

manuale

modbar - steam system

Modbar System è un sistema autonomo che permette di produrre vapore all'interno di quei locali che hanno bisogno di una fonte di vapore affidabile, ma al tempo stesso con un look moderno e minimale. È ideale per quei caffè che vogliono completare la propria gamma di sistemi modbar; grazie a Modbar Steam è possibile aumentare la capacità di produzione di vapore in un bar già esistente, oppure di creare una stazione indipendente per riscaldare le bevande.



modbar™

modbar - steam system

Manuale d'uso V2.0 - 05/2022

Capitoli

1. General Warnings and Safety Specifications	pag. 3
2. Definizione di Modello	pag. 8
3. Installazione	pag. 11
4. Messa in Funzione della Macchina ed Erogazione Vapore	pag. 17
5. Manutenzione e Pulizia Periodica	pag. 19
6. Messa Fuori Servizio e Demolizione	pag. 21
7. Operazioni Programmate di Manutenzione e di Controllo	pag. 22

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. Avvertenze Generali e Norme di Sicurezza

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

Il Tap del vapore deve essere posto 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 bevande calde.

ATTENZIONE

Rischio di incendio e scosse elettriche. Sostituire il cavo di alimentazione solo con ricambi originali, consultare il catalogo ricambi.

1) Importanti precauzioni

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

- L'utilizzo, la pulizia e la manutenzione della macchina Modbar Steam possono essere effettuate da persone (compresi i bambini solo se di età superiore agli 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e conoscenze adeguate, purchè siano sorvegliate ed abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio dal responsabile della loro incolumità e se capiscono i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenete la macchina da caffè e il relativo cavo dell'alimentazione lontano

dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

2) Il presente manuale d'uso costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Gli utenti sono pregati di leggere attentamente i suggerimenti ivi inclusi, poiché forniscono informazioni importanti riguardanti la sicurezza durante l'installazione, il funzionamento e la manutenzione. Il presente libretto dovrà essere conservato con cura ed essere disponibile per ogni ulteriore consultazione e per ogni nuovo utilizzatore del prodotto.

3) Assicurarsi che il prodotto sia integro esaminandone l'imballaggio, verificando che questo non riporti segni

di danneggiamento che potrebbero aver coinvolto la macchina al suo interno.

4) Verificare l'integrità della macchina dopo aver rimosso l'imballaggio con cura.

In caso di dubbio non procedere oltre e contattare immediatamente il concessionario o il venditore che provvederà ad inviare personale specializzato ed autorizzato ad operare sulla macchina.

5) Gli elementi dell'imballaggio (scatole, sacchetti, polistirolo espanso e quant'altro) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonti di pericolo, né devono essere dispersi nell'ambiente.

6) Controllare che i dati della targhetta corrispondano a quelli della rete elettrica installata nel locale dove sarà utilizzata la macchina.

7) L'installazione della macchina deve avvenire in base ai codici ed ai regolamenti elettrici e idraulici locali. L'installazione deve inoltre essere effettuata secondo quanto disposto dalle istruzioni del produttore e deve essere effettuata da personale tecnico autorizzato e qualificato.

8) Un'installazione non corretta potrebbe causare danni a persone, animali o cose, per i quali il produttore è esente da ogni responsabilità.

9) 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.

10) Assicurarsi quindi che la capacità del sistema elettrico a disposizione sia adatta alla potenza massima assorbita, indicata sulla macchina.

11) È sconsigliato l'uso di adattatori, spine 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 i voltaggi, potenze e assorbimenti indicati su tali adattatori e prolunghe.

12) 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 ogni responsabilità derivante da un uso improprio ed irrazionale.

Questa macchina non deve essere installata in una cucina.

13) L'utilizzo di ogni apparecchio elettrico prevede l'osservazione di alcune regole fondamentali.

Nella fattispecie: In particolare:

- 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 che l'apparecchio sia usato da bambini o da persone non in grado di usarlo;
- non pulire il pannello comandi con panni bagnati in quanto non è a tenuta stagna.

14) Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione e/o di pulizia, porre in posizione di "0" o OFF l'interruttore generale situato nella parte anteriore sinistra della macchina e disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina

o spegnendo l'interruttore dell'impianto. Per le operazioni di pulizia seguire solo le istruzioni riportate in questo manuale.

15) In caso di malfunzionamenti o guasti dell'apparecchio procedere a isolarlo dalla rete elettrica (come descritto al punto precedente) ed a chiudere la valvola di alimentazione dell'acqua. Non tentare di ripararla. 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 centro autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. In caso contrario si può compromettere il

buon funzionamento della macchina.

16) Durante l'installazione usare un connettore specifico, come richiesto dagli standard e dalle norme elettriche locali, nazionali ed internazionali.

17) Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere tutto il cavo di alimentazione.

18) Non ostruire le griglie di immissione ed emissione aria e non coprire il vassoio scaldatozze con stracci o altri oggetti.

19) Il cavo elettrico della macchina non deve essere sostituito dall'utente. Nel caso in cui si danneggi, spegnere la macchina e scollegarla dalla rete elettrica disattivando il circuito tramite il relativo interruttore e

chiudere il circuito dell'acqua. Per sostituire il cavo elettrico, contattare esclusivamente professionisti qualificati.

20) Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web. <https://modbar.com/support/international/>

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

21) 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.

22) Controllare che nell'imballo oltre alla macchina completa dei relativi gruppi erogatori siano contenuti:

- 3 tubi intrecciati per i collegamenti idrici;
- 1 tubo in plastica rinforzata da 5 mt. per lo scarico;

- 9 fascetta fermatubo.

23) Se la macchina è stata temporaneamente posizionata in un'area con temperatura ambiente inferiore a 0°C/32°F, contattare l'assistenza tecnica prima dell'utilizzo.

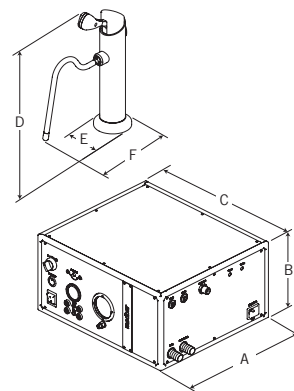
24) La pressione erogata alla caldaia dell'acqua deve essere compresa tra 0,2 e 0,6 MPa. La pressione massima dell'acqua in ingresso deve essere almeno 1,0 MPa (Danimarca, Norvegia, Svezia, Finlandia).

25) 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.

26) Questa macchina è progettata solamente per la preparazione di caffè e bevande calde.

27) E' 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.

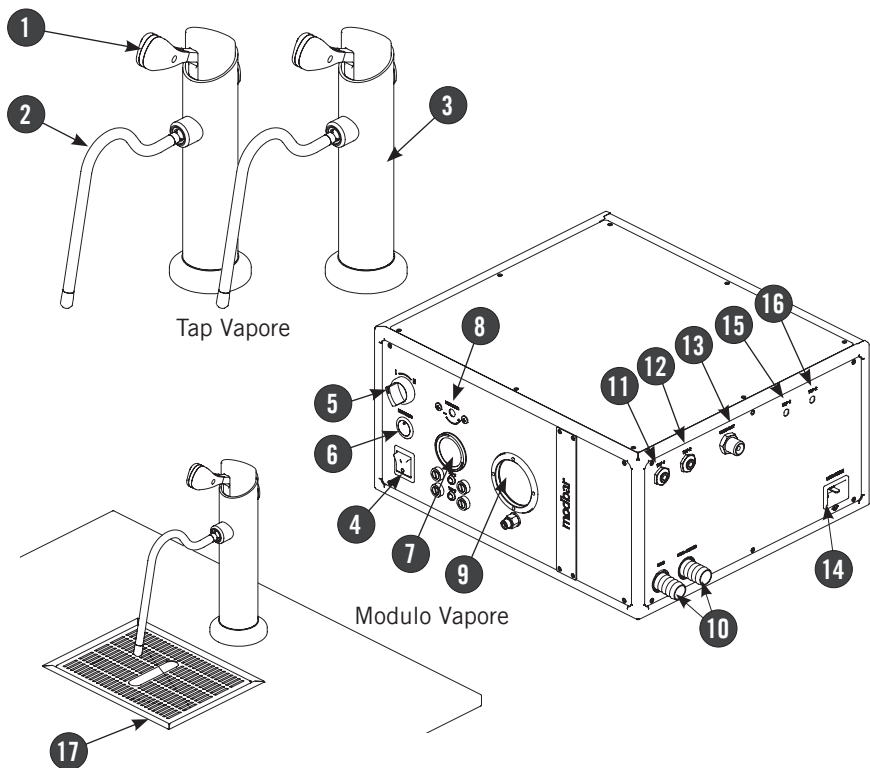
28) Misure e pesi comuni



A [mm]	356	D [mm]	334
B [mm]	215	E [mm]	89
C [mm]	406	F [mm]	312
PESO _{Module} [kg]	18	PESO _{Tap} [kg]	3,5

2. Definizione di Modello

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

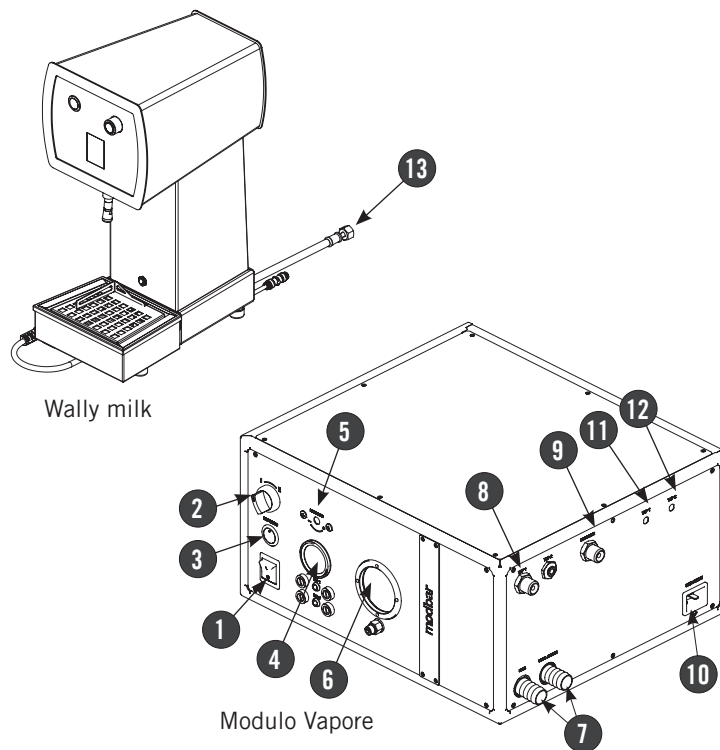


Legenda

- | | |
|----|-----------------------------------|
| 1 | Leva Azionamento Vapore |
| 2 | Lancia Vapore |
| 3 | Extra Tap |
| 4 | Interruttore Generale |
| 5 | Selettore |
| 6 | Interruttore Refresh |
| 7 | Manometro |
| 8 | Pressostato |
| 9 | Oblò di Segnalazione Acqua |
| 10 | Scarico |
| 11 | Tap 1 Vapore |
| 12 | Tap 2 Vapore |
| 13 | Ingresso Acqua |
| 14 | Collegamento Elettrico Generale |
| 15 | Collegamento Bassa Tensione Tap 1 |
| 16 | Collegamento Bassa Tensione Tap 2 |
| 17 | Griglia Bacinella di Scarico |

