 조작 매뉴얼은 본사의 모델 가운데 아래의 것만을 위한 것입니다:

MODBAR, Pour Over System



Legend

- 9** 탭 유체 연결 및 유량 제어 밸브
- 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 - Pour Over System

3. 설치

▲ 경고 ▲

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

▲ 경고 ▲

기기의 연결을 위해서는 적절한 분리 장치를 기기가 설치된 위치 가까이에 두어야 합니다. 그래야 트립 발생 시 분리 장치가 기기 근처에서 작동할 수 있습니다.

▲ 경고 ▲

카운터 위에 설치: 카운터 절단은 패키지 안에 포함된 절단 템플릿을 참조하십시오.

▲ 경고 ▲

본 제품은 고정 배선에 영구적으로 연결되도록 설계되었고, 반드시 정격 잔류 작동 전류가 30mA를 초과하지 않는 잔류 전류 장치(RCD)가 설치되어야 합니다.

▲ 경고 ▲

모든 설치 작업에서 기계에 중고 튜브와 개스킷을 사용하지 마십시오.

▲ 경고 ▲

전원을 미리 차단하여 위험한 감전사고를 방지할 것.

▲ 경고 ▲

본 기계를 주방에 설치하지 마십시오.

▲ 경고 ▲

퓨즈의 교체는 같은 크기, 타입의 정격 F1 = 2A, 250V를 사용하십시오.

▲ 경고 ▲

본사는 현지, 국가별, 국제 전기규제에 따르지 않은 불완전한 접지, 또는 적절치 않은 전기 부품의 연결에 의한 어떠한 손상에도 책임을 지지 않습니다.

권장 간격

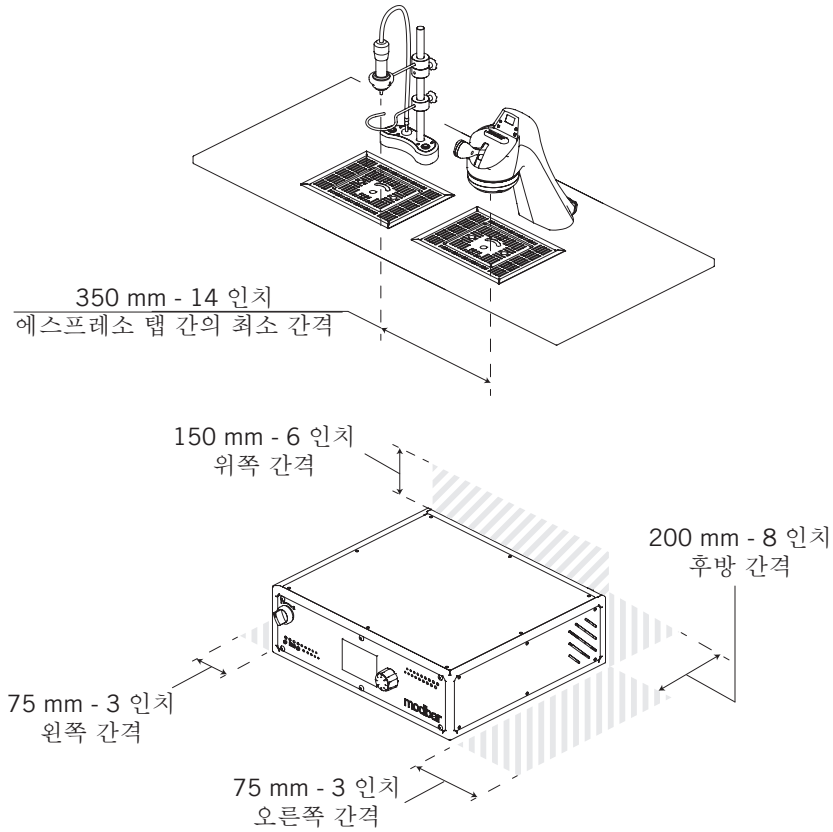


그림 2 - 설치 가이드

경고

본 제품은 (어린이를 포함한) 신체, 감각, 또는 정신적 지체자가 사용해서는 아니되며, 또한 본 기계를 사용함에 있어 사용자의 안전에 책임을 질 수 있는 사람으로부터 감독이나 지침을 받지 않은 한, 경험과 지식이 없는 사람이 사용하여서도 안됩니다.

경고

미국과 캐나다에만 적용 - 150 볼트 이상에서 작동되는 회로에는 접지 연결하지 마십시오.

경고

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

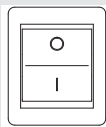
메모:

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

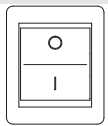
1) 전원 스위치 기능

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

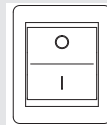
0 - Off: 이 위치에서는 모듈이 꺼짐 위치에 있습니다.



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 탭 핸들을 작동합니다.
- 탭에서 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. Operazioni di erogazione

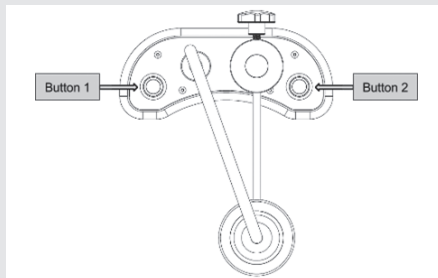
경고

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.

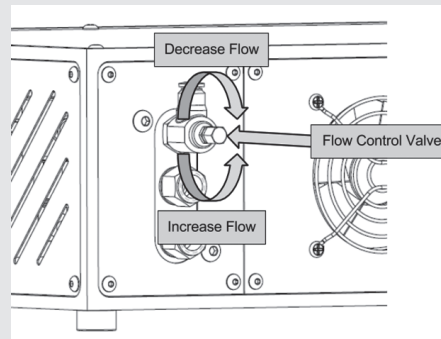
1) 음료 공급



음료 공급은 버튼 1 또는 버튼 2를 눌러 작동시킬 수 있습니다. 버튼은 사전 기록된 프로그램을 통해서 또는 수동으로 음료를 공급하도록 설정될 수 있습니다. (프로파일 선택 화면 참조)

음료 공급을 시작하려면, 원하는 버튼을 누릅니다. 버튼을 다시 누르면 음료 공급을 언제든지 취소할 수 있습니다.

2) 유량 제어



유량은 모듈 후면에 있는 탭 포트의 유량 제어 밸브를 통해 조절할 수 있습니다. 유량을 제한하려면, 밸브 끝에 있는 유량 조절 너트를 시계 방향으로 돌립니다. 유량을 증가시키려면, 유량 조절 너트를 반 시계 방향으로 돌립니다.

참고: 기계를 사용 중인 경우에는 밸브가 뜨거울 수 있습니다!

5. 유지관리 및 주기적인 청소

경고
기계의 청소용 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
담구거나 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 권장합니다.

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 전원에서부터 분리하십시오. 청소 작업에 대해서는 반드시 이 설명서에 나온 방법을 따르십시오.
- 장비가 뜨거울 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) 스프레이 헤드 청소

- 내열성 용기 안의 물 약 1/2 리터에 커피 머신용 세제 분말 Puro Caff를 2 ~ 3 티스푼 넣고 끓입니다.
- 끓은 용액에 스프레이 헤드를 담그고 약 30분 동안 완전히 담가 둡니다.
- 깨끗한 물로 철저히 행구고 팁이 제자리에 끼워진 상태에서 디스펜서에 여러 번 뜨거운 물을 흘려 보냅니다.

3) 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.

4) 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 끄고서 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 수도꼭지를 잠금으로서 물의 공급을 차단하십시오. 에스프레소

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

이 시점에서 기계를 업소에서 빼셔도 됩니다. 떨어트리거나 손가락을 찌지 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 귀중한 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.

- | | | | |
|----------------|-----------------------|---------------------|--|
| | | 3, 4 개월에 한 번 | |
| ▪ 음료 끓이기 온도 확인 | ▪ 모든 스위치의 올바른 작동 | ▪ 배관 누출 또는 막힘 점검 | |
| ▪ 수질 확인 | 확인 - 물 공급 솔레노이드 밸브 점검 | | |

-
- | | | | |
|-----------------|-------------------|-------------------------------|--|
| | | 일 년에 한 번 (위 항목에 부가적으로) | |
| ▪ 전기 배선 점검 | ▪ 보일러 온도 프로브 제거 및 | | |
| ▪ 보일러 안전 스위치 점검 | 청소/점검 | | |

-
- | | | | |
|--|--|-------------------------------|--|
| | | 3 년에 한 번 (위 항목에 부가적으로) | |
| ▪ 보일러의 내부를 점검하고, 필요한 경우 식품 및 음료 기기에 허용되는 적절한 세제를 사용하여 행구어 냅니다. | | | |

• 모듈 가열되지 않음:

전원 스위치가 대기 모드 위치인 반 시계 방향이 아니라 작동 모드 위치인 시계 방향으로 돌려져 있는지 확인합니다.

• 안전 재설정 스위치에 대한 참고 사항:

푸어오버 모듈에는 각 보일러에 하나씩 두 개의 안전 재설정 서모스탯 제어 스위치가 있습니다. 보일러가 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 푸어오버 모듈에 내장되어 있으며, 사용자가 다시 설정할 수 없습니다. 안전 스위치가 활성화되었다고 생각되는 경우, 모듈 또는 탭은 공인 기술자의 정비를 필요로 할 수 있습니다. 추가 지원 및 정보는 Modbar에 문의하십시오.

• 탭이 음료를 공급하지 않음:

모듈에 대한 급수가 켜져 있는지 확인합니다. 음료 공급에 여전히 문제가 있는 경우, 탭 연결부의 유량 제어 밸브가 완전히 닫혀 있지 않은지 확인하십시오.

• 버튼이 수동으로만 음료를 공급함:

해당 버튼에 할당된 프로그램이 있는지 확인합니다. 프로파일 화면에서 이를 확인하고, 프로파일이 왼쪽 또는 오른쪽으로 지정되어 있는지 확인합니다.

• 모듈이 물을 공급하지 않음:

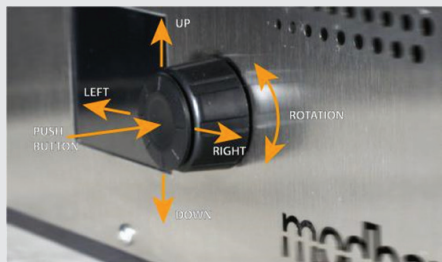
모듈에 공급되도록 물이 켜져 있는지 확인합니다.

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

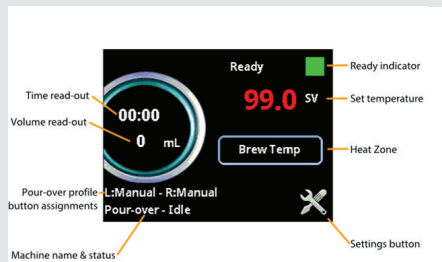
9. 소프트웨어 프로그래밍 가이드

1) 인터페이스:

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



2) 홈 화면:



준비 표시기: 이 정사각형 표시기는 기계가 음료를 공급한 온도에 있는지의 여부를 나타냅니다. 기계를 처음 시작하면 모든 온도 영역이 설정된 온도로 가열될 때까지

표시기가 빨간 색으로 유지됩니다. 모든 영역이 설정 온도에 도달하면 아이콘이 녹색으로 바뀌면서 음료를 공급할 준비가 되었음을 나타냅니다.

온도 설정 값: 활성 열 영역의 현재 설정점 값(도 단위)입니다. 여기에 표시된 온도는 참조만을 위한 것입니다. 온도 설정 값을 변경하려면, 새 포어오버 프로파일 생성을 위한 단계 섹션을 참조하십시오.

열 영역: 자동 온도 모드에서는 이 버튼이 기능이 없습니다. 수동 온도 모드에서는 이 버튼을 누르면 입구 보일러와 출구 보일러의 포어오버 시스템의 2 개의 열 영역을 순환합니다.

