

manuale

modbar - pour over system



modbarTM

modbar - pour over system

Manuale d'uso V3.0 - 05/2022

Capitoli

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

modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

www.modbar.com | @modbar

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

Istruzioni originali verificate dal
costruttore.



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

Stampato su carta riciclata.

certificazioni disponibili:



1. General Warnings and Safety Specifications

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

1) Importanti precauzioni

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

derivante da un uso improprio ed irrazionale.

- L'utilizzo di qualsiasi apparecchio elettrico prevede il rispetto di alcune regole fondamentali.

- Evitare di toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.

- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

- Non utilizzare prolunghe in stanze da bagno.

- Non rimuovere l'apparecchio dalla presa di corrente tirando il cavo.

- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole etc...).

- Non permettere a bambini o persone inesperte di utilizzare l'apparecchio.

- Non pulire il pannello comandi con panni bagnati

in quanto non è a tenuta stagna.

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia, mettere l'interruttore su OFF e staccare la macchina dalla rete elettrica rimuovendo la spina dalla presa o disattivando il circuito tramite il relativo interruttore sull'impianto. Per le operazioni di pulizia seguire solo le istruzioni riportate nel manuale.

- In caso di malfunzionamenti o guasti dell'apparecchio, isolarlo dalla rete elettrica (come descritto al punto precedente) e chiudere la valvola di alimentazione dell'acqua. Non tentare di ripararlo. Contattare un professionista autorizzato e qualificato per effettuare

qualsiasi riparazione.

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

- Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione.

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

contattare un professionista qualificato.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Questa macchina non deve essere installata in una cucina.

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

- La macchina deve essere posizionata in piano sul

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

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

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

Movimentazione e trasporto del prodotto

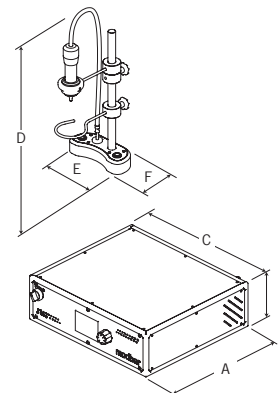
L'apparecchio Modbar viene spedito in un imballaggio approvato in fabbrica. Al momento della ricezione dell'apparecchio, ispezionare attentamente l'imballaggio verificando eventuali segni di danno. Se si sospettano danni, contattare immediatamente Modbar.

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

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

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

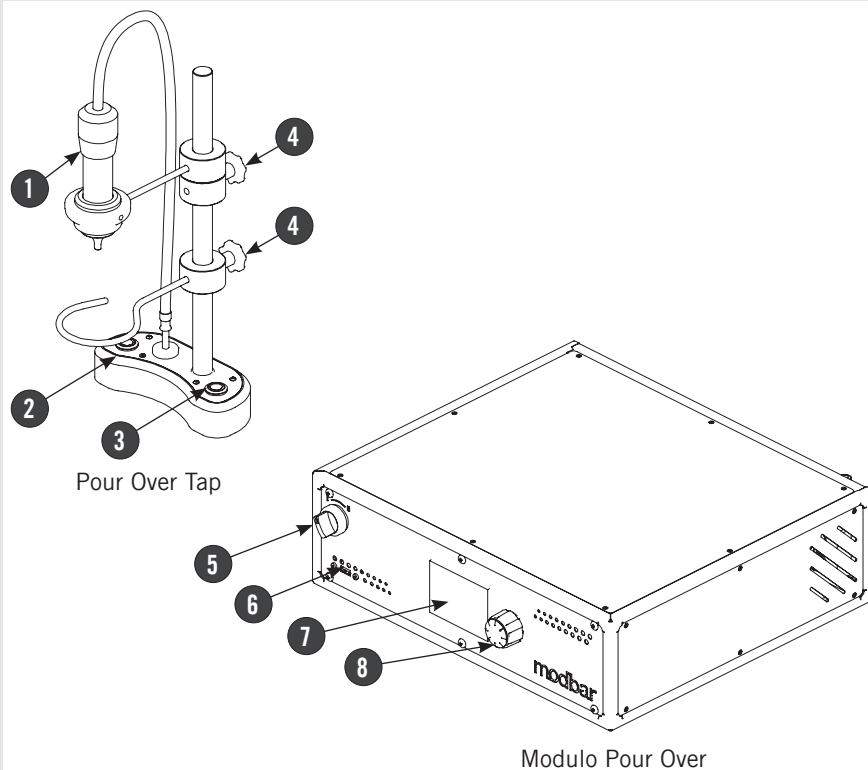
Misure e pesi comuni



| | | | |
|-----------------------------|-----|--------------------------|-----|
| A [mm] | 421 | D [mm] | 454 |
| B [mm] | 136 | E [mm] | 178 |
| C [mm] | 406 | F [mm] | 76 |
| PESO _{Modulo} [kg] | 16 | PESO _{Tap} [kg] | 7 |

2. Definizione di Modello

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



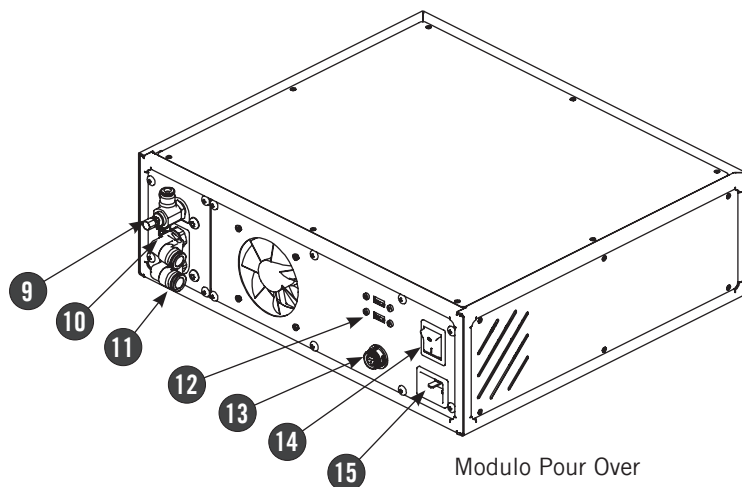
Legenda

- 1 Erogatore Pourover
- 2 Pulsante 1
- 3 Pulsante 2
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Selettore
- 6 Porta USB
- 7 Display Touch Screen
- 8 Joystick multifunzione

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

Fig. 1 - Pour Over System

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



Legenda

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

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

Fig. 2 - Pour Over System

3. Installazione

▲ ATTENZIONE ▲

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

▲ ATTENZIONE ▲

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

▲ ATTENZIONE ▲

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

▲ ATTENZIONE ▲

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

▲ ATTENZIONE ▲

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

▲ ATTENZIONE ▲

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

▲ ATTENZIONE ▲

Questa macchina non deve essere installata in una cucina.

▲ ATTENZIONE ▲

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

▲ ATTENZIONE ▲

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

Distanze minime di posizionamento

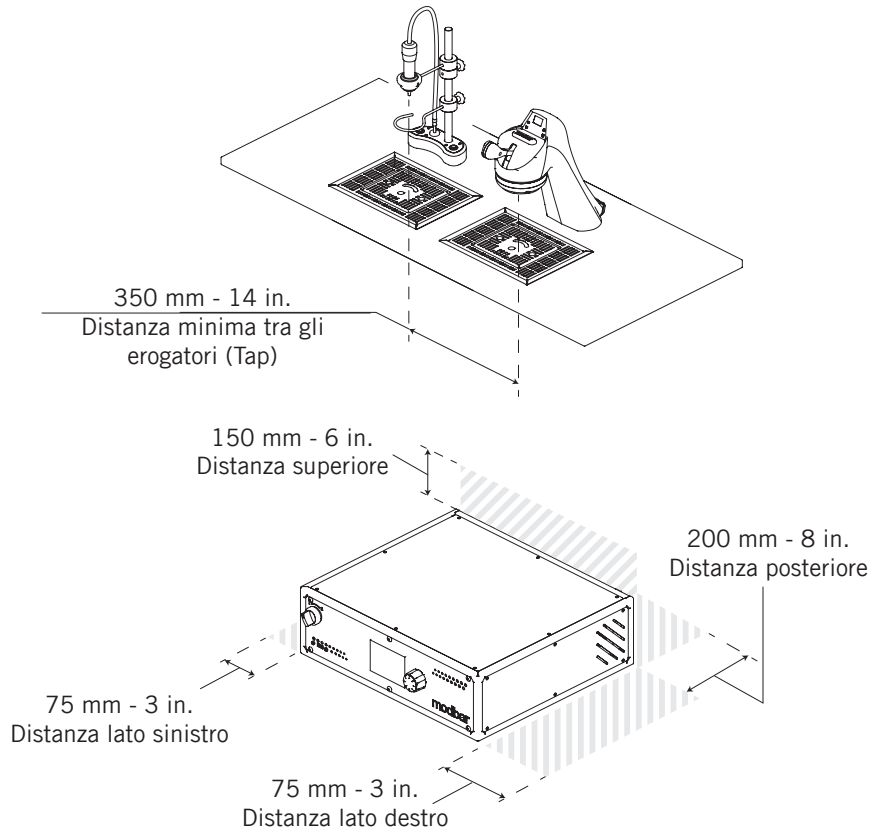


Fig. 2 - Guida di installazione

▲ **ATTENZIONE** ▲

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

▲ **ATTENZIONE** ▲

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

▲ **ATTENZIONE** ▲

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

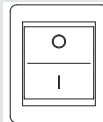
Note:

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

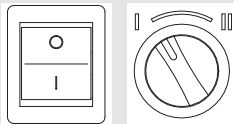
1) Funzione dell'interruttore di accensione

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

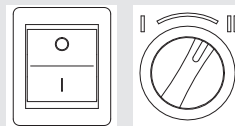
0 - Off: In questa posizione, il modulo è spento.



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



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



2) Installazione

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

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

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

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

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

3) Uso generale

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

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

4) Qualità dell'acqua

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

Tabella dei valori dell'acqua

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

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

4. Operazioni di erogazione

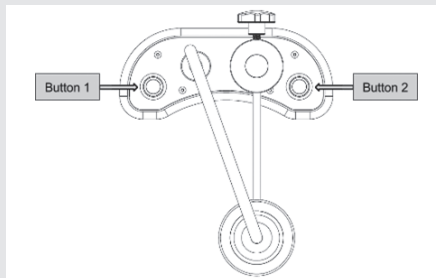
ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

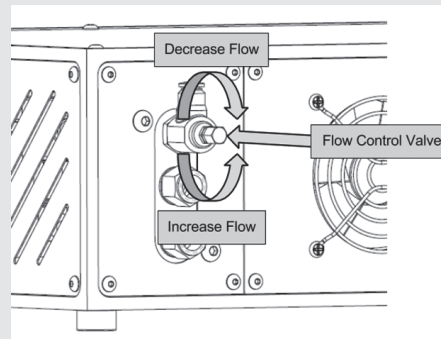
Questa macchina è progettata solamente per la preparazione di bevande calde.

1) Erogazione



L'erogazione può essere effettuata premendo il Pulsante 1 o Pulsante 2. I pulsanti possono essere impostati per erogare un programma pre-registrato, o per erogare manualmente. (Vedere Schermata selezione profilo)
Per iniziare l'erogazione, premere il pulsante desiderato. L'erogazione può essere annullata in qualsiasi momento premendo nuovamente il pulsante.

2) Controllo Flusso



La portata può essere regolata tramite la valvola di controllo flusso posizionata sulla porta dell'erogatore sul retro del modulo. Per ridurre il flusso, ruotare il dado di controllo del flusso all'estremità della valvola in senso orario. Per aumentare il flusso, ruotare il dado di controllo del flusso in senso antiorario.

Nota: se la macchina è stata usata, questa valvola può essere molto calda!

5. Manutenzione e Pulizia Periodica

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

Linee guida generali di sicurezza per il servizio/manutenzione

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

potrebbe essere molto caldo. Raccomandiamo di lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di eseguire qualsiasi procedura di manutenzione.

1) Procedure di pulizia periodica

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

2) Pulizia della testa erogatrice

- Mettere 2 o 3 cucchiaini di detergente in polvere Puro Caff per macchine per il caffè in circa 1/2 litro di acqua all'interno di un contenitore resistente al calore e fare bollire.

- Immergere la testa(e) spray nella soluzione bollente e lasciarla completamente sommersa per circa 30 minuti.

- Sciacquare a fondo con acqua pulita e far erogare acqua calda dall'erogatore più volte con le punte inserite.

3) Pulire la parte esterna dell'apparecchio

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

4) Filtraggio acqua/addolcitore

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

6. Messa Fuori Servizio e Demolizione

1) Messa fuori servizio e demolizione

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

Scollegamento dell'alimentazione elettrica

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

Scollegamento dell'impianto idrico

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

Procedere allo smontaggio della tubazione

di scarico del pozzetto.

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

La macchina è composta di vari materiali pertanto nel caso che non sia previsto un suo riutilizzo deve essere trasportata presso una ditta specializzata che provvederà allo smontaggio dividendo i materiali per l'eventuale recupero o il trasferimento agli appositi impianti di smaltimento.

È tassativamente vietato dalle norme vigenti l'abbandono della macchina sul suolo pubblico o in qualsiasi altro luogo proprietà di terzi.

Avviso di riciclaggio:

Avvertenza per la Protezione dell'Ambiente.

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

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



7. Operazioni Programmate di Manutenzione e di Controllo

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

OGNI 3/4 MESI

- Verifica temperatura di erogazione
- Verifica della qualità dell'acqua
- Verifica del corretto funzionamento di tutti gli interruttori
- Ispezione dell'elettrovalvola di erogazione dell'acqua
- Ispezione impianto idraulico (eventuali perdite o occlusioni)

OGNI ANNO (in aggiunta alle sopra elencate)

- Ispezione del cablaggio elettrico
- Ispezione degli interruttori di sicurezza della caldaia
- Rimozione e pulizia/ispezione delle sonde di temperatura della caldaia

OGNI 3 ANNI (in aggiunta alle sopra elencate)

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

- **Il modulo non riscalda:**

Verificare che l'interruttore di accensione sia ruotato in senso orario in posizione modalità operativa e non antiorario in posizione modalità standby.

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

Il modulo di pour-over dispone di due interruttori di reset di sicurezza controllati da termostato, uno su ciascuna caldaia. Se una caldaia non riscalda, potrebbe essere dovuto all'attivazione di uno di questi interruttori a causa della temperatura eccessiva. Questo è sintomo di funzionamento anomalo ed eventualmente di componenti guasti. Gli interruttori di sicurezza menzionati sono tutti interni al modulo di pour-over e non sono resettabili dall'utente. Se si ritiene che si sia attivato un interruttore di sicurezza, il modulo o erogatore potrebbe richiedere manutenzione da parte di un tecnico autorizzato. Contattare Modbar per supporto ed informazioni aggiuntive.

- **L'erogatore non eroga:**

Verificare che sia attiva l'alimentazione di acqua al modulo. Se si continuano ad avere problemi di erogazione, verificare che la valvola di controllo di flusso sulla connessione dell'erogatore non sia completamente chiusa.

- **Il pulsante eroga solo in manuale:**

Verificare che al pulsante in questione sia assegnato un programma. Verificare questo nella schermata profilo, e verificare che il profilo sia assegnato a sinistra o a destra.

- **Il modulo non eroga acqua:**

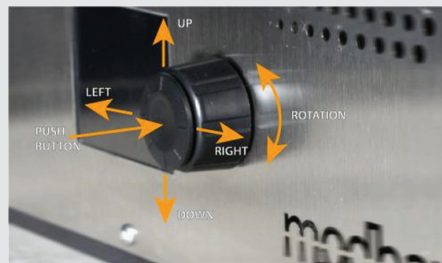
Verificare che l'acqua sia aperta sul modulo.

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

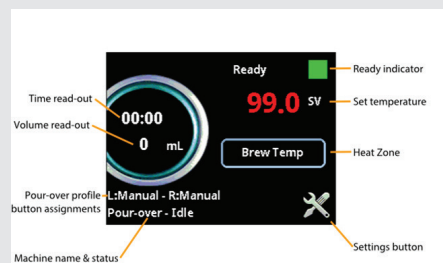
9. Guida alla Programmazione Software

1) Interfaccia:

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



2) Schermata home:



Indicatore di pronto: Questa icona quadrata indica se la macchina è alla temperatura adeguata per l'erogazione. Quando si avvia

per la prima volta la macchina, l'indicatore rimarrà rosso sino a che tutte le zone sono riscaldate alla temperatura impostata. Una volta che tutte le zone sono in temperatura, l'icona diventerà verde, indicando che l'apparecchio è pronto all'erogazione.

Valore impostato temperatura: Questo è il valore attuale del setpoint in gradi per la zona calore attiva. La temperatura mostrata qui è solo per riferimento. Per modificare il valore della temperatura impostato, vedere la sezione di questo manuale Procedura per creare un nuovo profilo di pour-over.

Zona calore: In modalità temperatura automatica, questo pulsante non ha nessuna funzione. In modalità temperatura manuale, premendo questo pulsante si passa da una all'altra delle 2 zone calore sul sistema pour-over: Caldaia Ingresso e Caldaia Uscita. (Consultare Schermata preferenze avanzate)

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

Nome e stato della macchina: Visualizza il nome e lo stato corrente del modulo e dell'erogatore.

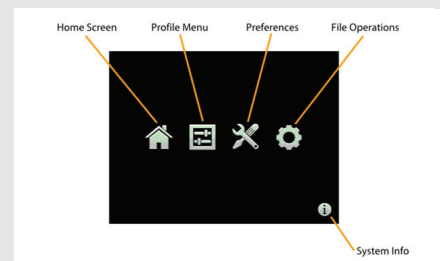
Assegnazioni pulsanti profilo pour-over: Visualizza che programma di pour-over (profilo) è selezionato per ciascun interruttore di erogazione (L = Interruttore sinistro, R =

Interruttore destro).

Tempo: Visualizza il tempo corrente dall'inizio dell'erogazione.

Volume: Visualizza le informazioni in tempo reale sul volume del fluido durante un ciclo di erogazione.

3) Schermata impostazioni principali:



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

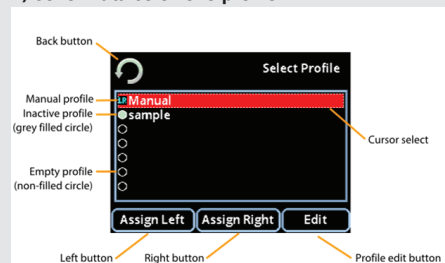
Menu Profilo: Questo pulsante consente di andare al menu selezione profilo.

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

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

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

4) Schermata selezione profilo:



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

Profilo manuale: Questo è un profilo impostato in fabbrica. Quando assegnato ad uno dei dispositivi di erogazione (o ad entrambi) l'interruttore(i) opererà in una modalità di erogazione semplice on/off (manuale). Per questo profilo è consentita solo la modifica della temperatura. In questo esempio il Profilo Manuale è assegnato sia all'interruttore Sinistro che a quello Destro, indicato da una "L" e "R" in blu foglia di tè vicino al nome del profilo.

Profilo inattivo: Questo è un profilo che dispone di informazioni di profilo ma non è attivo, indicato da un cerchio riempito in porpora/grigio.

Profilo vuoto: Questi sono spazi vuoti per profili e non possono essere usati sino a che non vengono inseriti i dati di profilo. I profili vuoti sono indicati da un cerchio non riempito.

Assegna Sinistra: Premendo questo pulsante si assegnerà il profilo attualmente selezionato

con il cursore all'interruttore di erogazione Sinistro. (Non è possibile assegnare un profilo vuoto)

Assegna Destra: Premendo questo pulsante si assegnerà il profilo attualmente selezionato con il cursore all'interruttore di erogazione Destro.

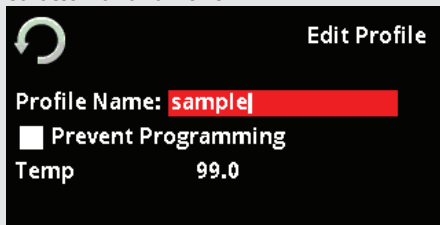
Modifica profilo: Premere il pulsante modifica profilo per modificare i dati del profilo per il profilo attualmente selezionato con il cursore.

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

5) Procedura per creare un nuovo profilo di pour-over:

5.1. Selezionare un profilo vuoto (indicato da un cerchio non riempito) e scegliere modifica.

5.2. Sforare accanto al campo Nome Profilo ed immettere un nome per il profilo. Usare joystick ed encoder per scorrere il set di caratteri alfanumerici.

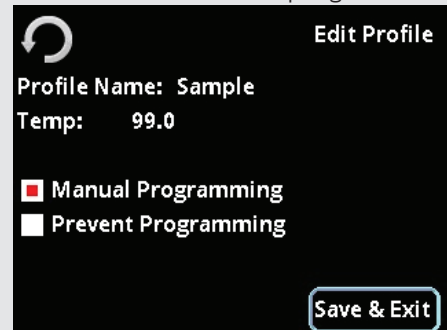


5.3. Impostare le temperature della zona calore se desiderato. Per modificare la temperatura impostata è sufficiente sfiorare il valore della temperatura sullo schermo. Il valore sarà evidenziato. Ruotare l'encoder a sinistra o a destra per modificare il valore con incrementi di 1 grado. Premere il joystick su o giù per modificare la temperatura con incrementi di 1/10 di grado. Premere il pulsante centrale sul joystick per salvare la modifica.

- In modalità temperatura manuale, verranno visualizzate entrambe le zone calore caldaia. Impostare la Temperatura Caldaia Ingresso (Inlet-T) e la Temperatura Caldaia Uscita (Outlet-T) se si desidera.
- In modalità temperatura automatica, verrà visualizzata solo una temperatura. Impostare la temperatura di erogazione (Temp) se si desidera.

(Consultare "Schermata preferenze avanzate" per informazioni sulla modalità temperatura)

5.4. Se si desidera programmare



manualmente i parametri del profilo, sfiorare la casella Programmazione Manuale. Diventerà rossa e scomparirà l'opzione Impostazioni Estrazione.

Sfiorare **Salva & Esci** e quindi andare al passaggio 16.

5.5. Per programmare le impostazioni Profilo, sfiorare Impostazioni Estrazione. Appairà la seguente schermata:

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. Per impostare il tempo di erogazione per

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

questo profilo, sfiorare il tempo accanto a Tempo Ciclo.

Il tempo verrà evidenziato in rosso e può essere regolato usando il joystick (+/- 10 secondi) e l'encoder rotativo (+/- 1 secondo). Premere il centro del joystick per impostare.

5.7. Per impostare il volume totale erogato, sfiorare il numero accanto a Volume Totale. Ruotare l'encoder per aumentare o diminuire in incrementi di 1 ml/oz, spingere il joystick su o giù per cambiare in incrementi di 0,1 ml/oz e a sinistra o a destra per cambiare in incrementi di 10 ml/oz.

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. È possibile impostare un volume pre-inumidimento. Questo è espresso come percentuale del volume totale. Sfiorare il numero accanto a Percentuale Pre-inumidimento. Ruotare l'encoder per aumentare o diminuire con incrementi

di 1%, spingere il joystick su o giù per cambiare con incrementi di 0,1% e a sinistra o a destra per cambiare con incrementi di 10%. Premere il centro del joystick per impostare. Verrà visualizzato il volume calcolato di pre-inumidimento.