Fig. 1 - STEAM System

Il presente manuale d'uso si riferisce esclusivamente al seguente modello di nostra costruzione:
MODBAR, Steam System con WALLY MILK



Legenda

- 1** Interruttore Generale
- 2** Selettore
- 3** Interruttore Refresh
- 4** Manometro
- 5** Pressostato
- 6** Oblò di Segnalazione Acqua
- 7** Scarico
- 8** Raccordo di collegamento per Wally
- 9** Ingresso Acqua
- 10** Collegamento Elettrico Generale
- 11** Collegamento Bassa Tensione Tap 1
- 12** Collegamento Bassa Tensione Tap 2
- 13** Tubo di collegamento vapore

⚠ ATTENZIONE ⚠
**Il Wally milk non è venduto
 insieme al modulo Steam ma è
 fornito separatamente.**

**Fig. 2 -STEAM System
 con WALLY MILK**

1) Descrizione generale

La macchina è disponibile nelle versioni con 1 e 2 gruppi erogatori e sono essenzialmente costituite dalle seguenti parti:

- Gruppo erogatore(i);

2) Descrizione delle varie parti

• Caldaia vapore

La Caldaia vapore consiste in un serbatoio cilindrico in acciaio inox AISI 300. Ciascuna unità è soggetta a prova idraulica ad una pressione di 6 bar ed è idonea alla pressione di esercizio di 1,7-1,8 bar. A seconda del numero di erogatori si hanno i seguenti volumi effettivi e potenze installate:

1 caldaia vapore 4,6 litri 3600 Watt

Alle estremità dell'involucro cilindrico sono applicati i coperchi e su uno è ricavato la sede per le resistenze elettriche di riscaldamento e vaporizzazione dell'acqua che permettono il raggiungimento della pressione d'esercizio in circa 10 minuti. Sulla caldaia sono applicati vari raccordi per gli accessori di sicurezza, per i servizi di acqua calda e vapore e per l'alimentazione. Composto di un tubo in acciaio inox AISI 300. Il riscaldamento viene realizzato

tramite un elemento di riscaldamento ad immersione.

- La pressione di esercizio di 1,7-1,8 bar, controllata automaticamente tramite un pressostato.
- La pressione viene visualizzata per mezzo di un indicatore di pressione con una scala da 0 a 3 bar.
- Dispositivo di sicurezza, basato su valvola meccanica ad espansione, con molla di reazione regolata a 2,5 bar.
- Collaudo: collaudo idraulico a 6 bar effettuato presso la nostra fabbrica su piccole caldaie pronte all'uso.

• Gruppo erogatore(i)

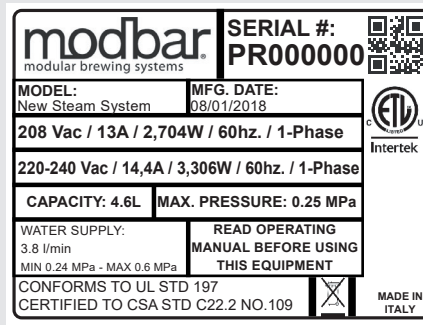
L'erogatore del vapore Modbar viene controllato tramite una leva posizionata sulla parte superiore dell'erogatore. Questa leva controlla una valvola che consente al vapore di passare attraverso la lancia del vapore.

Per erogare vapore, muovere la leva dalla posizione chiusa alla posizione aperta.

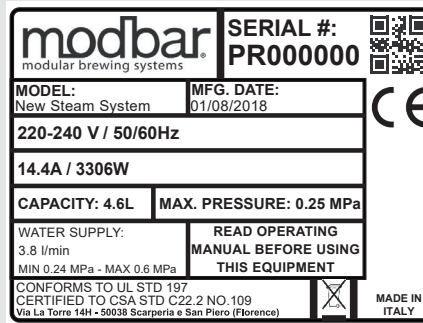
• Copertura esterna

È costituito da una scocca in lamiera di acciaio verniciata e in acciaio inox. La struttura è frutto di particolari studi per la funzione estetica, per ottimizzare l'ergonomia per l'utilizzatore e ridurre al minimo la possibilità di danni.

• Targa macchina ETL:



• Targa macchina CE:



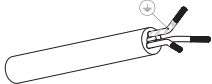
3. Installazione

MODELLO/SERIE	CALDAIA GRUPPO	V/Hz	POTENZA NOMINALE (W)	INPUT NOMINALE (A)	DIMENSIONE CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA (mm ²)
MODBAR NEW STEAM	1GR / 2GR	AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz	3306 2704	14,4 13	PER DETTAGLI VEDERE I COLLEGAMENTI ELETTRICI

CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA:

3 X FILI 220V

- 1 X BLU (NEUTRO)
- 1 X MARRONE (FASE)
- 1 X GIALLO & VERDE (TERRA)



ATTENZIONE

LA FIGURA AFFIANCO DESCRIVE COME COLLEGARE OGNI FILO ALLA SPINA. RISPETTARE ANCHE LE NORME FEDERALI, STATALI O LOCALI VIGENTI

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

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

ATTENZIONE

Questa macchina non deve essere installata in una cucina.

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

Distanze minime di posizionamento

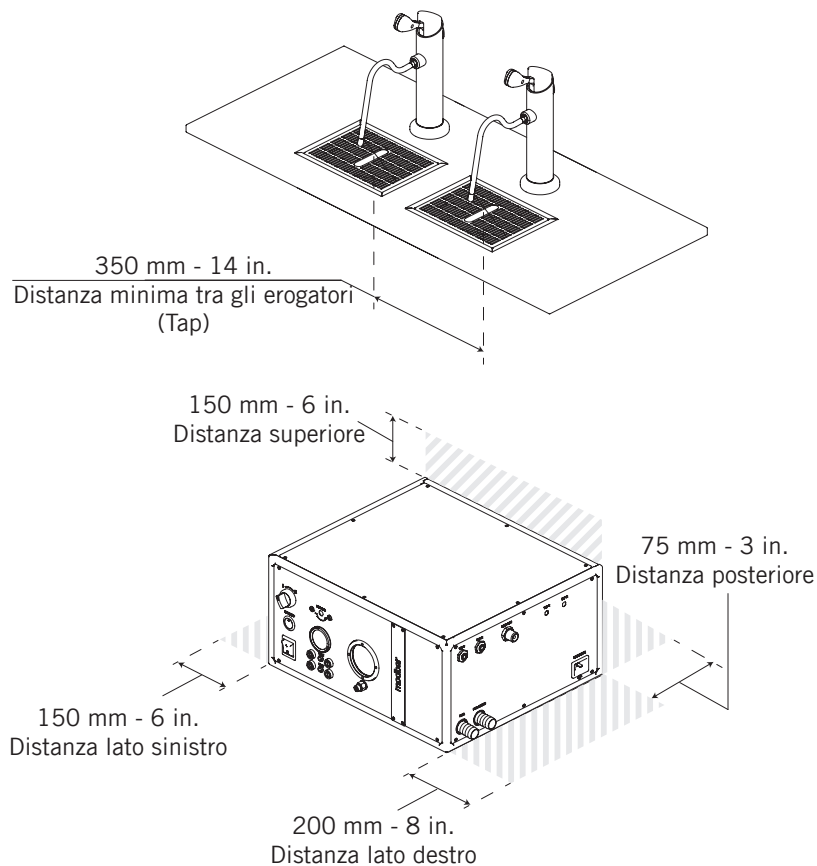


Fig. 3 - Guida di installazione

⚠ ATTENZIONE ⚠

Installazione sul bancone:
Lo spessore del bancone deve essere compreso tra 20mm e 100mm.

⚠ ATTENZIONE ⚠

La caldaie vapore contiene acqua a temperatura elevata. Una temperatura dell'acqua superiore a 52°C / 125°F può essere causa di gravi ustioni o di morte (Caldaia Vapore 124°C / 256°F)

⚠ ATTENZIONE ⚠

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

ATTENZIONE

La pressione dell'acqua in ingresso deve essere compresa tra 0,24 e 0,6 MPa. Se non è disponibile una pressione sufficiente, suggeriamo di usare un sistema aggiuntivo di fornitura di acqua.

ATTENZIONE

Prima di effettuare eventuali collegamenti elettrici assicurarsi che i 2 connettori con fascia di serraggio siano saldamente fissati al corpo della macchina al fine di evitare di sottoporre i cavi di alimentazione a sollecitazioni involontarie.

ATTENZIONE

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

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.

ATTENZIONE

La macchina da caffè 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.

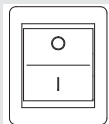
Note:

- 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.