설정 버튼: 이 버튼을 누르면 메인 설정 화면으로 이동합니다.

기계 이름 및 상태: 모듈 및 탭의 현재 이름과 상태를 표시합니다.

포어오버 프로파일 버튼 지정: 각 음료 공급 스위치(L = 왼쪽 스위치, R = 오른쪽 스위치)에 대해 어떤 포어오버 프로그램(프로파일)이 선택되었는지를 표시합니다.

시간 판독 값: 음료 공급 판독 값의 시작으로부터 현재 시간을 표시합니다.

양 판독 값: 음료 공급 주기 중 실시간 유체 양 정보를 표시합니다.

3) 메인 설정 화면:

홈 화면: 이 버튼을 누르면 홈 화면/대시 보드로 다시 이동합니다.

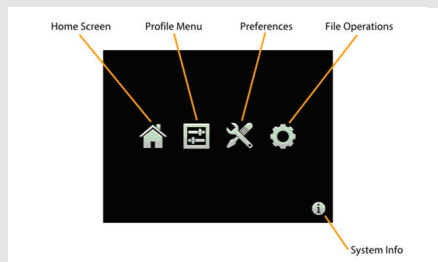
프로파일 메뉴: 이 버튼을 누르면 프로파일

선택 메뉴로 이동합니다.

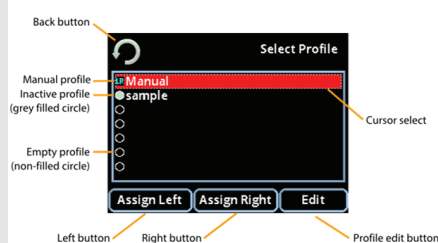
환경 설정: 이 버튼을 누르면 시스템 환경 설정 페이지로 이동합니다.

파일 작업: 이 버튼을 누르면 파일 작업 페이지로 이동합니다.

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



4) 프로파일 선택 화면:



뒤로가기 버튼: 언제든지 뒤로가기 버튼을 누르면 이전 화면으로 이동합니다.

수동 프로파일: 공장 설정 프로파일입니다. 음료 공급 스위치 중 하나(또는 둘 다)에 할당되면 간단한 ON/OFF(수동) 음료 공급 모드로 작동합니다. 이 프로파일에는 온도 편집만 허용됩니다. 이 예에서 수동 프로파일은 프로파일 이름 옆에 청록색 “L”과 “R”로 표시된 왼쪽 및 오른쪽 스위치 모두에 할당됩니다.

비활성 프로파일: 프로파일 정보는 있지만 활성화되지 않은 프로파일이며, 자주색/회색으로 채워진 원으로 표시됩니다.

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

왼쪽 지정: 이 버튼을 누르면 현재 커서로 선택한 프로파일이 왼쪽 음료 공급 스위치에 할당됩니다. (빈 프로파일은 할당할 수 없습니다.).

오른쪽 지정: 이 버튼을 누르면 현재 커서로 선택한 프로파일이 오른쪽 음료 공급 스위치에 할당됩니다.

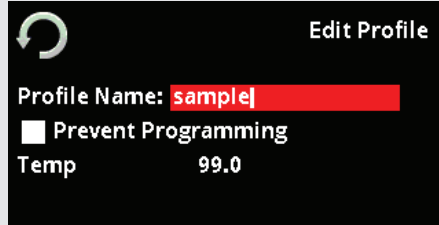
프로파일 편집: 프로파일 편집 버튼을 누르면 현재 커서로 선택한 프로파일의 데이터를 편집할 수 있습니다.

커서 선택: 점선 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.

5) 새 푸어오버 프로파일 만들기 단계:

5.1. (채워지지 않은 원으로 표시된) 빈 프로파일을 선택하고 편집을 선택합니다.

5.2. 프로파일 이름 필드 옆을 터치하고 해당 프로파일의 이름을 입력합니다. 조이스틱과 엔코더 휠을 사용하여 영숫자 문자 세트를 탐색합니다.



5.3. 원하는 경우 열 영역 온도를 설정합니다. 설정 온도를 변경하려면, 화면의 온도 값을 누르면 값이 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.

- 수동 온도 모드에서는 두 가지 보일러 열 영역이 모두 표시됩니다. 원하는 경우 입구 보일러 온도(Inlet-T) 및 출구 보일러 온도(Outlet-T)를 설정합니다.
- 자동 온도 모드에서는 하나의 온도만 표시됩니다. 원하는 경우 새 온도(Temp)를 설정합니다.

(온도 모드 정보는 “고급 환경 설정 화면 2 페이지”를 참조하십시오.)

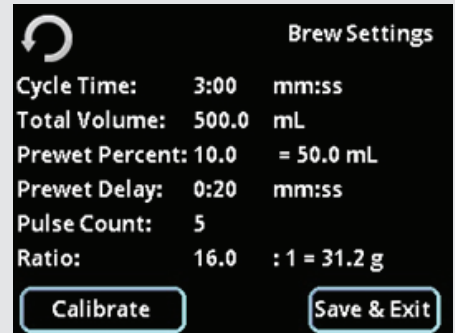
5.4. 프로파일 매개변수를 수동으로 프로그래밍하고 싶을 경우, 수동 프로그래밍을 터치합니다. 붉은 색으로 바뀌고 브루잉 설정 옵션이 사라지게 됩니다.

저장 및 종료를 터치한 뒤, **16**단계로

이동합니다.



5.5. 프로파일 설정을 프로그래밍하기 위해, 브루잉 설정을 터치하면 다음 화면이 나타납니다.



5.6. 이 프로파일에 대한 음료 공급을 설정하려면 주기 시간 옆의 시간을 터치합니다.

붉은색으로 강조 표시된 시간은 조이스틱 (+/- 10초) 및 로터리 인코더(+/- 1초)

를 사용해 조정할 수 있습니다. 조이스틱 중심을 눌러 설정합니다.

Brew Settings

Cycle Time: 5:00 mm:ss

Total Volume: 500.0 mL

Prewet Percent: 10.0 = 50.0 mL

Prewet Delay: 0:20 mm:ss

Pulse Count: 5

Ratio: 16.0 :1 = 31.2 g

Calibrate Save & Exit

5.7. 총 음료 공급량을 설정하기 위해, 총 양 옆의 번호를 터치합니다. 인코더를 회전해 1 ml/oz 단위로 증가 또는 감소시키며, 조이스틱을 위아래로 밀어 0.1 ml/oz 단위로 변경하고, 좌우로 밀어 10 ml/oz 단위로 변경합니다.

Brew Settings

Cycle Time: 5:00 mm:ss

Total Volume: 500.0 mL

Prewet Percent: 10.0 = 50.0 mL

Prewet Delay: 0:20 mm:ss

Pulse Count: 5

Ratio: 16.0 :1 = 31.2 g

Calibrate Save & Exit

5.8. 프리젯 양을 설정할 수 있습니다. 총 양을 백분율로 표시합니다. 프리젯 퍼센트 옆의 번호를 터치합니다. 인코더를 회전해 1% 단위로 증가 또는 감소시키며, 조이스틱을 위아래로 밀어 0.1% 단위로 변경하고, 좌우로 밀어 10% 단위로 변경합니다. 조이스틱 중심을 눌러 설정합니다. 계산된 프리젯 양이 나타납니다.

Brew Settings

Cycle Time: 5:00 mm:ss

Total Volume: 500.0 mL

Prewet Percent: 10.0 = 50.0 mL

Prewet Delay: 0:20 mm:ss

Pulse Count: 5

Ratio: 16.0 :1 = 31.2 g

Calibrate Save & Exit

5.9. 프리젯과 나머지 음료 공급 간의 지연 시간을 설정하려면 프리젯 지연 옆의 번호를 터치합니다. 인코더를 회전해 1초 단위로 증가 또는 감소시키며, 조이스틱을 위아래로 밀어 0.1초 단위로 변경하고, 좌우로 밀어 10초 단위로 변경합니다. 조이스틱 중심을 눌러 설정합니다.

Brew Settings

Cycle Time: 5:00 mm:ss

Total Volume: 500.0 mL

Prewet Percent: 10.0 = 50.0 mL

Prewet Delay: 0:20 mm:ss

Pulse Count: 5

Ratio: 16.0 :1 = 31.2 g

Calibrate Save & Exit

5.10. 물이 연속적인 여러 펄스로 공급될 수 있습니다. 펄스 수는 펄스 수 옆의 번호를 터치해 설정할 수 있습니다. 인코더를 회전해 1펄스 단위로 증가 또는 감소시키며, 조이스틱을 위아래로 밀어 1 펄스 단위로 변경하고, 좌우로 밀어 10펄스 단위로 변경합니다. 조이스틱 중심을 눌러 설정합니다. (최소 1회, 최대 12회 펄스).

Brew Settings

Cycle Time: 5:00 mm:ss

Total Volume: 500.0 mL

Prewet Percent: 10.0 = 50.0 mL

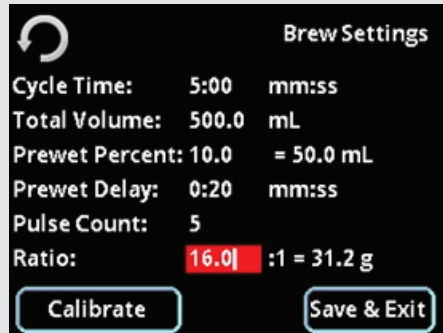
Prewet Delay: 0:20 mm:ss

Pulse Count: 5

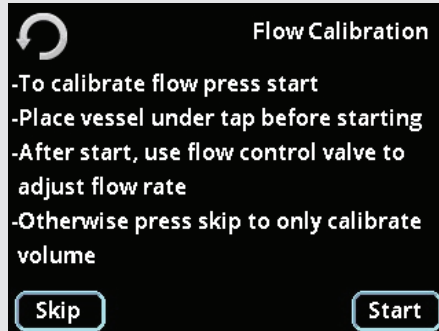
Ratio: 16.0 :1 = 31.2 g

Calibrate Save & Exit

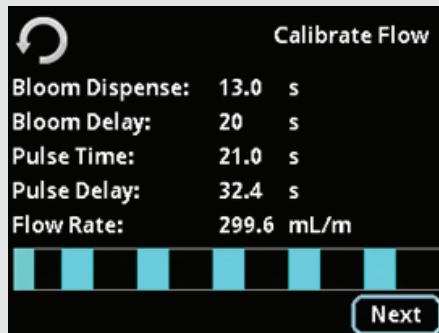
5.11. 건조 커피 가루와 물의 비율을 기반으로 커피를 브루잉하고 싶을 경우, 푸어오버 모듈은 선택한 물 양과 비율을 기반으로 필요한 커피의 양을 계산할 수 있습니다. 비율 옆의 숫자를 터치하십시오. 인코더를 회전해 1로 증가 또는 감소시키며, 조이스틱을 위아래로 밀어 0.1 단위로 변경하고, 좌우로 밀어 10 단위로 변경합니다. 조이스틱 중심을 눌러 설정합니다. (최소 1:1, 최대 24:1) 프로파일 레시피에 필요한 커피의 양이 화면에 나타납니다.



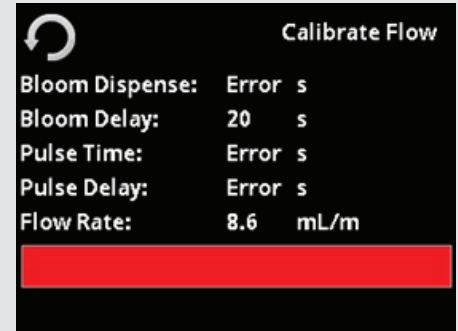
5.12. 선택한 프로파일이 설정된 대로 전달될 수 있는지 확인하기 위해 이제 보정을 터치할 수 있습니다. 보정 메뉴에서 전체 프로파일을 실행하거나 건너뛰고 간단히 양을 보정할 수 있습니다.