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. Per impostare il ritardo tra il pre-inumidimento ed il resto dell'erogazione di acqua, sfiorare i numeri accanto a Ritardo Pre-inumidimento. Ruotare l'encoder per

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

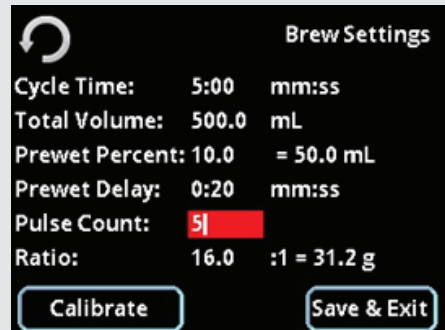
Pulse Count: 5

Ratio: 16.0 :1 = 31.2 g

Calibrate Save & Exit

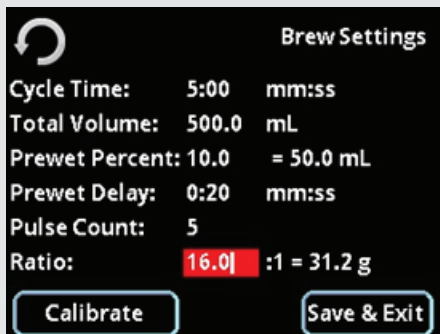
aumentare o diminuire con incrementi di 1 secondo, spingere il joystick su o giù per cambiare con incrementi di 0,1 secondo e a sinistra o a destra per cambiare con incrementi di 10 secondi. Premere il centro del joystick per impostare.

5.10. L'acqua può essere erogata in una serie di impulsi. Il numero di impulsi può essere impostato sfiorando il numero accanto a Conteggio Impulsi. Ruotare l'encoder per aumentare o diminuire con incrementi di 1 impulso, spingere il joystick su o giù per cambiare con incrementi di 1 impulso e a sinistra o a destra per cambiare con incrementi di 10 impulsi. Premere il centro del joystick per impostare. (minimo 1, massimo 12 impulsi).

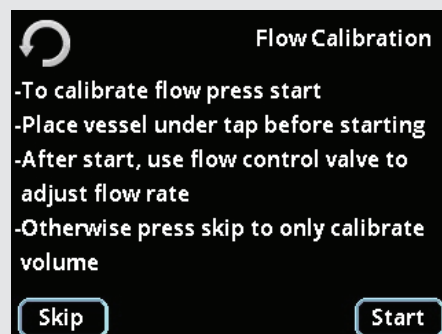


5.11. Se si desidera estrarre caffè in base ad un rapporto di caffè macinato asciutto ed acqua, il modulo di pourover può calcolare la quantità di caffè necessaria

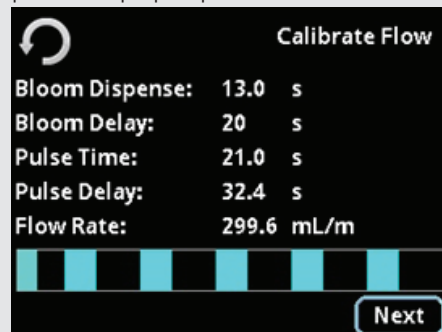
in base al proprio volume d'acqua ed al rapporto scelto. Sfiare il numero accanto a Rapporto. Ruotare l'encoder per aumentare o diminuire in incrementi di 1, spingere il joystick su o giù per cambiare in incrementi di 0,1 e a sinistra o a destra per cambiare in incrementi di 10. Premere il centro del joystick per impostare. (minimo 1:1, massimo 24:1) La quantità di caffè richiesta per la propria ricetta profilo verrà visualizzata sullo schermo.



5.12. Per verificare che il profilo scelto possa essere ottenuto come impostato, ora è possibile sfiorare Calibra. Nel menu Calibrazione è possibile eseguire il profilo completo o saltare alla semplice calibrazione del volume.

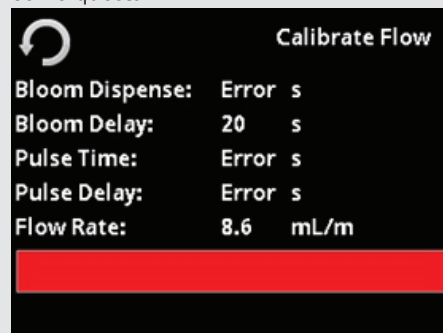


Nella calibrazione del flusso è possibile impostare il flusso d'acqua ottimale per il profilo impostato. È presente una rappresentazione visiva degli impulsi e delle pause nel proprio profilo.

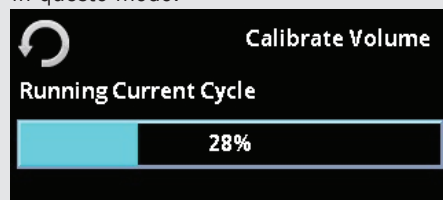


È possibile regolare la velocità del flusso usando il controllo del flusso sul retro del modulo per ottenere una velocità di flusso appropriata. Se le proprie impostazioni e

la velocità del flusso sono incompatibili, verrà visualizzata una schermata di avviso come questa:



La calibrazione dell'acqua da sola appare in questo modo:

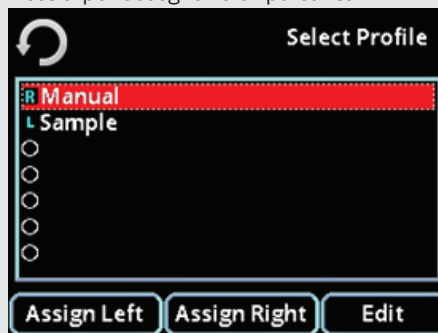


Dopo aver calibrato il volume, il menu chiederà di immettere il peso/volume dell'acqua erogata. Questo imposterà automaticamente il proprio volume linea.

5.13. Sfiare **Salva & Esci** per memorizzare le proprie impostazioni e ritornare alla schermata precedente

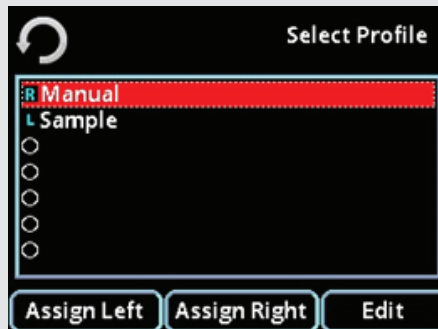
5.14. Per assegnare il proprio profilo a uno dei pulsanti sopra al bancone, sfiorare il nome

del profilo in modo che venga evidenziato, quindi sfiorare Assegna Sinistra o Assegna Destra per assegnarlo al pulsante.



5.15. Il proprio profilo ora è pronto ad essere usato.

5.16. Per Programmazione Manuale per prima cosa si deve assegnare il proprio profilo a uno dei pulsanti sopra al bancone, sfiorare il nome del profilo in modo che venga evidenziato, quindi sfiorare Assegna



Sinistra o Assegna Destra per assegnarlo al pulsante.

5.17. Preparare il caffè ed il dispositivo che si desidera usare per questo profilo.

5.18. Sciacquare il filtro carta e/o filtro per riscaldare il dispositivo di pour-over e le tubazioni dell'erogatore di pour-over.

5.19. Tenere premuto l'interruttore di erogazione assegnato in precedenza al profilo (sinistro o destro) per circa 3 secondi sino a che il pulsante inizia a lampeggiare. (Il lampeggio indica che si è in modalità "registrazione"). L'acqua inizierà a scorrere.

5.20. Tenendo premuto per breve tempo l'interruttore di erogazione si mette in pausa il flusso d'acqua, premendo nuovamente si riattiva il flusso. Nel frattempo nella memoria del profilo vengono memorizzati i dati volumetrici e basati sul tempo. Notare anche che il volume totale di acqua erogata viene visualizzato in tempo reale sul display del modulo. Questo valore può essere usato come aiuto per effettuare il proprio ciclo di estrazione.

5.21. Una volta terminato il ciclo di estrazione, tenere premuto per breve tempo l'interruttore di erogazione per arrestare il flusso d'acqua (l'interruttore continuerà a lampeggiare). Tenere premuto l'interruttore di erogazione sino a che lampeggiano gli interruttori di erogazione sia sinistro sia destro. Questo indica che il programma è stato memorizzato nel profilo selezionato.

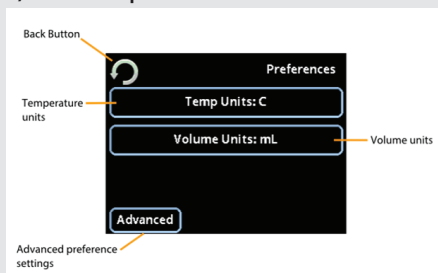
5.22. Per ripetere questo ciclo di estrazione è sufficiente tenere premuto per breve tempo l'interruttore di erogazione al quale è assegnato. L'interruttore pulserà per indicare che sta riproducendo il profilo (il contrario della registrazione). Se si desidera sovrascrivere il profilo esistente, è possibile farlo ripetendo i passaggi da 17 a 21.

5.23. Sfiare la casella accanto a Previene Programmazione se si desidera che queste impostazioni non vengano sovrascritte. Diventerà rosso se impostato. Sfiare Salva & Esci per tornare alla schermata elenco profili.



Per una dimostrazione di questa procedura ed altri tutorial video, visitare: www.modbar.com/support

6) Schermata preferenze:

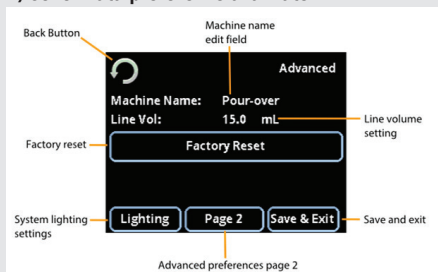


Unità temperatura: Questo pulsante imposta le unità di temperatura del sistema in: Celsius (C), Fahrenheit (F) o Kelvin (K)

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

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

7) Schermata preferenze avanzate:



Nome macchina: Questo è un nome descrittivo per il modulo. Sfiare il nome per evidenziare il campo, usare la manopola e

il pulsante dell'encoder per rinominare la macchina se desiderato.

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

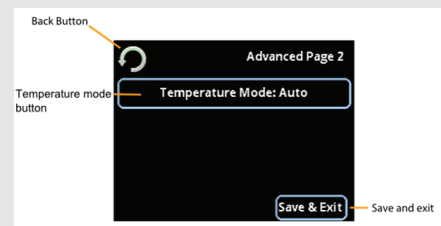
Volume linea: Questo valore viene usato per regolare l'acqua nella linea tra il modulo pour-over e l'erogatore pour-over.

L'impostazione del volume della linea può essere usata anche per correggere discrepanze tra il volume d'acqua ottenuto durante un'erogazione di pour-over ed il volume visualizzato sul modulo.

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

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

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

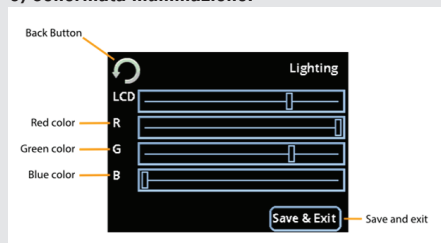


Pulsante modalità temperatura: Questo pulsante consente di passare dalla modalità Temperatura Automatica alla modalità Temperatura manuale.

La modalità temperatura automatica è tarata in fabbrica per realizzare la migliore prestazione in termini di temperatura usando una singola impostazione della temperatura.

La modalità temperatura manuale fornisce un controllo indipendente sui setpoint di ciascuna zona di temperatura dalla schermata home: Caldaia Ingresso e Caldaia Uscita. Nella schermata home, premendo il pulsante Zona Calore è possibile passare da una zona all'altra e impostare in modo indipendente le relative temperature.

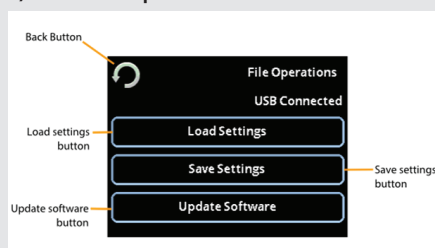
8) Schermata illuminazione:



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

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

9) Schermata Operazioni su File:

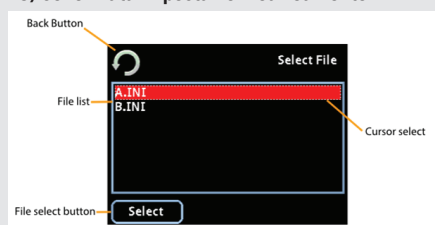


Impostazioni caricamento: Questo pulsante permette di andare alla schermata delle impostazioni di caricamento.

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

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

10) Schermata impostazioni caricamento:



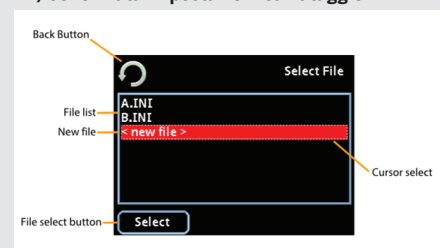
Elenco file: Quest'area visualizza tutte i file di impostazione attualmente salvati su unità USB.

Selezione con cursore: La selezione con cursore con linea tratteggiata indica quale file è selezionato sullo schermo. È possibile

usare l'encoder rotativo o la funzione su/giù del joystick per scorrere l'elenco dei file.

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

11) Schermata impostazioni salvataggio:



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

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

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

Pulsante seleziona file: Premendo la selezione

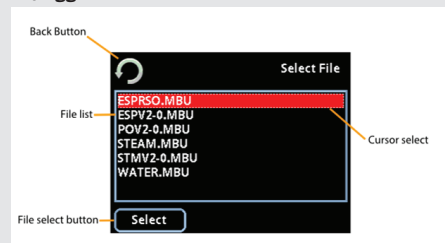
le impostazioni correnti verranno salvate sul file selezionato. Questo comprende i profili e tutte le altre impostazioni e preferenze accessibili dall'utente.

12) Schermata nuovo file:



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

13) Aggiornamento software:

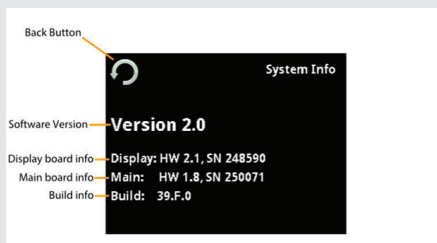


Elenco file: Quest'area visualizza tutte i file di impostazione attualmente salvati su unità USB.

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

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

14) Schermata informazioni di sistema:



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

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

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

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

Bedienungs- anleitung

modbar - pour over system



modbar™

modbar - pour over system

Betriebsanleitung V3.0 - 05/2022

Kapitel

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

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

Vom Hersteller überprüfte
Originalanweisungen.



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

Gedruckt auf Recyclingpapier.

Vorhandene Zertifizierungen:



Intertek



Intertek



1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften

ACHTUNG

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

ACHTUNG

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

ACHTUNG

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

ACHTUNG

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

1) Hinweise und allgemeine Leitlinien

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Die Maschine während der Getränkeausgabe nicht unbeaufsichtigt lassen.

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

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

vorgenommen werden.

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

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

- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden,

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

- Die Verwendung aller elektrischen Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln.

- Das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.

- Das Gerät nicht barfuß betreiben;

- Keine Verlängerungen in Badezimmern verwenden.

- Den Gerätestecker keinesfalls am Kabel aus der Steckdose ziehen;

- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen (Regen,

Sonne usw.) ausgesetzt werden.

- Kindern oder unerfahrenen Personen darf die Verwendung des Geräts nicht gestattet werden.

- Das Bedienfeld nicht mit nassen Tüchern reinigen, da es nicht wasserdicht ist.

- Bevor Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten jeglicher Art ausgeführt werden, den Schalter auf OFF stellen und die Maschine vom Stromnetz trennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter des Stromkreises geöffnet wird. Zur Reinigung die Anweisungen in diesem Handbuch befolgen.

- Bei Störungen oder Ausfall des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen (wie im vorstehenden Punkt beschrieben) und der Hahn der Wasserversorgung

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

- Die Ansaug- und Kühlgitter nicht verstopfen.

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

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

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

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

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

- Die Kaffeemaschine muss horizontal auf einem Tresen aufgestellt werden.

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

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

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

- Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

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

Veränderungen vorgenommen werden

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

Umgebungstemp. min.:

5°C/41°F;

Umgebungstemp. max.:

32°C/89°F.

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

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

Beförderung und Transport des Geräts

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

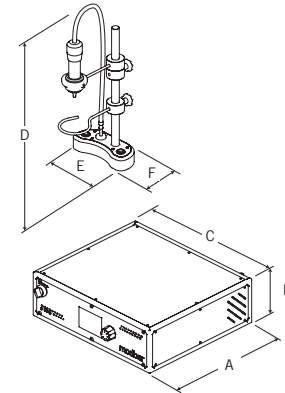
das Gerät selbst sorgsam auf eventuelle Transportschäden prüfen. Sollte Verdacht auf Schäden bestehen, sofort Kontakt mit Modbar aufnehmen.

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

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

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

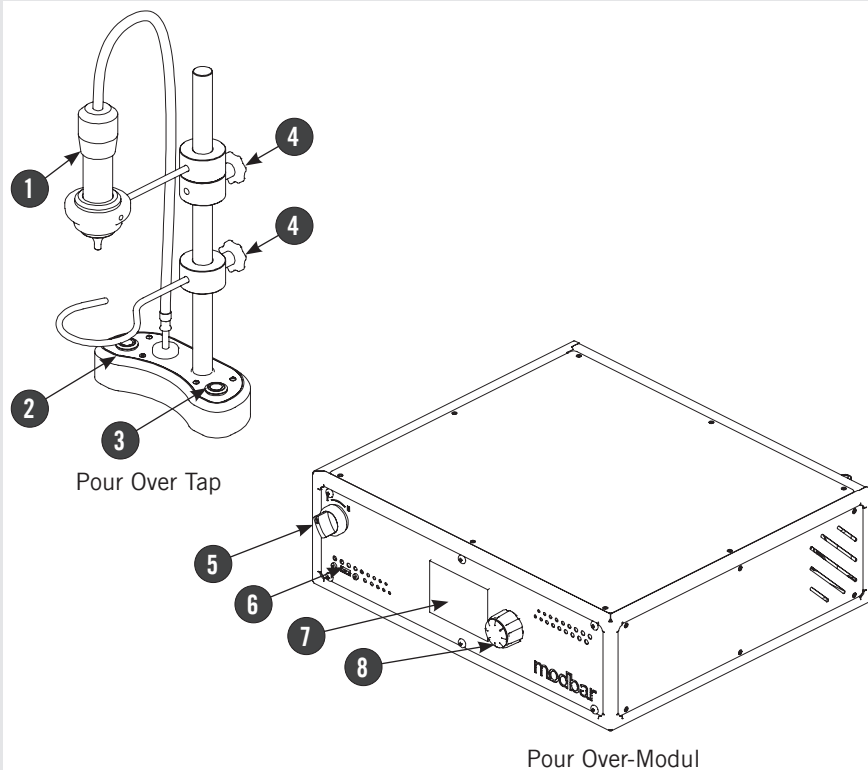
Abmessungen und Gewichte aller Maschinen



| | | | |
|--------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| A [mm] | 421 | D [mm] | 454 |
| B [mm] | 136 | E [mm] | 178 |
| C [mm] | 406 | F [mm] | 76 |
| GEWICHT _{Module} [kg] | 16 | GEWICHT _{Top} [kg] | 7 |

2. Definition der beschriebenen Modelle

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



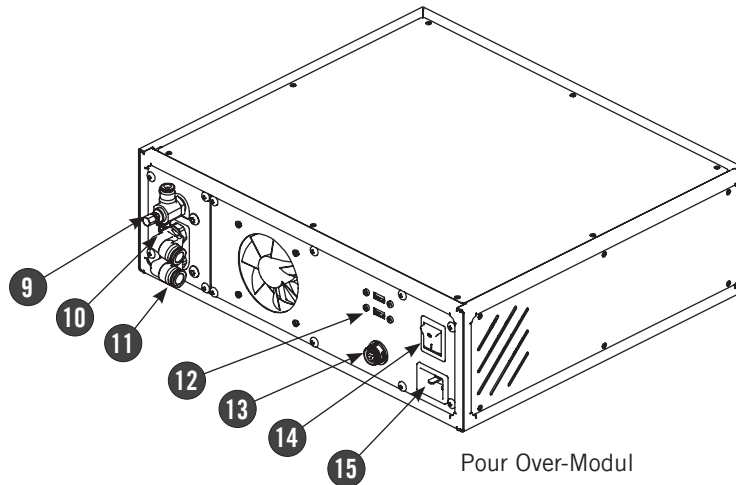
Legende

- 1 Spender Pourover
- 2 Taste 1
- 3 Taste 2
- 4 Einstellknopf
- 5 Wahlschalter
- 6 USB-Port
- 7 Touchscreen-Display
- 8 Multifunktions-Joystick

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

Abb. 1 - Pour Over System

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



Legende

- 9** Wasseranschluss der Ausgabeeinheit und Durchflussregelventil
- 10** Wassereinlauf
- 11** Abfluss
- 12** Anschlüsse ModLink
- 13** Stromanschluss Ausgabeeinheit
- 14** Stromanschluss Ausgabe
- 15** Eingang Stromversorgung

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

Abb. 2 - Pour Over System

3. Installazione

▲ ACHTUNG ▲

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

▲ ACHTUNG ▲

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

▲ ACHTUNG ▲

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

▲ ACHTUNG ▲

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

▲ ACHTUNG ▲

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

▲ ACHTUNG ▲

Gefährliche Spannung –
Vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung unterbrechen.

▲ ACHTUNG ▲

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

▲ ACHTUNG ▲

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

▲ ACHTUNG ▲

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

Empfohlene lichte Abstände

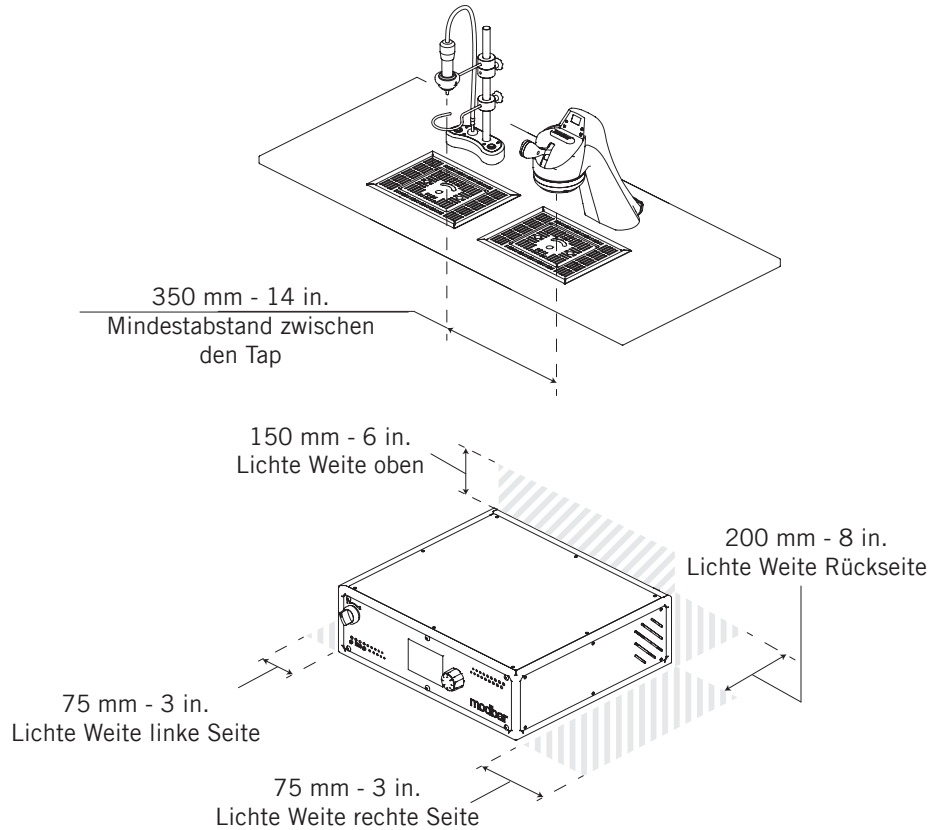


Abb. 2 - Installationsanleitung

ACHTUNG

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

ACHTUNG

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

ACHTUNG

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

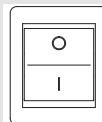
HINWEIS:

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

1) Netzschalterfunktion

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

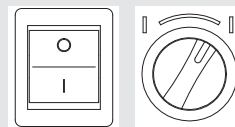
0 - Aus: In dieser Position befindet sich das Modul in der Aus-Position.