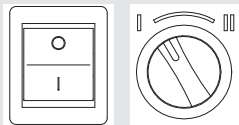
1) Funzione dell'interruttore di accensione

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

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

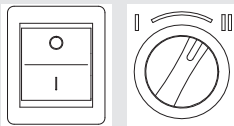


I - Modalità Standby: In questa posizione, il modulo è in modalità standby. Quando si trova in modalità standby, tutte le operazioni funzionano normalmente, ma gli elementi riscaldanti non sono attivi. Questa modalità viene utilizzata per preparare il sistema al momento dell'installazione, e può essere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

Al momento dell'installazione, il modulo vapore 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.
- Il modulo inizierà a riempire la caldaia. Una volta raggiunto il livello massimo di riempimento, il modulo smetterà di riempirsi. Quando è pieno, la spia del liquido sarà circa mezza piena di acqua.
- 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:

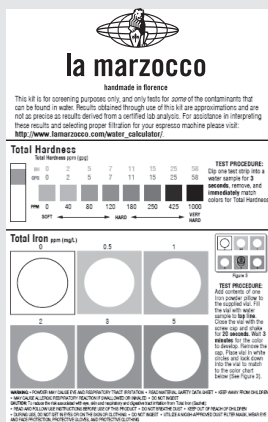
- Accertarsi che il modulo venga alimentato con acqua filtrata.
- Dalla posizione spento, ruotare l'interruttore di accensione in senso orario per passare alla modalità operativa.
- A questo punto gli elementi iniziano a riscaldarsi. Quando ciascuna zona raggiunge la temperatura impostata, il modulo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

4) Accessori

Per provvedere all'installazione è necessario che si possa disporre di:

- Conduttura di acqua potabile con rubinetto terminale da 3/8" gas (BSP); (Compressione 3/8" per Stati Uniti e Canada);
- Alimentazione elettrica conforme alle specifiche relative alla macchina acquistata;
- Collegamento elettrico monofase a 220Vca - 50/60 Hz con terra, presa protetta e interruttore omologato;
- Collegamento elettrico monofase a 200Vca - 50/60 Hz con terra, presa protetta e interruttore omologato;
- Condutture di scarico.

Per poter garantire che l'acqua in ingresso alla macchina rientri nei parametri prestabiliti, tutte le macchine saranno equipaggiate con 2 kit per l'analisi dell'acqua (vedi immagine) che comprendono ciascuno 6 strisce di misurazione e un cartoncino contenente le istruzioni per l'utilizzo.



Una volta effettuati i test è possibile controllare quale sistema di filtrazione sia il più appropriato, inserendo i parametri acquisiti tramite il Kit nel nostro sito "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

Per collegare la macchina alla rete idrica procedere secondo le indicazioni riportate nel capitolo riguardante l'installazione della macchina, seguendo le indicazioni relative alle norme di sicurezza idraulica proprie di ciascun Paese nel quale si installa la macchina stessa. Per garantire un corretto e sicuro funzionamento della macchina e mantenere un adeguato livello

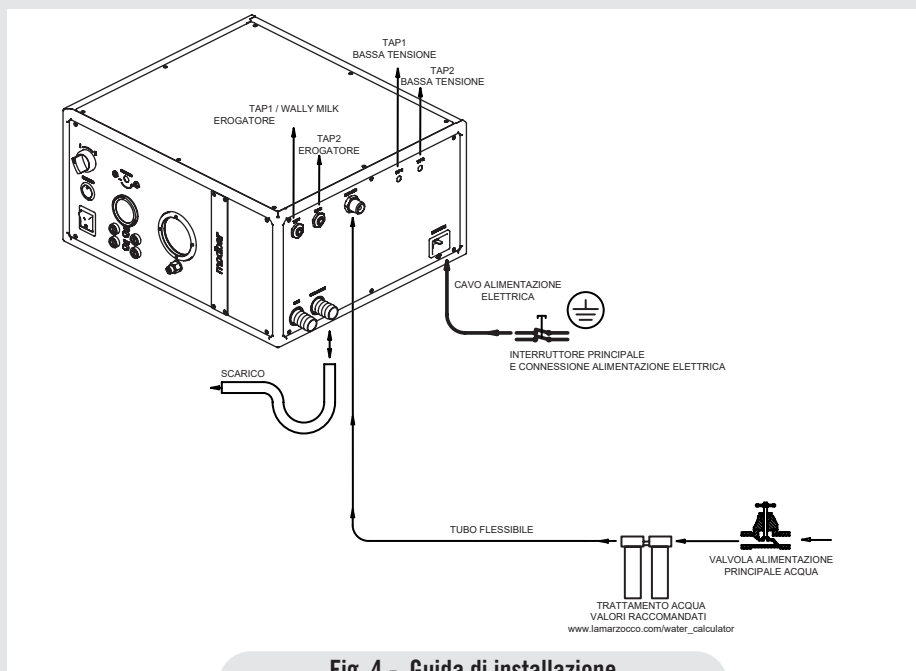


Fig. 4 - Guida di installazione

prestazionale della stessa, garantendo una elevata qualità della bevanda erogata, è opportuno che l'acqua in ingresso abbia durezza superiore a 7°f (70ppm, 4°d) e inferiore a 10°f (100ppm, 6°d), pH compreso fra 6,5 e 8,5 ed una quantità di cloruri disciolti inferiore ai 30 mg/l. Il rispetto di tali valori permette così alla macchina di operare al massimo dell'efficienza. Qualora questi parametri non siano conformi, è da prevedersi la presenza di specifici dispositivi, rifacendosi in ogni caso alle normative nazionali vigenti in materia di potabilità dell'acqua.

Collegare quindi il raccordo dell'eventuale filtro/depuratore dell'acqua alla rete di acqua potabile tramite uno dei tubi flessibili in acciaio inossidabile intrecciati. Prima di collegare la rete idrica alla macchina lasciar scorrere acqua in modo da eliminare eventuali residui che altrimenti potrebbero depositarsi nelle sedi dei rubinetti e valvole compromettendone l'adeguata funzionalità. Collegare il raccordo dell'erogazione di acqua potabile della macchina all'uscita dell'acqua usando uno dei tubi flessibili in acciaio inossidabile intrecciati in dotazione. Quindi collegare il raccordo di ingresso della pompa dell'acqua all'uscita dell'eventuale filtro/depuratore dell'acqua (se presente).

7) Collegamento elettrico

a) Cavo di alimentazione

- Questo è il cavo di alimentazione principale che fornisce corrente all'intera macchina Modbar Steam:
- Cavo tripolare monofase da 200/220Vca con sezione da 1,5 mm².

8) Collegamento del pozzetto dell'acqua di scarico

Il collegamento dello scarico della macchina Modbar Steam deve essere realizzato grazie ai tubi in plastica rinforzati facente parte della fornitura.

Collegare un'estremità del tubo di plastica rinforzato al raccordo del tubo di scarico presente sul lato destro della macchina, fissarlo saldamente con l'ausilio della fascetta ferma tubo in dotazione. Collegare l'altra estremità ad un idoneo impianto di recupero dell'acqua di scarico.

Qualora il suddetto impianto non fosse disponibile, e se accettabile in base alle norme locali, è possibile raccogliere i liquidi di drenaggio in apposito secchio ed eventuali prolungamenti del tubo di scarico dovranno essere effettuati mediante tubi in PVC con anima in acciaio e adeguate fascette ferma tubo.

Tabella dei valori dell'acqua

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Durezza Totale	ppm	70	100
Totale Ferro (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Cloro libero (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Cloro Totale (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	valore	6,5	8,5
Alcalinità	ppm	40	80
Cloruro (Cl ⁻)	ppm	not more	30

N.B.: Verificare la qualità dell'acqua (la garanzia non è valida se i parametri dell'acqua non rientrano nel range specificato nel capitolo "installazione")

4. Messa in Funzione della Macchina ed Erogazione Vapore

ATTENZIONE

Fare attenzione quando si usa l'erogatore del vapore. Il calore è caldo, e causerà ustioni se usato in modo non corretto. La caldaia caffè' contiene acqua a temperatura elevata. Una temperatura dell'acqua superiore a 52°C / 125°F può essere causa di gravi ustioni o morte per scottature.

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.

IMPORTANT

La temperatura dell'acqua nella caldaia a vapore quindi del tap può essere aumentata o diminuita tramite il pressostato (consultare il manuale per maggiori istruzioni).

1) Avvio del Modbar Steam

a) Riempire le caldaie con acqua

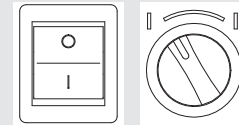
Una volta eseguite le operazioni di installazione è necessario provvedere a rifornire le caldaie di acqua come segue:

Al momento dell'installazione, il modulo vapore 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.
- Il modulo inizierà a riempire la caldaia. Una volta raggiunto il livello massimo di riempimento, il modulo smetterà

di riempirsi. Quando è pieno, la spia del liquido sarà circa mezza piena di acqua

- A questo punto è possibile in completa sicurezza ruotare l'interruttore di accensione in senso orario in modalità operativa.



2) In attesa del riscaldamento del Modbar Steam

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.

3) Erogazione di prima installazione

Una volta terminate le procedure di prima installazione riportate in precedenza e

prima di procedere con le erogazione di Vapore, seguire le seguenti indicazioni:

- Erogare vapore per almeno un minuto da entrambe le lance vapore presenti sulla macchina.

4) Preparazione del latte o altri liquidi

Prima di OGNI utilizzo di vapore procedere con una erogazione a vuoto per garantire lo scarico dell'eventuale condensa acquosa formatasi all'interno della lancia. Dopodiché continuare come descritto nel manuale d'uso.

Inserire la lancia vapore (pag. 7, part. 2) collegata al rubinetto del vapore, nel liquido da riscaldare, muovere la leva verso il basso (pag. 7, part. 1) sino a che il vapore fuoriesce all'estremità della lancia.

Il vapore trasferirà il calore al liquido facendo aumentare la sua temperatura sino al punto di ebollizione.

Fare attenzione che il liquido non fuoriesca per evitare gravi ustioni.

Per evitare un eventuale momentanea decompressione della caldaia possa causare una parziale aspirazione del liquido da riscaldare e conseguentemente dopo qualche giorno provochi il cattivo odore sia del vapore erogato dalla lancia, che del liquido erogato dalla lancia, si consiglia di svaporizzare a "vuoto" una o due volte per brevi istanti, cioè aprire e chiudere rapidamente il rubinetto con

la lancia non immersa nel liquido prima di procedere all'operazione. Pulire la parte esterna della lancia con un panno appropriato.

Fare attenzione a non ustionarsi con il vapore.