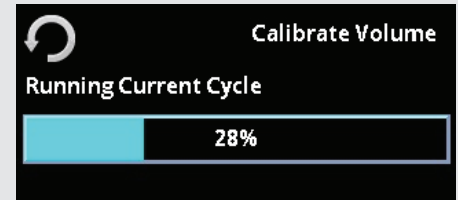
흐름 보정에서 설정한 프로파일에 대한 최적 물 흐름을 설정할 수 있습니다. 프로파일에서 펄스 및 일시중지를 시각화합니다.



적절한 유량을 달성하도록 모듈 후면에 있는 흐름 제어를 사용해 유속을 조정할 수 있습니다. 설정과 유량이 호환되지 않을 경우, 다음과 같은 경고 화면을 보게 됩니다.



물 단독 보정은 다음과 같습니다.



양을 보정한 후, 메뉴는 음료 공급된 물의 무게/양을 입력하도록 요청할 것입니다. 이를 통해 라인 양을 자동 설정하게 됩니다.

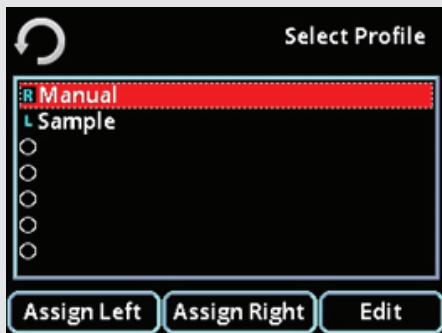
5.13. 저장 및 종료를 터치해 설정을 저장한 뒤 이전 화면으로 돌아갑니다.

5.14. 카운터 위 버튼 중 하나로 프로파일을 할당하고, 프로파일의 이름을 터치하여 강조 표시한 뒤, 왼쪽 할당 또는 오른쪽 할당을 터치해 해당 버튼으로 할당합니다.



5.15. 프로파일을 이제 즉시 사용할 수 있습니다.

5.16. 수동 프로그래밍의 경우, 카운터 위 버튼 중 하나로 프로파일을 할당하고, 프로파일의 이름을 터치하여 강조 표시한 뒤, 왼쪽 할당 또는 오른쪽 할당을 터치해 해당 버튼으로 할당합니다.



5.17. 이 프로파일에 사용될 커피와 장치를 준비합니다.

5.18. 페이지 밋/또는 필터 베스킷을 행구어 푸어오버 장치와 푸어오버 탭 배관을 따뜻하게 합니다.

5.19. 버튼이 잠박이기 시작할 때까지 약 3 초 동안 이전에 프로파일을 할당했던(왼쪽 또는 오른쪽) 음료 공급 스위치를 길게 누릅니다.(잠박임은 “기록” 모드에 있음을 나타냅니다.) 물이 흐르기 시작합니다.

5.20. 잠시 동안 음료 공급 스위치를 누르면 물의 흐름이 중단되고, 다시 누르면 흐름이 재개되면서 그 사이 양 및 시간 기반의 데이터가 프로파일 메모리에 저장됩니다. 또한 공급된 물의 총량이 모듈에 실시간으로 표시된다는 점에 유의하십시오. 이 값은 브루잉 주기를 수행하는 데 도움이 될 수 있습니다.

5.21. 브루잉 주기가 완료되면 음료 공급 스위치를 잠깐 동안 눌러 물의 흐름을 멈춥니다(스위치는 여전히 잠박입니다). 그런 다음 왼쪽 밋 오른쪽 음료 공급 스위치가 모두 잠박일 때까지 음료 공급 스위치를 누릅니다. 이것은 프로그램이 선택된 프로파일에 저장되었음을 나타냅니다.

5.22. 이 브루잉 주기를 반복하려면, 이를 할당한 음료 공급 스위치를 잠시 누르면 됩니다. 스위치가 펄스되면서 프로파일을 재생 중임을 나타냅니다(기록과 반대). 기존 프로파일을 덮어 쓰려면, 17 ~ 21 단계를 반복합니다.

5.23. 덮어쓰기 없이 이러한 설정을 고정하고

싶을 경우, 프로그래밍 방지 옆의 상자를 터치하십시오. 설정되면 붉은 색이 됩니다. 저장 밋 종료를 터치해 프로파일 목록 화면으로 돌아갑니다.

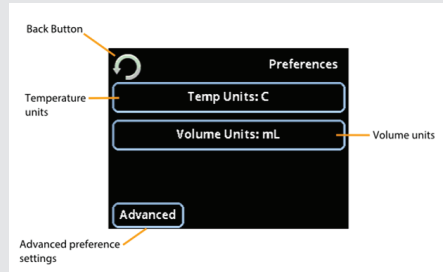


선택적으로, 프로파일 편집 메뉴로 이동하여 프로그래밍 금지 체크 박스를 선택하여 실수로 인한 프로그래밍을 방지하도록 프로파일을 잠글 수 있습니다.

이 절차 밋 기타 비디오 자습서의 데모를 보려면

www.modbar.com/support를 방문하십시오.

6) 환경 설정 화면:

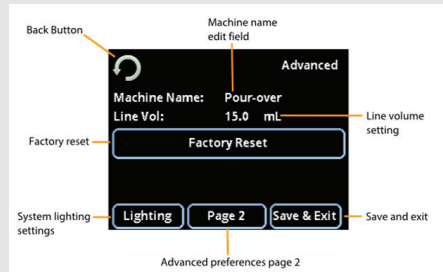


온도 단위: 이 버튼은 시스템의 온도 단위를 섭씨(C), 화씨(F) 또는 켈빈(K)으로 설정합니다.

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

고급: 이 버튼을 누르면 고급 환경 설정 페이지로 이동합니다.

7) 고급 환경 설정 화면:



기계 이름: 모듈을 설명하는 이름입니다. 이름을 터치하면 필드가 강조 표시되며, 원할 경우 엔코더 휠과 푸시 버튼을

사용하여 기계의 이름을 바꿀 수 있습니다.
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.

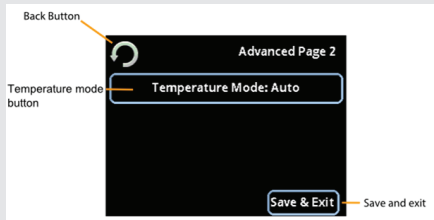
라인 양: 이 값은 푸어오버 모듈과 푸어오버 탭 사이의 라인에 물을 수용하는 데 사용됩니다.

라인 양 설정은 푸어오버 붓기 중 산출되는 물의 양과 모듈에 표시된 양 사이의 불일치를 교정하는 데 사용될 수도 있습니다.

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.



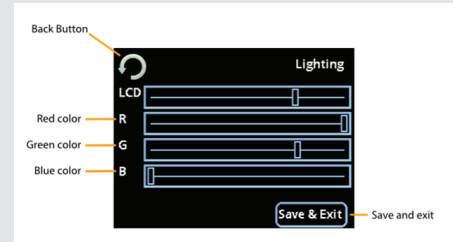
온도 모드 버튼: 이 버튼은 자동 및 수동 온도 모드 사이를 전환합니다.

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

수동 온도 모드는 홈 화면에서 입구 보일러

및 출구 보일러의 각 온도 영역의 설정 점을 독립적으로 제어할 수 있게 합니다. 홈 화면에서 열 영역 버튼을 누르면 각 영역을 순환하며 그 온도를 독립적으로 설정할 수 있습니다.

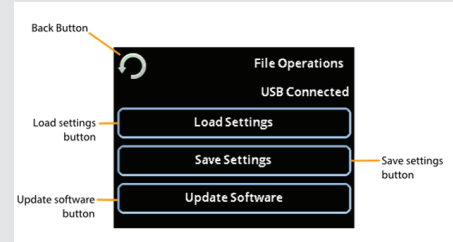
8) 조명 화면:



LCD 백라이트: 이 슬라이더를 사용하여 터치 스크린 디스플레이의 밝기를 제어합니다.

RGB: RGB 색상 슬라이더를 사용하여 모듈에 대해 무지개 색상을 만들 수 있습니다. 내부 LED 조명.

9) 파일 작업 화면:

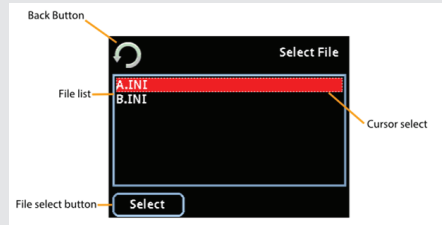


설정 로드: 이 버튼을 누르면 설정 로드 화면으로 이동합니다.

설정 저장: 이 버튼을 누르면 설정 저장 화면으로 이동합니다.

소프트웨어 업데이트: 이 버튼을 누르면 소프트웨어 업데이트 화면으로 이동합니다.

10) 설정 로드 화면:

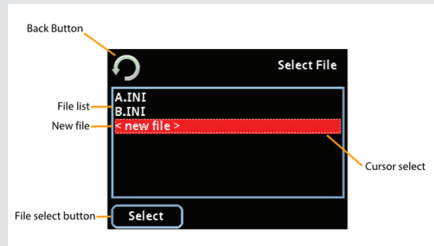


파일 목록: 이 영역에는 현재 USB 드라이브에 저장된 모든 설정 파일이 표시됩니다.

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 프로파일과 사용자가 액세스할 수 있는 기타 설정 및 환경 설정이 포함됩니다. 참고: 기존 프로파일은 덮어 씹니다.

11) 설정 저장 화면:



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

새 파일: 이 옵션을 사용하면 새 설정 파일을 만들 수 있습니다. 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.

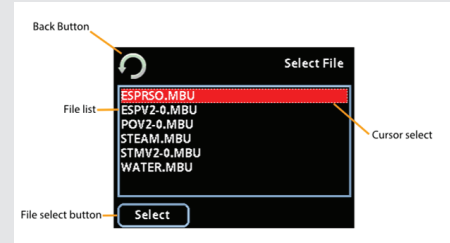
파일 선택 버튼: 선택 항목을 누르면 현재 설정이 선택된 파일에 저장됩니다. 여기에는 프로파일과 사용자가 액세스할 수 있는 기타 설정 및 환경 설정이 포함됩니다.

12) 새 파일 화면:



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

13) 소프트웨어 업데이트:

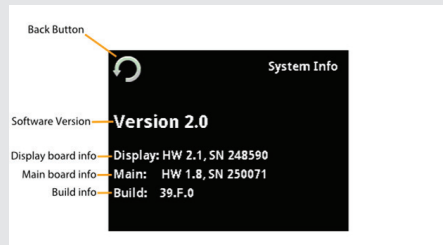


파일 목록: 이 영역에는 현재 USB 드라이브에 저장된 모든 소프트웨어 업데이트 파일이 표시됩니다.

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 스크린 디스플레이 모듈에 Modbar 로고가 표시됩니다.

14) 시스템 정보 화면:



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

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

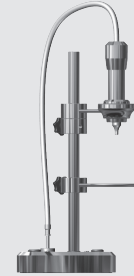
메인 보드 정보: 이 필드는 메인 보드의 하드웨어 버전과 일련 번호를 표시합니다.

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

دليل التشغيل

modbar - نظام صب القهوة

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

إن هذه التعليمات عبارة عن تعليمات أصلية أقرها المصنّع.



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

لقد تمّت طباعة هذه التعليمات على ورقٍ معاد تدويره.

modbar - نظام صب القهوة

كُتِب التشغيل إصدار 3.0 - 05/2022

الفصول

1. التحذيرات العامّة ومواصفات السلامة الصفحة 3
2. تعريف الطرازات المتوفرة الصفحة 8
3. تركيب الجهاز الصفحة 10
4. عمليات الصرف الصفحة 13
5. عمليات الصيانة والتنظيف الدوري الصفحة 14
6. تفكيك الجهاز والتخلّص منه الصفحة 16
7. عمليات الصيانة والفحص الإجبارية الصفحة 17
8. التشخيص الأساسي الصفحة 18
9. دليل برمجة البرامج الصفحة 19

المحتوى



Intertek



US



الشهادات المتوفرة:

1. التحذيرات العامة ومواصفات السلامة

لعمليات التركيب أن تتوافق مع تعليمات المصنّع ويجب أن يقوم بها الأفراد المؤهلون والمصرح لهم فقط.