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



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

**2) Installation**

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

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

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

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

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

3) Allgemeine Verwendung

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

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

4) Wasserqualität

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

Tabelle Wasserspezifikationen

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

Weitere Informationen über die Wasserqualität finden Sie auf der Website www.modbar.com/support.

4. Ausgabeablauf

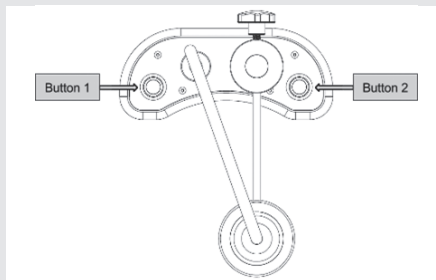
ACHTUNG

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

ACHTUNG

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

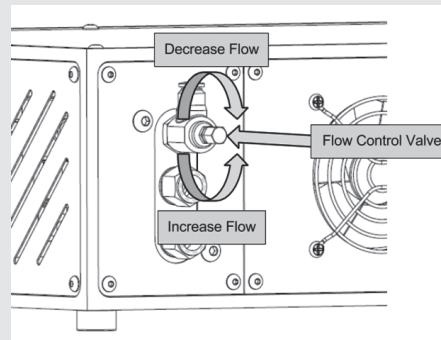
1) Ausgabe



Die Ausgabe kann durch Drücken der Taste 1 oder der Taste 2 erfolgen. Die Tasten können für die Abgabe aufgrund eines vorgegebenen Programms oder für die manuelle Ausgabe eingestellt werden. (siehe Bildschirmseite Profil-Auswahl)

Zum Starten der Ausgabe, die gewünschte Taste drücken. Die Ausgabe kann jederzeit durch nochmaliges Drücken der Taste abgebrochen werden.

2) Durchflusssteuerung



Der Durchfluss kann anhand des Regelventils an der Tür des Ausgabeeinheits auf der Rückseite des Moduls geregelt werden. Zur Reduzierung der Durchflussmenge, die Mutter am Ende des Ventils im Uhrzeigersinn drehen. Zur Steigerung der Durchflussmenge, die Mutter am Ende des Ventils gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Hinweis: wenn die Maschine bereits in Betrieb war, kann dieses Ventil sehr heiß sein!

5. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung

⚠ ACHTUNG ⚠

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

⚠ ACHTUNG ⚠

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

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

⚠ ACHTUNG ⚠

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

⚠ ACHTUNG ⚠

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

⚠ ACHTUNG ⚠

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

⚠ ACHTUNG ⚠

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

⚠ ACHTUNG ⚠

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

Allgemeine Sicherheitsanleitung für Betrieb und Wartung

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

vor Ausführung von Wartungsarbeiten vollständig abkühlen zu lassen.

1) Periodische Reinigung

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

2) Reinigung des Sprühkopfs

- 2 oder 3 Kaffeeelöffel Reinigungspulver Puro Caff für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.

- Den Sprühkopf in die kochende Lösung legen und ca. 30 Minuten vollkommen von Wasser bedeckt stehen lassen.

- Dann gründlich mit klarem Wasser spülen und bei eingesetzten Dampfrohren heißes Wasser aus der Brühgruppe laufen lassen.

3) Reinigung des äußeren des Geräts

Das äußere des Geräts und der Module muss in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Wir empfehlen, das Gerät mit einem feuchten Mikrofaser Tuch abzureiben. Keine Reinigungsmittel verwenden, die starke Säuren oder ätzende Stoffe enthalten. Bei der Reinigung im Bereich der Elektronik muss darauf

geachtet werden, dass die Tücher nicht zu nass sind, da andernfalls Schäden entstehen können.

4) Wasserfilter/Enthärter

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

6. Außerbetriebnahme und Abrüstung

1) Abrüstung und Vernichtung

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

Abkabeln der Stromversorgung

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

Lösen von der Wasseranlage

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

Die Leitung des Ablaufrohrs abmontieren.

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

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

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

Hinweis für das Recycling:

Hinweis für den Umweltschutz.

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



7. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen

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

ALLE 3-4 MONATE

- Ausgabetemperatur kontrollieren
- Wasserqualität kontrollieren
- Einwandfreie Funktion aller Schalter prüfen - Wasser-Magnetventil inspizieren
- Wasserkreislauf inspizieren (auf Leckagen oder Verstopfung)

JÄHRLICH (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Verkabelung inspizieren
- Sicherheitsschalter der Boiler inspizieren
- Temperatursonden des Boilers ausbauen und reinigen/inspizieren

ALLE 3 JAHRE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

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

- **Das Modul heizt nicht:**

Kontrollieren, dass der Einschalter im Uhrzeigersinn in Betriebsstellung gedreht wurde und nicht auf Standby-Betrieb steht.

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

Das Pour-Over-Modul ist mit zwei Sicherheitsschaltern, einem pro Boiler, ausgestattet, die von einem Thermostat überwacht werden. Wenn ein Boiler nicht heizt, kann dies durch die Betätigung eines dieser Schalter infolge zu hoher Temperatur bedingt sein. Das lässt auf eine Funktionsstörung und eventuell defekte Bauteile schließen. Die genannten Sicherheitsschalter befinden sich alle innerhalb des Pour-Over-Moduls und nicht vom Bediener zurückgestellt werden. Sollte einer der Sicherheitsschalter angesprochen haben, muss wahrscheinlich das Modul

oder die Ausgabeeinheit durch einen autorisierten Fachtechniker gewartet werden. Zur Anforderung von Unterstützung und zusätzlichen Informationen bitte Kontakt mit Modbar aufnehmen.

- **Ausgabeeinheit gibt kein Getränk ab:**

Kontrollieren, dass die Wasserversorgung des Moduls aktiviert ist. Wenn weiterhin Ausgabeschwierigkeiten bestehen, kontrollieren, dass das Durchflussregelventil am Anschluss der Ausgabeeinheit nicht vollständig geschlossen ist.

- **Taste bewirkt Ausgabe nur im Handbetrieb:**

Kontrollieren, dass der fraglichen Taste ein Programm zugeordnet wurde. Dies ist im Bildschirm des Profils nachzuprüfen. Kontrollieren, dass das Profil der linken oder rechten Taste zugeordnet wurde.

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

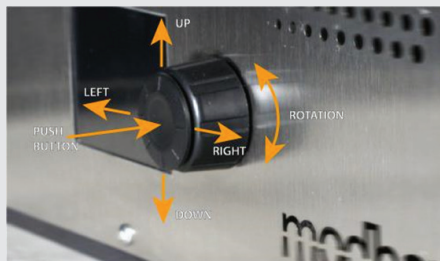
Kontrollieren, dass die Wasserversorgung am Modul offen ist.

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

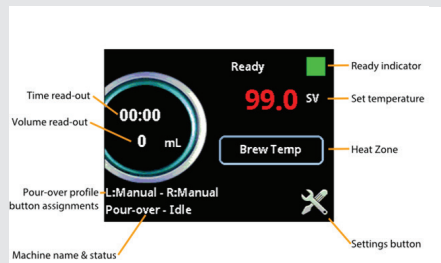
9. Anleitung zur Software-Programmierung

1) Schnittstelle:

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



2) Home-Bildschirm:



Betriebsbereitschaftsanzeige: Dieses quadratische Symbol bedeutet, dass die Maschine die Ausgabetemperatur erreicht hat. Wenn die Maschine erstmals benutzt wird, bleibt diese Anzeige rot, bis alle

Heizzonen die eingestellte Temperatur erreicht haben. Wenn alle Zonen die Temperatur erreicht haben, wird das Symbol grün, was bedeutet, dass das Gerät für die Ausgabe bereit ist.

Eingestellter Temperaturwert: Dies ist der derzeit eingestellte Temperaturwert der aktiven Heizzone in Grad. Die angezeigte Temperatur ist hier nur als Beispiel gedacht. Zur Änderung des eingestellten Temperaturwerts, siehe Abschnitt „Anlegen eines neuen Pour-Over-Profils“ in diesem Handbuch.

Heizzone: Bei automatischer Temperaturregelung hat diese Taste keine Funktion. Bei manueller Temperaturregelung wird durch Drücken dieser Taste von einer der 2 Heizzonen des Pour-Over-Systems auf die andere umgeschaltet: Einlaufboiler und Auslaufboiler. (Siehe „Bildschirmseite fortgeschrittene Präferenzen“)

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

Name und Zustand der Maschine: Zeigt den Namen und den derzeitigen Zustand des Moduls und der Ausgabeeinheit an.

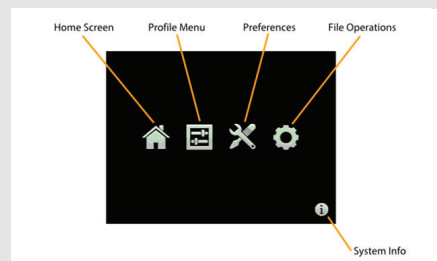
Zuordnung Tasten Profil Pour -Over: Zeigt an, welches Pour-Over-Programm (Profil) für die einzelnen Ausgabeschalter angewählt wurde (L= linker Schalter, R = rechter

Schalter).

Zeit: Zeigt die Zeit ab Beginn der Ausgabe an.

Volumen: Zeigt in Echtzeit die Informationen über das Flüssigkeitsvolumen während des Ausgabesyklus an.

3) Bildschirmseite mit den wichtigsten Einstellungen:



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

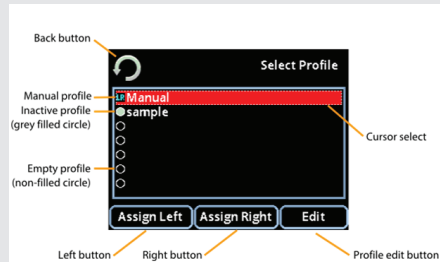
Menü Profil: Diese Taste gestattet den Aufruf des Menüs zur Auswahl des Profils.

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

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

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

4) Bildschirmseite Profil-Auswahl:



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

Manuelles Profil: Diese Profil ist fabrikseitig eingestellt. Wenn die Zuordnung zu einer der Ausgabevorrichtungen (oder beiden) erfolgt ist, arbeitet der Schalter in der Betriebsart "einfache Ausgabe On/Off" (Handbetrieb). Für dieses Profil kann nur die Temperatur geändert werden. In diesem Beispiels wurde das manuelle Profil sowohl dem linken als auch dem rechten Schalter zugeordnet, was durch die Anzeige der Buchstaben "L" und "R" in teelblauer Farbe neben dem Namen des Profils gemeldet wird.

Inaktives Profil: Dieses Profil enthält Profil-Informationen, ist jedoch nicht aktiv, was durch einen purpur/grau unterlegten Ring gekennzeichnet wird.

Leeres Profil: Dies sind Leerräume für Profile und können nicht genutzt werden, solange keine Profildaten eingegeben werden. Die leeren Profile sind durch einen nicht

unterlegten Ring gekennzeichnet.

Zuordnung linke Taste: Durch Betätigen dieser Taste wird das derzeit mit dem Cursor angewählte Profil der linken Ausgabebaste zugeordnet. (ein leeres Profil kann nicht zugeordnet werden)

Zuordnung rechte Taste: Durch Betätigen dieser Taste wird das derzeit mit dem Cursor angewählte Profil der rechten Ausgabebaste zugeordnet.

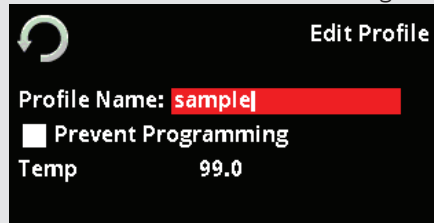
Änderung Profil: Diese Taste ist drücken, wenn die Daten des derzeit anhand des Cursors angewählten Profils geändert werden sollen.

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

5) Anlegen eines neuen Pour-Over-Profils:

5.1. Ein leeres Profil anwählen (zu erkennen an dem nicht unterlegten Ring) und die Funktion **ändern** aktivieren.

5.2. Das Feld Name Profil berühren und den Namen des neuen Profils eingeben.



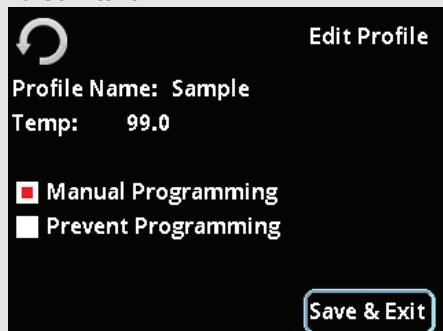
Mit dem Joystick und dem Encoder kann der alphanumerische Zeichensatz durchgeblättert werden.

5.3. Nach Wunsch die Temperaturen der Heizzonen eingeben. Zur Änderung der eingestellten Temperatur muss lediglich der Wert am Bildschirm berührt werden. Der Wert wird unterlegt. Den Encoder nach links oder rechts drehen, um den Wert in Schritten von 1 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Den Joystick nach oben oder unten drücken, um den Temperaturwert in Schritten von 1/10 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Durch Drücken der zentralen Taste des Joysticks wird die Änderung gespeichert.

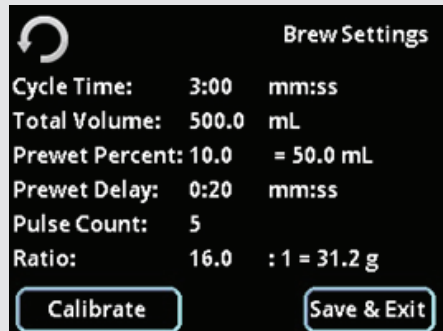
- Bei manueller Temperaturregelung werden beide Boiler-Heizzonen angezeigt. Nach Wunsch, die Temperatur für den Einlaufboiler (Inlet-T) und den Auslaufboiler (Outlet-T) eingeben.
- Bei automatischer Temperaturregelung wird nur eine Temperatur angezeigt. Nach Wunsch die Ausgabetemperatur (Temp) eingeben. (Weitere Informationen über die Temperatureinstellung, siehe "Bildschirmseite fortgeschrittene Präferenzen")

5.4. Wenn Sie die Profilparameter manuell programmieren möchten, tippen Sie auf das Feld **Manuelle Programmierung**. Es wird rot und die Option **Brew Settings** verschwindet.

Berühren Sie **Save & Exit** und gehen Sie dann zu Schritt 16.



5.5. Um die Profileinstellungen zu programmieren, berühren Sie Brew Settings und der folgende Bildschirm erscheint:



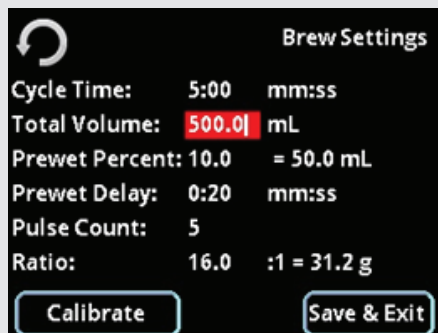
5.6. Um die Abgabezeit für dieses Profil einzustellen, berühren Sie die Zeit neben Cycle time.

Die Zeit wird rot hervorgehoben und kann

mit dem Joystick (/- 10 Sekunden) und dem Encoder-Knopf (/- 1 Sekunde) eingestellt werden. Drücken Sie die Mitte des Joysticks, um die Einstellung vorzunehmen.

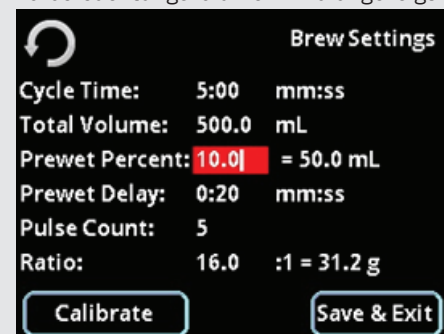


5.7. Um die Gesamtmenge der ausgegebenen Menge einzustellen, tippen Sie auf die Zahl neben Total Volume. Drehen Sie den Encoder, um in Schritten von 1 ml/oz zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie den Joystick nach oben oder unten, um



in Schritten von 0,1 ml/oz zu ändern, und nach links oder rechts, um in Schritten von 10 ml/oz zu ändern.

5.8. Es ist möglich, ein Vorbefeuchtungsvolumen einzustellen. Dies wird als Prozentsatz des Gesamtvolumens ausgedrückt. Tippen Sie auf die Zahl neben Prewet Percent. Drehen Sie den Encoder, um in Schritten von 1 % zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie den Joystick nach oben oder unten, um in Schritten von 0,1 % zu ändern, und nach links oder rechts, um in Schritten von 10 % zu ändern. Drücken Sie die Mitte des Joysticks, um die Einstellung vorzunehmen. Das berechnete Vorbefeuchtungsvolumen wird angezeigt.



5.9. Um die Verzögerungszeit zwischen der Vorbefeuchtung und der restlichen Wasserausgabe einzustellen, tippen Sie auf die Zahlen neben Prewet delay. Drehen Sie den Encoder, um in Schritten von 1

Sekunde zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie den Joystick nach oben oder unten, um in Schritten von 0,1 Sekunde zu ändern, und nach links oder rechts, um in Schritten von 10 Sekunden zu ändern. Drücken Sie die Mitte des Joysticks, um die Einstellung vorzunehmen.

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. Das Wasser kann in einer Reihe von Impulsen abgegeben werden. Die Anzahl der Impulse kann durch Berühren der Zahl

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

neben Pulse Counteingestellt werden. Drehen Sie den Encoder, um in Schritten von 1 Impuls zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie den Joystick nach oben oder unten, um in Schritten von 1 Impuls zu ändern, und nach links oder rechts, um in Schritten von 10 Impulsen zu ändern. Drücken Sie die Mitte des Joysticks, um die Einstellung vorzunehmen. (Minimum 1, Maximum 12 Impulse).

5.11. Wenn Sie Kaffee nach dem Verhältnis von trockenem gemahlenem Kaffee und Wasser zubereiten möchten, kann das Pour-over-Modul die benötigte Kaffeemenge basierend auf Ihrem Wasservolumen und dem von Ihnen gewählten Verhältnis berechnen. Berühren Sie die Nummer neben Ratio: Drehen Sie den Encoder, um in Schritten von 1 zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie den Joystick nach oben oder unten, um in Schritten von 0,1 zu ändern, und nach links oder rechts, um

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

in Schritten von 10 zu ändern. Drücken Sie die Mitte des Joysticks, um die Einstellung vorzunehmen. (Minimum 1:1, Maximum 24:1) Die für Ihr Profilrezept benötigte Kaffeemenge wird auf dem Bildschirm angezeigt.

5.12. Um zu überprüfen, ob das gewählte Profil wie eingestellt geliefert werden kann, können Sie nun auf Calibrate tippen. Im Kalibrierungsmenü können Sie das komplette Profil ausführen oder überspringen, um das Volumen einfach zu kalibrieren.

Flow Calibration

-To calibrate flow press start

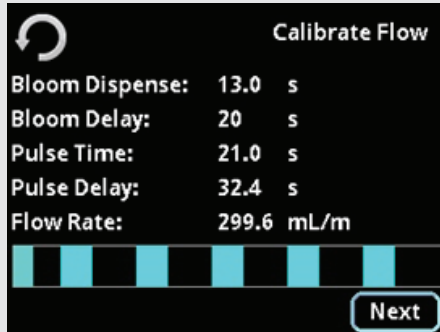
-Place vessel under tap before starting

-After start, use flow control valve to adjust flow rate

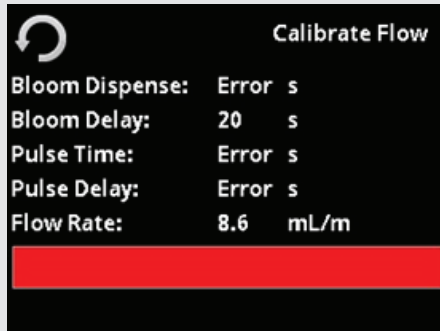
-Otherwise press skip to only calibrate volume

Skip Start

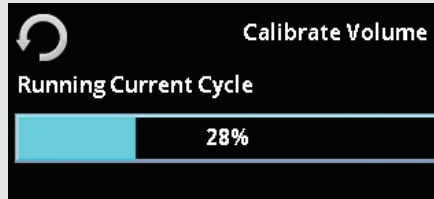
In der Durchflusskalibrierung ist es möglich, den optimalen Wasserdurchfluss für das von Ihnen eingestellte Profil einzustellen. Es gibt eine visuelle Darstellung der Impulse und Pausen in Ihrem Profil.



Sie können den Durchfluss über den Durchflussregler auf der Rückseite des Moduls einstellen, um einen angemessenen Durchfluss zu erreichen. Wenn Ihre Einstellungen und Ihre Durchflussmenge nicht kompatibel sind, sehen Sie einen Warnbildschirm wie diesen:



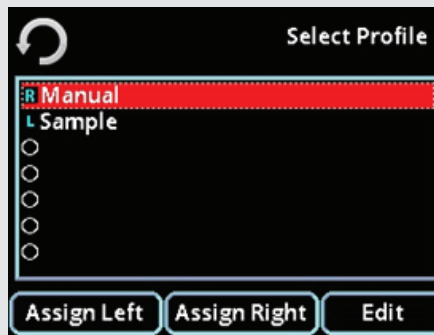
Nur die Wasserkalibrierung sieht so aus:



Nach der Kalibrierung des Volumens werden Sie im Menü aufgefordert, das Gewicht/Volumen des ausgegebenen Wassers einzugeben. Dadurch wird das Leitungsvolumen automatisch für Sie eingestellt.

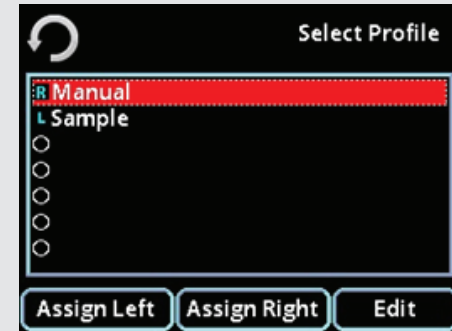
5.13. Berühren Sie **Save & Exit**, um Ihre Einstellungen zu speichern und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

5.14. Um Ihr Profil einer der Schaltflächen über dem Zähler zuzuordnen, tippen Sie auf den Namen des Profils, so dass es hervorgehoben wird, und berühren Sie dann Assign Left oder Assign Right, um es der Schaltfläche zuzuordnen..



5.15. Ihr Profil ist nun einsatzbereit.

5.16. Für die manuelle Programmierung müssen Sie zuerst Ihr Profil einer der Schaltflächen über dem Zähler zuweisen, den Namen des Profils berühren, damit es hervorgehoben wird, und dann auf Assign Left oder Assign Right, um es der Taste zuzuordnen.



5.17. Bereiten Sie den Kaffee und das Gerät vor, das Sie für dieses Profil verwenden möchten.

5.18. Spülen Sie das Papier und/oder den Filterkorb, um die Pour-Over-Vorrichtung und die Pour-Over-Armatur zu erwärmen.

5.19. 19. Halten Sie den Ausgabeschalter, dem Sie zuvor das Profil (links oder rechts) zugeordnet haben, ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Taste zu blinken beginnt. (blinkend zeigt an, dass Sie sich im "Aufnahme"-Modus befinden). Das Wasser beginnt zu fließen.