Per ottenere la montatura del latte necessaria per la preparazione di cappuccini agire nel seguente modo:

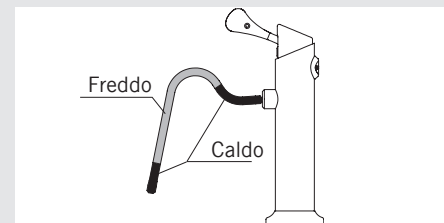
- Dopo lo spurgo della lancia vapore posizionare il recipiente pieno a metà di latte sotto la lancia vapore, ruotare con cautela la manopola del vapore e sollevare il recipiente fino ad immergere l'estremità della lancia appena sotto il livello del latte; a questo punto, muovere il recipiente su e giù per immergere l'estremità della lancia fuori e dentro il latte fino ad ottenere la giusta quantità di schiuma, portare la temperatura del latte quasi fino a 65/70°C (149/158°F). E' possibile versare il latte in una tazza contenente del caffè in modo da ottenere un cappuccino.

5) Operazioni di erogazione

L'erogatore del vapore Modbar viene controllato tramite una leva posizionata sulla parte superiore dell'erogatore. Questa leva aziona un elettrovalvola che consente al vapore di passare attraverso la lancia del vapore.

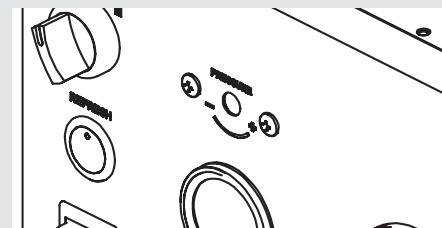
Per erogare vapore, spostare la leva dalla posizione chiusa (in alto) alla posizione di

apertura (in basso). La leva tornerà nella posizione iniziale grazie a una molla posta sotto la leva stessa. Per fermare il vapore spingere di nuovo la leva verso il basso.



6) Pressostato

È possibile regolare la pressione della caldaia vapore tramite il pressostato (pag. 7, part. 8). La regolazione deve essere effettuata solo da personale tecnico autorizzato e qualificato tramite l'utilizzo di un utensile.



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 vapore 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) Pulizia della bacinella di scarico

Per la pulizia rimuovere la bacinella di scarico almeno due volte a settimana e pulire.

2) Pulizia della carrozzeria

Usare un panno morbido facendolo scorrere lungo il senso della eventuale satinatura delle superfici in acciaio inox. Non usare assolutamente alcool o solventi sulle parti con scritte o verniciate per evitarne il danneggiamento.

3) Filtro acqua/addolcitore

Vedere la documentazione che accompagna il filtro/addolcitore dell'acqua per le corrette istruzioni relative al funzionamento ed alla pulizia.

4) Pulizia delle lance vapore

Il diffusore del vapore deve essere pulito subito dopo esser stato utilizzato con un panno umido e facendo fuoriuscire un piccolo getto di vapore affinché non si formino depositi all'interno del diffusore stesso, che potrebbero alterare il sapore delle bevande successive.

5) Depressurize the steam boiler

Ruotare il selettore in posizione I, quindi premere verso il basso la leva del vapore per depressurizzare la caldaia vapore.

• **Refresh caldaia vapore:** per attivare questa funzione è necessario premere il pulsante di refresh (pag. 7, part. 6). Durante questa operazione la caldaia vapore scaricherà l'acqua. Dopo aver completato il ciclo di refresh, il riempimento avverrà in modo automatico prima del normale utilizzo della macchina per espresso.

Nota: Utilizzare il pulsante di refresh per circa 2 minuti alla fine della giornata lavorativa almeno due volte a settimana. Premere nuovamente il pulsante di refresh per interrompere questa funzione.

• **Drenaggio caldaia vapore:** Annualmente si raccomanda di svuotare completamente la caldaia vapore tramite l'apposito rubinetto di scarico posto all'interno del modulo.

IMPORTANTE

Se la macchina rimane inattiva per un tempo superiore alle 8 ore o in ogni caso dopo tempi lunghi di inutilizzo, è necessario prevedere cicli di lavaggio prima di compiere erogazioni al fine di sfruttare le massime potenzialità della macchina stessa rispettando le seguenti indicazioni:

• **Vapore:** erogare vapore per almeno un minuto da entrambe le lance presenti sulla macchina.

Se la macchina non viene azionata per tempi lunghi, è opportuno seguire le seguenti indicazioni di sicurezza:

- Scollegare dalla rete idrica la macchina o interrompere in ogni caso il collegamento idrico;
- Disconnettere elettricamente la macchina dalla rete elettrica.

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 il Modbar Steam 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 flessibile dal

modulo alla rete idrica. Procedere allo smontaggio della tubazione di scarico dalla bacinella.

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

Queste operazioni si aggiungono alle Operazioni di Manutenzione e Pulizia Periodica come specificato nel Cap. 5.

Le seguenti Operazioni di manutenzione e di controllo dovranno essere eseguite periodicamente da personale tecnico qualificato. Il tempo necessario per la manutenzione periodica è determinato dalla quantità di lavoro quotidiano e/o consumo di caffè.

N.B. La garanzia non comprende queste operazioni periodiche.

OGNI 3/4 MESI

- | | | |
|---|---|--|
| ▪ Scaricare l'acqua della caldaia | range specificato nel capitolo "installazione") | funzionamento di tutti gli interruttori |
| ▪ Sostituire gli o-ring del raccordo a sfera della lancia | ▪ Ispezionare l'elettrovalvola di ingresso dell'acqua | ▪ Ispezionare e pulire le sonde di riempimento |
| ▪ Verifica/annotazione della durezza dell'acqua (la garanzia non è valida se i parametri dell'acqua non rientrano nel | ▪ Ispezione impianto idraulico (eventuali perdite o occlusioni) | ▪ Ispezionare i gicleur |
| | ▪ Verifica del corretto | |

OGNI ANNO (in aggiunta alle sopra elencate)

- | | |
|---|--|
| ▪ Ispezione del cablaggio elettrico | delle sonde di temperatura della caldaia |
| ▪ Ispezione degli interruttori di sicurezza della caldaia | ▪ Controllo accurato del corretto serraggio a 2,4Nm di ogni cavo in morsettiera. |
| ▪ Rimozione e pulizia/ispezione | |

OGNI 3 ANNI (in aggiunta alle sopra elencate)

- Controllare le condizioni interne delle caldaie e, se necessario, risciacquare con un prodotto di pulizia adeguato ed idoneo per cibo e bevande elettrodomestici.

Troubleshooting

- Questa macchina è dotata di vari meccanismi di feedback che richiamano l'attenzione dell'operatore quando si presenti una situazione insolita.

Descrizione	Soluzione
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 vapore dispone di due interruttori di reset di sicurezza controllati da termostato, fissati vicino alla porta del riscaldatore sulla caldaia. Se la caldaia del vapore non riscalda, potrebbe essere dovuto all'attivazione degli interruttori di reset di sicurezza 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 vapore e non sono resettabili dall'utente. Se si ritiene che si sia attivato un interruttore di sicurezza, il modulo potrebbe richiedere manutenzione da parte di un tecnico autorizzato. Contattare Modbar per supporto ed informazioni aggiuntive.
L'erogatore non eroga	Verificare che sia presente acqua nella spia del liquido. Se la caldaia è troppo piena o troppo vuota, questo causerà l'arresto del funzionamento dell'erogatore. Verificare che la pressione sia adeguata. Se la temperatura è programmata ad un valore inferiore a quello di ebollizione, l'erogatore non funzionerà.
Vapore e/o acqua è visibile attorno al raccordo a sfera	Questo indica che l'o-ring sta iniziando a deteriorarsi, e che la macchina presto necessiterà di manutenzione preventiva. Contattare l'assistenza tecnica di Modbar per ottenere un kit di o-ring, oltre ad istruzioni dettagliate per la sostituzione.

Descrizione	Soluzione
La caldaia non si riempie	Verificare che la pressione dell'acqua sia adeguata. La gamma di pressione utilizzabile per l'apparecchiatura Modbar è 0,24 - 0,6 MPa. Se la pressione dell'acqua è troppo bassa, la caldaia non si riempirà.

Bedienungs- anleitung

modbar - steam system

Modbar Steam ist ein eigenständiges Dampfsystem für den Einzelhandel, der eine leistungsstarke Dampfleistung in einer modernen, minimalistischen Ästhetik erfordert. Ideal für Cafés, die ihr Modbar-System vervollständigen, die Dampfkapazität einer bestehenden Bar erhöhen oder einen unabhängigen Arbeitsplatz für die Getränkeerhitzung einrichten möchten.



modbar™

modbar - steam system

Betriebsanleitung V2.0 - 05/2022

Kapitel

1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften	S. 3
2. Definition der beschriebenen Modelle	S. 8
3. Installation	S. 11
4. Gerätebedienung und Ausgabeschritte	S. 17
5. Instandhaltung und regelmäßige Reinigung	S. 19
6. Außerbetriebnahme und Abrüstung	S. 21
7. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen	S. 22

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

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 Steam 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 heißen Getränken) verwendet wird.

ACHTUNG

Brand- und Stromschlaggefahr. Nur durch Originalersatzkabel des Herstellers ersetzen, siehe Teilekatalog.

1) Wichtige Sicherheitshinweise

- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dBA.

- Die Verwendung, Reinigung und Wartung dieser Steammaschine durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen ist möglich, sofern sie von einer Person beaufsichtigt werden, welche für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und sofern sie die Gefahren verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um auszuschließen, dass mit dem Gerät gespielt wird.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

2) Diese Betriebsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss allen Verbrauchern ausgehändigt werden. Die Verbraucher sind gebeten, den Inhalt dieser Anleitung aufmerksam zu lesen, da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit bei Installation, Betrieb und Wartung enthält.

Die vorliegende Anleitung muss sorgfältig aufbewahrt werden und für weiteres Nachschlagen, sowie für jeden neuen Betreiber der Maschine zur Verfügung stehen.

3) Sicherstellen, dass das Produkt unversehrt ist. Die Verpackung auf Anzeichen prüfen, die auf eine Beschädigung der Maschine schließen lassen.

4) Nach vorsichtigem Auspacken den einwandfreien Zustand der Maschine prüfen.

Im Zweifelsfall auf die weitere In-

stallation verzichten und sofort Kontakt mit dem Händler oder dem Verkäufer aufnehmen, der für die Entsendung von Fachpersonal sorgen wird, das zum Arbeiten an der Maschine ermächtigt ist.