• تأكد من أن المواصفات الموجودة على لوحة الصنع الخاصة بالجهاز تتوافق مع المصدر الكهربائي الرئيسي الذي ستقوم بتوصيل وحدة Modbar إليه.

• سيتحقق العمل الكهربائي الآمن للجهاز فقط عند توصيله إلى منفذ طاقة (مقبس) بصورة سليمة وبمراعاة كافة القوانين الكهربائية وقواعد السلامة المحلية، القومية والدولية، وذلك خاصة عن طريق تأريض الجهاز ذاته بعناية. تأكد من تنفيذ التأريض بشكل سليم، حيث أنه يمثل اشتراطاً أساسياً للأمان. كما وتأكد من تحقق الأفراد المؤهلين من مثل عمليات التوصيل هذه.

• لأنّ الاستخدام أو التركيب غير السليم لوحدة Modbar قد يؤدي إلى تلف المنتج و/أو إلى إصابة بالغة للمستخدم النهائي. إذا تمّت إساءة استخدام الجهاز أو تركيبه بشكل غير صحيح أو العبث

تحذير

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

1) إجراءات وقائية مُهمّة

• إنّ هذا الجهاز مخصص للاستخدام المهني فقط ويجب تركيبه في الأماكن حيثما يكون استعماله وصيانته قاصرين على الأفراد المدربين. كما ويحظر على الأطفال استخدام هذا الجهاز أو التلاعب به.

• يجب تثبيت هذا الجهاز لكي يتوافق مع القوانين الفدرالية، الحكومية أو المحلية الخاصة بالأنظمة الكهربائية وشبكات الأنابيب المعمول بها. كما ولا بد

تحذير

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

تحذير

يجب أن يوضع الصنبور لصرف قهوة الإسبرسو في موضع أفقي 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.

به، فلن تتحمل شركة Modbar المسؤولية عن أية تلفيات أو إصابات يمكن أن تحدث.

- عندما تتلقى الجهاز الخاص بك، افحص جيداً 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 التخدير، لا تترك الجهاز دون مراقبة.

- لتنظيف الشاشات أو المفاتيح الموجودة على الوحدة (أو الوحدات)، فلا تستخدم أية قطع مبتلة 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 يتسبب في أضرار و/أو إصابات للأشخاص، الحيوانات أو الأشياء، فلن يكون المصنّع مسؤولاً عن تلك الأضرار أو الإصابات.

- إننا لا نوصي باستخدام المهيئات، القوابس المتعددة و/أو كوابل الإطالة. ومع ذلك، إذا لم يكن بإمكانك الاستغناء عن استخدامها، فتأكد من أنها تكون حصرياً من النوع الذي يتوافق مع القوانين الكهربائية وقواعد الأمان المحلية، القومية والدولية؛ كما يجب - عند استعمال تلك المهيئات وكوابل الإطالة - الحرص على عدم تجاوز القيم المقتنة للقدرة والتيار الكهربائي الموضحة عليها.

- يجب استخدام هذا الجهاز حصرياً للوظائف التي قد تم تصميمه وإنتاجه من أجلها. ويعد أي استخدام آخر غير مناسب وخطير. 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 قدمك مبتلة أو رطبة.
- في حال عدم ارتداء حذاء، لا تستخدم الجهاز أبداً.
- لا تستخدم أية كوابل إطالة في الحمامات أو غرف الاستحمام.
- لا تفصل الجهاز عن منفذ الطاقة (المقبس) عن طريق سحب كابل التغذية الكهربائية.
- 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 مبتلة من القماش، حيث إنها غير محمية من المياه.
- قبل تنفيذ أية عمليات صيانة و/أو تنظيف، قم بتدوير 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 حصرياً.

- 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) وبعدها أغلق صمام توفير المياه أيضاً. ولا تحاول أن تقوم بإصلاحه. لإجراء أية عمليات إصلاح، اتّصل بأفراد مؤهلين ومصّرّح لهم فقط. يجب تنفيذ أية عمليات إصلاح حصرياً بواسطة المصنّع أو بواسطة فني معتمد، وذلك باستخدام قطع غيار أصلية فقط. لأنه عند عدم الالتزام بما ذكر أعلاه، فقد يتهدد 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 ا فصلها عن الشبكة الكهربائية، وذلك عن طريق إيقاف تشغيل قاطع الدائرة الكهربائية المتعلق، وبعدها أغلق صمام توفير المياه أيضاً. لاستبدال كابل التغذية الكهربائية، اتصل بالأشخاص المهنيين المؤهلين فقط.

- إذا كان كابل التغذية الكهربائية تالفاً، يجب استبداله بكابل أو تجميع خاصّ يتوفّر من المصنّع أو وكيل الخدمة الخاصّة به.

- يمكن استخدام، تنظيف وصيانة ماكينة تحضير القهوة هذه من قبل الأشخاص (ومن بينهم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات) ذوي القدرات 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 الأشخاص على وعي بالمخاطر. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم تلاعبهم

بالجهاز. احتفظ بالجهاز والكابل التابع له بعيداً عن متناول الأطفال أقل من سن 8 سنوات.

- يجب وضع ماكينة تحضير القهوة هذه في موضع أفقي وعلى منضدة.

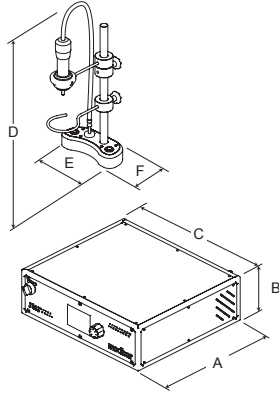
- إنّ هذا الجهاز غير ملائم للاستخدام الخارجي. لتنظيف هذا الجهاز، لا ينبغي استعمال دقات الماء، كما ولا ينبغي أن يوضع الجهاز نفسه حيثما تُستخدم دقات المياه.

- لا تقم أبداً بغمس الجهاز أو بدفقه 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 و/أو الأشياء، وذلك عند عدم تركيب الجهاز حسب التعليمات المضمنة في هذا الدليل وأيضاً عند عدم استخدام الجهاز ذاته للأغراض المصمم له (أي تحضير القهوة والمشروبات الساخنة).

- لا ينبغي تثبيت هذا الجهاز في المطابخ.

الأبعاد والأوزان المشتركة بكل الماكينات



454	[مم] D	421	[مم] A
178	[مم] E	136	[مم] B
76	[مم] F	406	[مم] C
7	وزن (المنور) [كجم]	16	وزن (الوحدة) [كجم]

التعامل مع المنتج ونقله

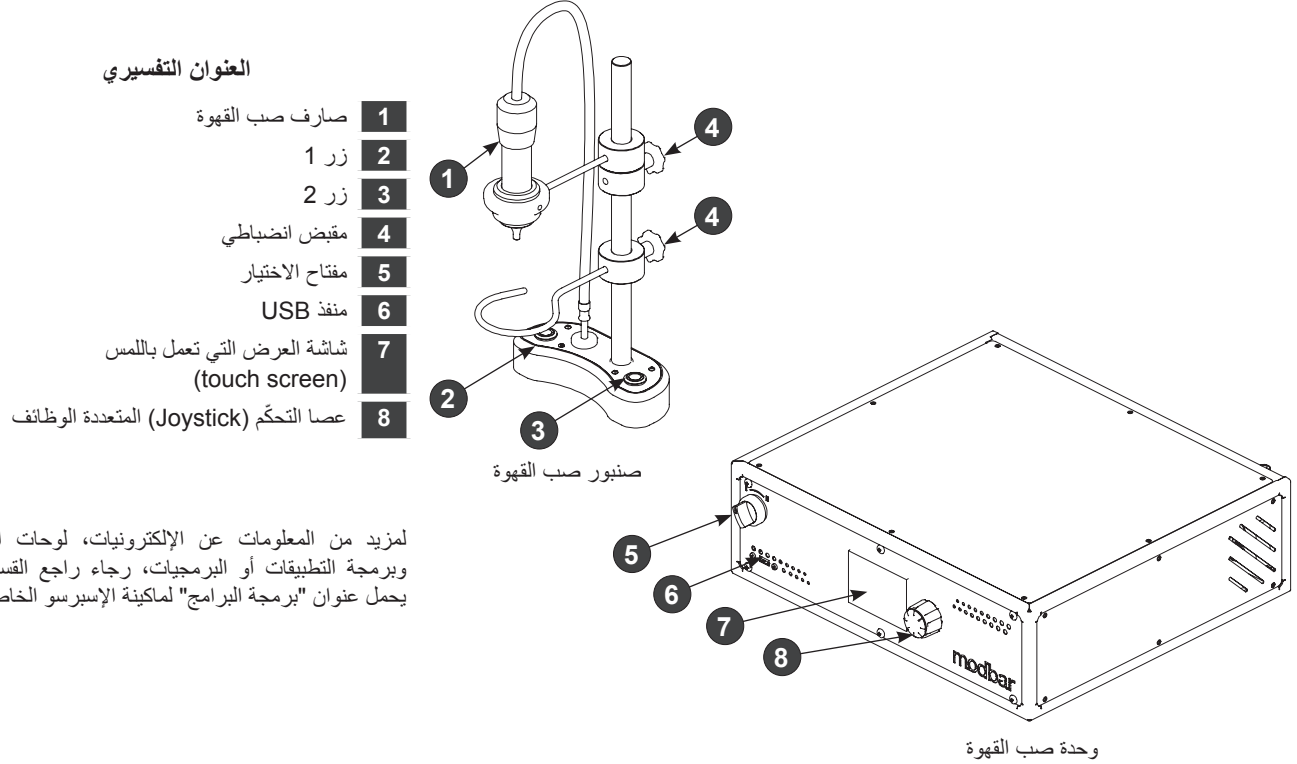
يتم شحن وحدة Modbar في عبوات معتمدة من المصنع. عقب استلام الجهاز، افحص جيدًا العبوة للتأكد من عدم وجود أي تلف. إذا كان هناك شك في وجود أي تلف، اتصل بشركة Modbar فورًا. إذا كنت تحتاج لإعادة هذا الجهاز إلى شركة Modbar أو لشحنه لأي سبب، عندها يجب شحنه في العبوة المعتمدة من المصنع. وإذا كنت قد تخلصت من العبوة، يرجى الاتصال بشركة Modbar لاستبدالها.

قبل القيام بالشحن، يجب تصريف (تفريغ) هذا الجهاز جيدًا، 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.