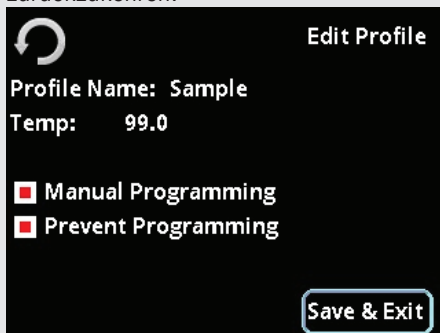
5.20. Durch kurzes Drücken des Ausgabeschalters wird der Wasserdurchfluss unterbrochen, durch erneutes Drücken wird der Durchfluss wieder aufgenommen, während volumetrische und zeitabhängige Daten im Profilspeicher gespeichert werden. Beachten Sie auch, dass die Gesamtmenge des abgegebenen Wassers auf der Modulanzeige in Echtzeit angezeigt wird. Dieser Wert kann verwendet werden, um Sie bei der Durchführung Ihres Brühzyklus zu unterstützen.

5.21. Wenn Sie mit dem Brühzyklus fertig sind, drücken Sie kurz den Ausgabeschalter, um den Wasserfluss zu stoppen (der Schalter blinkt weiter). Halten Sie den Ausgabeschalter gedrückt, bis sowohl der linke als auch der rechte Ausgabeschalter blinken. Dies zeigt an, dass das Programm im ausgewählten Profil gespeichert wurde.

5.22. Um diesen Brühzyklus zu wiederholen, drücken Sie einfach kurz den Ausgabeschalter, dem er zugeordnet ist. Der Schalter pulsiert, um anzuzeigen, dass er das Profil wiedergibt (im Gegensatz zur Aufnahme). Wenn Sie das vorhandene Profil überschreiben möchten, können Sie dies durch Wiederholung der Schritte 17 bis 21 tun.

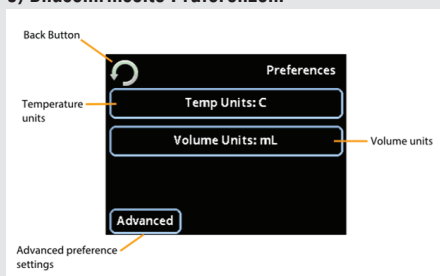
5.23. 23. Berühren Sie das Kästchen neben Prevent Programming, wenn Sie möchten, dass diese Einstellungen ohne Überschreiben beibehalten werden. Es wird

rot, wenn es eingestellt ist. Berühren Sie Save & Exit, um zur Profil-Listenanzeige zurückzukehren.



Es besteht die Möglichkeit, das Profil zu blockieren, um eine versehentliche Umprogrammierung zu vermeiden. Dazu das Änderungs Menü aufrufen und das Feld "Programmierungssperre" anwählen.

6) Bildschirmseite Präferenzen:



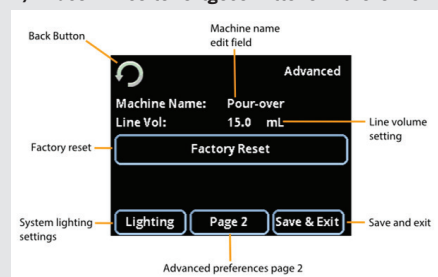
Einheit Temperatur: Diese Taste dient zur Auswahl der Maßeinheit für

Temperaturangaben des Systems: Grad Celsius (C), Grad Fahrenheit (F) oder Grad Kelvin (K)

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

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

7) Bildschirmseite fortgeschrittene Präferenzen:



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

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

Leitungsvolumen: Dieser Wert dient zur

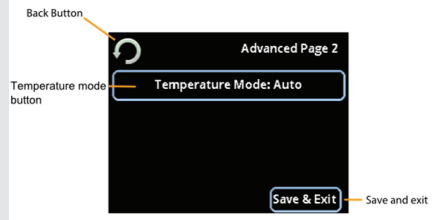
Regelung der Wassermenge in der Leitung zwischen dem Pour-Over-Modul und der Pour-Over-Ausgabeeinheit.

Die Einstellung des Leitungsvolumens kann auch verwendet werden, um Abweichungen zwischen dem Wasservolumen bei der Pour-Over-Ausgabe und der am Modul angezeigten Wassermenge zu korrigieren.

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

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

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

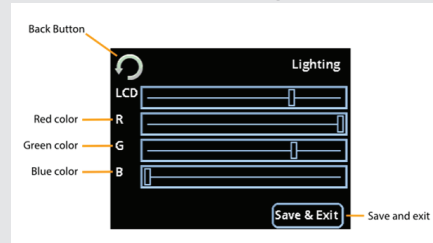


Taste Modalität Temperatureinstellung: Diese Taste gestattet das Umschalten von Automatik auf Handeinstellung der Temperatur.

Die automatische Temperatureinstellung ist fabrikseitig so geregelt, dass die bestmögliche Temperaturleistung mit einer einzigen Temperatureinstellung erzielt wird.

Die manuelle Temperatur gestattet eine vom Setpoint der einzelnen Heizzonen unabhängige Regelung der Temperatur über die Home-Seite: Einlaufboiler und Auslaufboiler. Durch Drücken der Taste Heizzone auf der Home-Seite kann von einer Zone auf die andere umgeschaltet und die jeweilige Temperatur unabhängig von den anderen eingestellt werden.

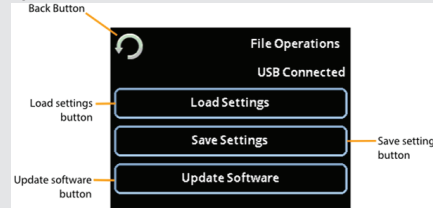
8) Bildschirmseite Beleuchtung:



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

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

9) Bildschirmseite Datei-Funktionen :

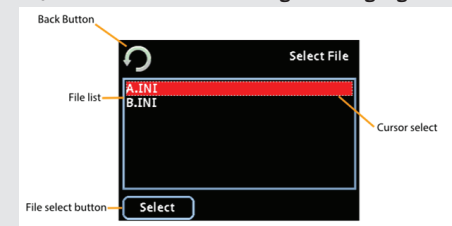


Einstellung Laden: Diese Taste gestattet den Aufruf der Bildschirmseite zur Einstellung des Ladevorgangs.

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

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

10) Bildschirmseite Einstellung Ladevorgang:



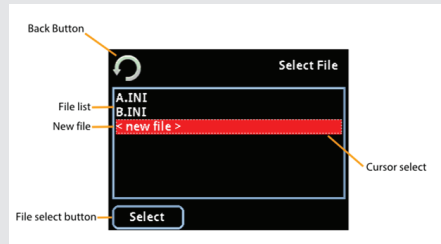
Liste Dateien: Dieser Bereich zeigt alle derzeit auf der USB-Einheit gespeicherten Einstellungs-Dateien an.

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

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

vorhandene Profile werden überschrieben.

11) Bildschirmseite Einstellung Ladevorgang:



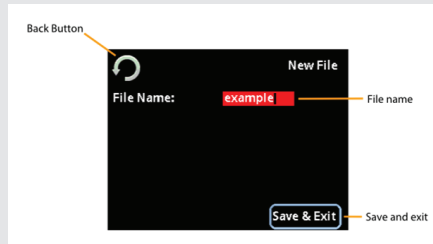
Liste Dateien: Dieser Bereich zeigt alle derzeit auf der USB-Einheit gespeicherten Einstellungs-Dateien an.

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

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

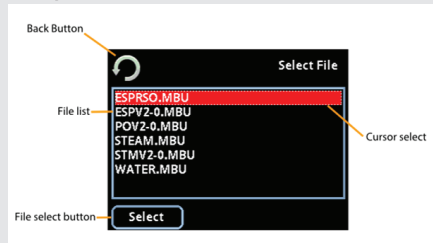
Datei-Auswahl taste: Durch Drücken der Auswahl taste werden die derzeitigen Einstellungen in der angewählten Datei gespeichert. Diese umfasst die Druckprofile und alle weiteren Einstellungen und Präferenzen, die für den Benutzer zugänglich sind.

12) Bildschirmseite neue Datei:



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

13) Update Software:



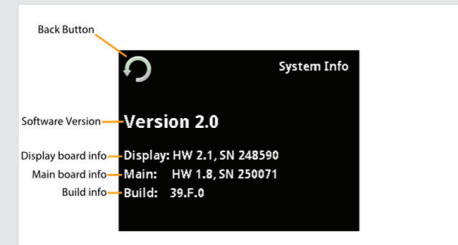
Liste Dateien: Dieser Bereich zeigt alle derzeit auf der USB-Einheit gespeicherten Software-Updates an.

Auswahl mittels Cursor: Die gestrichelte Linie zeigt bei Auswahl mittels Cursor an, welche Datei am Bildschirm angewählt wurde. Zum Durchblättern der Liste der Dateien kann der Dreh-Encoder oder die

Auf-/Abwärtsfunktion des Joysticks genutzt werden.

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

14) Bildschirmseite Systeminformationen:



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

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

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

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

manual

modbar - pour over system



modbar™

modbar - pour over system

Guía Sobre el Funcionamiento V3.0 - 05/2022

Capítulos

| | |
|--|---------|
| 1. Advertencias Generales y Normas de Seguridad | pág. 3 |
| 2. Definición de los Modelos Tratados | pág. 8 |
| 3. Instalación | pág. 10 |
| 4. Operaciones de Dispensación | pág. 14 |
| 5. Mantenimiento y Limpieza Periódica | pág. 15 |
| 6. Puesta Fuera de Servicio y Demolición | pág. 17 |
| 7. Operaciones Programadas de Mantenimiento y de Control | pág. 18 |
| 8. Diagnósticos básicos | pág. 19 |
| 9. Guía Para la Programación del Software | pág. 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

Instrucciones originales comprobadas por el fabricante.



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

Impreso en papel reciclado.

certificaciones disponibles:



1. Advertencias generales y normas de seguridad

SE

ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

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

1) Precauciones importantes

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

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

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

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

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

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

incorrectamente, o ha sido modificado.

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

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

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

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

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

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

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

en dichos adaptadores o alargadores.

- Esta máquina debe utilizarse únicamente para las funciones para las cuales ha sido diseñada y realizada. Cualquier otra utilización se considera impropia y peligrosa. El fabricante no será responsable de eventuales daños causados por usos incorrectos y/o irracionales.

- El uso de cualquier dispositivo eléctrico comporta la consideración de algunas reglas fundamentales.

- No tocar el aparato con las manos y los pies mojados o húmedos;

- No usar el aparato estando descalzo;

- No utilizar alargadores en habitaciones destinadas a baño o ducha;

- No tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la red eléctrica;

- No exponer el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);

- No permitir que niños o personas no capacitadas usen este dispositivo;

- No limpiar el panel de control con un paño mojado porque no es hermético.

- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento y/o limpieza, ponga en posición “OFF” el interruptor general ubicado en la máquina y desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica desenchufando el cable o desconectando el disyuntor. Para realizar las operaciones de limpieza, límitese a las

instrucciones indicadas en este manual.

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

del funcionamiento de la máquina.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Esta máquina no se debe instalar en cocinas.

- Se prohíbe toda modificación del equipo; el fabricante

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

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

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

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

Manejo y Transporte del Producto

La máquina Modbar se entrega con un embalaje aprobado en fábrica. Al recibir el equipo, inspeccione detenidamente el embalaje para asegurarse de que no existan daños. Si sospecha que existe algún daño, comuníquese con Modbar inmediatamente.

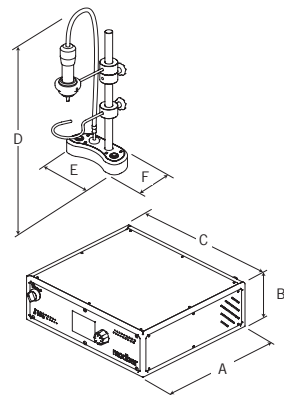
Si el equipo se debe devolver a Modbar o despacharse por cualquier motivo, deberá envolverse en el embalaje de fábrica. Si ha descartado el embalaje, comuníquese con Modbar para su reemplazo.

El equipo debe ser correctamente drenado antes del despacho para evitar daños provocado por congelamiento. Si tiene alguna duda sobre cómo drenar el equipo correctamente para su despacho, comuníquese

con el centro de soporte de Modbar.

No almacene el equipo en lugares donde la temperatura pueda congelar el agua de las calderas.

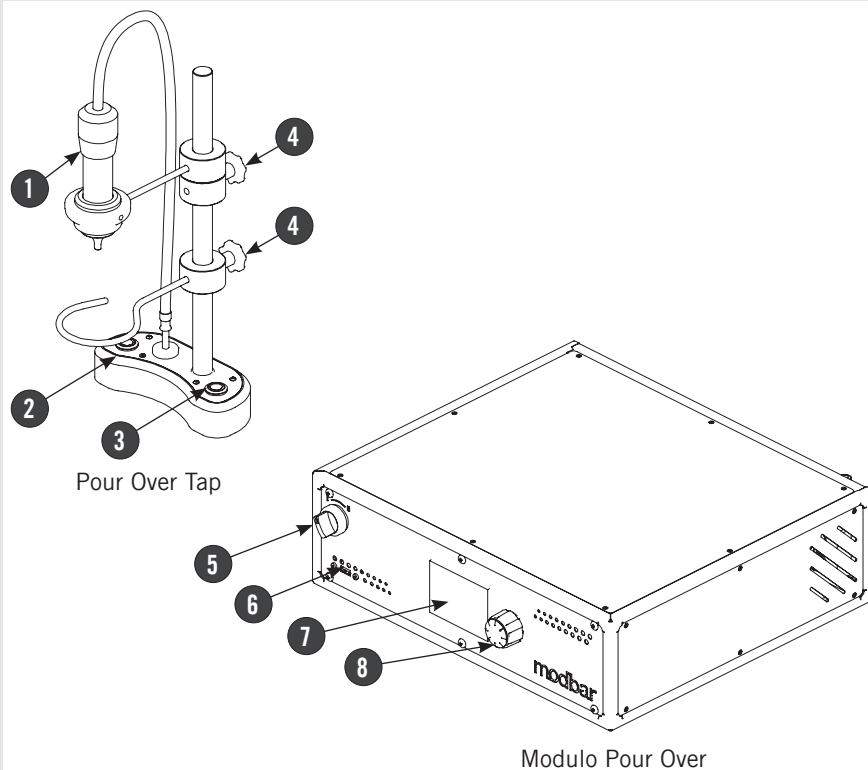
Dimensiones y pesos comunes a todas las máquinas



| | | | |
|-----------------------------|-----|--------------------------|-----|
| A [mm] | 421 | D [mm] | 454 |
| B [mm] | 136 | E [mm] | 178 |
| C [mm] | 406 | F [mm] | 76 |
| PESO _{Modulo} [kg] | 16 | PESO _{Tap} [kg] | 7 |

2. Definición de Los Modelos Tratados

El presente manual de uso se refiere exclusivamente a los siguientes modelos fabricados por nosotros:
MODBAR, Pour Over System



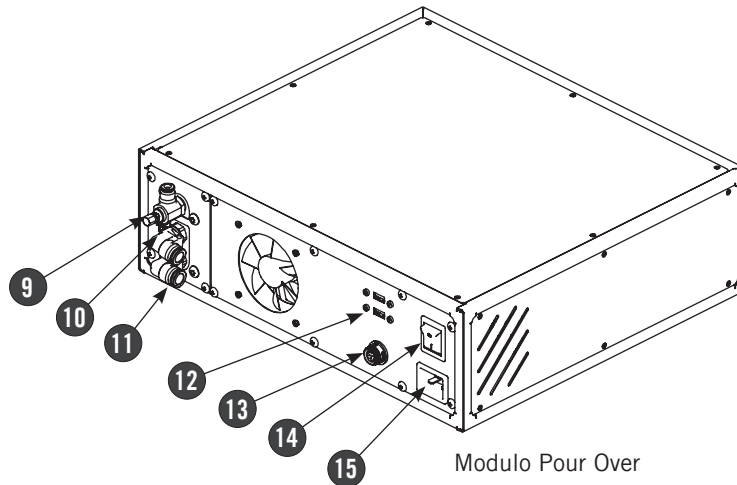
Legenda

- 1 Dispensación Pourover
- 2 Botón 1
- 3 Botón 2
- 4 Botón de ajuste
- 5 Selector
- 6 Puerto USB
- 7 Pantalla táctil
- 8 Joystick multifunción

Para ampliar la información sobre electrónica, teclado y programación del software, se ruega consultar la guía para la programación del software.

Fig. 1 - Pour Over System

El presente manual de uso se refiere exclusivamente a los siguientes modelos fabricados por nosotros:
MODBAR, Pour Over System



Leyenda

- 9 Conexión de fluido del grifo
- 10 Entrada de agua
- 11 Drenaje
- 12 Conexiones ModLink
- 13 Conexión eléctrica del grupo de erogación
- 14 Interruptor de encendido
- 15 Entrada de alimentación eléctrica

Para ampliar la información sobre electrónica, teclado y programación del software, se ruega consultar la guía para la programación del software.

Fig. 2 - Pour Over System

3. Instalación

ES

▲ ATENCIÓN ▲

Para evitar roturas o pérdidas: no ponga ni instale la máquina en lugares donde la temperatura pueda congelar el agua en la caldera o en el sistema hidráulico.

▲ ATENCIÓN ▲

El sistema de conexión de la máquina deberá contar con un dispositivo de desconexión adecuado cerca de la instalación para que, si se activa, sea posible accionarlo cerca de la máquina.

▲ ATENCIÓN ▲

Instalación en el mostrador:
Para realizar el corte en el mostrador, utilice la plantilla de corte que se encuentra dentro del embalaje.

▲ ATENCIÓN ▲

La máquina está preparada para ser conectada permanentemente a una instalación eléctrica fija. Es obligatorio instalar un interruptor diferencial con una corriente operativa residual nominal no superior a 30mA.

▲ ATENCIÓN ▲

En cada instalación, la máquina debe dotarse de un nuevo juego de tubos para la instalación hidráulica, además de las juntas correspondientes.

▲ ATENCIÓN ▲

Tensión peligrosa: desconectar de la red eléctrica antes de cualquier posible intervención.

▲ ATENCIÓN ▲

Esta máquina no debe instalarse en una cocina.

▲ ATENCIÓN ▲

Sustituir los fusibles con tipos de iguales especificaciones
 $F1 = 2A, 250V$

▲ ATENCIÓN ▲

La empresa declina toda responsabilidad civil y/o penal cuando la conexión a tierra no se realice respetando las normas vigentes, así como por la conexión incorrecta de las restantes partes eléctricas.

Espacios libres recomendados

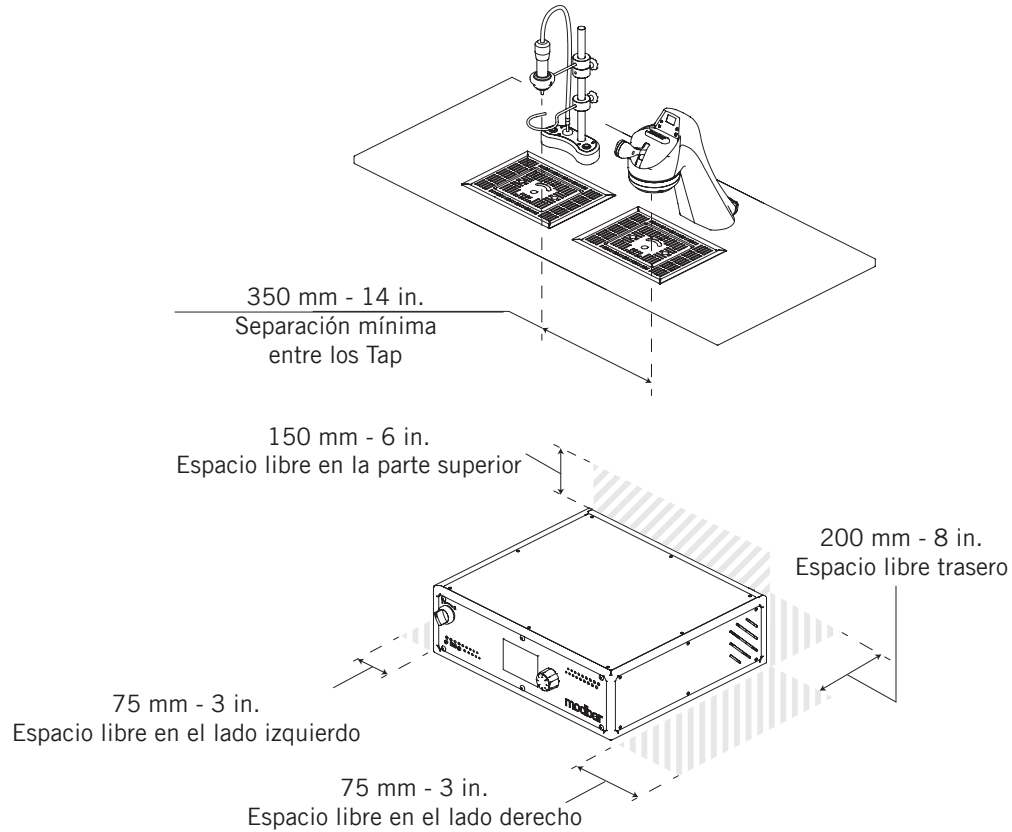


Fig. 2 - Guía de instalación

ATENCIÓN

Esta máquina no debe ser usada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, excepto bajo supervisión o si han sido capacitadas en el uso de la misma por una persona responsable de su seguridad.

ATENCIÓN

- solo para los ESTADOS UNIDOS y CANADÁ - no conectar a un circuito que funciona a más de 150V a tierra.

ATENCIÓN

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

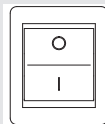
Note:

- El grifo de cierre de agua potable y los interruptores terminales de la línea de corriente eléctrica deberán encontrarse en la posición más adecuada para ser accionados por el operador con la máxima facilidad y eficiencia.

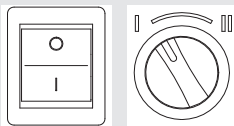
1) Funciones del Interruptor de Encendido

El interruptor de encendido de dos posiciones del panel frontal del módulo Modbar tiene dos funciones distintas: encendido y apagado.

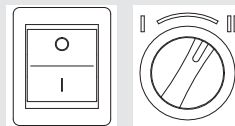
0 - Off: En esta posición, el módulo está en la posición de apagado.



I - Modo Standby: En esta posición, el módulo está en la posición de standby. En el modo standby, todas las operaciones funcionan normalmente pero no pasa electricidad a los elementos térmicos. Este modo se utiliza para cebar el sistema durante la instalación y también puede ser útil para algunas aplicaciones de diagnóstico.



II - Modo Operativo: En esta posición, el módulo está en la posición operativa. Los elementos térmicos reciben electricidad y todas las funciones operan normalmente.

**2) Instalación**

Para conectar la máquina a la red hidráulica, siga las indicaciones de la Guía de Instalación, y actúe de conformidad con las normas de seguridad locales/nacionales del lugar adonde se instalará la máquina.

Para evitar rajaduras o fugas: no almacenar ni instalar la máquina de café en lugares donde la temperatura puede congelar el agua de la caldera o del sistema hidráulico. Durante la instalación, se debe cebar el módulo Modbar antes del uso. Esto se realiza de la siguiente manera.

- Asegúrese de que pase agua filtrada al módulo.
- Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en Off.
- Asegúrese de que el cable de alimentación del módulo esté enchufado en el toma apropiado.
- Gire el interruptor de encendido hacia la izquierda para colocarlo en modo

standby.