5) Die Verpackungsteile (Schachteln, Beutel, Polystyrol usw.) darf nicht in der Reichweite von Kindern liegen gelassen werden, da es eine Gefahrenquelle darstellen kann. Das Verpackungsmaterial darf nicht in der Umwelt freigesetzt werden.

6) Kontrollieren, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, an dem die Maschine angeschlossen werden soll.

7) Die Installation der Maschine muss aufgrund der lokalen Gesetze und Vorschriften für Elektro- und Wasseranschlüsse vorgenommen werden. Au-

ßerdem muss die Installation unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers durch zugelassenes und qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

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

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

fiziertem Personal überprüfen lassen.

10) Es muss sichergestellt werden, dass die Leistung der vorhandenen Elektroanlage für die maximale Stromaufnahme des Geräts geeignet ist. Diese ist auf dem Typenschild der Steammaschine angegeben.

11) Von der Verwendung von Adaptern, Steckdosenleisten und/oder Kabelverlängerungen 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.

12) 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.

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

13) Die Verwendung aller elektrischen Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln.

Insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht barfuß betreiben;
- Keine Verlängerungen in Badezimmern verwenden ;

- Den Gerätstecker keinesfalls am Kabel aus der Steckdose ziehen;
- Das Gerät darf keinen Wittereinflüssen (Regen, Sonne usw.) ausgesetzt werden;
- Kindern bzw. Personen, die dazu nicht die notwendigen Fähigkeiten besitzen, darf die Bedienung dieses Geräts nicht gestattet werden;
- Das Bedienfeld nicht mit nassen Tüchern reinigen, da es nicht wasserdicht ist.

14) Bevor Instandhaltungs- und/oder Reinigungsarbeiten vorgenommen werden, den Hauptschalter der Maschine auf "0" bzw. "OFF" stellen und die Stromversorgung unterbrechen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter der Anlage abgeschaltet wird. Bei Reinigungsarbeiten müssen strikt die in dieser Anleitung

enthaltenen Vorschriften eingehalten werden.

15) Bei Störungen oder Ausfall des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen werden (wie im vorstehenden Punkt beschrieben) und der Hahn der Wasserversorgung geschlossen werden. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Ausschließlich qualifiziertes, zugelassenes Fachpersonal damit beauftragen. Eine eventuelle Reparatur des Geräts darf ausschließlich vom Hersteller oder einer von diesem zugelassenen Kundendienststelle unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und führt in allen Fällen zur Hinfälligkeit des Garantiean-

spruchs.

16) Bei der Installation des Geräts muss aufgrund der einschlägigen Sicherheitsvorschriften ein allpoliger Schalter vorgesehen werden, dessen Schmelzsicherungen für die Leistung der anzuschließenden Maschine geeignet sind.

17) Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden muss das Versorgungskabel der Maschine vollständig ausgerollt werden.

18) Die Ansaug- und Kühlgitter nicht verschließen. Den Tassenwärmer keinesfalls mit Tüchern oder dergleichen bedecken.

19) Das Elektrokabel der Maschine darf nicht vom Betreiber ausgetauscht werden. Im Schadensfall die Maschine abschalten und vom Stromnetz trennen, indem der Stecker aus der Steckdose ge-

zogen oder der Hauptschalter abgeschaltet und die Wasserversorgung abgesperrt wird. Der Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von qualifizierten Fachleuten vorgenommen werden.

20) Diese Anleitungen sind auch in einem alternativen Format auf einer Website verfügbar.

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

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

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

Umgebungstemp. min.:

5°C/41°F;

Umgebungstemp. max.:

32°C/89°F.

22) Kontrollieren Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Es muss folgendes Zubehör vorhanden sein:

- 3 Schläuche mit Edelstahlgeflecht für Wasseranschluss;
- 5 m verstärkte Plastikrohrleitung für Abfluss;
- 9 Schlauchschelle.

23) Sofern die Maschine zeitweilig in einem Raum mit Umgebungstemperatur unter 0°C/32°F aufgestellt wurde, muss vor der ersten Inbetriebnahme der Kundendienst gerufen werden.

24) Der vom Wasserkessel erzeugte Druck muss zwischen 0,2 und 0,6 MPa liegen. Der maximale Einlasswasserdruck muss mindestens 1,0 MPa betragen (Dänemark, Norwegen, Schweden, Finnland).

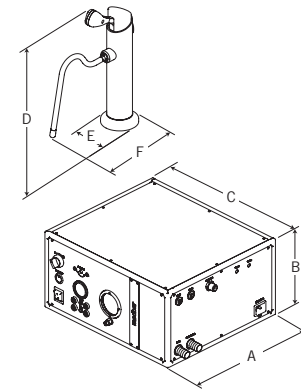
25) Die Maschine muss dauerhaft an eine feste Verkabelung angeschlossen werden. Es ist zwingend erforderlich, eine

fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem Nennbetriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.

26) Diese Maschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee und Heißgetränken vorgesehen.

27) 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.

28) Abmessungen und Gewichte aller Maschinen



A [mm]	356	D [mm]	334
B [mm]	215	E [mm]	89
C [mm]	406	F [mm]	312
GEWICHT _{Modul} [kg]	18	GEWICHT _{top} [kg]	3,5

2. Definition der beschriebenen Modelle

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

Legende

- | | |
|----|-----------------------|
| 1 | Steam-Aktuatorhebel |
| 2 | Dampfrohr |
| 3 | zusätzlicher Hahn |
| 4 | Netzschalter |
| 5 | Wahlschalter |
| 6 | Refresh-Taste |
| 7 | Druckmesser |
| 8 | Druckregler |
| 9 | Wasserstandsfenster |
| 10 | Abfluss |
| 11 | Tap 1 Brühen |
| 12 | Tap 2 Brühen |
| 13 | Wassereinlass |
| 14 | Stromanschluss |
| 15 | Tap 1 Niederspannung |
| 16 | Tap 2 Niederspannung |
| 17 | Abtropfschalen-Gitter |

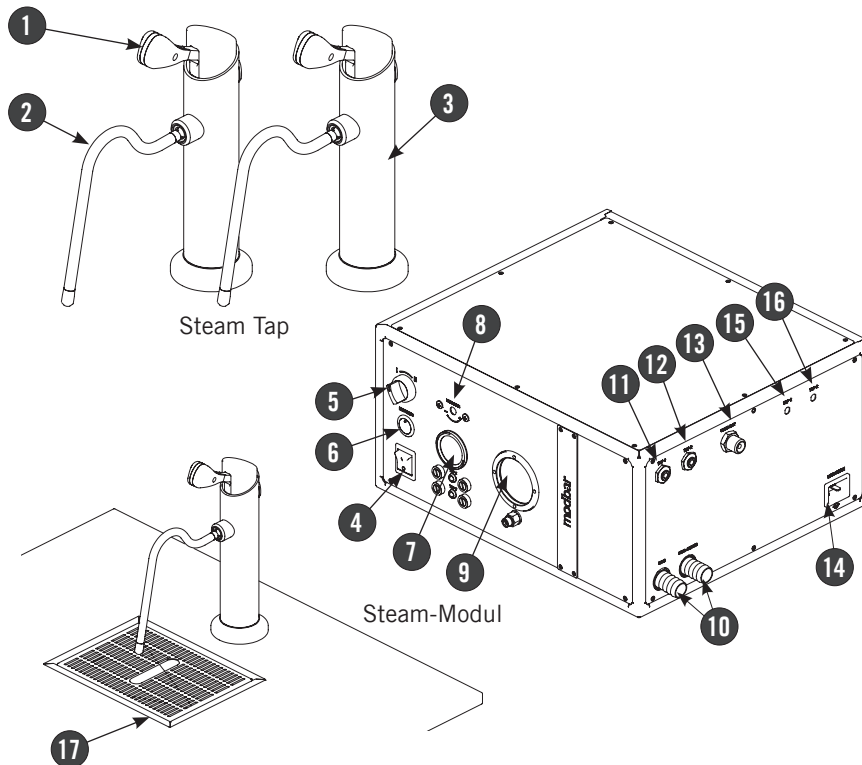
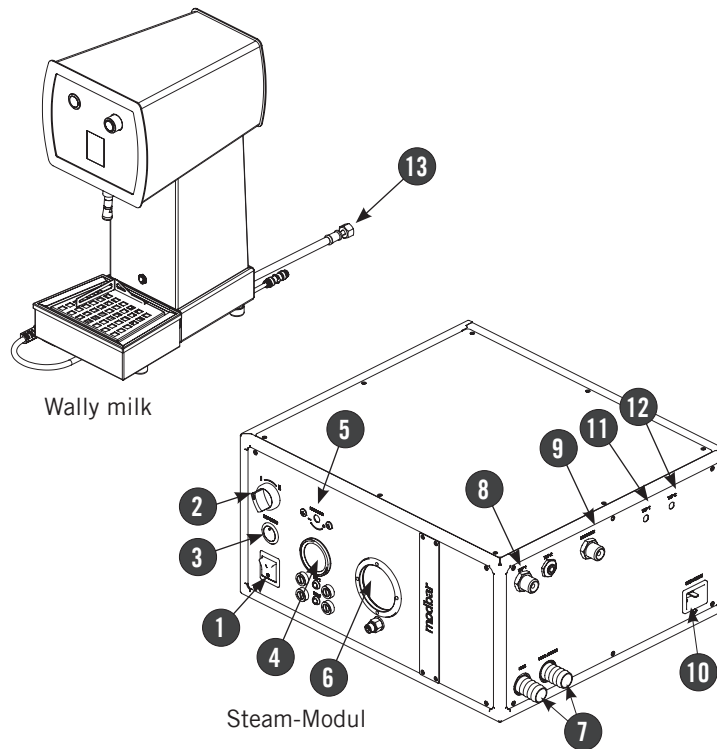


Abb. 1 - STEAM System

Die vorliegende Betriebsanleitung bezieht sich ausschließlich auf die folgenden Modelle aus unserer Produktion:
MODBAR, Steam System mit WALLY MILK



Legende

- 1 Netzschalter
- 2 Wahlschalter
- 3 Refresh-Taste
- 4 Druckmesser
- 5 Druckregler
- 6 Wasserstandsfenster
- 7 Abfluss
- 8 Wally passend
- 9 Wassereinlass
- 10 Stromanschluss
- 11 Tap 1 Niederspannung
- 12 Tap 2 Niederspannung
- 13 Geflochtener Schlauch für Dampf

ACHTUNG

**Der Wally Milk wird nicht
zusammen mit dem Steam
Module verkauft, sondern ist
separat erhältlich**

**Abb. 2 - STEAM System
mit WALLY MILK**

1) Allgemeine Beschreibung

Die Maschine ist mit 1 oder 2 Brühgruppen lieferbar und besteht im Wesentlichen aus folgenden Teilen:

- Ausgabe (n).