- يُمنع إحداث أية تغييرات على الجهاز ولا يتحمل المصنع مسؤولية إلحاق أي ضرر بالممتلكات، الحيوانات والأفراد إذا تعرض الجهاز لتغييرات فنية وتجميلية، تغييرات في الأداء والخصائص وبشكل عام إذا تم العبث بأحد العناصر المكونة له أو أكثر.
 - كما وينبغي وضع الجهاز على منضدة مسطحة ولا بد أن يتم تركيبه في أماكن تكون درجات حرارتها كالاتي:
 - 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.
- تنبيه** - خطر الحريق والصدمة الكهربائية. عند الاستبدال، استخدم فقط مجموعة كوابل المصنع، رقم الجزء: E-0118-01

2. تعريف الطرازات المتوفرة

يشير كتيب التشغيل هذا بصورة حصريّة إلى الطرازات التالية لمصنّعنا الخاص:
MODBAR، نظام صب القهوة



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

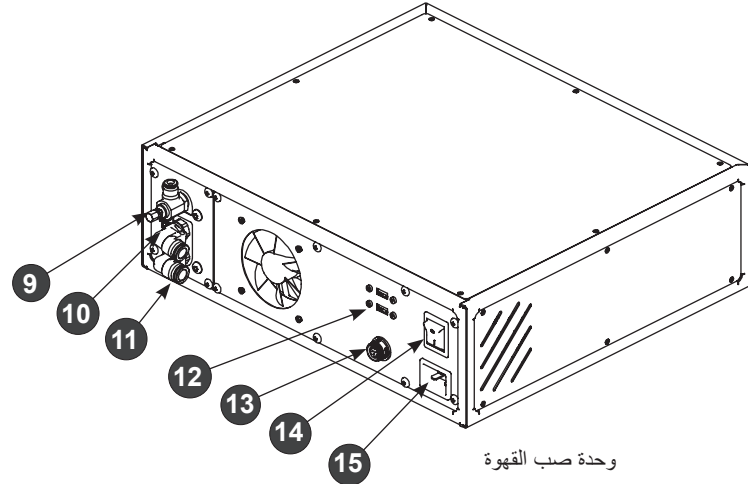
شكل 1 - نظام صب القهوة

يشير كتيب التشغيل هذا بصورة حصرية إلى الطرازات التالية لمصنِّعنا الخاص:
MODBAR، نظام صب القهوة

العنوان التفسيري

- | | |
|----|--|
| 9 | توصيلة صنبور السائل وصمام التحكم في التدفق |
| 10 | مدخل الماء |
| 11 | مخرج التصريف |
| 12 | توصيلات ModLink |
| 13 | توصيلة الصنبور الكهربائية |
| 14 | مفتاح الطاقة |
| 15 | منفذ الطاقة (المقبس) |

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



شكل 2 - نظام صب القهوة

3. تركيب الجهاز

تحذير

لا ينبغي تثبيت هذه الماكينة في المطابخ.

تحذير

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

تحذير

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

تحذير

إنَّ الغرض من تركيب هذا الجهاز هو توصيله إلى شبكة التغذية الكهربائية بشكل دائم، كما يجب أن يتوفر جهاز خاص للتيار المتخلف (RCD / RESIDUAL CURRENT DEVICE) بقدرة محددة من تيار التشغيل المتخلف لا تتجاوز قيمة 30 مللي 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.

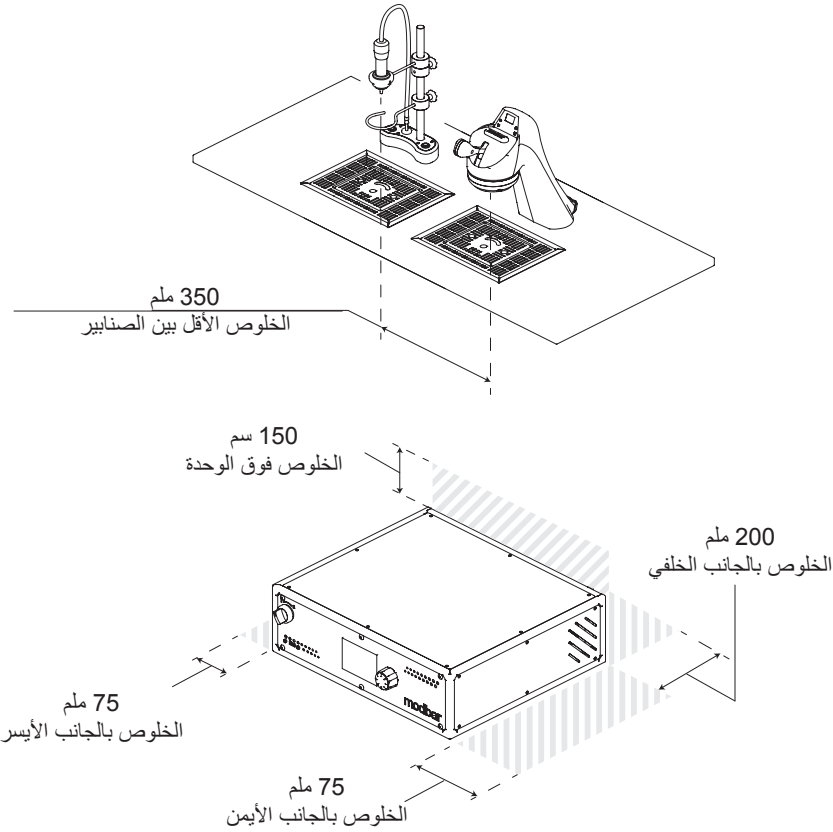
تحذير

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

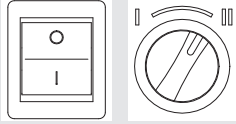
تحذير

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

قيم الخلوصل الموصى بها



شكل 2 - دليل التركيب



(2) دليل التركيب

للقيام بتوصيل الماكينة إلى أنابيب الماء، تابع العمل وفقاً للإرشادات المبينة في دليل التركيب وبالتوافق مع أية مقاييس أمان 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 بالغلايات أو بالنظام الهيدروليكي.

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

- تأكد من تزويد الوحدة بالماء المرشح.
- تأكد من وجود مفتاح الطاقة في الموضع OFF (الإطفاء).

- كما وتأكد من أن كابل التغذية الكهربائية للوحدة يكون موصولاً بمصدر الطاقة الملائم والخاص به.

- قم بإدارة مفتاح الطاقة في اتجاه عكس عقارب الساعة، وذلك لوضعه في Standby Mode (وضعية الاستعداد).

- قم بتفعيل 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 جديد)، دع الماء ينساب لمدة 30 ثانية على الأقل، وهذا لضمان تجهيز النظام.

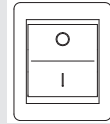
- عند هذه النقطة، يكون من الآمن القيام بإدارة مفتاح الطاقة في اتجاه عقارب الساعة إلى Operating Mode (وضعية العمل).

ملاحظة:

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

(1) مفتاح الطاقة

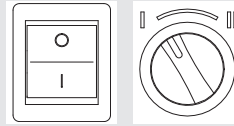
إن مفتاح الطاقة ذو الوضعين الموجود على اللوحة الخلفية لوحدة Modbar له 2 وظيفتان منفصلتان: ON (التشغيل) و OFF (الإطفاء).



0 - 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 تسليط 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 تسليط الطاقة على عناصر التسخين وتعمل كل الوظائف بشكل عادي.

تحذير

إن هذا الجهاز غير موجه للاستخدام من قبل الأشخاص (ومن بينهم الأطفال) ذوي القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية المنخفضة، أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، إلا عند توفير الإشراف عليهم أو عند تقديم التعليمات الخاصة باستعمال الجهاز إليهم من قبل شخص مسنول 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 دقات الماء، كما ولا ينبغي أن يوضع الجهاز نفسه حيثما تُستخدم دقات 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.

(4) جودة الماء

كما وتكون جودة الماء مهمة جدًا للعمل السليم للوحدة Modbar الخاصة بك. لأن الترشيح غير الملائم للماء قد يؤدي إلى مشكلات خطيرة في كل من جهازك وجودة القهوة التي ينتجها. على الأقل، يجب عليك الوفاء بمعايير المياه التالية.

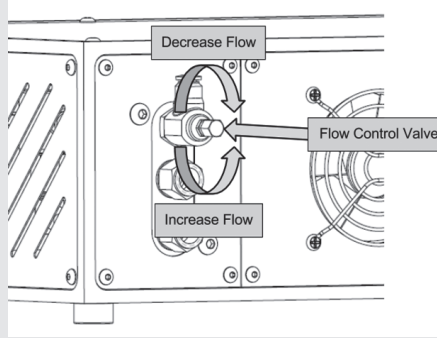
جدول مواصفات المياه

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

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

4. عمليات الصرف

(2) التحكم في التدفق



يمكنك تعديل معدل التدفق بواسطة صمام التحكم في التدفق (Flow Control Valve) الواقع على منفذ الصنبور بالجزء الخلفي من الوحدة. لتقليل التدفق (Decrease Flow)، قم بإدارة صمولة التحكم في التدفق الموجودة على طرف الصمام في اتجاه عقارب الساعة. أما لزيادة التدفق (Increase Flow)، فقم بإدارة صمولة التحكم في التدفق هذه في اتجاه عكس عقارب الساعة.

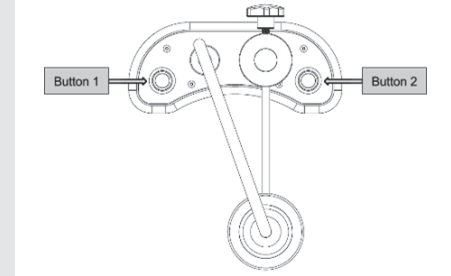
ملاحظة: إذا كانت الماكينة قد تم استخدامها، فإن هذا الصمام قد يكون ساخناً!

تحذير

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

تحذير

لقد تم تصميم هذا الجهاز لتحضير المشروبات الساخنة فقط.



(1) الصرف

بعد اكتمال إجراءات التركيب، يمكنك القيام بالصرف عن طريق الضغط إما على زر 1 أو على زر 2. كما يمكنك ضبط الزرين للصرف وفقاً لبرنامج مسجل مسبقاً أو للصرف يدوياً (انظر شاشة تحديد النمط). للبدء في عملية الصرف، اضغط على الزر المرغوب فيه. يمكنك إلغاء عملية الصرف في أي وقت، وذلك عن طريق الضغط على هذا الزر مرة أخرى.

5. عمليات الصيانة والتنظيف الدوري

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 يتسنى للفنيين المؤهلين الوصول إليها بسهولة بغرض إجراء الصيانة عند الضرورة.

تحذير

تحتوي الغلاية على ماء بدرجة حرارة عالية. يمكن للمياه ذات درجة حرارة تفوق قيمة 52°C مئوية أن تتسبب في حروق خطيرة على الفور أو أن تؤدي إلى الوفاة نتيجة السفع.

تحذير

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

تحذير

لا بد ألا يتم غمس الماكينة أو دقتها 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

يراد بالماكينة هذه أن تكون موصولة على الدوام بشبكة التغذية الكهربائية، كما وينصح بتركيب جهاز خاص للتيار المتخلف (RCD / RESIDUAL CURRENT DEVICE) بقدرة محددة من تيار التشغيل المتخلف لا تتجاوز قيمة 30 مللي 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 بالغلاية أو بالنظام الهيدروليكي.

- الخطوط الإرشادية العامة لأمان عمليات الخدمة أو الصيانة
- قبل تنفيذ أية عمليات صيانة و/أو تنظيف، قم بتدوير مفتاح 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 حذراً دائماً عند إجراء عمليات الصيانة، حيث أن الجهاز قد يكون ساخناً. إننا نوصي بترك الجهاز يبرد تماماً قبل تنفيذ أية عمليات صيانة عليه.

(1) 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.

(2) تنظيف رأس الرش

- ضع 2 أو 3 ملاعق صغيرة من المسحوق للتنظيف 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/رؤوس الرش في المحلول المغلي واتركها مغموسة بالكامل لمدة حوالي 30 دقيقة.
- اشطفها جيداً باستخدام المياه النظيفة وبعدها قم بتمرير المياه الساخنة عبر المصرف عدة مرات، وذلك عند وجود الأطراف المستدقة في موضعها.

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

(4) مرشح / منقي الماء

من المهم جداً أن تقوم باستبدال وسائط ترشيح الماء الخاصة بك بصفة منتظمة ووفقاً لتوصيات المصنّع. يرجى الرجوع إلى وثائق نظام الترشيح الخاص بك، وذلك للاطلاع على تعليمات التشغيل والتنظيف المناسبين.

6. تفكيك الجهاز والتخلص منه

1) تفكيك الجهاز والتخلص منه

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

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 الصنبور الخاص الموجود قبل مدخل مرشح/منقي الماء. افصل أنبوب الماء عند مدخل مرشح/منقي الماء. أزل الخرطوم الذي يصل ما بين ماكينة الإسبرسو ومضخة الماء. أزل أنابيب البلاستيك المقوى الموجودة بوصلة التصريف.