- Mueva la manija del grifo en modo manual como se describe en la sección “Operaciones de Dispensación” de esta guía.
- Después de que el agua comienza a salir del grifo (puede tardar un poco en un sistema nuevo) déjela fluir durante 30 segundos como mínimo para asegurarse de que el sistema haya sido cebado.
- En este momento, es seguro girar el interruptor a la derecha hasta el modo operativo.

3) Uso General

Durante el uso general, el módulo ya está cebado y no es necesario cebar el sistema. Para arrancar el módulo, haga lo siguiente:

- Asegúrese de que pase agua filtrada al módulo.
- Desde la posición Off, gire el interruptor de encendido hacia la derecha para colocarlo en modo operativo.
- En este momento, los elementos comienzan a calentarse. Cuando cada zona térmica alcanza la temperatura definida, el módulo está listo para usar.

4) Calidad del Agua

La calidad del agua es muy importante para el funcionamiento correcto de su máquina Modbar. El filtrado incorrecto del agua puede causar problemas graves en su equipo y la calidad del café producido. Como mínimo, se deben cumplir los siguientes estándares del agua.

Tabla de especificaciones del agua

| | |
|--|-----------------|
| | |
| Total de sólidos disueltos (todos los equipos) | 90-150 ppm |
| Dureza total (vapor solamente) | Menos que 3 gpg |
| Dureza total (Espresso y Pour-Over) | Menos que 5 gpg |
| pH (todos los equipos) | 6.5-7.5 |

Nota: Para obtener información más detallada sobre la calidad del agua, visite el sitio www.modbar.com/support.

4. Operaciones de Dispensación

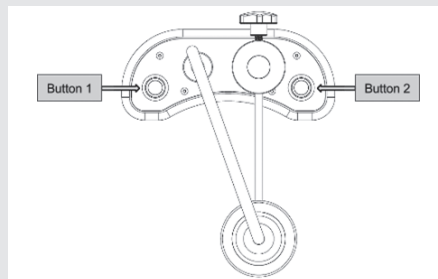
ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

Esta máquina está diseñada únicamente para preparar bebidas calientes.

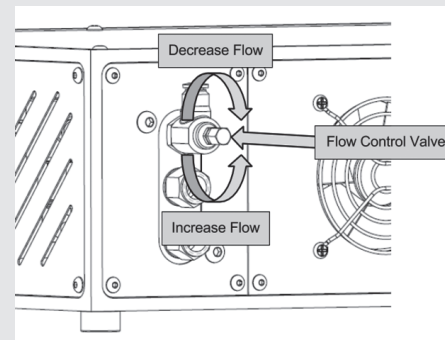
1) Dispensación



La dispensación se puede habilitar presionando el Botón 1 o 2. Los botones se pueden definir para dispensar según un programa previamente registrado o manualmente. (Ver Pantalla de selección de perfil).

Para comenzar a dispensar, presione el botón deseado. La dispensación se puede cancelar en cualquier momento presionando nuevamente el botón.

2) Control del flujo



El caudal se puede ajustar mediante la válvula de control del flujo ubicada en el puerto del grifo en la parte trasera del módulo. Para restringir el flujo, gire hacia la derecha la tuerca de control del flujo ubicada en el extremo de la válvula. Para aumentar el flujo, gire la tuerca de control del flujo hacia la izquierda.

Nota: si la máquina ha sido usada, ¡esta válvula puede estar caliente!

5. Mantenimiento y Limpieza Periódica

SE

ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

La máquina está preparada para ser conectada permanentemente a una instalación eléctrica fija. Se recomienda instalar un interruptor diferencial con una corriente operativa residual nominal no superior a 30mA.

ATENCIÓN

La máquina debe instalarse de modo que el personal técnico pueda acceder a ésta fácilmente para cualquier posible intervención de mantenimiento.

ATENCIÓN

En cuanto a las operaciones de limpieza, no sumerja en ni pulverice agua sobre la máquina. Siga las instrucciones recogidas a continuación prestando mucha atención.

ATENCIÓN

Para evitar roturas o pérdidas: no ponga ni instale la máquina en lugares donde la temperatura pueda congelar el agua en la caldera o en el sistema hidráulico.

ATENCIÓN

Nunca retire el portafiltro cuando el relativo grupo está en fase de erogación de líquidos calientes. la caldera de café contiene agua a temperatura elevada, 52°C / 125°F, y puede causar al instante quemaduras graves o la muerte por abrasión.

ATENCIÓN

Si no se cumplen las mencionadas indicaciones, el fabricante declina toda responsabilidad por daños personales y/o materiales.

Lineamientos sobre el servicio general/seguridad en la manutención

- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento y/o limpieza, ponga en posición "OFF" el interruptor general ubicado en la máquina y desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica desenchufando el cable o desconectando el disyuntor. Para realizar las operaciones de limpieza, límitese a las instrucciones indicadas en este manual.

- Tenga cuidado cuando realice las tareas de manutención porque el equipo puede estar caliente. Es aconsejable dejar que el equipo se enfríe totalmente antes de realizar cualquier tarea de manutención.

1) Procedimientos regulares de limpieza

Los procedimientos regulares de limpieza son importantes para prolongar la vida del equipo y la calidad de las infusiones que produce. El realizar estos procedimientos se asegurará una vida útil prolongada del equipo e infusiones del mejor sabor.

2) Limpieza del cabezal de pulverización

- Coloque 2 o 3 cucharas de té de detergente en polvo Puro Caff para máquinas de café en aproximadamente 1/2 litro de agua dentro de un recipiente resistente al calor y déjelo hervir.

- Sumerja completamente los filtros en la solución que ha hervido y déjelos durante 30 minutos aproximadamente.
- Enjuague bien con agua limpia y haga pasar agua caliente a través del dispensador varias veces con los picos enganchados.

3) Limpieza exterior del equipo

La parte exterior de los grifos y módulos se debe limpiar periódicamente. Repase el equipo con un paño de microfibra húmedo. No use soluciones de limpieza que contengan ácidos fuertes o soluciones cáusticas. No use líquido en exceso cuando limpia alrededor del sistema electrónico para no dañarlo.

4) Filtrado de agua/Descalcificante

Es muy importante que los medios para el filtrado de agua sean reemplazados regularmente, según las recomendaciones del fabricante. Consulte la documentación de sus sistema de filtrado para conocer las instrucciones apropiadas de uso y limpieza.

6. Puesta Fuera de Servicio y Demolición

1) Puesta fuera de servicio y demolición

Primero ponga en posición “0” u “OFF” el interruptor general.

Desconexión de la alimentación eléctrica

Desenchufe la máquina de café espresso de la red eléctrica mediante el interruptor general o el dispositivo del circuito asociado. Retire el cable de alimentación de la conexión eléctrica.

Desconexión de la instalación hídrica

Cierre la alimentación de agua con el correspondiente grifo situado antes de la entrada del agua/descalcificador. Desenchufe el tubo de agua a la entrada del agua/descalcificador.

Desmunte el tubo de descarga del pozo.

Ahora puede retirarse la máquina del mostrador prestando atención durante las operaciones para evitar caídas.

La máquina se compone de varios materiales por lo tanto, en caso de que no esté prevista su reutilización, debe transportarse a una empresa especializada que procederá al desmontaje separando los materiales para el posible reciclaje o el traslado a las plantas adecuadas de eliminación.

Es normas vigentes prohíben taxativamente el abandono de la máquina en el suelo público o en cualquier otro lugar propiedad de terceros.

Aviso de reciclaje:

Advertencia para la Protección del Medio Ambiente.

¡Los aparatos eléctricos viejos están compuestos por materiales valiosos, ajenos a los residuos domésticos normales! Por eso rogamos a nuestros clientes que contribuyan a la salvaguarda del medio ambiente y de los recursos entregando el presente aparato a los centros de recogida competentes, cuando estén presentes en el territorio.



7. Operaciones Programadas de Mantenimiento y de Control

Es importante realizar una manutención periódica para mantener su equipo en condiciones operativas óptimas. La manutención debe ser realizada por un técnico cualificado. Según el uso, la frecuencia puede variar, pero recomendamos el siguiente esquema:

CADA 3/4 MESES

- Verificar la temperatura de preparación del café
- Verificar la calidad del agua
- Verificar el buen funcionamiento de todos los interruptores - Inspeccionar la válvula solenoide de dispensación de agua
- Inspeccionar las tuberías para ver que no existan fugas u obstrucciones

CADA AÑO (además de las anteriores)

- Inspeccionar el cableado eléctrico
- Inspeccionar los interruptores de seguridad de las calderas
- Sacar y limpiar/inspeccionar las sondas de temperatura

CADA 3 AÑOS (además de las anteriores)

- Verificar la parte interior de las calderas y, si es necesario, limpiar con un producto de limpieza permitido para aparatos para alimentos y bebidas.

- **El módulo no calienta:**

Verificar que el Interruptor de encendido esté girado hacia la derecha en la posición de modo operativo y no hacia la izquierda en la posición de modo standby.

- **Nota sobre los interruptores de seguridad:**

El módulo de pour-over posee dos interruptores de seguridad controlados por termostato, uno en cada caldera. Si una caldera no se calienta, puede deberse a la activación de uno de estos interruptores que puede haberse disparado por el exceso de temperatura; esto significa que el funcionamiento es anormal y que puede haber componentes con fallos. Los interruptores de seguridad están todos en la parte interior del módulo de pour-over y no pueden ser restaurados por el usuario. Si considera que se ha activado un interruptor de seguridad, el módulo o el grifo pueden requerir la intervención de un técnico autorizado. Comuníquese con Modbar para obtener soporte e información adicional.

- **El grifo no dispensa:**

Verificar que el suministro de agua al módulo esté abierto. Si los problemas persisten, verificar que la válvula de control del flujo de la conexión del grifo no esté totalmente cerrada.

- **El botón solo dispensa en modo manual:**

Verificar que haya un programa asignado al botón en cuestión. Verificar esto en la pantalla de perfil y comprobar que el perfil esté asignado a izquierdo o derecho.

- **El módulo no dispensa agua:**

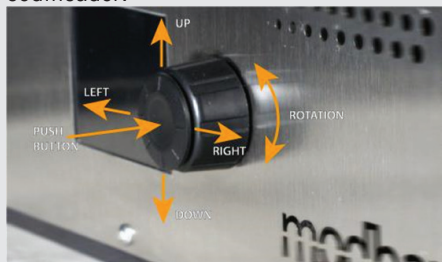
Verificar que el agua esté abierta en el módulo.

Verificar que la presión del agua sea adecuada. El rango de presión operativa para la máquina Modbar es 0.25-0.50MPa. Si la presión del agua es demasiado baja, el módulo no dispensará agua.

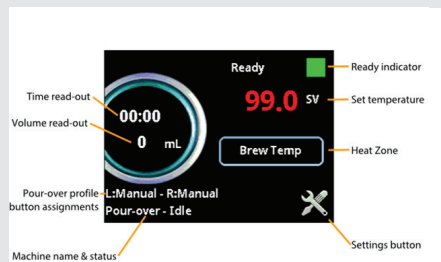
9. Guía Para la Programación del Software

1) Interfaz:

La pantalla táctil se utiliza para seleccionar y visualizar datos. El codificador multifunción se utiliza para editar datos. A continuación se listan las funciones del codificador:



2) Pantalla inicial:



Indicador de máquina lista: Este icono cuadrado indica si la máquina está a la temperatura para dispensar. Cuando se enciende la máquina por primera vez, el indicador permanecerá en color rojo hasta que

las zonas térmicas se calienten a la temperatura determinada. Una vez que las zonas están en la temperatura correcta, el icono se volverá de color verde para indicar que ahora está lista para dispensar.

Valor determinado de la temperatura: El valor determinado actual en grados para la zona térmica activa. La temperatura que se muestra es solamente como referencia. Para cambiar el valor determinado de la temperatura, consulte la sección de este manual titulada Pasos para crear un nuevo perfil de Pour-Over.

Zona térmica: En modo de temperatura automático, este botón no tiene ninguna función. En modo de temperatura manual, al presionar este botón se realiza un ciclo por las 2 zonas térmicas del sistema de Pour-Over: caldera de entrada y caldera de salida. (Consulte “Pantalla de preferencias avanzadas”)

Botón para ajustes: Con este botón se navega hasta la pantalla de ajustes principales.

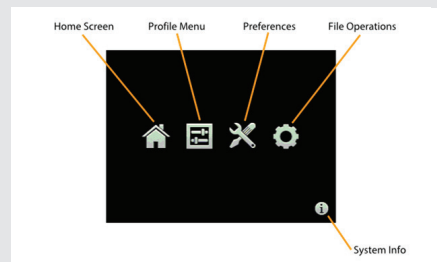
Nombre y estado de la máquina: Visualiza el nombre y estado actual del módulo y grifo.

Asignaciones de los botones de perfil de Pour-Over: Visualiza cuál programa de pour-over (perfil) está seleccionado para cada uno de los interruptores de dispensación (L = interruptor izquierdo, R = interruptor derecho).

Tiempo: Visualiza el tiempo actual desde el inicio de la lectura de la dispensación.

Volumen: Visualiza la información de volumen de fluido en tiempo real durante un ciclo de dispensación.

3) Pantalla de ajustes principales:



Pantalla inicial: Este botón permite volver a la pantalla inicial / tablero.

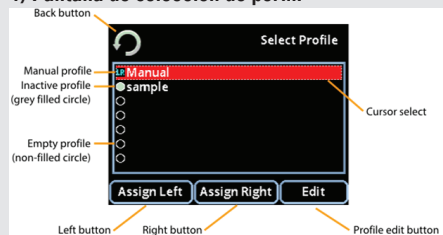
Menú de perfil: Este botón permite navegar al menú de selección de perfil.

Preferencias: Este botón permite navegar a la página de preferencias del sistema.

Operaciones de archivo: Este botón permite navegar a la página de archivo de operaciones.

Información sobre el sistema: Este botón visualiza la versión del sistema e información sobre el software.

4) Pantalla de selección de perfil:



Botón de retroceso: El botón de retroceso lo lleva a la pantalla previa.

Perfil manual: Perfil definido en fábrica. Cuando se asigna a cualquiera de los interruptores de dispensación (o ambos) los interruptores funcionarán en modo simple on/off (manual) de dispensación. Para este perfil solo se permite la edición de la temperatura. En este ejemplo, el perfil manual está asignado a los interruptores izquierdo y derecho, indicado por una “L” y “R” verde azulado al lado del nombre del perfil.

Perfil inactivo: Este perfil tiene información pero no está activo, y está indicado por un círculo púrpura/gris.

Perfil vacío: Estas son ranuras de perfil vacías y no se pueden utilizar hasta que se ingresen los datos de perfil. Los perfiles vacíos están indicados por un círculo no relleno de color.

Asignar izquierdo: Presione este botón para asignar el perfil seleccionado por el cursor actual al interruptor de dispensación izquierdo. (No se puede asignar un perfil vacío)

Asignar derecho: Presione este botón para asignar el perfil seleccionado por el cursor actual al interruptor de dispensación derecho.

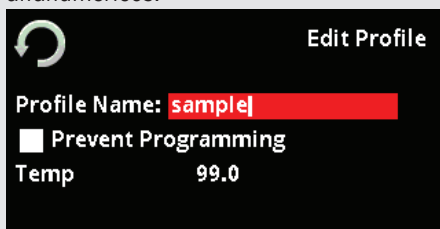
Editar perfil: Presione este botón para editar los datos de perfil para el perfil seleccionado por el cursor actual.

Selección con cursor: El cursor de línea punteada indica qué perfil está seleccionado en la pantalla. Puede usar el codificador giratorio o la función arriba/abajo del joystick para navegar en la lista de perfiles. Presionando el botón se activará un perfil seleccionado.

5) Pasos para crear un nuevo perfil de pour-over:

5.1. Seleccione un perfil vacío (indicado por un círculo no relleno) y seleccione **editar**.

5.2. Toque al lado del campo Nombre del perfil e ingrese un nombre para el perfil. Use el joystick y la rueda del codificador para navegar por el grupo de caracteres alfanuméricos.



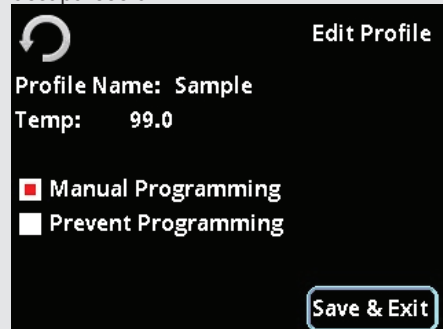
5.3. Fine las temperaturas de las zonas térmicas, si lo desea. Para cambiar la temperatura determinada, simplemente toque el valor de la temperatura en la pantalla; el valor se resaltará. Gire el

codificador hacia la izquierda o la derecha para cambiar el valor en incrementos de 1 grado. Presione el joystick hacia arriba o abajo para cambiar la temperatura en incrementos de 1/10 grados. Presione el botón del centro del joystick para salvar el cambio.

- En el modo de temperatura manual, se visualizarán las dos zonas térmicas de la calderas. Si desea, defina las temperaturas de entrada de la caldera (Inlet-T) y salida de la caldera (Outlet-T).
- En el modo de temperatura automático, se visualizará solo una temperatura. Si desea, defina la temperatura de preparación del café (Temp).

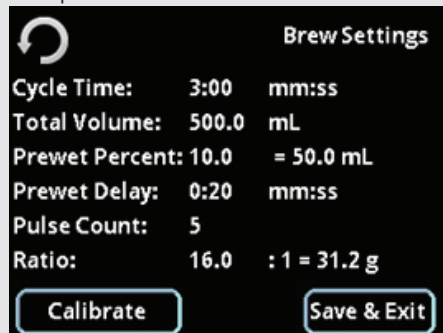
(Consulte “Pantalla de preferencias avanzadas” para obtener información sobre los modos de temperatura)

5.4. Si desea programar los parámetros del perfil manualmente, marque la casilla **Programación manual**. Esta se volverá de color rojo y la opción **Ajustes de preparación** desaparecerá.



Pulse **Guardar y salir** y después vaya al paso 16.

5.5. Para programar los ajustes del perfil, pulse Ajustes de preparación y aparecerá esta pantalla:

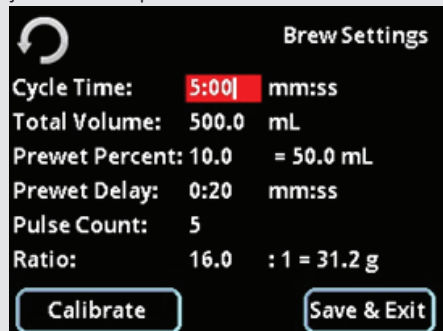


Brew Settings

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. Para configurar el tiempo de erogación de este perfil, pulse el valor que aparece junto a Tiempo del ciclo.



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

El valor se resaltará en rojo y podrá ajustarlo mediante el joystick (+/- 10 segundos) y

el codificador giratorio (+/- 1 segundo). Pulse el centro del joystick para configurar el valor ajustado.

5.7. Para configurar el volumen erogado total, pulse el valor que se encuentra junto a **Volumen total**. Gire el codificador para aumentar o reducir el valor en tramos de 1 ml/oz, presione el joystick hacia arriba o hacia abajo para modificarlo en tramos de 0.1 ml/oz y hacia la izquierda o la derecha para modificarlo en tramos de 10 ml/oz.



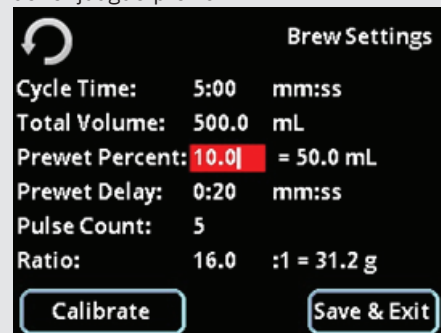
Brew Settings

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. Se puede configurar un volumen enjuague previo. Este se expresa como un porcentaje del volumen total. Toque el número junto a **Porcentaje de enjuague previo**. Gire la manilla del codificador para aumentar o reducir el valor en tramos de un 1 %, presione el joystick hacia arriba o hacia abajo para modificarlo en tramos de un 0,1 % y hacia la izquierda o la derecha para modificarlo en tramos de un 10 %.

Pulse el centro del joystick para configurar el valor. Se indicará el volumen calculado del enjuague previo.

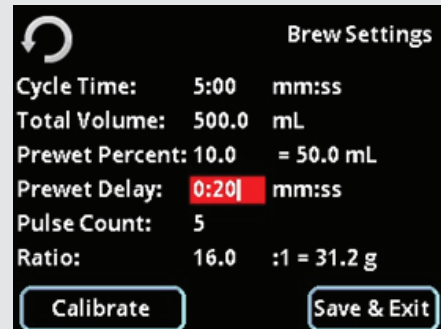


Brew Settings

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. Para configurar el retardo entre el enjuague previo y el resto de la erogación de agua, pulse los valores que están junto al **Retardo del enjuague previo**. Gire la manilla del codificador para aumentar o reducir el valor en tramos de un 1 segundo, presione el joystick hacia arriba o hacia abajo para



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

modificarlo en tramos de 0,1 segundos y hacia la izquierda o la derecha para modificarlo en tramos de 10 segundos. Pulse el centro del joystick para configurar el valor.

5.10. El agua se puede erogar mediante una serie de impulsos. El número de impulsos se puede configurar pulsando el valor que se encuentra junto a Recuento de impulsos. Gire la manilla del codificador para aumentar o reducir el valor en tramos de un 1 impulso, presione el joystick hacia arriba o hacia abajo para modificarlo en tramos de 1 impulso y hacia la izquierda o la derecha para modificarlo en tramos de 10 impulsos. Pulse el centro del joystick para configurar el valor. (mínimo 1, máximo 12 impulsos).

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. Si desea preparar café basándose en una relación de café molido seco y agua, el módulo pour-over puede calcular la

cantidad de café que necesita basándose en su volumen de agua y la relación de su elección. Pulse el valor que se encuentra junto a **Relación:** Gire la manilla del codificador para aumentar o reducir el valor en tramos de un 1, presione el joystick hacia arriba o hacia abajo para modificarlo en tramos de 0,1 y hacia la izquierda o la derecha para modificarlo en tramos de 10. Pulse el centro del joystick para configurar el valor. (mínimo 1:1, máximo 24:1) La cantidad de café necesaria para la receta de su perfil aparecerá en la pantalla.

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**

5.12. Para comprobar que el perfil que ha elegido se pueda elaborar según su configuración, puede pulsar **Calibrar**. En el menú de calibración puede ejecutar el perfil completo u obviarlo simplemente para calibrar el volumen.

Flow Calibration

- To calibrate flow press start
- Place vessel under tap before starting
- After start, use flow control valve to adjust flow rate
- Otherwise press skip to only calibrate volume

Skip **Start**

En la calibración de caudal se puede configurar el flujo de agua óptimo para el perfil configurado. Su perfil incluye una representación visual de los impulsos y pausas.