2) Beschreibung der einzelnen Maschinenteile

• Dampfkessel

Der Dampfboiler besteht aus einem zylindrischen Behälter aus AISI 300 Edelstahl. Jede Einheit wird einem Hydrauliktest bei einem Druck von 6 Bar unterzogen und besitzt einen Betriebsdruck von 1.7-1.8 bar. Nachfolgend eine Liste der Nutzvolumen und Anschlussleistungen je nach Anzahl der eingebauten Gruppen:

1 Dampfkessel 4,6 Liter 3600 Watt

Die Abdeckungen sind an beiden Enden des zylindrischen Behälters verschweißt und auf einer davon befindet sich das Gehäuse für das Wasserheizelement, welches ermöglicht, dass der Dampfkessel in ca. 10 Minuten den Betriebsdruck erreicht. Der Dampfkessel besitzt verschiedene Zubehörteile, die für die Sicherheitseinrichtungen, die Warmwasserversorgung und die Heizelemente verwendet werden.

Hergestellt aus AISI 300 Edelstahlrohr. Die Erwärmung erfolgt über ein Tauchheizelement.

- Betriebsdruck von 1.7-1.8 bar, automatisch von einem Druckschalter
- The pressure is displayed by means of a pressure gauge with a scale of 0 to 2 bar.
- Der Druck wird über einen Druckmesser mit Skala von 0 bis 3 bar angezeigt.
- Probelauf: hydraulischer Test bei 6 bar auf kleinen betriebsfertigen Kesseln in unserem Werk durchgeführt

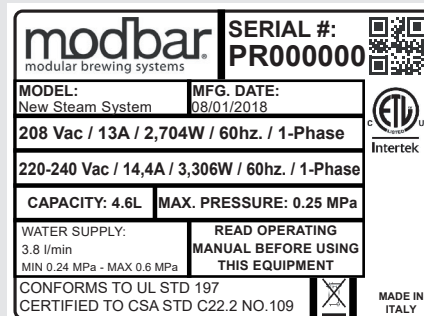
• Ausgabegruppen

Bestehend aus Edelstahl-Feinguss. Der Modbar-Dampfhahn wird über einen Hebelgriff bedient, der sich oben auf dem Hahn befindet. Dieser Griff betätigt ein Ventil, das den Dampf durch das Dampfrohr strömen lässt. Um Dampf abzugeben, bewegen Sie den Hebelgriff aus der geschlossenen Position in die geöffnete Position.

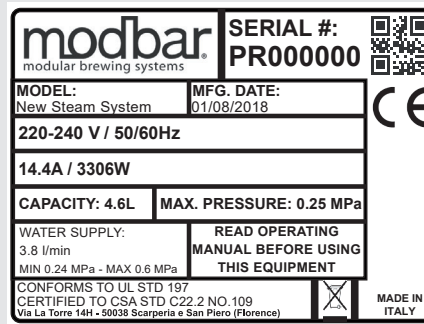
• Gehäuse

Das Gehäuse besteht aus lackiertem Stahlblech und aus Edelstahl. Die Struktur ist das Ergebnis spezieller Studien in Bezug auf Ästhetik, Optimierung der Ergonomie für den Bediener und Reduzierung möglicher Schäden auf ein Minimum.

• ETL Maschinen-Kennschild:



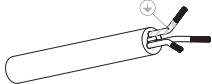
• CE Maschinen-Kennschild:



3. Installation

MODELL/SERIE	GRUPPE	V/Hz	NENNLEISTUNG (W)	NENN-EINGABE (A)	ABMESSUNGEN ELEKTRISCHES NETZKABEL (mm ²)
MODBAR NEW STEAM	1GR / 2GR	AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz	3306 2704	14,4 13	FÜR DETAILIERTE INFORMATIONEN SIEHE DIE ELEKTROANSCHLÜSSE

ELEKTRISCHES NETZKABEL:
3 X KABEL 1 X BLAU (NEUTRAL)
220V 1 X BRAUN (PHASE)
1 X GELB & GRÜN (ERDE)



⚠ ACHTUNG ⚠
DIE NEBENSTEHENDE ABBILDUNG BESCHREIBT
DEN ANSCHLUSS DER EINZELNEN KABEL AN DIE
STECKDOSE. BITTE BEACHTEN SIE AUCH DIE
GELTENDEN REGIONALEN, STAATLICHEN BZW.
LOKALEN NORMEN.

⚠ ACHTUNG ⚠
Um Bruch- oder Leckstellen zu vermeiden:
positionieren bzw. Lagern Sie die Steam-maschine 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 Sicherungen müssen durch solche mit den gleichen Merkmalen ersetzt werden
F1 = 2A, 250V.

⚠ ACHTUNG ⚠
Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

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

Empfohlene lichte Abstände

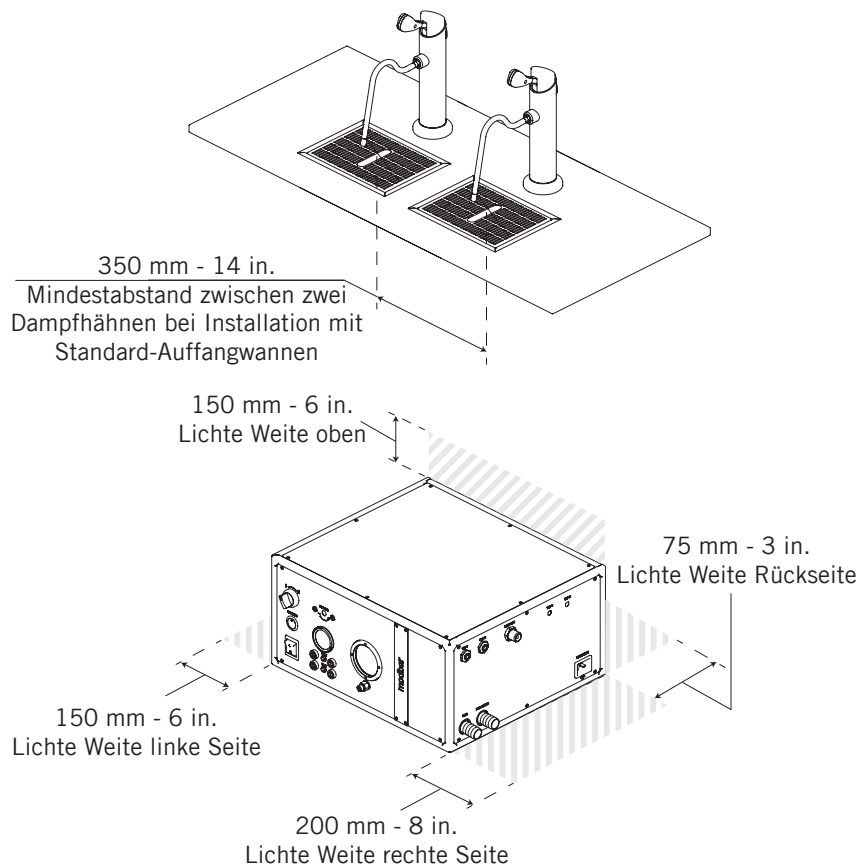


Abb. 3 - Installationsanleitung

▲ ACHTUNG ▲
Installation auf der Theke mit
Waagen: Die Stärke der Theke
muss zwischen 20mm und 100mm
liegen.

▲ WARNING ▲
Der wasserkessel enthält
wasser mit hoher temperatur.
Wassertemperaturen von
125°F/ 52°C können starke
verbrennungen oder den tod
durch verbrühen verursachen.

▲ ACHTUNG ▲
Bei jeder neuen installation
muss die maschine mit einem
neuen rohrleitungssatz und
entsprechenden dichtungen
ausgestattet werden.

ACHTUNG

Die wasserdruckversorgung muss zwischen 0,24 und 0,6 MPa liegen. Wenn nicht genug druck vorhanden ist ist es ratsam ein zusätzliches wasserversorgungssystem zu verwenden.

ACHTUNG

Der hersteller lehnt jegliche haftung für ereignisse ab, die durch das herstellen der erdung abweichend von den geltenden lokalen, nationalen und internationalen bestimmungen und gesetzen zur elektrik hervorgerufen wurden, oder andere elektrische bauteile falsch angeschlossen wurden.

ACHTUNG

Dieses gerät ist nicht für den gebrauch durch personen (einschliesslich kindern) mit geminderten 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

Vor der herstellung der elektrischen anschlüsse, sicherstellen, dass die beiden zugentlastungsverbinder fest am maschinenkörper befestigt sind, um unbeabsichtigte beanspruchung an den stromkabeln zu vermeiden.

ACHTUNG

Gefährliche spannung – Vor dem warten von der stromversorgung trennen.

ACHTUNG

- nur U.S.A. und KANADA -
nicht an einen kreis anschliessen, der mit mehr als 150V funktioniert, um die erdung an jedem fuss auszuführen.

ACHTUNG

Um bruch oder leaks zu vermeiden:
positionieren bzw. lagern sie die kaffeemaschine nicht an orten, an denen die temperatur das wasser im boiler oder im hydrauliksystem frieren könnte.

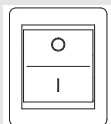
HINWEIS:

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

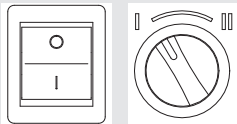
1) Netzschalterfunktion

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-Modus: In dieser Position befindet sich das Modul im Standby-Modus. Im Standby-Modus arbeiten alle Funktionen wie gewohnt, aber die Heizelemente werden nicht mit Strom versorgt. Dieser Modus wird für die Inbetriebnahme des Systems bei der Installation verwendet und kann auch für einige diagnostische Anwendungen nützlich sein.