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



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

إن القواعد الحالية تجعل التخلص من هذا الجهاز عن طريق تركه على الأراضي العمومية أو في أية 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 يجب إجراء الصيانة بواسطة فني مؤهل. إن الجداول الزمنية للصيانة الوقائية قد تختلف، وهذا يعتمد على الاستخدام، ولكننا نوصي بما يلي:

كل ثلاثة/أربعة أشهر

- افحص صمام الملف اللولبي الخاص بصرف الماء
- افحص السباكة لاكتشاف أية تسريبات أو انسدادات

- تحقق من درجة حرارة التخمير
- تحقق من جودة الماء
- تأكد من العمل اللائق لجميع المفاتيح

كل عام (بالإضافة لما ذكر أعلاه)

- أزل ومن ثم نظف/افحص مسابر درجة الحرارة الخاصة بالغلاية

- افحص الأسلاك الكهربائية
- افحص مفاتيح أمان الغلاية

كل 3 أعوام (بالإضافة إلى ما ذكر أعلاه)

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

8. التشخيص الأساسي

• لا تقوم هذه الوحدة بالتسخين:

تحقق من أن مفتاح الطاقة مدار في اتجاه عقارب الساعة إلى موضع operating mode (وضعية التشغيل) وليس في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع standby mode (وضعية الاستعداد).

• ملاحظة عن مفاتيح إعادة ضبط الأمان:

يتوفر بوحدة صب القهوة 2 مفتاحان لإعادة ضبط الأمان، متحكم بهما عن طريق منظم الحرارة (ويوجد مفتاح واحد على كل غلاية). وإذا كانت لا تقوم غلاية ما بالتسخين، فقد يكون ذلك نتيجة لتفعيل أحد هذه المفاتيح، والذي يتم إطلاقه بواسطة الحرارة الزائدة ويشير إلى العمل الشاذ واحتمال تعطل المكونات. إن مفاتيح الأمان المذكورة كلها داخلية بوحدة صب القهوة وليست 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.

• لا يقوم الصنبور بالصرف:

تحقق من أن مصدر الماء للوحدة يكون مفتوحاً. وإذا كانت لا تزال توجد مشكلة، تحقق من أن صمام التحكم في التدفق الموجود على توصيلة الصنبور ليس مغلقاً حتى النهاية.

• يقوم الزر بالصرف فقط في الوضعية اليدوية:

تحقق من أنه قد تم تعيين أي برنامج للزر قيد البحث. تحقق من ذلك في شاشة النمط، كما وتحقق من أن النمط معين للزر الأيسر أو الزر الأيمن.

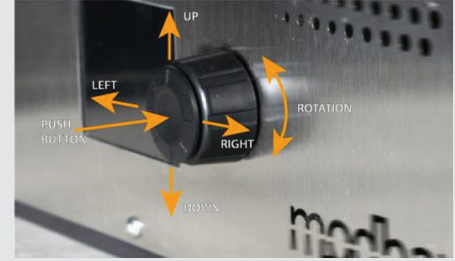
• لا تقوم هذه الوحدة بصرف الماء:

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

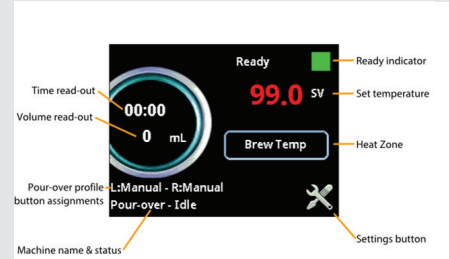
9. دليل برمجة البرامج

1) الواجهة (Interface)

يمكنك استخدام الشاشة التي تعمل باللمس (touch screen) لتحديد ولعرض البيانات. أما المشفّر المتعدد الوظائف، فيمكنك استعماله لتحرير البيانات. إن وظائف المشفّر موضّحة أدناه:



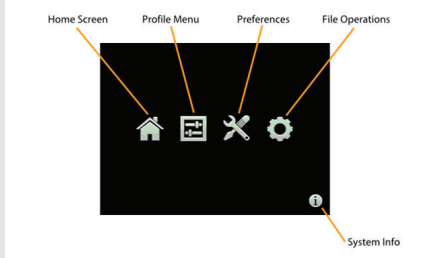
2) الشاشة الرئيسية:



Ready indicator (مؤشر الاستعداد): تشير هذه الأيقونة المربعة إلى ما إذا وصلت الماكينة إلى قيمة لدرجة الحرارة تسمح بعملية الصرف أم لا. عند بدء تشغيل الماكينة

أثناء دورة صرف.

3) شاشة الإعدادات الرئيسية:



Home screen (الشاشة الرئيسية): عن طريق هذا الزر

يمكنك العودة إلى الشاشة الرئيسية أو لوحة التحكم الرئيسية.

Profile menu (قائمة الأنماط): بواسطة هذا الزر يمكنك

التصفح إلى قائمة تحديد النمط.

Preferences (التفضيلات): عن طريق هذا الزر يمكنك

التصفح إلى صفحة تفضيلات النظام.

File operations (عمليات الملفات): عن طريق هذا

الزر يمكنك التصفح إلى صفحة العمليات الخاصة بالملفات.

System info (معلومات النظام): بواسطة هذا الزر

يمكنك عرض إصدار النظام والمعلومات الخاصة بالبرنامج.

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 أننا الآن مستعدون للصرف.

Temperature set value (درجة الحرارة المضبوطة):

هذه هي قيمة نقطة الضبط الحالية بالدرجات للمنطقة الحرارية الفعالة. درجة الحرارة الموضّحة هنا للاستخدام كمرجع فقط. ولتغيير القيمة المضبوطة لدرجة الحرارة، ارجع إلى القسم بهذا الدليل المعنون "الخطوات لإنشاء نمط صب قهوة جديد".

Heat zone (المنطقة الحرارية):

في الوضعية التلقائية لدرجة الحرارة، فإن هذا الزر ليس له وظيفة. أما في الوضعية اليدوية لدرجة الحرارة، فسيؤدي الضغط على هذا الزر إلى التنقل بالتبادل بين المنطقتين الحراريتين

الموجودتين على نظام صب القهوة: Inlet Boiler (غلاية المدخل) و Outlet Boiler (غلاية المخرج).

(ارجع إلى شاشة التفضيلات المتقدمة)

Settings button (زر الإعدادات):

عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى شاشة الإعدادات الرئيسية.

Machine name & status (اسم وحالة الماكينة):

يمكنك عرض الاسم الفعلي والحالة الفعلية للوحدة والصنبور.

Pour-over profile button assignments (تعيينات أزرار نمط صب القهوة):

يمكنك عرض أي برنامج (نمط) لصب القهوة يتم تحديده لكل من المفاتيح الخاصة

بالصرف (حيث يكون L المفتاح الأيسر، بينما R - المفتاح الأيمن).

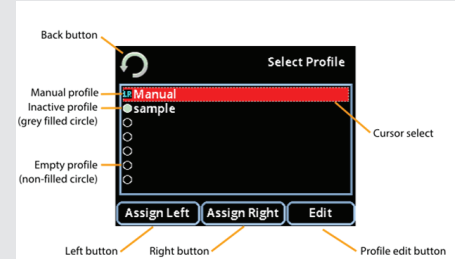
Time read-out (قراءة الزمن):

يمكنك عرض الزمن الحالي منذ بدء قراءة الصرف.

Volume read-out (قراءة الحجم):

يمكنك عرض المعلومات الخاصة بحجم السائل في الوقت الفعلي، وذلك

4) شاشة تحديد النمط:



Back button (زر العودة): حيثما ترى زر العودة، فإنه سوف يأخذك إلى الشاشة السابقة.

Manual profile (النمط اليدوي): هذا هو نمط من الأنماط التي قد تم ضبطها بالمصنع. عند تعيينه لأي من مفاتيح الصرّف (أو كليهما)، سوف يعمل المفتاح/المفاتيح في وضعية صرف - تشغيل/إيقاف تشغيل (اليديوية) بسيطة. بالنسبة لذلك النمط، فقط تحرير درجة الحرارة مسموح به. في هذا المثال، النمط اليدوي يتم تعيين لكل من المفاتيح الأيسر والأيمن، ويشار إليه بحرف "L" وحرف "R" من اللون الأزرق الداكن بجوار اسم النمط.

Inactive profile (نمط غير فعال): هذا هو نمط يحتوي على معلومات النمط، لكنه ليس فعالاً ويشار إليه بدائرة مملوءة أرجوانية أو رمادية.

Empty profile (الأنماط الفارغة): إنها عبارة عن حيزات فارغة للأنماط ولا يمكن استخدامها حتى يتم إدخال بيانات الأنماط ذاتها. ويشار إلى الأنماط الفارغة بدائرة غير مملوءة.

Assign Left (تعيين الزر الأيسر): بالضغط على هذا الزر سوف تقوم بتعيين النمط المحدد حالياً بواسطة المشيرة لمفتاح الصرّف الأيسر. (لا يمكنك تعيين نمط فارغ)

Assign Right (تعيين الزر الأيمن): بالضغط على هذا الزر سوف تقوم بتعيين النمط المحدد حالياً بواسطة المشيرة لمفتاح الصرّف الأيمن.

Profile edit (زر تحرير النمط): اضغط على هذا الزر لتحرير البيانات الخاصة بالنمط، وذلك بالنسبة للنمط المحدد حالياً بواسطة المشيرة.

Cursor select (التحديد بالمشيرة): يشير التحديد بواسطة المشيرة والحدود المنقطة إلى أي نمط تقوم بتعيينه على الشاشة. يمكنك استخدام المشفر الدوار أو وظيفة أعلى/أسفل (up/down) بعضا التحكم (joystick) للتصفح بقائمة الأنماط. إن الضغط على زر الضغط سوف يفعل النمط المحدد.

5) الخطوات لإنشاء نمط صب قهوة جديد:

5.1. حدد نمطاً فارغاً (ويشار إليه بدائرة غير مملوءة) واختر Edit (تحرير).

5.2. المس بجوار حقل Profile Name (اسم النمط) وأدخل اسماً للنمط. استخدم عصا التحكم (joystick) وعجلة المشفر لتصفح مجموعة الحروف والأرقام.

عصا التحكم (joystick) لأعلى أو لأسفل. اضغط على الزر الأوسط لعصا التحكم (joystick) لحفظ التغيير.

- في الوضعية اليدوية لدرجة الحرارة، سيتم عرض كلى المنطقتين الحراريتين للغلاية. اضبط درجة حرارة غلاية المدخل (Inlet-T) ودرجة حرارة غلاية المخرج (Outlet-T) إذا كان ذلك مرغوباً فيه.

- أما في الوضعية التلقائية لدرجة الحرارة، فسيتم عرض درجة حرارة واحدة فقط. اضبط درجة حرارة التخمر (Temp) إذا كان ذلك مرغوباً فيه.

(للإطلاع على المعلومات الخاصة بوضعية درجة الحرارة، ارجع إلى "شاشة 2 للتفضيلات المتقدمة")

5.4. وإذا كنت ترغب ببرمجة متغيرات النمط يدوياً، فعلبك لمس مربع "البرمجة اليدوية". سيتحول إلى اللون الأحمر وسيختفي خيار "إعدادات التخمر".



المس **Save & Exit (الحفظ والخروج)** ومن ثم انتقل إلى الخطوة رقم 16.

5.5. ولبرمجة Profile settings (إعدادات النمط)، المس Brew Settings (إعدادات التخمر) وستظهر لك الشاشة التالية:



5.3. اضبط درجات حرارة المنطقة الحرارية إذا رغبت في ذلك. ولتغيير درجة الحرارة المضبوطة، المس ببساطة قيمة درجة الحرارة المعروضة على الشاشة فسيتم تظليل 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

اضغط على وسط عصا التحكم للقيام بالضغط. سيتم عرض حجم البِل المسبق المحسوب.