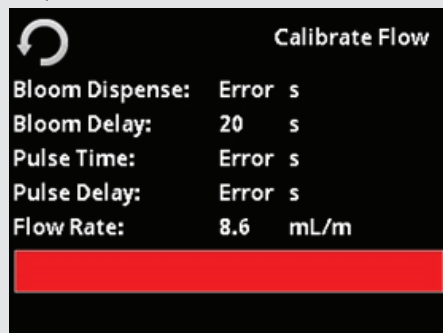
Calibrate Flow

| | | |
|-----------------|-------|------|
| Bloom Dispense: | 13.0 | s |
| Bloom Delay: | 20 | s |
| Pulse Time: | 21.0 | s |
| Pulse Delay: | 32.4 | s |
| Flow Rate: | 299.6 | mL/m |

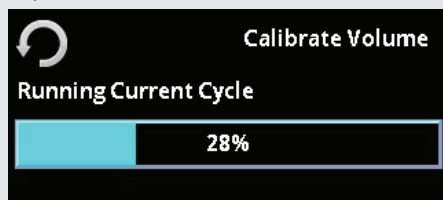
Next

Puede ajustar el caudal mediante el control correspondiente en la parte posterior del módulo para lograr un flujo adecuado. Si sus ajustes y el caudal son incompatibles,

aparecerá una pantalla de aviso como esta:
La calibrazione dell'acqua da sola appare in questo modo:



La calibración del agua sola presenta este aspecto:

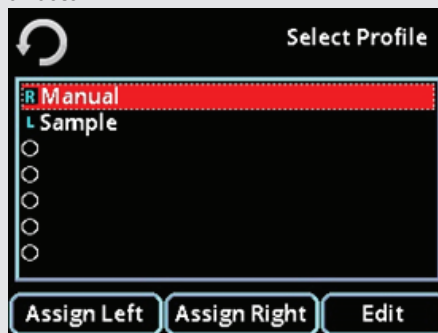


Después de calibrar el volumen, el menú le pedirá que introduzca el peso/volumen del agua erogada. Esta acción configurará automáticamente el volumen de la línea por usted.

5.13. Pulse **Guardar y salir** para guardar sus ajustes y volver a la pantalla anterior

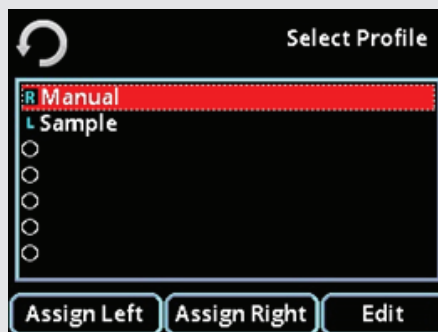
5.14. Para asignar su perfil a uno de los botones que están sobre el mostrador, toque el nombre del perfil de modo que quede

resaltado y a continuación pulse Asignar izquierdo o Asignar derecho para asignarlo al botón.



5.15. Su perfil ya estará listo para su uso.

5.16. Para la **Programación manual**, primero debe asignar su perfil a uno de los botones que están sobre el mostrador, tocar el nombre del perfil de modo que quede resaltado y a continuación pulsar Asignar izquierdo o Asignar derecho para asignarlo al botón.



5.17. Prepare el café y el dispositivo que desea usar para este perfil.

5.18. Erogue agua a alta temperatura para calentar el filtro y la totalidad del sistema de erogación hidráulico.

5.19. Mantenga presionado el interruptor de dispensación al que haya asignado el perfil (izquierdo o derecho) durante aproximadamente 3 segundos hasta que el botón comience a parpadear. (La intermitencia indica que está en modo de "registro") El agua comenzará a fluir.

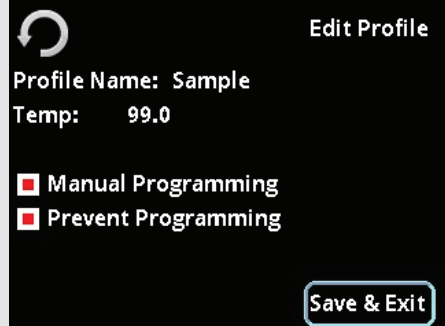
5.20. Si se presiona momentáneamente el interruptor de dispensación se detendrá el flujo de agua; al presionarlo nuevamente se reiniciará la salida del agua, mientras que todos los datos volumétricos y de tiempos se están almacenando en la memoria del perfil. Observe que el volumen total de agua dispensada se visualiza en la pantalla del módulo en tiempo real. Este valor se puede utilizar para asistirlo en la realización del ciclo de preparación del café.

5.21. Cuando haya terminado el ciclo de preparación, presione momentáneamente el interruptor de dispensación para detener el flujo de agua (el interruptor comenzará a parpadear). Mantenga presionado el interruptor de dispensación hasta que los interruptores izquierdo y derecho parpadeen. Esto indica que el programa ha sido almacenado en el perfil seleccionado.

5.22. Para repetir este ciclo de preparación,

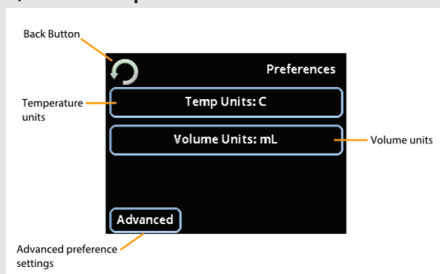
presione momentáneamente el interruptor de dispensación al que esté asignado. El interruptor emitirá impulsos para indicar que está repitiendo el perfil (contrario a registrar). Si desea sobrescribir el perfil existente, puede hacerlo repitiendo los pasos 17 a 21.

5.23. Marque la casilla junto a **Impedir programación** si desea conservar estos ajustes sin sobrescribirlos. Se volverá de color rojo si está configurada. Pulse Guardar y salir para volver a la pantalla de la lista del perfil.



Como opción, puede bloquear el perfil para evitar una reprogramación accidental ingresando al menú de edición del perfil y luego seleccionando el recuadro de prevención de programación. Para ver una demostración de este procedimiento y otros vídeos tutoriales, visite el sitio: www.modbar.com/support

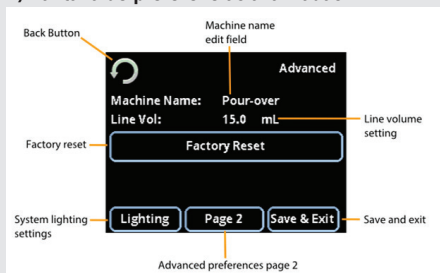
6) Pantalla de preferencias:



Unidades de temperatura: Este botón define las unidades de temperatura del sistema en Celsius (C), Fahrenheit (F) o Kelvin (K). **Unidades de volumen:** Este botón define las unidades de volumen del sistema en Mililitros (mL) u Onzas de fluido (oz.).

Avanzadas: Este botón permite navegar a la página de preferencias avanzadas.

7) Pantalla de preferencias avanzadas:



Nombre de la máquina: Nombre descriptivo del módulo; toque el nombre para resaltar el campo, use la rueda del codificador

y el botón para cambiar el nombre de la máquina, si lo desea.

Restauración a los valores de fábrica: Esta función permite volver todos los ajustes del sistema a sus valores originales de fábrica. ¡ATENCIÓN! Se perderán todos los perfiles de presión y otros ajustes almacenados. Una pantalla de confirmación se visualiza para confirmar la operación de Restauración a los Valores de Fábrica.

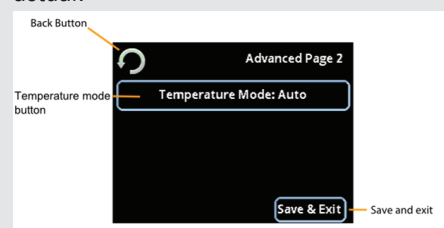
Volumen de línea: Este valor se utiliza para ubicar el agua de la línea entre el módulo y el grifo de pour-over.

El volumen de línea también se puede utilizar para corregir discrepancias entre el volumen de agua vertida y el volumen visualizado en el módulo.

Iluminación: Con este botón se navega hasta la pantalla de ajustes de iluminación.

Preferencias avanzadas página 2: Este botón navega hasta la página 2 de la pantalla de preferencias avanzadas.

Salvar y salir: ¡Correcto! Este botón salva los cambios de los ajustes y sale de la pantalla actual.



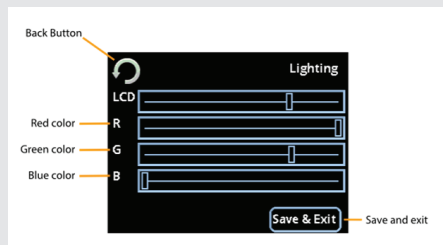
Botón de modo de temperatura: Este botón conmuta entre los modos de temperatura

Automático y Manual.

El modo de temperatura automático se calibra en la fábrica como el mejor rendimiento de temperatura usando un solo ajuste de temperatura.

El modo de temperatura manual le brinda un control independiente de los puntos de ajuste de cada zona térmica desde la pantalla de inicio: caldera de entrada y caldera de salida. Al presionar el botón de la zona térmica en la pantalla de inicio, usted podrá pasar por cada zona y ajustar su temperatura independientemente.

8) Pantalla de iluminación:



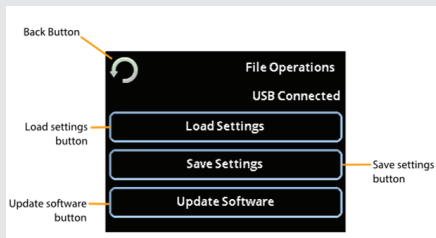
Retroiluminación del LCD: Controla la iluminación de la pantalla táctil.

RGB: Usando los controles deslizantes RGB puede crear cualquier color del arcoiris para el módulo.

Iluminación interna con LED.

9) Pantalla de operaciones de archivo:

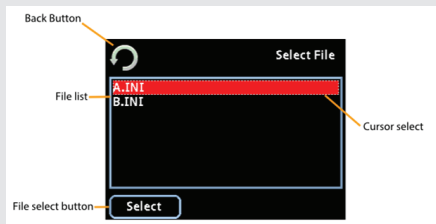
Ajustes de carga: Con este botón se navega hasta la pantalla de ajustes de carga.



Salvar ajustes: Con este botón se navega hasta la pantalla salvar ajustes.

Actualizar software: Con este botón se navega hasta la pantalla actualizar software.

10) Pantalla para carga de ajustes:



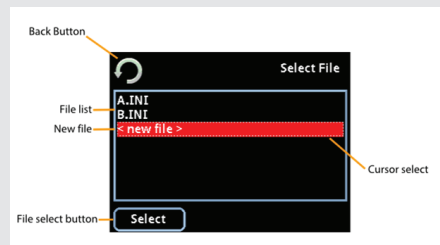
Lista archivos: En esta área se visualizan todos los archivos de ajustes actualmente salvados en la unidad USB.

Selección con cursor: El cursor de línea punteada indica qué archivo está seleccionado en la pantalla. Puede usar el codificador giratorio o la función arriba/abajo del joystick para navegar en la lista de archivos.

Botón de selección de archivo: Al presionar Seleccionar se cargará el archivo de ajustes actualmente seleccionado. Este incluye

perfiles y otros ajustes y preferencias accesibles por el usuario. Nota: los perfiles existentes se pueden sobrescribir.

11) Pantalla para salvar ajustes:



Lista archivos: En esta área se visualizan todos los archivos de ajustes actualmente salvados en la unidad USB.

Nuevo archivo: Esta opción permite crear un nuevo archivo de ajustes. Para crear un nuevo archivo de ajustes, resalte la opción < nuevo archivo > y selecciónelo presionando el botón central del codificador o el botón de selección de archivo en la pantalla táctil.

Selección con cursor: El cursor de línea punteada indica qué archivo está seleccionado en la pantalla. Puede usar el codificador giratorio o la función arriba/abajo del joystick para navegar en la lista de archivos.

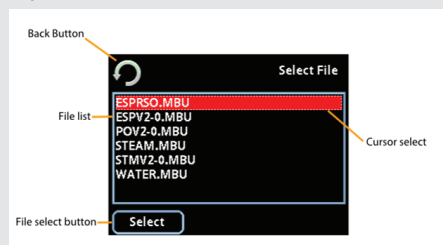
Botón de selección de archivo: Al presionar Seleccionar se salvarán los ajustes actuales en el archivo seleccionado. Este incluye perfiles y otros ajustes y preferencias accesibles por el usuario.

12) Pantalla nuevo archivo:



Nombre archivo: Nombre descriptivo para el archivo de ajustes. Toque el nombre para resaltar el campo, use la rueda del codificador y el botón para cambiar el nombre del archivo, si lo desea.

13) Actualizar software:

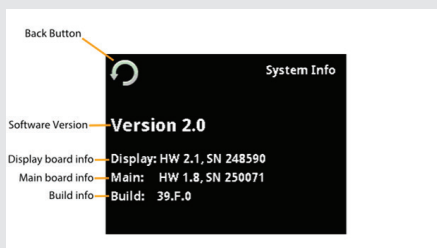


Lista archivos: En esta área se visualizan todos los archivos de actualización de software actualmente salvados en la unidad USB.

Selección con cursor: El cursor de línea punteada indica qué archivo está seleccionado en la pantalla. Puede usar el codificador giratorio o la función arriba/abajo del joystick para navegar en la lista de archivos.

Botón de selección de archivo: Al presionar Seleccionar se instalará la actualización de software seleccionada en el sistema. El proceso de actualización del software se completa cuando la máquina se reinicia, visualizando el logotipo de Modbar en la pantalla táctil del módulo.

14) Pantalla de información del sistema:



Versión de Software: Este campo visualiza la versión actual del software cargado en la máquina.

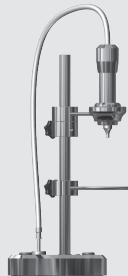
Información sobre placa: Este campo visualiza la versión de hardware y el número de serie de la placa.

Información sobre placa principal: Este campo visualiza la versión de hardware y el número de serie de la placa principal.

Información sobre tipo de software: Este campo visualiza el tipo de software de cada uno de las placas de circuito del sistema.

manual

modbar - pour over system



modbar™

modbar - pour over system

Manual de Uso V3.0 - 05/2022

modbar™

Capítulos

| | |
|--|---------|
| 1. Advertências Gerais e Normas de Segurança | pág. 3 |
| 2. Definição do Modelo | pág. 8 |
| 3. Instalação | pág. 10 |
| 4. Operações de Extração | pág. 14 |
| 5. Manutenção e Limpeza Periódica | pág. 15 |
| 6. Descomissionamento e Demolição | pág. 17 |
| 7. Operações Programadas de Manutenção e Verificação | pág. 18 |
| 8. Diagnósticos Básicos | pág. 19 |
| 9. Guia de Programação do Software | pág. 20 |

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florença) - ITÁLIA

www.modbar.com | @modbar

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

Tradução das instruções originais
verificadas pelo fabricante.



Leia o QR Code para visualizar o guia
completo de programação do software
disponível no techcenter.

Impresso em papel reciclado.

certificações disponíveis:



1. Advertências Gerais e Especificações de Segurança

ATENÇÃO

O uso desta máquina é de tipo rigorosamente profissional. A máquina deve ser instalada em locais onde o uso é reservado a profissionais treinados. O uso por crianças é proibido.

ATENÇÃO

A Espresso Tap deve ser colocada horizontalmente em um balcão a pelo menos 80 cm do chão.

ATENÇÃO

Esta máquina não é adequada para uso ao ar livre. Não use jatos de água para limpar a máquina, não posicione a máquina em locais onde são usados jatos de água.

ATENÇÃO

Conforme já indicado nas observações anteriores, o fabricante não pode ser responsabilizado por danos à propriedade, a animais e/ou a pessoas se o produto não tiver sido instalado de acordo com as disposições contidas neste manual e/ou quando não for utilizado para funções como a extração de café e de bebidas quentes.

1) Precauções importantes

- O uso desta máquina é de tipo rigorosamente profissional. A máquina deve ser instalada em locais onde o uso é reservado a profissionais treinados. O uso por crianças é proibido.
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com as

normas aplicáveis aos sistemas elétricos e hidráulicos. A instalação também deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e deve ser realizada por técnicos autorizados e qualificados.

- Certifique-se de que as especificações da placa de identificação do aparelho correspondem às da rede elétrica à qual o Modbar está conectado.

- Só pode ser obtido um funcionamento elétrico seguro deste aparelho quando tiver sido realizada uma conexão correta à rede elétrica, de acordo com os códigos e regulamentos de segurança locais, nacionais e internacionais e, em particular, quando a unidade tiver sido aterrada.

Certifique-se de que o aterramento seja feito corretamente, pois é um elemento fundamental para a segurança. Chame profissionais qualificados para verificar a conexão.

- Um uso ou uma instalação incorretos do aparelho Modbar pode causar danos ao produto e/ou ferimentos graves ao usuário final. A Modbar não se responsabiliza por danos ou ferimentos ocorridos em caso de uso incorreto, instalação incorreta ou adulteração do aparelho.

- Ao receber o aparelho, inspecione cuidadosamente a embalagem e o aparelho, verificando eventuais sinais de danos. Se houver suspeita de danos, entre em contato com a assistência técnica da Modbar antes de tentar instala-

lar ou colocar o aparelho em funcionamento.

- Não está previsto o uso do aparelho Modbar em ambientes não condicionados, onde podem ocorrer temperaturas gélidas.

- Não deixe a máquina sem supervisão durante os processos de distribuição.

- Não use panos úmidos para limpar telas ou interruptores na unidade, pois não são à prova d'água.

- Os reparos no aparelho Modbar só devem ser realizados por técnicos preparados, usando apenas peças aprovadas pela Modbar.

- Uma instalação incorreta pode causar ferimentos e/ou danos a pessoas, animais ou bens, por cuja responsabilidade o fabricante se isenta.

- O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões é desaconselhado. Se sua utilização não puder ser evitada, certifique-se de que estejam em conformidade com os códigos e regulamentos de segurança locais, nacionais e internacionais, tendo o cuidado de não exceder as tensões, potências e absorções indicadas nestes adaptadores e extensões.

- Este aparelho só deve ser utilizado para o fim para o qual foi expressamente projetado e fabricado. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante se isenta de qualquer responsabilidade decorrente de um uso indevido e irracional.

- O uso de qualquer aparelho elétrico requer a observância

de algumas regras fundamentais.

- Evite tocar no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou úmidos.
- Não use o aparelho se estiver descalço.
- Não utilize extensões em banheiros.
- Não remova o aparelho da tomada puxando o cabo.
- Não deixe o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol etc.).
- Não permita que crianças ou pessoas inexperientes usem o aparelho.
- Não limpe o painel de comandos com panos molhados, pois ele não é estanque.
- Antes de realizar qualquer operação de manutenção e/ou limpeza, coloque o interruptor em OFF e desconecte a máquina da rede elétrica,

removendo o plugue da tomada ou desativando o circuito com o interruptor relevante no sistema. Para operações de limpeza, siga apenas as instruções do manual.

- Em caso de mau funcionamento ou avarias no aparelho, proceda ao seu isolamento da rede elétrica (conforme descrito no ponto anterior) e feche a válvula de abastecimento de água. Não tente consertar. Entre em contato com um profissional autorizado e qualificado para fazer eventuais reparos. Qualquer reparação no produto deve ser realizada apenas pelo fabricante ou por um técnico autorizado, utilizando apenas peças de reposição originais. Caso contrário, pode-se comprometer o bom funcionamento do aparelho.

- Não obstrua as grades de aspiração ou dissipação.

• O cabo elétrico da máquina não deve ser substituído pelo usuário. Em caso de danos, desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica, desativando o circuito por meio do interruptor correspondente, e feche a válvula de alimentação da água. Para substituir o cabo elétrico, entre em contato com um profissional qualificado.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo ou conjunto especial, disponível junto do fabricante ou seu agente encarregado da manutenção.

• O uso, a limpeza e a manutenção deste aparelho podem ser realizados por pessoas (incluindo crianças de

pelo menos 8 anos de idade) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, desde que elas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável por sua segurança e desde que compreendam os perigos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

- A máquina de café deve ser posicionada horizontalmente em um balcão.
- Esta máquina não é adequada para o uso ao ar livre. Não utilize jatos de água para limpar a máquina. Não coloque a máquina em locais

onde são utilizados jatos de água.

- A máquina não deve ser mergulhada ou molhada com água demais para a limpeza. Para as operações de limpeza, siga cuidadosamente as instruções abaixo.
- Como já mencionado nas observações anteriores, o fabricante não se responsabiliza por danos à propriedade, a animais e/ou a pessoas se a máquina não tiver sido instalada de acordo com as instruções contidas neste manual e não for usada para os fins pretendidos (ou seja, preparar café e bebidas quentes).
- Esta máquina não deve ser instalada em cozinhas.
- É proibido fazer qualquer alteração no aparelho; o fabricante não pode ser respon-

sabilizado por danos à propriedade, a animais e/ou a pessoas no caso de o aparelho sofrer alterações técnicas e estéticas, variações de desempenho e características e, em geral, passar por adulterações de um ou mais componentes que o constituem.

- A máquina deve ser posicionada nivelada no balcão, em um local com:

Temperatura ambiente mínima: 5 °C/41 °F;

Temperatura ambiente máxima: 32 °C/89 °F.

- O nível de ruído da máquina é inferior a 70 dBA.

ATENÇÃO – Risco de incêndio e choque elétrico. Substitua apenas pelo cabo do fabricante, N° de peça E-0118-01
Movimentação e transporte do produto

O aparelho Modbar é expedido em uma embalagem aprovada pela fábrica. Ao receber o aparelho, inspecione cuidadosamente a embalagem, verificando eventuais sinais de danos. Se houver suspeita de danos, entre imediatamente em contato com a Modbar.

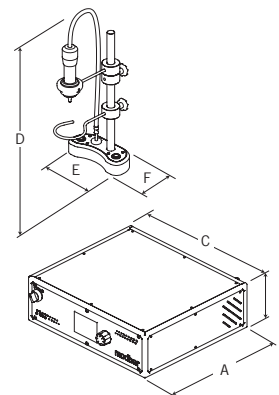
Se for necessário devolver ou expedir o aparelho Modbar por qualquer motivo que seja, isso deve ser feito em uma embalagem aprovada pela fábrica. Se a embalagem não tiver sido conservada, entre em contato com a Modbar para obter uma nova.

É necessário remover corretamente a água do aparelho antes da expedição, para evitar danos por congelamento. Em caso de dúvidas sobre como remover corretamente

a água do aparelho para a expedição, consulte a assistência técnica da Modbar.

Não guarde o aparelho em locais onde a temperatura possa fazer com que a água congele nas caldeiras.