II - Betriebsmodus: In dieser Position befindet sich das Modul im Betriebsmodus. Die Heizelemente werden mit Strom versorgt, und alle Funktionen arbeiten wie gewohnt.

**2) Installationsanleitung**

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.
- Das Modul beginnt mit der Befüllung des Kessels. Sobald der maximale Füllstand erreicht ist, wird das Modul nicht mehr gefüllt. Wenn voll, ist das Schauglas ungefähr halb voll mit Wasser.
- 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.

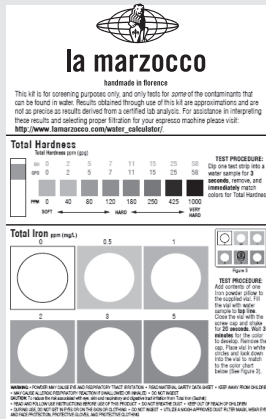
4) Accessories

Um die Maschine installieren zu können, muss folgendes vorhanden sein:

- Trinkwasserleitung mit 3/8" Gas (BSP) Absperrventil; (3/8" Druckanschluss für USA und Kanada)
- Stromversorgung entsprechend den technischen Daten der erworbenen Steammaschine:
- Einphasen 220Vca - 50/60 Hz mit Erdleiter, geschützter Buchse und bauartgenehmigtem Schalter
- Einphasen- Stromanschluss 200Vca - 50/60 Hz mit Erdleiter, geschützter Buchse und bauartgenehmigtem Schalter
- Ablassrohre.

5) Wasseranalyse

Um sicher zu stellen, dass das in die Maschine einlaufende Wasser den vorgegebenen Parametern entspricht, sind alle Maschinen von mit 2 Kits für die Wasseranalyse ausgestattet (siehe Abbildung), die jeweils 6 Messstreifen und eine Karte mit der Gebrauchsanleitung enthalten.



Die messbaren Parameter sind Gesamtwasserhärte, Eisengehalt, freies Chlor, Gesamtchlorgehalt, pH- Wert & Gesamtalkalität, Chloridgehalt.

Der Test des Wassers muss vor dem Einlauf in das verwendete Aufbereitungssystem vorgenommen werden, um festzustellen, ob die Parameter des in die Maschine einlaufenden Wassers innerhalb der von

La Marzocco empfohlenen Wertbereiche liegen. Nach Ausführung dieser Tests kann bestimmt werden, welches Filterungssystem sich am besten eignet. Dazu sind die anhand des Kits ermittelten Parameter auf unserer Website "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/) einzugeben.

6) Anschluss an das Wassernetz

Zum Anschluss der Maschine an das Wasserversorgungsnetz, befolgen Sie die im Kapitel Maschineninstallation aufgeführten Anweisungen und beachten Sie dabei die Angaben zu den Sicherheitsvorschriften für Wasseranschlüsse im Installationsland der Maschine. Um die korrekte und sichere Funktion der Maschine sicherzustellen, ein ausreichendes Leistungsniveau zu

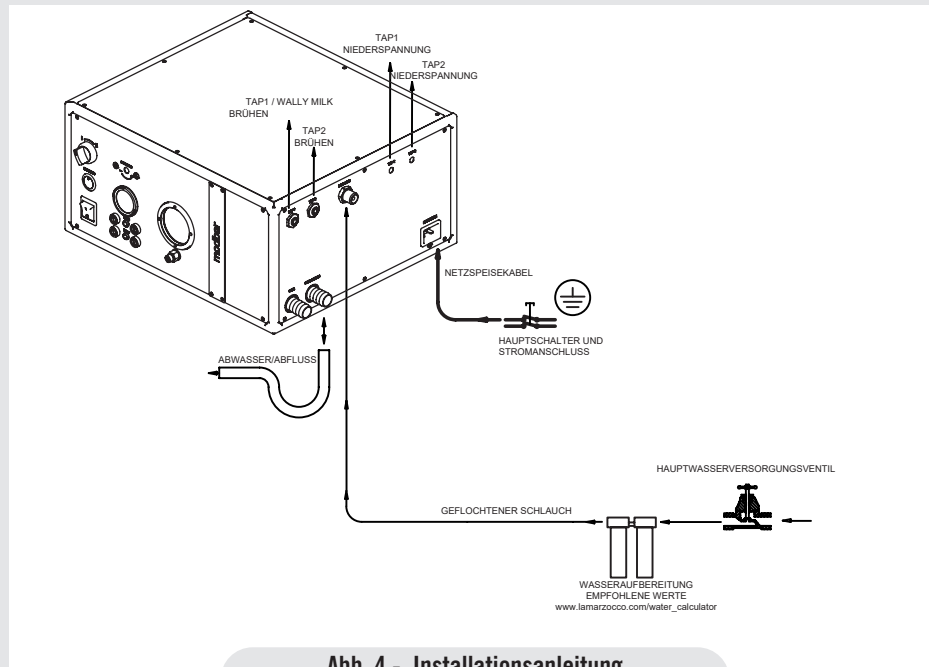


Abb. 4 - Installationsanleitung

beizubehalten und somit ein hochwertiges Getränk zu gewährleisten, muss das einlaufende Wasser eine Härte von über 7°f (70ppm, 4°d) und unter 10°f (100ppm, 6°d), einen pH-Wert von 6,5 bis 8,5 und einen Chloridgehalt von weniger als 30 mg/l aufweisen. Die Einhaltung dieser Werte gewährleistet höchste Leistungsfähigkeit der Maschine. Sollte es nicht möglich sein diese Werte einzuhalten, müssen entsprechende Vorrichtungen einzubauen, die in allen Fällen den einschlägigen nationalen Vorschriften bezüglich der Trinkbarkeit des Wassers eingehalten werden müssen.

Den eventuellen Wasserfilter/Entkalker anhand eines der mitgelieferten Schläuche aus Edelstahlgeflecht an das Trinkwassernetz anschließen. Vor dem Anschluss des Filters an die Hauptwasserversorgung, Wasser durchlaufen lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen, die sich in den Sitzen der Hähne und Ventile ablagern und somit deren Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen könnten. Den Wasserversorgungsanschluss des Dampfmoduls mit einem der mitgelieferten Schläuchen mit Edelstahlgeflecht anschließen. Danach den Dampfmoduleingang an den Wasserfilter-/Entkalkerausgang anschließen (falls vorhanden).

7) Elektroanschluss

a) Versorgungskabel

- Es handelt sich um das Hauptstromversorgungskabel, das der ganzen Dampfmaschine Strom zuführt:
- 200/220VAC 1 Phase 3-adriges Kabel mit 1,5mm² Querschnitt

8) Anschluss des Wasserablaufrohrs

Der Abfluss der Dampfmaschine muss mit den beiliegenden verstärkten Plastikrohrleitungen angeschlossen werden. Schließen Sie ein Ende der verstärkten Plastikrohrleitung an die Ablass-Schlauchverbindung rechts an der Dampfmaschine an und sichern Sie sie mit der mitgelieferten Schlauchschelle. Schließen Sie die anderen Enden an ein passendes Abwassersystem an.

Sollte eine solche Anlage nicht vorhanden sein und dies aufgrund der lokalen Vorschriften zulässig sein, so kann das abfließende Wasser in einem eigenen Eimer gesammelt werden. Eventuelle Verlängerungen des Ablaufschlauchs müssen anhand von PVC-Schlauch mit Stahlkern und geeigneten Schlauchklemmen ausgeführt werden.

Tabelle Wasserspezifikationen

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Gesamthärte	ppm	70	100
Gesamt Eisen (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Freies Chlor (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Gesamt Chlor (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	Wert	6,5	8,5
Alkalinität	ppm	40	80
Chloride (Cl ⁻)	ppm	nicht über	30

Anmerkung: Testen Sie die Wasserqualität (die Garantie verfällt, wenn die Wasserparameter nicht in dem im Kapitel "Installation" angegebenen Bereich liegen)

4. Gerätebedienung und Ausgabeschritte

CAUTION

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Dampfahn bedienen. Dampf ist heiß und verbrennt Sie, wenn er falsch verwendet wird. Der Dampfkessel enthält Wasser mit hoher Temperatur. Eine Wassertemperatur über 125°F / 52°C kann schwere Verbrennungen oder sogar den Tod verursachen.

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 heißen Getränken vorgesehen.

WICHTIG

Die Temperatur des Wassers im Dampfkessel und damit des Hahns/der Hähne kann eventuell über den Druckregler erhöht oder gesenkt werden (siehe Handbuch für detaillierte Anweisungen).

1) Vorbereitung der Espressomaschine

a) Heizkessel und Boiler mit Wasser füllen

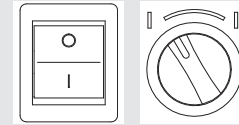
Nachdem die Installation erfolgt ist, müssen die Kessel wie folgt mit Wasser gefüllt werden.

Im Moment der Installation muss das Dampfmodul 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.
- Das Modul beginnt, den Boiler zu füllen. Nachdem der maximale Füllstand erreicht wurde, wird der

Füllvorgang abgebrochen. Wenn der Boiler voll ist, ist die Füllstandanzeige etwa zur Hälfte mit Wasser gefüllt.

- Nun kann in aller Sicherheit der Einschalt-Wahlschalter auf Betrieb eingestellt werden.



2) Warten bis sich die Dampfmaschine auf Betriebstemperatur erwärmt hat.

Im allgemeinen Gebrauch ist das Modul bereits betriebsfertig, und es ist nicht notwendig, das System zu kalibrieren. Um das Modul zu starten, führen Sie diese Schritte aus:

- Stellen Sie sicher, dass dem Modul gefiltertes Wasser zugeführt wird
- Drehen Sie den Netzschalter aus der Aus-Stellung im Uhrzeigersinn, um ihn in den Betriebsmodus zu versetzen
- An diesem Punkt beginnen sich die Elemente zu erwärmen. Wenn jede Heizzone die eingestellte Temperatur erreicht hat, ist das Modul betriebsbereit.

3) Dampfabgabe nach der Erstinstallation

Sobald der Vorgang zur ersten Installation beendet ist und vor der Dampfabgabe

führen Sie bitte folgende Schritte aus:

- Gehen Sie vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden. Schalten Sie jede Dampflanze mindestens eine Minute ein.