5.9. ولضبط وقت التأخير بين البِل المسبق والصرف الباقي للماء، المس الأرقام المجاورة لـ Prewet delay (تأخير البِل المسبق). فَم بتدوير المشفّر للزيادة أو الإنقاص بمقدار ثانية واحدة وادفع عصا التحكم للأعلى أو الأسفل للتغيير بمقدار 0.1 ثانية أو ادفعها يمينًا أو يسارًا للتغيير بمقدار 10 ثوان. اضغط على وسط عصا التحكم للقيام بالضغط.

Brew Settings		
Cycle Time:	5:00	mm:ss
Total Volume:	500.0	mL
Prewet Percent:	10.0	= 50.0 mL
Prewet Delay:	0:20	mm:ss
Pulse Count:	5	
Ratio:	16.0	:1 = 31.2 g
Calibrate		Save & Exit

5.10. يُمكنك صرف الماء من خلال مجموعة من النبضات. ويُمكنك ضبط عدد النبضات هذه عن طريق لمس الرقم المجاور لـ Pulse Count (عدد النبضات). فَم بتدوير المشفّر للزيادة أو الإنقاص بمقدار نبضة واحدة وادفع عصا التحكم للأعلى أو الأسفل للتغيير بمقدار نبضة واحدة، أو ادفعها يمينًا أو يسارًا للتغيير بمقدار 10 نبضات. اضغط على وسط عصا التحكم للقيام بالضغط. (وفي هذا الحال، فإنّ الحد الأدنى هو نبضة واحدة والحد الأقصى 12 نبضة).

للأعلى أو الأسفل للتغيير بمقدار 0.1 مل/أوقية، أو ادفعها يمينًا أو يسارًا للتغيير بمقدار 10 مل/أوقية.

Brew Settings		
Cycle Time:	5:00	mm:ss
Total Volume:	500.0	mL
Prewet Percent:	10.0	= 50.0 mL
Prewet Delay:	0:20	mm:ss
Pulse Count:	5	
Ratio:	16.0	:1 = 31.2 g
Calibrate		Save & Exit

5.8. من الممكن ضبط حجم البِل المسبق. ويُعبّر عن ذلك بكونه نسبة مئوية من الحجم الإجمالي. المس الرقم المجاور لـ Prewet Percent (النسبة المئوية للبِل المسبق). فَم بتدوير المشفّر للزيادة أو الإنقاص بمقدار 1% وادفع عصا التحكم joystick للأعلى أو الأسفل للتغيير بمقدار 0.1%، أو ادفعها يمينًا أو يسارًا للتغيير بمقدار 10%.

Brew Settings		
Cycle Time:	5:00	mm:ss
Total Volume:	500.0	mL
Prewet Percent:	10.0	= 50.0 mL
Prewet Delay:	0:20	mm:ss
Pulse Count:	5	
Ratio:	16.0	:1 = 31.2 g
Calibrate		Save & Exit

Brew Settings		
Cycle Time:	3:00	mm:ss
Total Volume:	500.0	mL
Prewet Percent:	10.0	= 50.0 mL
Prewet Delay:	0:20	mm:ss
Pulse Count:	5	
Ratio:	16.0	:1 = 31.2 g
Calibrate		Save & Exit

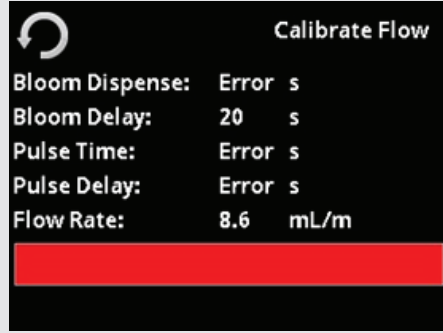
5.6. أمّا لضبط وقت الصرف لهذا النمط، فالمس الوقت المجاور لـ Cycle time (وقت الدورة).

Brew Settings		
Cycle Time:	5:00	mm:ss
Total Volume:	500.0	mL
Prewet Percent:	10.0	= 50.0 mL
Prewet Delay:	0:20	mm:ss
Pulse Count:	5	
Ratio:	16.0	:1 = 31.2 g
Calibrate		Save & Exit

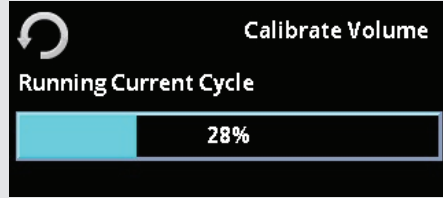
سوف يتمّ تظليل الوقت باللون الأحمر ويمكن تعديله باستخدام عصا التحكم (+/- 10 ثوان) والشفّر الدوار (+/- 1 ثانية). اضغط على وسط عصا التحكم joystick للقيام بالضغط.

5.7. ولضبط حجم الصرف الإجمالي، المس الرقم المجاور لـ Total Volume (الحجم الإجمالي). فَم بتدوير المشفّر للزيادة أو الإنقاص بمقدار 1 مل/أوقية وادفع عصا التحكم

يُمكنك تعديل معدل التدفق باستخدام خيار التحكّم في التدفق الموجود بالجزء الخلفي من الوحدة، وذلك للوصول إلى معدل التدفق المناسب. أما إذا كانت الإعدادات التي أدخلتها غير متوافقة مع معدل التدفق، فستظهر لك رسالة إنذار على الشاشة مثل هذه:



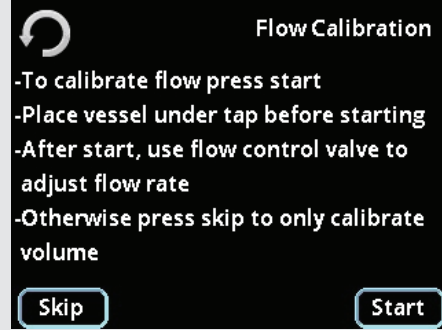
إنّ معايرة المياه وحدها تبدو كالاتي:



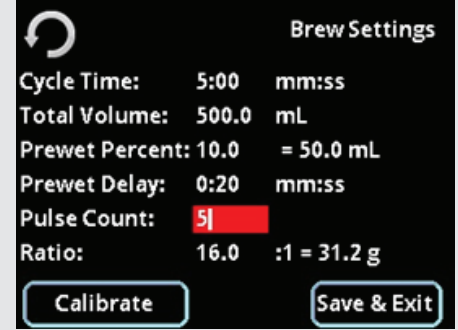
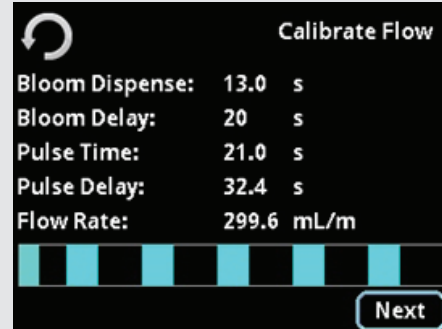
بعد معايرة الحجم، ستطلب منك القائمة إدخال وزن/حجم الماء المصروف. سوف يضبط ذلك حجم الخط تلقائيًا من أجلك. **5.13. المس (الحفظ والخروج) لحفظ** إعداداتك والرجوع إلى الشاشة السابقة.

5.14. لتعيين النمط الخاص بك لأحد الأزرار الموجودة على المنضدة، المس اسم النمط لكي يتمّ تظليله، ثم المس

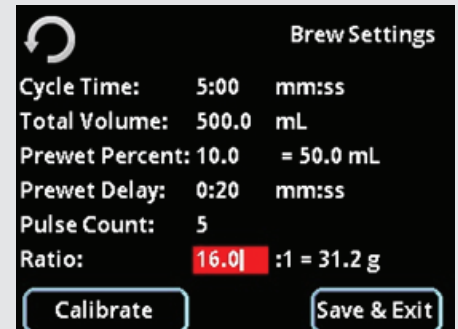
5.12. وللتأكد من أن النمط الذي اخترته يُمكنك توصيله كما قد تمّ ضبطه، يجب عليك الآن لمس Calibrate (معايرة). من قائمة المعايرة يُمكنك تشغيل النمط المختار بالكامل أو التخطي لمعايرة الحجم فقط.



وعند معايرة التدفق من الممكن ضبط تدفق الماء المثالي في النمط الذي قد قمت باختياره. هناك تمثيل مرئي للنبضات والتوقيات في النمط الخاص بك:



5.11. وإذا كنت ترغب بتخمير القهوة حسب نسبة القهوة الجافة المطحونة والماء، فسوف تستطيع وحدة صب القهوة احتساب كمية القهوة المطلوبة على أساس حجم الماء والنسبة التي اخترتها. المس الرقم المجاور لـ Ratio (النسبة): فمّ بتدوير المشفّر للزيادة أو الإنقاص بمقدار 1 ويمكنك دفع عصا التحكم للأعلى أو الأسفل للتغيير بمقدار 0.1، كما وتستطيع دفعها يمينًا أو يسارًا للتغيير بمقدار 10. اضغط على وسط عصا التحكم للقيام بالضبط. (وفي هذا الحال، فإنّ الحد الأدنى هو 1:1 والحد الأقصى 24:1) سيتمّ عرض كمية القهوة المطلوبة لوصفة النمط الخاص بك على الشاشة.





Edit Profile

Profile Name: Sample

Temp: 99.0

☒ Manual Programming

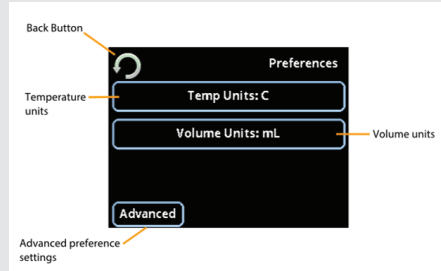
☒ Prevent Programming

Save & Exit

اختياريًا، يمكنك الآن قفل النمط لمنع إعادة البرمجة العرضية، وذلك عن طريق دخول قائمة تحرير النمط ثم تحديد خانة منع البرمجة.

لمشاهدة هذه الإجراءات وأفلام تعليمية أخرى، يرجى زيارة: www.modbar.com/support

(6) شاشة التفضيلات:



Preferences

Back Button

Temperature units

Temp Units: C

Volume units

Volume Units: mL

Advanced

Advanced preference settings

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

5.17. قم بإعداد القهوة والجهاز المراد استخدامه لهذا النمط.

5.18. اشطف المرشح الورقي و/أو سلة المرشح لتدفقة جهاز

صب القهوة وأنابيب المياه الخاصة بصنبور صب القهوة.

5.19. اضغط واستمر بالضغط على مفتاح الصرف الذي

قد قمت بتعيينه للنمط مسبقًا (الأيسر أو الأيمن)، وذلك لمدة

3 ثوان تقريبًا حتى يبدأ الزر في الوميض. (ويشير الوميض

إلى أنك في وضعية "التسجيل"). سوف يبدأ الماء في التدفق.

5.20. إن الضغط على مفتاح الصرف للحظة سوف يوقف

تدفق الماء مؤقتًا، بينما بالضغط عليه مرة أخرى سيستأنف

التدفق. وفي كل هذه الفترة سيتم تخزين البيانات الحجمية

(volumetric) والزمنية (time-based) في ذاكرة

النمط. لاحظ أيضًا أنه سيتم عرض الحجم الإجمالي للماء

المصروف على الشاشة الخاصة بالوحدة في الوقت الفعلي.

ويمكنك استخدام هذه القيمة للمساعدة في تنفيذ دورة التخمير

الخاصة بك.

5.21. عندما تنتهي من دورة التخمير، اضغط على مفتاح

الصرف للحظة، وذلك لإيقاف تدفق الماء (سوف يستمر

المفتاح في الوميض). ثم استمر في الضغط على مفتاح

الصرف للأسفل حتى يومض مفتاح الصرف الأيسر والأيمن

في نفس الوقت. فسيشير ذلك إلى أن البرنامج قد تم تخزينه

إلى النمط الذي قمت باختياره.