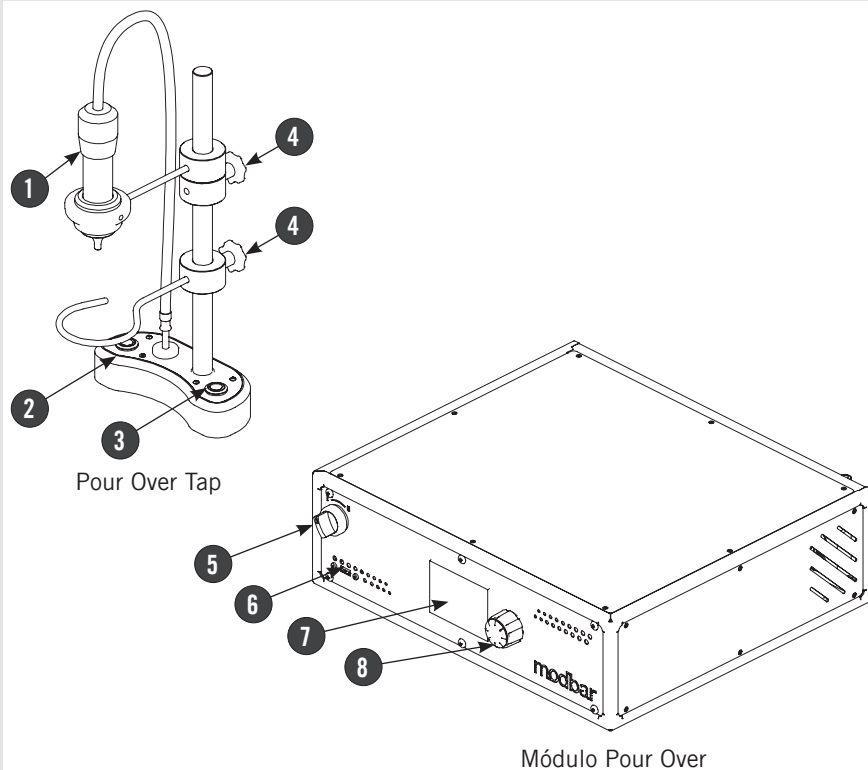
Medidas e pesos comuns



| | | | |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| A [mm] | 421 | D [mm] | 454 |
| B [mm] | 136 | E [mm] | 178 |
| C [mm] | 406 | F [mm] | 76 |
| PESO _{Módulo} [kg] | 16 | PESO _{torneira} [kg] | 7 |

2. Definição do Modelo

Este manual de uso se refere exclusivamente ao seguinte modelo de nossa fabricação:
MODBAR, Pour Over System



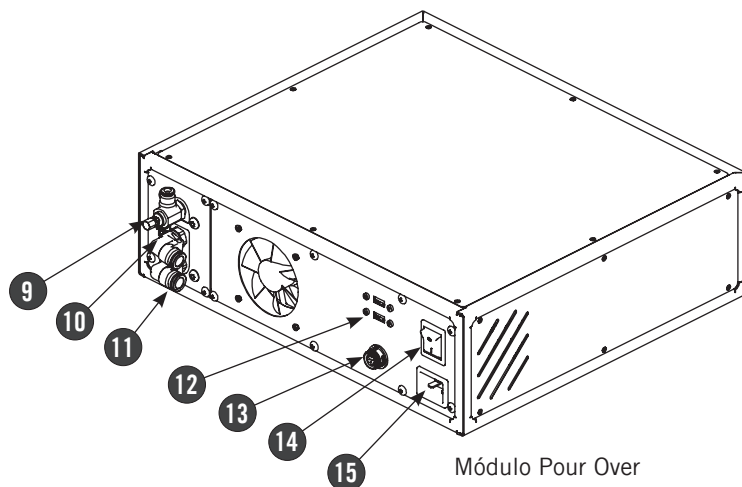
Legenda

- 1** Distribuidor Pour Over
- 2** Botão 1
- 3** Botão 2
- 4** Manípulo de regulação
- 5** Seletor
- 6** Porta USB
- 7** Display com tela de toque
- 8** Joystick multifuncional

Para obter mais informações sobre a eletrônica, o teclado e a programação do software, consulte o guia de programação do software.

Fig. 1 - Pour Over System

Este manual de uso se refere exclusivamente ao seguinte modelo de nossa fabricação:
MODBAR, Pour Over System



Legenda

- 9 Conexão do distribuidor
- 10 Entrada da água
- 11 Descarga
- 12 Conexões ModLink
- 13 Conexão elétrica do distribuidor
- 14 Interruptor
- 15 Entrada de alimentação

Para obter mais informações sobre a eletrônica, o teclado e a programação do software, consulte o guia de programação do software.

Fig. 2 - Pour Over System

3. Instalação

ATENÇÃO

Para evitar quebras ou vazamentos: não armazene nem instale a máquina em locais onde a temperatura possa fazer com que a água congele na caldeira ou no sistema hidráulico.

ATENÇÃO

Para a conexão da máquina, deve ser previsto um dispositivo de desconexão adequado próximo ao ponto de instalação, de modo que, em caso de intervenção, seja possível atuar no dispositivo próximo à máquina.

ATENÇÃO

Instalação no balcão:
Para furar o balcão, siga as instruções contidas na embalagem.

ATENÇÃO

A máquina está configurada para estar permanentemente conectada a um sistema elétrico fixo. É obrigatório instalar um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA

ATENÇÃO

A cada instalação, a máquina deve ser equipada com um novo conjunto de tubos para o sistema hidráulico e com as juntas correspondentes.

ATENÇÃO

Tensão perigosa: desconecte da rede elétrica antes de qualquer intervenção.

ATENÇÃO

Esta máquina não deve ser instalada em cozinhas.

ATENÇÃO

Substitua os fusíveis por peças com as mesmas especificações $F1 = 2\text{ A}, 250\text{ V}$

ATENÇÃO

A empresa se isenta de qualquer responsabilidade civil e/ou criminal se o aterramento não for realizado em conformidade com a regulamentação vigente, bem como no caso de conexão incorreta das partes elétricas restantes.

Distâncias mínimas de posicionamento

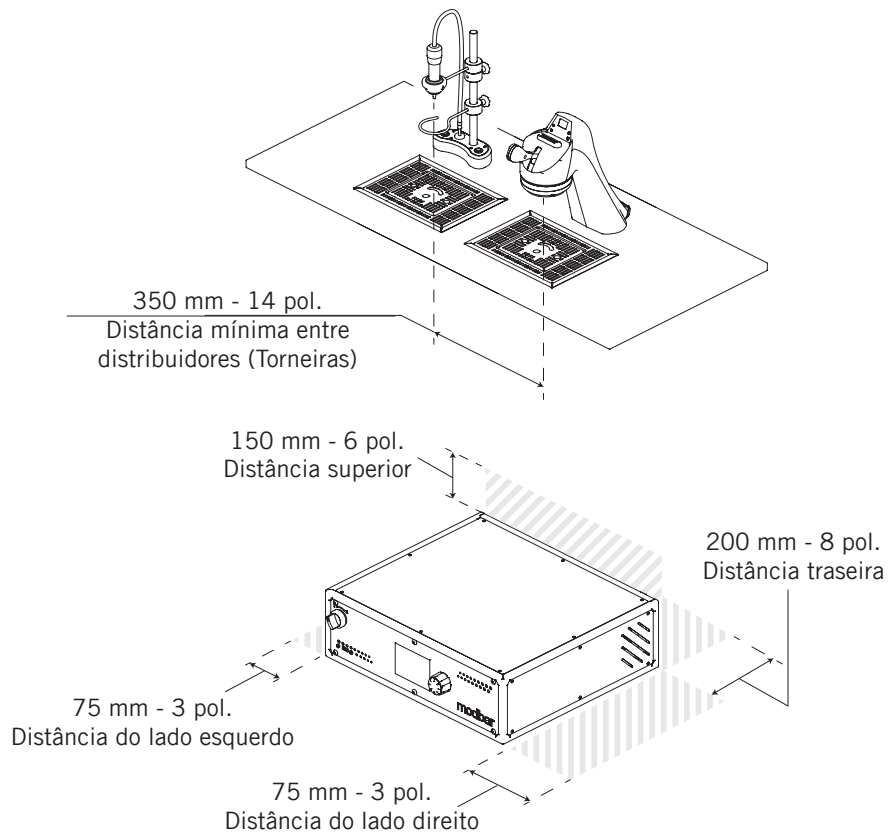


Fig. 2 - Guia de Instalação

ATENÇÃO

A máquina não pode ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos adequados, a menos que elas sejam supervisionadas e tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança e se compreenderem os perigos envolvidos.

ATENÇÃO

- Apenas para os **ESTADOS UNIDOS** e o **CANADÁ** - não conecte a um circuito operando a mais de 150 V em terra.

ATENÇÃO

Esta máquina não é adequada para uso ao ar livre. Não use jatos de água para limpar a máquina, não posicione a máquina em locais onde são usados jatos de água.

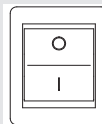
Observações:

- A torneira de fechamento da água potável e os interruptores terminais da linha de corrente elétrica devem se encontrar na posição mais adequada para serem acionados pelo operador com a máxima facilidade e cuidado.

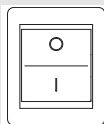
1) Função do interruptor de ligação

O interruptor de ligação de duas posições do painel posterior do módulo Modbar tem duas funções: ON e OFF.

0 - Off: Nesta posição, o módulo está desligado.

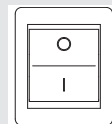


I - Modo Standby: Nesta posição, o módulo está no modo standby. Quando no modo standby, todas as operações funcionam normalmente, mas os elementos de aquecimento não estão ativos. Este modo é usado para preparar o sistema no momento da instalação, e também pode ser útil para algumas aplicações de diagnóstico.



II - Modo operativo: Nesta posição, o módulo

está no modo operativo. Os elementos de aquecimento estão ativos e todas as funções operam normalmente.

**2) Instalação**

Para conectar a máquina à rede de água, siga as instruções fornecidas no Guia de Instalação e em conformidade com as normas de segurança nacionais em vigor no país em que a máquina está instalada. Para evitar quebras ou vazamentos: não armazene nem instale a máquina em locais onde a temperatura possa fazer com que a água congele na caldeira ou no sistema hidráulico.

No momento da instalação, o módulo Modbar deve ser preparado antes do uso. Para isso, siga o procedimento abaixo.

- Certifique-se de que o módulo seja alimentado com água filtrada.
- Certifique-se de que o interruptor de ligação esteja na posição desligado.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação do módulo esteja conectado à fonte de alimentação apropriada.
- Gire o interruptor de ligação no sentido anti-horário para passar para o modo standby.

- Acione a alavanca do distribuidor no modo manual, conforme descrito na seção “Operações de extração” deste guia.
- Depois de a água começar a sair do distribuidor (em sistemas novos, pode ser necessário algum tempo), deixe a água fluir por pelo menos 30 segundos para assegurar que o sistema esteja pronto.
- Neste ponto, é possível girar com toda a segurança o interruptor de ligação no sentido horário para o modo operativo.

3) Uso geral

Durante o uso geral, o módulo já está pronto e não é necessário executar o procedimento de preparação. Para ligar o

módulo, siga este procedimento:

- Certifique-se de que o módulo seja alimentado com água filtrada.
- Na posição desligado, gire o interruptor de ligação no sentido horário para passar para o modo operativo.
- Neste ponto, os elementos começam a aquecer. Quando todas as zonas atingirem a temperatura configurada, o módulo estará pronto para o uso.

4) Qualidade da água

A qualidade da água é muito importante para o funcionamento correto do seu aparelho Modbar. A filtragem incorreta da água pode levar a problemas graves, tanto

com relação ao seu aparelho quanto à qualidade do café produzido. É necessário que sejam respeitados pelo menos os seguintes padrões relativos à água.

Tabela de valores da água

| | |
|---|----------------|
| | |
| Sólidos dissolvidos totais (todos os aparelhos) | 90-150 ppm |
| Dureza total (somente vapor) | Menos de 3 dpq |
| Dureza total (Espresso e Pour-Over) | Menos de 5 dpq |
| pH (todos os aparelhos) | 6,5 - 7,5 |

N.B.: Para obter mais informações sobre a qualidade da água, visite www.modbar.com/support.

4. Operações de Extração

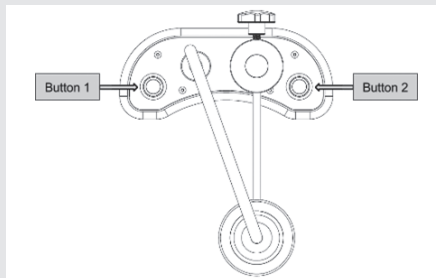
ATENÇÃO

No que diz respeito às operações de limpeza, não mergulhe nem pulverize a máquina com água. Siga as instruções dadas abaixo com muita atenção.

ATENÇÃO

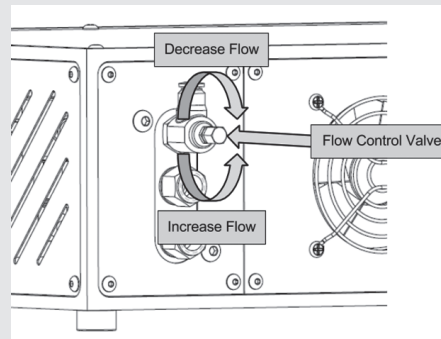
Esta máquina foi projetada apenas para o preparo de bebidas quentes.

1) Extração



A extração pode ser feita pressionando-se o Botão 1 ou o Botão 2. Os botões podem ser configurados para fazer a extração com um programa pré-gravado ou para fazer a extração manual. (Ver Página de seleção de perfil)

Para iniciar a extração, pressione o botão desejado. A extração pode ser cancelada a qualquer momento pressionando-se o botão novamente.



2) Controle de Fluxo

A vazão pode ser regulada por meio da válvula de controle de fluxo, localizada na porta do distribuidor na parte traseira do módulo. Para reduzir o fluxo, gire a porca de controle de fluxo da extremidade da válvula no sentido horário. Para aumentar o fluxo, gire a porca de controle de fluxo no sentido anti-horário.

Nota: se a máquina tiver sido usada, esta válvula pode estar muito quente!

5. Manutenção e Limpeza Periódica

Pr

ATENÇÃO

Esta máquina não é adequada para uso ao ar livre. Não use jatos de água para limpar a máquina, não posicione a máquina em locais onde são usados jatos de água.

ATENÇÃO

A máquina deve ser instalada de modo a permitir que os técnicos a acessem facilmente para qualquer eventual operação de manutenção.

ATENÇÃO

A caldeira contém água a uma temperatura elevada a 52°C / 125°F, que pode causar instantaneamente queimaduras graves ou morte por queimaduras.

ATENÇÃO

O uso desta máquina é de tipo rigorosamente profissional. A máquina deve ser instalada em locais onde o uso é reservado a profissionais treinados.

ATENÇÃO

No que diz respeito às operações de limpeza, não mergulhe nem pulverize a máquina com água. Siga as instruções dadas abaixo com muita atenção.

ATENÇÃO

Em caso de não cumprimento das instruções acima, o fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos à propriedade ou às pessoas.

ATENÇÃO

A máquina está configurada para estar permanentemente conectada a um sistema elétrico fixo. É obrigatório instalar um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA.

ATENÇÃO

Para evitar quebras ou vazamentos: não armazene nem instale a máquina em locais onde a temperatura possa fazer com que a água congele na caldeira ou no sistema hidráulico.

Diretrizes gerais de segurança para a assistência/manutenção

- Antes de realizar qualquer operação de manutenção e/ou limpeza, coloque o interruptor em OFF e desconecte a máquina da rede elétrica, removendo o plugue da tomada ou desativando o circuito com o interruptor relevante no sistema. Para operações de limpeza, siga apenas as instruções do manual.
- Tenha sempre cuidado durante a manutenção, pois o aparelho pode estar muito quente. Recomenda-se deixar o

aparelho esfriar completamente antes de realizar qualquer procedimento de manutenção.

1) Procedimentos de limpeza periódica

Os procedimentos de limpeza periódica são importantes tanto para a longevidade do aparelho quanto para a qualidade das bebidas que ele produz. Seguir estes procedimentos ajudará a garantir uma longa vida útil e bebidas de ótima qualidade.

2) Limpeza da cabeça de distribuição

- Coloque 2 ou 3 colheres pequenas de detergente em pó Puro Caff para máquinas de café em cerca de 1/2 litro de água dentro de um recipiente resistente ao calor e ferva.

- Mergulhe a(s) cabeça(s) de pulverização na solução em ebulição e deixe-a(s) completamente submersa(s) por cerca de 30 minutos.
- Enxágue com água limpa em abundância e extraia água quente do distribuidor várias vezes com as pontas inseridas.

3) Limpe a parte externa do aparelho

A parte externa dos distribuidores e dos módulos deve ser limpa periodicamente. Recomenda-se esfregar o aparelho com um pano em microfibra úmido. Não use soluções detergentes que contenham ácidos fortes ou soluções cáusticas. Preste atenção para não usar uma quantidade excessiva de líquido ao limpar ao redor dos componentes eletrônicos, para não danificá-los.

4) Filtração da água/amaciador

É muito importante substituir periodicamente os meios de filtração da água de acordo com as recomendações do fabricante. Consulte a documentação do seu sistema de filtração para obter as instruções corretas de operação e limpeza.

6. Descomissionamento e Demolição

1) Descomissionamento e demolição

Gire o interruptor geral preventivamente para a posição “0” ou “OFF”.

Desconexão da alimentação elétrica

Desconecte a máquina de espresso da rede elétrica usando o interruptor geral ou o dispositivo do circuito associado. Remova o cabo de alimentação da conexão elétrica.

Desconexão do sistema hídrico

Feche o abastecimento de água com a torneira correspondente localizada antes da entrada da água/amaciador. Desconecte a tubulação da água na entrada de água/amaciador.

Desmonte a tubulação de descarga do

reservatório.

Neste ponto, a máquina pode ser removida do balcão, tomando-se cuidado durante as operações para evitar quedas.

A máquina é composta por vários materiais, portanto, se não estiver prevista a sua reutilização, ela deve ser transportada para uma empresa especializada que cuidará da sua desmontagem, dividindo-se os materiais para a eventual recuperação ou a transferência para as instalações de eliminação apropriadas.

É rigorosamente proibido pelas normas em vigor abandonar a máquina em terrenos públicos ou em qualquer outro local de propriedade de terceiros.

Aviso de reciclagem:

Advertência para a Proteção do Meio Ambiente.

Os aparelhos elétricos antigos são compostos por materiais valiosos, e não se enquadram no lixo doméstico normal! Assim, solicitamos aos clientes que contribuam para a proteção do meio ambiente e dos recursos e que entreguem este aparelho aos centros de coleta competentes, se disponíveis no território. Código do produto 4.04 relativo à DIRETIVA 2012/19/UE REEE e ao Decreto-Lei 49/2014



7. Operações Programadas de Manutenção e Verificação

É muito importante realizar a manutenção preventiva para manter seu aparelho em condições ideais de funcionamento. A manutenção deve ser realizada por um técnico qualificado. Dependendo do uso, as frequências podem variar, mas recomenda-se:

A CADA 3/4 MESES

- Verificação da temperatura de extração
 - Verificação da qualidade da água
 - Verificação do funcionamento correto de todos os interruptores
 - Inspeção da eletroválvula de extração da água
 - Inspeção do sistema hidráulico
- (eventuais vazamentos ou entupimentos)

TODOS OS ANOS (além dos listados acima)

- Inspeção da fiação elétrica
- Inspeção dos interruptores de segurança da caldeira
- Remoção e limpeza/inspeção das sondas de temperatura da caldeira

A CADA 3 ANOS (além dos listados acima)

- Verificação do interior das caldeiras e, se necessário, enxaguamento com um produto de limpeza correto, adequado para uso com aparelhos que tratam alimentos e bebidas

8. Diagnósticos Básicos

- **O módulo não aquece:**

Verifique se o interruptor de ligação está girado no sentido horário, na posição do modo operativo, e não no sentido anti-horário, na posição do modo standby.

- **Nota sobre os interruptores de restauro de segurança:**

O módulo de pour-over dispõe de dois interruptores de restauro de segurança controlados por termostato, um em cada caldeira. Se uma caldeira não aquecer, isso pode se dever à ativação de um desses interruptores, por causa da temperatura excessiva. Este é um sintoma de funcionamento anormal e, possivelmente, de componentes avariados. Os interruptores de segurança mencionados são todos internos ao módulo de pour-over e não podem ser redefinidos pelo usuário. Se acreditar que um interruptor de segurança foi ativado, o módulo ou o distribuidor pode exigir manutenção por um técnico autorizado. Entre em contato com

a Modbar para obter suporte e informações adicionais.

- **O distribuidor não faz a extração:**

Verifique se a alimentação de água para o módulo está ativa. Se continuar a ter problemas de extração, verifique se a válvula de controle de fluxo na conexão do distribuidor não está completamente fechada.

- **O botão faz apenas a extração no modo manual:**

Verifique se o botão em questão tem um programa atribuído. Verifique isso na tela de perfil, e confirme se o perfil está atribuído à esquerda ou à direita.

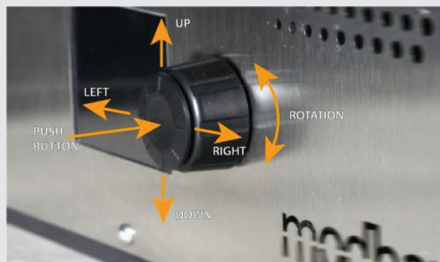
- **O módulo não faz a extração de água:**

Verifique se a água está aberta no módulo. Verifique se a pressão da água é adequada. A faixa de pressão que pode ser usada para o equipamento Modbar é de 0,25-0,50 MPa. Se a pressão da água estiver baixa demais, o módulo não extrairá água.

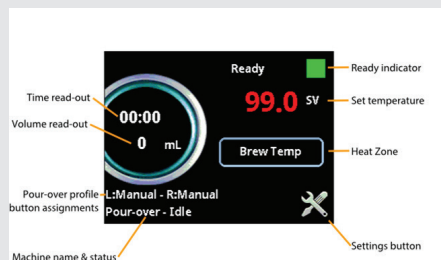
9. Guia de Programação do Software

1) Interface:

A tela de toque é usada para selecionar e exibir os dados. O codificador multifuncional é usado para modificar os dados. As funções do codificador são:



2) Página inicial:



Indicador de pronto: Este ícone quadrado indica se a máquina está na temperatura certa para a distribuição. Ao ligar a máquina

pela primeira vez, o indicador permanecerá vermelho até que todas as zonas sejam aquecidas à temperatura configurada. Quando todas as zonas estiverem na temperatura correta, o ícone ficará verde, indicando que o aparelho está pronto para a distribuição.

Valor configurado de temperatura: Este é o valor atual do ponto de ajuste em graus para a zona de calor ativa. A temperatura mostrada aqui é apenas uma referência. Para alterar o valor da temperatura definido, consulte a seção deste manual Procedimento para criar um novo perfil de pour-over.

Zona de calor: No modo de temperatura automática, este botão não tem nenhuma função. No modo de temperatura manual, pressionando-se este botão, passa-se de uma das duas zonas de calor para a outra no sistema pour-over: Caldeira de Entrada e Caldeira de Saída. (Consulte a Página de Preferências Avançadas)

Botão Configurações: Este botão permite acessar a página de configurações principais.

Nome e status da máquina: Exibe o nome e o status atual do módulo e do distribuidor.

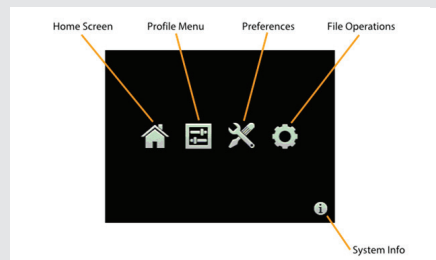
Atribuições dos botões de perfil pour-over: Exibe qual programa de pour-over (perfil) está selecionado para cada interruptor de distribuição (L = Interruptor esquerdo, R =

Interruptor direito).

Tempo: Exibe o tempo atual desde o início da distribuição.

Volume: Exibe em tempo real as informações sobre o volume do fluido durante um ciclo de extração.

3) Tela de configurações principais:



Página inicial: Este botão permite voltar à página inicial / painel.

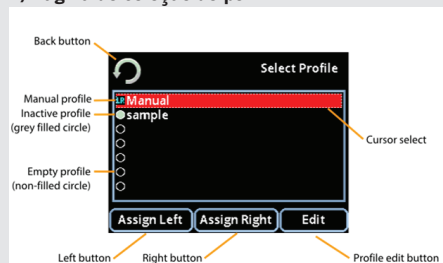
Menu Perfil: Este botão permite acessar o menu de seleção de perfil.

Preferências: Este botão permite acessar a página de preferências do sistema.

Operações no Arquivos: Este botão permite acessar a página de operações no arquivo.

Informações do sistema: Este botão exibe a versão do sistema e as informações do software.

4) Página de seleção de perfil:



Botão Voltar: Sempre que for visto o botão Voltar, ele permite retornar para a página anterior.

Perfil manual: Este é um perfil configurado em fábrica. Quando atribuído a um dos dispositivos de extração (ou a ambos), o(s) interruptor(es) operará(ão) em um modo de extração simples on/off (manual). Para este perfil, é permitida apenas a alteração da temperatura. Neste exemplo, o Perfil Manual é atribuído tanto ao interruptor Esquerdo quanto ao Direito, indicados por um “L” e um “R” em azul turquesa perto do nome do perfil.

Perfil inativo: Este é um perfil que dispõe de informações de perfil, mas não está ativo, indicado por um círculo preenchido em roxo/cinza.

Perfil vazio: Estes são espaços vazios para perfis e não podem ser usados até que sejam inseridos os dados do perfil. Os perfis vazios são indicados por um círculo não preenchido.

Atribuir Esquerdo: Ao pressionar este botão, atribui-se o perfil atualmente selecionado

com o cursor para o interruptor de extração Esquerdo. (Não é possível atribuir um perfil vazio)

Atribuir Direito: Ao pressionar este botão, atribui-se o perfil atualmente selecionado com o cursor para o interruptor de extração Direito.

Editar perfil: Pressione o botão Editar Perfil para editar os dados do perfil com o perfil atualmente selecionado com o cursor.

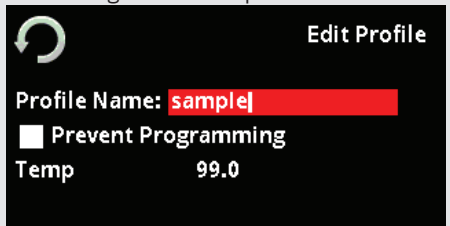
Seleção com cursor: A seleção com cursor com linha tracejada indica qual perfil está selecionado na tela. É possível usar o codificador giratório ou a função para cima/para baixo do joystick para percorrer a lista de perfis. Ao pressionar o botão, ativa-se um perfil selecionado.

5) Procedimento para criar um novo perfil de pour-over:

5.1. Selecione um perfil vazio (indicado por um círculo não preenchido) e selecione Editar.

5.2. Toque ao lado do campo Nome do Perfil e insira um nome para o perfil. Use o joystick e o codificador para percorrer o conjunto de caracteres alfanuméricos.

5.3. Configure as temperaturas da zona

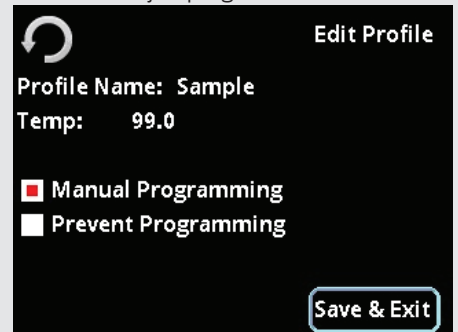


de calor, se desejado. Para alterar a temperatura configurada, basta tocar no valor da temperatura na tela. O valor será posto em destaque. Gire o codificador para a esquerda ou para a direita para alterar o valor com incrementos de 1 grau. Pressione o joystick para cima ou para baixo para alterar a temperatura em incrementos de 1/10 graus. Pressione o botão central do joystick para salvar a alteração.

- No modo de temperatura manual, serão visualizadas ambas as zonas de calor da caldeira. Configure a Temperatura da Caldeira de Entrada (Inlet-T) e a Temperatura da Caldeira de Saída (Outlet-T), se desejado.
- No modo de temperatura automática, só será exibida uma temperatura. Configure a temperatura de extração (Temp), se desejado.

(Consulte “Página de Preferências Avançadas” para obter informações sobre o modo da temperatura)

5.4. Se desejar programar manualmente



os parâmetros do perfil, toque na caixa Programação Manual. Ela se tornará vermelha e a opção Configurações de Extração desaparecerá.

Toque em **Salvar e Sair** e prossiga para a etapa 16.

5.5. Para programar as configurações do Perfil, toque em Configurações de Extração. Será exibida a seguinte página:

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. Para configurar o tempo de distribuição

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

para este perfil, toque no tempo ao lado de Tempo de Ciclo.

O tempo será destacado em vermelho e pode ser ajustado usando-se o joystick (+/- 10 segundos) e o codificador giratório (+/- 1 segundo). Pressione o centro do joystick para configurar.

5.7. Para configurar o volume total extraído, toque no número ao lado de Volume Total. Gire o codificador para aumentar ou diminuir em incrementos de 1 ml/oz, empurre o joystick para cima ou para baixo para alterar em incrementos de 0,1 ml/oz e para a esquerda ou a direita para alterar em incrementos de 10 ml/oz.

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. É possível configurar um volume de pré-umedecimento. Este valor é expresso como uma porcentagem do volume total. Toque no número ao lado de Porcentagem de Pré-umedecimento. Gire o codificador para aumentar ou diminuir com incrementos de

1%, empurre o joystick para cima ou para baixo para alterar com incrementos de 0,1% e para a esquerda ou a direita para alterar com incrementos de 10%. Pressione o centro do joystick para configurar. Será exibido o volume de pré-umedecimento calculado.

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. Para configurar o atraso entre o pré-umedecimento e o restante da extração de água, toque nos números ao lado de

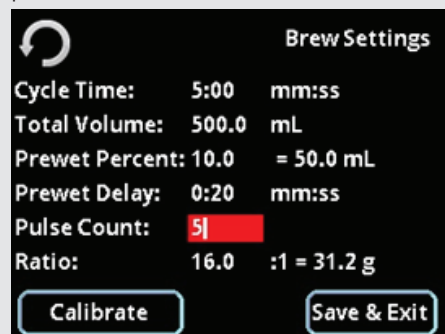
Brew Settings

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

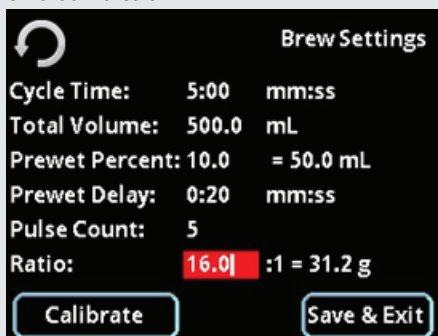
Atraso de Pré-umedecimento. Gire o codificador para aumentar ou diminuir com incrementos de 1 segundo, empurre o joystick para cima ou para baixo para alterar com incrementos de 0,1 segundo e para a esquerda ou a direita para alterar com incrementos de 10 segundos. Pressione o centro do joystick para configurar.

5.10. A água pode ser extraída em uma série de pulsos. O número de pulsos pode ser configurado tocando-se no número ao lado de Contagem de Pulsos. Gire o codificador para aumentar ou diminuir com incrementos de 1 pulso, empurre o joystick para cima ou para baixo para alterar com incrementos de 1 pulso e para a esquerda ou a direita para alterar com incrementos de 10 pulsos. Pressione o centro do joystick para configurar. (mínimo 1, máximo 12 pulsos).

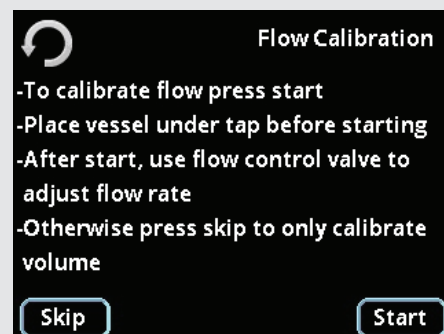


5.11. Se desejar extrair o café com base

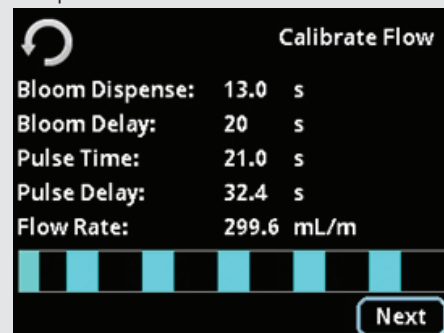
em uma proporção de café moído seco e água, o módulo de pour-over pode calcular a quantidade de café necessária com base no seu volume de água e na proporção selecionada. Toque no número ao lado de Proporção. Gire o codificador para aumentar ou diminuir em incrementos de 1, empurre o joystick para cima ou para baixo para alterar em incrementos de 0,1 e para a esquerda ou a direita para alterar com incrementos de 10. Pressione o centro do joystick para configurar. (mínimo 1:1, máximo 24:1) A quantidade de café necessária para a receita do seu perfil será exibida na tela.



5.12. Para verificar se o perfil selecionado pode ser obtido conforme configurado, agora é possível tocar em Calibrar. No menu Calibração, é possível realizar o perfil completo ou saltar para a simples calibração do volume.

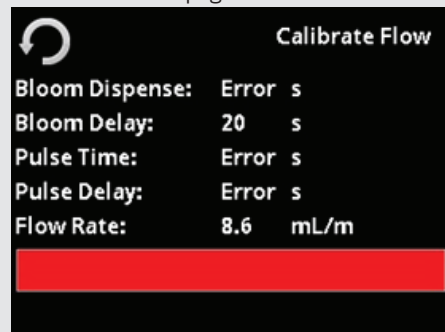


Na calibração do fluxo, é possível definir o fluxo de água ideal para o perfil configurado. No seu perfil, está disponível uma representação visual dos impulsos e das pausas.

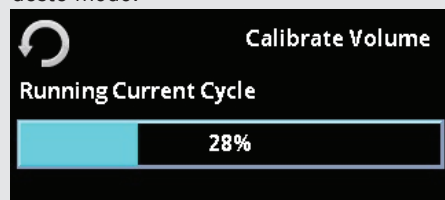


É possível regular a velocidade do fluxo usando o controle de fluxo na parte traseira do módulo para obter uma velocidade de

fluxo apropriada. Se suas configurações e a velocidade do fluxo forem incompatíveis, será exibida uma página de aviso como esta:



A calibração da água por si só é exibida deste modo:

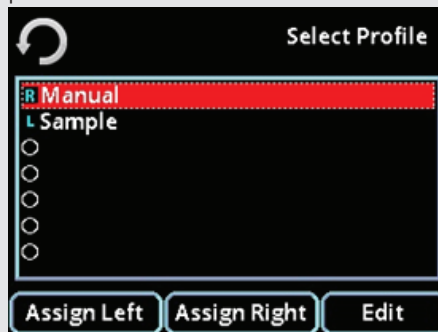


Após calibrar o volume, o menu solicitará a inserção do peso/volume da água extraída. Isso configurará automaticamente seu volume de linha.

5.13. Toque em **Salvar e Sair** para memorizar suas configurações e retornar à página anterior

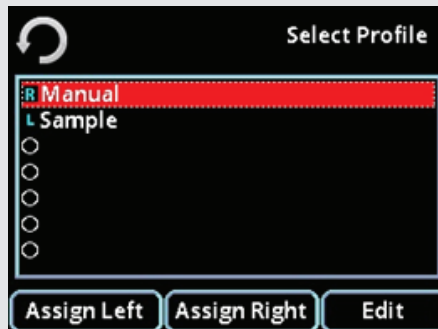
5.14. Para atribuir seu perfil a um dos botões sobre o balcão, toque no nome do perfil,

para que ele seja destacado, e então toque em Atribuir Esquerdo ou Atribuir Direito para atribuí-lo ao botão.



5.15. Seu perfil agora está pronto para ser usado.

5.16. Para a Programação Manual, antes de tudo, é necessário atribuir seu perfil a um dos botões acima do balcão; toque no nome do perfil, para que ele seja destacado, e, em seguida, toque em Atribuir Esquerdo



ou Atribuir Direito para atribuí-lo ao botão.

5.17. Prepare o café e o dispositivo que deseja usar para este perfil.

5.18. Enxágue o filtro de papel e/ou o filtro para aquecer o dispositivo de pour-over e a tubulação do extrator de pour-over.

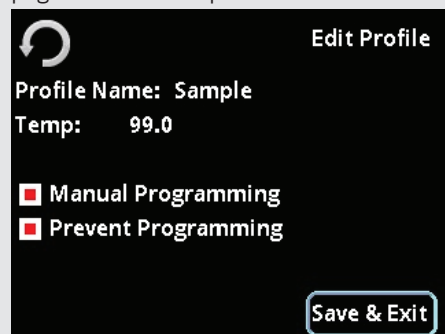
5.19. Pressione e segure o interruptor de extração anteriormente atribuído ao perfil (esquerdo ou direito) por cerca de 3 segundos até que o botão comece a piscar. (A luz piscando indica que você está no modo “gravação”). A água começará a escorrer.

5.20. Ao se manter o interruptor de extração pressionado por um curto intervalo, o fluxo de água é pausado, e pressionando-se novamente, o fluxo é reativado. Enquanto isso, na memória do perfil, são memorizados os dados volumétricos e baseados no tempo. Observe também que o volume total de água extraída é exibido em tempo real no display do módulo. Este valor pode ser usado como um auxílio para realizar seu próprio ciclo de extração.

5.21. Uma vez concluído o ciclo de extração, pressione e segure o interruptor de extração por um curto período de tempo para interromper o fluxo de água (o interruptor continuará a piscar). Pressione e segure o interruptor de extração até que tanto o interruptor de extração esquerdo quanto o interruptor de extração direito pisquem. Isso indica que o programa foi memorizado no perfil selecionado.

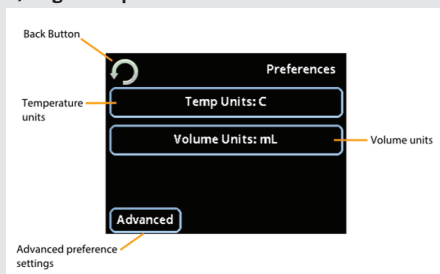
5.22. Para repetir este ciclo de extração, basta pressionar e segurar por um curto intervalo o interruptor de extração ao qual está atribuído. O interruptor pulsará, para indicar que está reproduzindo o perfil (o oposto da gravação). Se desejar sobrescrever o perfil existente, é possível fazer isso repetindo as etapas 17 a 21.

5.23. Se desejar que estas configurações não sejam sobrescritas, toque na caixa ao lado de Prevenir Programação. Se configurada, ela se tornará vermelha. Toque em Salvar e Sair para retornar à página da lista de perfis.



Para uma demonstração deste procedimento e outros tutoriais em vídeo, visite: www.modbar.com/support

6) Página de preferências:

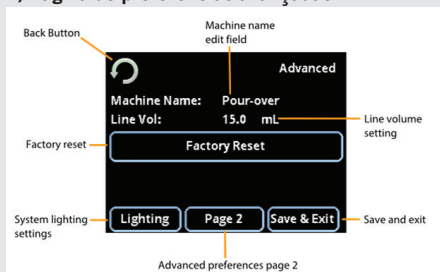


Unidade de temperatura: Este botão configura as unidades de temperatura do sistema em: Celsius (C), Fahrenheit (F) ou Kelvin (K)

Unidade de Volume: Este botão configura as unidades de volume do sistema em: Mililitros (ml) ou Onça Líquida (oz.)

Avançado: Este botão permite acessar a página de preferências avançadas.

7) Página de preferências avançadas:



Nome da máquina: Este é um nome descritivo para o módulo. Toque no nome para deixar o campo em destaque e use o seletor e

o botão do codificador para renomear a máquina, se desejar.

Redefinir para as configurações de fábrica: Restaura todas as configurações do sistema com seus valores originais de fábrica. **ATENÇÃO!** Todos os perfis de pressão memorizados e outras configurações serão perdidos. É apresentada uma tela de confirmação de Redefinição para as configurações de fábrica.

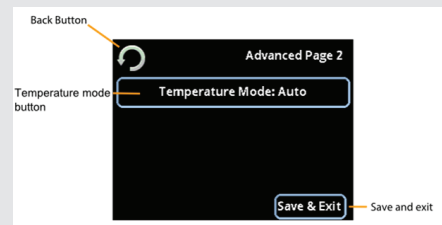
Volume da linha: Este valor é usado para ajustar a água na linha entre o módulo pour-over e o distribuidor pour-over.

A configuração do volume da linha também pode ser usada para corrigir discrepâncias entre o volume de água obtido durante uma extração de pour-over e o volume exibido no módulo.

Iluminação: Este botão permite acessar a página das configurações de iluminação.

Preferências avançadas página 2: Este botão permite acessar a página 2 da tela de preferências avançadas.

Salvar e Sair: Adivinhou! Este botão salva as alterações nas configurações e sai da página atual.

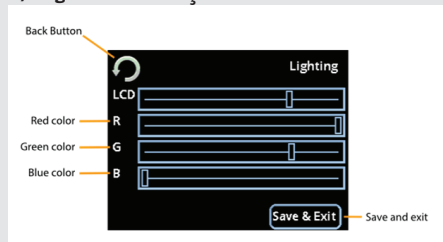


Botão de modo de temperatura: Este botão permite passar do modo de Temperatura Automática para o modo de Temperatura Manual.

O modo de temperatura automática é calibrado em fábrica para obter o melhor desempenho de temperatura usando uma única configuração da temperatura.

O modo de temperatura manual permite um controle independente dos pontos de ajuste de cada zona de temperatura a partir da página inicial: Caldeira de Entrada e Caldeira de Saída. Na página inicial, pressionando-se o botão Zona de Calor, é possível passar de uma zona para outra e configurar independentemente as temperaturas correspondentes.

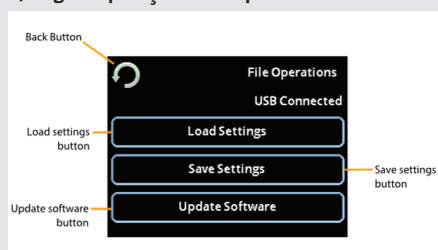
8) Página de iluminação:



Retroiluminação do LCD: Use este seletor deslizante para controlar a luminosidade do display com tela de toque.

RGB: Usando os seletores deslizantes de cor RGB, é possível criar qualquer cor do arco-íris para a iluminação a LED interna do módulo.

9) Página Operações no Arquivo:

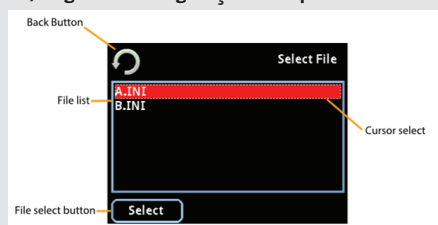


Configurações de upload: Este botão permite acessar a página das configurações de upload.

Configurações de salvamento: Este botão permite acessar a página das configurações de salvamento.

Atualização de software: Este botão permite acessar a página das configurações de atualização do software.

10) Página de configurações de upload:



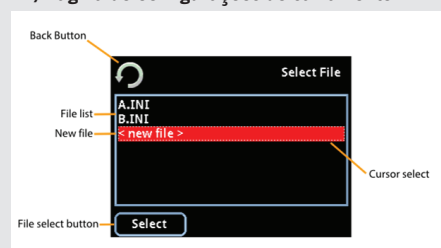
Lista de arquivos: Esta área exibe todos os arquivos de configuração atualmente salvos na unidade USB.

Seleção com cursor: A seleção com cursor com linha tracejada indica qual arquivo está selecionado na tela. É possível usar o

codificador giratório ou a função para cima/para baixo do joystick para percorrer a lista de arquivos.

Botão Selecionar Arquivo: Ao pressionar Selecionar, é feito o upload do arquivo das configurações atualmente selecionado. Isso inclui os perfis e todas as outras configurações e preferências acessíveis ao usuário. Nota: os perfis existentes serão sobrescritos.

11) Página de configurações de salvamento:



Lista de arquivos: Esta área exibe todos os arquivos de configuração atualmente salvos na unidade USB.

Novo arquivo: Esta opção permite criar um novo arquivo de configurações. Para criar um novo arquivo de configurações, destaque a opção < novo arquivo > e selecione-a pressionando o botão central do codificador ou o botão de seleção dos arquivos na tela de toque.

Seleção com cursor: A seleção com cursor com linha tracejada indica qual arquivo está selecionado na tela. É possível usar o codificador giratório ou a função para cima/

para baixo do joystick para percorrer a lista de arquivos.

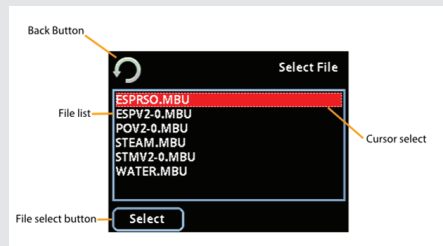
Botão Selecionar Arquivo: Ao pressionar a seleção, as configurações atuais serão salvas no arquivo selecionado. Isso inclui os perfis e todas as outras configurações e preferências acessíveis ao usuário.

12) Página do novo arquivo:



Nome do arquivo: Este é um nome descritivo para o arquivo das configurações. Toque no nome para deixar o campo em destaque e use o seletor e o botão do codificador para renomear o arquivo, se desejar.

13) Atualização do software:

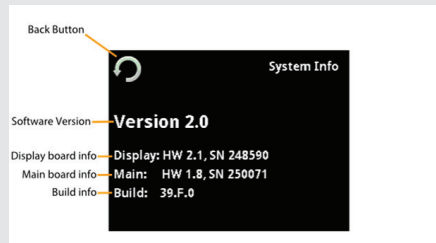


Lista de arquivos: Esta área exibe todos os arquivos de configuração atualmente salvos na unidade USB.

Seleção com cursor: A seleção com cursor com linha tracejada indica qual arquivo está selecionado na tela. É possível usar o codificador giratório ou a função para cima/para baixo do joystick para percorrer a lista de arquivos.

Botão Selecionar Arquivo: Ao pressionar a seleção, será instalada a atualização do software selecionada no sistema. O processo de atualização do software é concluído quando a máquina é reiniciada, exibindo o logotipo da Modbar na tela de toque do módulo.

14) Página de informações do sistema:



Versão do software: Este campo exibe a versão atual do software carregado na máquina.

Informações da placa do display: Este campo exibe a versão do hardware e o número de série da placa do display.

Informações da placa principal: Este campo exibe a versão do hardware e o número de série da placa principal.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE
EU CERTIFICATE OF CONFORMITY

Il sottoscritto Roberto Bianchi dichiara che le macchine da caffè sotto identificate:
The undersigned Roberto Bianchi hereby declares that the following coffee machine:

Tipo/Type: Pour-over System v2.0.

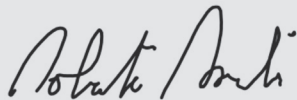
Rispettano i requisiti essenziali delle seguenti direttive: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Bassa tensione, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 compreso Art. 5-bis punto 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, 2014/68/UE attrezzature a pressione relativa per la cat. 1 modulo A, 2011/65/UE e (UE) 2015/863 Rohs III

In quanto conforme alle seguenti norme: ETSI EN 301908-1, ETSI EN 301 511, EN60335-2-75, EN62233, EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11, EN62311:2008, ETSI EN 301-489-1, ETSI EN 301-489-17, ETSI EN 300 328, ETSI EN 301 893.

Complies with essential requirements of the following directives: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Low voltage, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 included Art. 5-bis point 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materials and articles intended to come into contact with food, 2014/68/UE pressure equipment for cat. 1 module A, 2011/65/UE and (UE) 2015/863 Rohs III

Since the machine conforms to the following standards: ETSI EN 301908-1, ETSI EN 301 511, EN60335-2-75, EN62233, EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11, EN62311:2008, ETSI EN 301-489-1, ETSI EN 301-489-17, ETSI EN 300 328, ETSI EN 301 893.

Scarperia (Florence), Italy



Modbar LLC
Roberto Bianchi
Chief Operating Officer
Direttore Operativo

La Marzocco Srl Headquarters | Sede Operativa: Via La Torre 14/H, Loc. La Torre, 50038 - Scarperia e San Piero (FI), Italy
T. +39 055 849191 | F. +39 055 8491990 | info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com

La Marzocco Srl Legal Address | Sede Legale: Viale Giacomo Matteotti 25, 50121 - Florence (FI), Italy
Codice Fiscale, P.IVA e Registro Imprese Firenze: nr. 04040140487, Capitale Sociale: 41.600,00 Euro i.v.