5.22. لتكرار دورة التخمير هذه، اضغط ببساطة على مفتاح

الصرف الذي تم تعيينه له للحظة. سوف ينبض المفتاح للإشارة

إلى أنه يقوم بإعادة تشغيل النمط (وليس بتسجيله). أمّا إذا كنت

تود استبدال النمط الموجود، فيمكنك القيام بذلك عن طريق

تكرار الخطوات من رقم 17 حتى رقم 21.

5.23. إذا كنت تريد إبقاء هذه الإعدادات دون استبدالها،

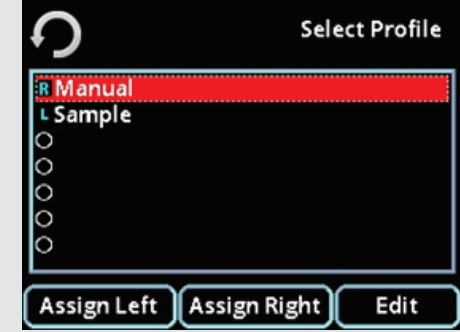
المس الصندوق المجاور لـ Prevent Programming

(منع البرمجة). ستتحوّل إلى اللون الأحمر بعد الضبط.

المس **Save & Exit** (الحفظ والخروج) للعودة إلى شاشة

قائمة الأنماط.

Assign Left (التعيين يسارًا) أو Assign Right (التعيين يمينًا) لتعيين هذا النمط للزر.



Select Profile

Manual

Sample

Assign Left

Assign Right

Edit

5.15. لقد أصبح الآن نمطك جاهزًا للاستخدام.

5.16. وفيما يخص Manual Programming (البرمجة

اليدوية)، عليك أولاً تعيين نمطك لأحد الزرين الموجودين

على المنضدة، ثم المس اسم النمط ليتّظليله وبعدها المس

Assign Left (التعيين يسارًا) أو Assign Right

(التعيين يمينًا) لتعيين هذا النمط للزر.



Select Profile

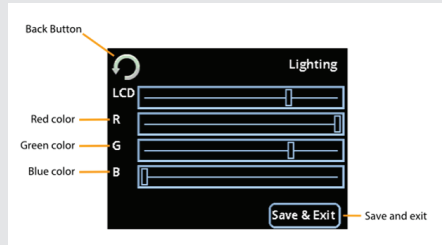
Manual

Sample

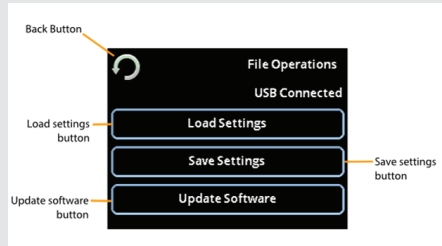
Assign Left

Assign Right

Edit



(9) شاشة عمليات الملفات:



Load settings (تحميل الإعدادات): عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى شاشة تحميل الإعدادات.

Save settings (حفظ الإعدادات): بواسطة هذا الزر يمكنك التصفح إلى شاشة حفظ الإعدادات.

Update software (تحديث البرنامج): عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى شاشة تحديث البرنامج.

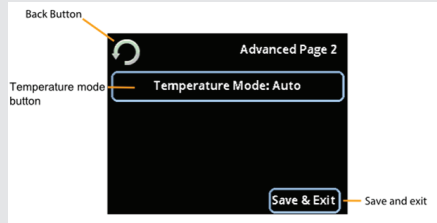
(10) شاشة تحميل الإعدادات:

File list (قائمة الملفات): تقوم هذه المساحة بعرض جميع الملفات الخاصة بالإعدادات والمحافظة حالياً بمركب USB.

Cursor select (التحديد بالمشيرة): يشير التحديد بواسطة المشيرة والحدود المنقطة إلى أي ملف قمت بتحديد على الشاشة. يمكنك استخدام المشير الدوار أو وظيفة أعلى/أسفل (up/down) بعضاً التحكم (joystick) للتصفح بقائمة الملفات.

إلى الصفحة رقم 2 بشاشة التفضيلات المتقدمة.

Save and Exit (الحفظ والخروج): لقد قمت بتخمينها! يمكنك هذا الزر من حفظ تغييرات الإعدادات والخروج من الشاشة الحالية.



Temperature mode button (زر وضعية درجة الحرارة): بواسطة هذا الزر يمكنك التنقل بين الوضعية التلقائية (Auto) والوضعية اليدوية (Manual) لدرجة الحرارة.

لقد تم معايرة الوضعية التلقائية لدرجة الحرارة بالمصنع، وذلك لتسليم أفضل أداء درجة الحرارة باستخدام إعداد وحيد لدرجة الحرارة.

تعطيك الوضعية اليدوية لدرجة الحرارة تحكماً مستقلاً على النقاط المضبوطة لكل منطقة درجات حرارة (فيمكنك القيام بذلك بواسطة الشاشة الرئيسية) وهي: Inlet Boiler (غلاية المدخل) و Outlet Boiler (غلاية المخرج). بالشاشة الرئيسية، فإن الضغط على زر Heat zone (المنطقة الحرارية) سوف يتيح لك التنقل خلال كل منطقة وضبط درجة حرارتها بشكل مستقل.

(8) شاشة التفضيلات المتقدمة:

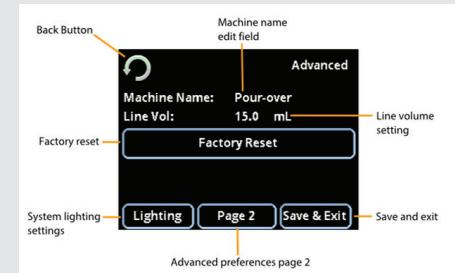
LCD backlight (الإضاءة الخلفية لشاشة LCD): استخدم هذا المنزلق للتحكم في درجة السطوع لشاشة العرض التي تعمل باللمس (touch screen).

RGB: باستخدام منزلقات لون RGB يمكنك الحصول على أي لون من ألوان قوس قزح لإضاءة LED الداخلية الخاصة بالوحدة.

يمكنك ضبط وحدات الحجم بالنظام إلى مليلتر (mL) أو أوقية سوائل (oz.)

Advanced (المتقدمة): عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح إلى صفحة الإعدادات الخاصة بالتفضيلات المتقدمة.

(7) شاشة التفضيلات المتقدمة:



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

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

Line volume (حجم الخط): يمكنك استخدام هذه القيمة لتعديل حجم الماء في الخط بين وحدة صب القهوة وصنبور صب القهوة.

طما ويمكنك استخدام إعداد حجم الخط أيضاً لتصحيح التباينات بين حجم الماء الناتج أثناء عملية لصب القهوة والحجم المعروف على الوحدة.

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

Advance preferences page 2 (التفضيلات المتقدمة - صفحة 2): عن طريق هذا الزر يمكنك التصفح

جميع ملفات تحديث البرنامج المحفوظة حاليًا بمحرك USB. **Cursor select** (التحديد بالمشيرة): يشير التحديد بواسطة المشيرة والحدود المنقطة إلى أي ملف قمت بتحديدته على الشاشة. يمكنك استخدام المشفر الدوار أو وظيفة أعلى/أسفل (up/down) بعضا التحكم (joystick) للتصفح بقائمة الملفات.

File select (تحديد الملفات): سوف يؤدي الضغط على هذا الزر إلى تثبيت التحديث المحدد للبرنامج على النظام. تكتمل عملية تحديث البرنامج عندما يعاد تشغيل الماكينة، فستعرض شعار شركة Modbar على شاشة العرض التي تعمل باللمس (touch screen) والموجودة على الوحدة.

(14) شاشة معلومات النظام:



Software Version (إصدار البرنامج): يقوم هذا الحقل بعرض إصدار البرنامج الحالي الذي قد تم تحميله على الجهاز. **Display board info** (معلومات لوحة العرض): يقوم هذا الحقل بعرض إصدار المعدات ورقم الإنتاج الخاصين باللوحة العرض.

Main board info (معلومات اللوحة الرئيسية): يقوم هذا الحقل بعرض إصدار المعدات ورقم الإنتاج الخاصين باللوحة الرئيسية.

Build info (معلومات البنية): يقوم هذا الحقل بعرض بنية البرنامج لكل من لوحات الدوائر الموجودة في النظام.

على الشاشة. يمكنك استخدام المشفر الدوار أو وظيفة أعلى/أسفل (up/down) بعضا التحكم (joystick) للتصفح بقائمة الملفات.

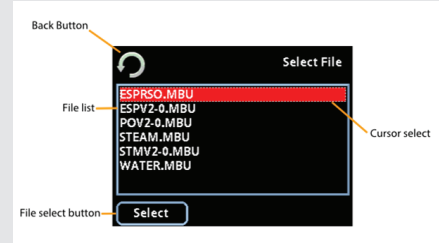
File select (زر تحديد الملفات): سوف يؤدي الضغط على هذا الزر إلى حفظ الإعدادات الحالية بالملف المحدد. يشمل ذلك الأنماط وكل الإعدادات والتفضيلات الأخرى التي يمكن للمستخدم الوصول إليها.

(12) شاشة الملف الجديد:

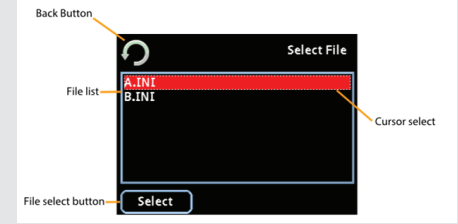


File name (اسم الملف): هذا هو الاسم الوصفي التابع لملف الإعدادات. المس هذا الاسم لتظليل الحقل، استخدم عجلة وزر ضغط المشفر لإعادة تسمية الملف إذا رغبت في ذلك.

(13) تحديث البرنامج:

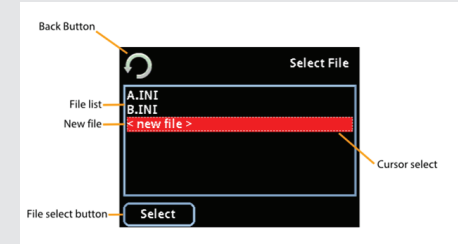


File list (قائمة الملفات): تقوم هذه المساحة بعرض



File select (تحديد الملفات): سوف يؤدي الضغط على هذا الزر إلى تحميل ملف الإعدادات المحدد حاليًا. يشمل ذلك الأنماط وكل الإعدادات والتفضيلات الأخرى التي يمكن للمستخدم الوصول إليها. ملاحظة: سيتم حذف الأنماط الموجودة واستبدالها.

(11) شاشة حفظ الإعدادات:



File list (قائمة الملفات): تقوم هذه المساحة بعرض جميع الملفات الخاصة بالإعدادات والمحفوظة حاليًا بمحرك USB. **New file** (ملف جديد): يتيح هذا الخيار إنشاء ملف إعدادات جديد. لإنشاء ملف إعدادات جديد، قم بتظليل خيار < new file > (ملف جديد) وحدده عن طريق الضغط إما على زر المشفر الأوسط أو على زر تحديد الملفات الموجود على الشاشة التي تعمل باللمس (touch screen).

Cursor select (التحديد بالمشيرة): يشير التحديد بواسطة المشيرة والحدود المنقطة إلى أي ملف قمت بتحديدته

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

Type: / النوع: Pour-over 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.

توافق مع المتطلبات الأساسية للتوجيهات واللوائح التالية:

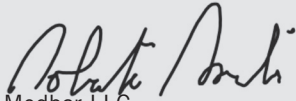
المرسوم رقم 14-2573 قرار وزير الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي رقم 14-2573 والمتعلق بالمعدات الكهربائية المستخدمة في حدود معينة للطاقة الكهربائية (التيار الكهربائي)،

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

بما 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

سكاربيريا (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.