4) Herstellung von heißer Milch oder heißen Flüssigkeiten

Vor JEDER Verwendung von Dampf muss eine Leer-Abgabe vorgenommen werden, um die Beseitigung des Kondenswassers zu gewährleisten, das sich möglicherweise im Dampfrohr gebildet hat. Danach kann fortgefahren werden, wie in der Betriebsanleitung beschrieben.

Eine der mit dem Dampfventil verbundenen Dampflanzen (siehe S. 7, Pos. 2) in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen, den Hebel nach unten drücken (siehe S. 7, Pos. 1), bis am Ende der Lanze Dampf austritt.

Der Dampf gibt seine Wärme an die Flüssigkeit ab, so dass diese bis zum Siedepunkt erhitzt werden kann.

Dabei muss darauf geachtet werden, dass die Flüssigkeit nicht überläuft, da es sonst zu schweren Verbrühungen kommen kann. Um zu vermeiden, dass ein eventueller, vorübergehender Druckabfall im Kessel zum teilweisen Ansaugen der zu erhitzenden Flüssigkeit führt, so dass nach einigen Tagen sowohl der vom Dampfrohr abgegebene Dampf als auch die abgegebene Flüssigkeit einen üblen

Geruch annehmen, empfiehlt es sich, vor dem eigentlichen Erhitzen der Flüssigkeit ein-oder zweimal Dampf „leer“ abzulassen, d.h. das Dampfventil bei nicht in die Flüssigkeit getauchtem Dampfrohr kurz zu öffnen und zu schließen. Das Äußere des Dampfrohrs mit einem geeigneten Tuch reinigen.

Auf die Gefahr achten, sich mit dem Dampf zu verbrühen.

Zum Aufschäumen der Milch für die Herstellung von Cappuccino ist wie folgt vorzugehen:

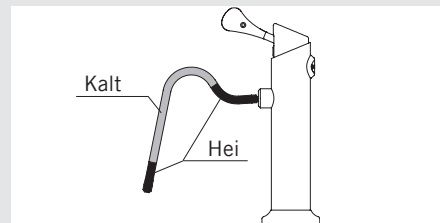
- Nach dem „Ausblasen“ des Dampfrohr den halb mit Milch gefüllten Behälter unter das Dampfrohr stellen, vorsichtig den Dampfregler drehen und den Behälter anheben, bis das Ende des Dampfrohrs knapp unter der Oberfläche der Milch eingetaucht ist. Nun den Behälter auf und ab bewegen, so dass das Dampfrohr in der Milch tiefer oder weniger tief eingetaucht ist, bis die gewünschte Menge Schaum erzeugt wurde. Die Milch sollte auf etwa 65/70°C (149/158°F) erhitzt werden. Zur Herstellung eines Cappuccinos kann nun die Milch in eine Tasse mit Kaffee gegossen werden.

5) Ausgabeschritte

Der Modbar-Dampfhahn wird über einen Hebelgriff bedient, der sich oben auf dem Hahn befindet. Dieser Griff betätigt ein

Magnetventil, das den Dampf durch die Dampflanze strömen lässt.

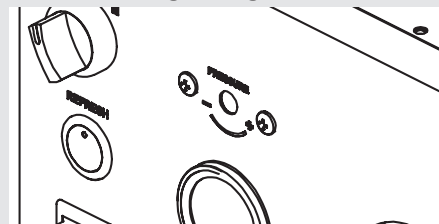
Um Dampf abzugeben, bewegen Sie den Hebelgriff aus der geschlossenen Position (oben) in die geöffnete Position (unten). Der Hebel wird dank einer Feder, die unter dem Hebel selbst angebracht ist, wieder nach oben gezogen. Um den Dampf zu stoppen, drücken Sie den Hebel wieder nach unten.



6) Druckregler

Es ist möglich, den Druck im Dampfkessel durch einen Druckregler zu regeln (siehe S. 7, Pos. 8).

Die Einstellung darf nur von autorisiertem und qualifiziertem Fachpersonal mit einem Werkzeug durchgeführt werden.



5. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung

ACHTUNG

Es dürfen keine Wasserstrahlen zur Reinigung der Maschine verwendet werden, ebenfalls sollte Sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Wasserstrahlen verwendet werden.

ACHTUNG

Bei nichtbeachtung der obigen anweisungen kann der hersteller nicht für personen- oder sachschiäden haftbar gemacht werden.

ACHTUNG

Die maschine muss dauerhaft an eine feste verkabelung angeschlossen werden. Es ist zwingend erforderlich, eine fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem nenn-betriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.

ACHTUNG

Das gerät muss so installiert werden, dass das technische fachpersonal ungehinderten zugang zur ausführung von wartungsvorgängen hat.

ACHTUNG

Dieses gerät darf nicht in wasser getaucht oder mit wasser bespritzt werden, um sie zu reinigen. Für die reinigungsvorgänge die nachfolgend aufgeführten anleitungen aufmerksam lesen.

ACHTUNG

Um bruch oder leaks zu vermeiden: positionieren bzw. lagern sie die steam-maschine nicht an orten, an denen die temperatur das wasser im boiler oder im hydrauliksystem frieren könnte.

ACHTUNG

Der wasserkessel enthält wasser mit hoher temperatur . wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke verbrennungen oder den tod durch verbrühen verursachen.

ACHTUNG

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

Allgemeine Sicherheitshinweise für Service und Wartung

- Stellen Sie vor Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten den Hauptschalter auf „OFF“ und unterbrechen Sie die Stromzufuhr durch Ziehen des Netzsteckers oder Deaktivieren des entsprechenden Trennschalters. Beachten Sie bei allen Reinigungsarbeiten ausschließlich den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Seien Sie bei der Durchführung von Wartungsarbeiten immer vorsichtig, da

das Gerät heiß sein kann. Wir empfehlen, das Gerät vor der Durchführung von Wartungsarbeiten vollständig abkühlen zu lassen.

1) Reinigung des Ablassbehälters

Entfernen Sie das Gitter der Abtropfschale mindestens zweimal pro Woche und reinigen Sie es.

2) Reinigung des Gehäuses

Mit einem weichen Tuch in Richtung der eventuellen Satinierung der Edelstahloberfläche abreiben. Keinesfalls Alkohol oder Lösungsmittel zur Reinigung von Schriftzügen oder lackierten Teilen verwenden, da diese dadurch geschädigt werden können.

3) Wassersieb/Entkalker

Die korrekten Betriebs- und Reinigungsanleitungen finden Sie in den dem Wassersieb/Entkalker beiliegenden Unterlagen.

4) Reinigen der Dampfdüsen

Die Dampfdüsen müssen sofort nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch von außen gereinigt werden. Außerdem muss durch einen Dampfstoß ein kurzes Öffnen des Dampfventils hervorgerufen werden,

um Ablagerungen im Innern der Düsen zu vermeiden, die den Geschmack der zu erhitzenden Getränke beeinträchtigen könnten.

5) Druckabbau im Dampfboiler

Drehen Sie den Wahlschalter in Position I und drücken Sie dann den Dampfhebel nach unten, um den Dampfkessel drucklos zu machen.

• **Refresh Dampfkessel:** um diese Funktion zu aktivieren, müssen Sie die Refresh-Taste drücken (siehe S. 7, Pos.6). Während dieser Operation entleert der Kessel Wasser in die Ablaufwanne.

Nach dem Wassertauschzyklus füllt sich der Kessel vor der Wiederaufnahme des normalen Betriebs.

Anmerkung: Verwenden Sie die Refresh-Taste für 2 Minuten am Ende des Arbeitstages mindestens zweimal pro Woche. Drücken Sie erneut die Refresh-Taste, um diese Funktion zu beenden.

- **Entwässerung Dampfkessel:** Wir empfehlen den Dampfkessel jährlich mit Hilfe des speziellen Kugelventils im Inneren des Moduls vollständig zu entleeren.

WICHTIG

Wenn die Maschine länger als 8 Stunden nicht benutzt wird und nach allen längeren Stillstandzeiten müssen vor Abgabe von Kaffee mehrere Spülzyklen ausgeführt werden, um die maximale Leistung der Maschine zu nutzen, wobei wie folgt vorzugehen ist:

- Dampf: Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfrohren der Maschine Dampf ablassen;

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, müssen folgende Sicherheitsvorschriften eingehalten werden:

- Die Maschine vom Wassernetz trennen bzw. in jedem Fall die Wasserversorgung unterbrechen;
- Die Maschine vom Stromnetz trennen.

6. Außerbetriebnahme und Abrüstung

1) Abrüstung und Vernichtung

Zunächst den Hauptschalter auf "0" bzw. "OFF" stellen.

Abkabeln der Stromversorgung

Die Steammaschine 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. Entfernen Sie die Schlauchverbindung der

Dampfmaschine zur Wasserleitung. Die Wasserleitung am Einlauf/am Entkalker lösen.

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

Diese Vorgänge kommen zu den Periodischen Wartungs- und Reinigungsvorgängen hinzu, siehe Angaben in Kap. 5

Die folgenden Wartungs- und Inspektionsvorgänge sind periodisch von qualifizierten Technikern auszuführen. Der Zeitaufwand für die regelmäßige Wartung wird durch die Menge der täglichen Arbeit und/oder den Verbrauch von Heißgetränken bestimmt.

HINWEIS: Die Garantie schließt diese periodischen Vorgänge nicht ein.

ALLE 3-4 MONATE

- Wasser aus dem Boiler ablassen
- Die O-Ringe des Kugelgelenks des Dampfrohrs austauschen
- Wasserhärte prüfen/festhalten (die Garantie wird ungültig, wenn die Parameter des Wassers nicht den Werten entsprechen, die im Kapitel
- “Installation” angegeben sind)
- Wassereinlauf-Magnetventil inspizieren
- Wasserkreislauf inspizieren (auf Leckagen oder Verstopfung)
- Einwandfreie Funktion aller Schalter prüfen
- Füllstandsonden inspizieren
- und reinigen
- Überprüfen Sie die Stutzendüse auf Verstopfung

JÄHRLICH (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Verkabelung inspizieren
- Sicherheitsschalter der Boiler inspizieren
- Temperatursonden des Boilers ausbauen und reinigen/inspizieren
- Sorgfältige Kontrolle, dass alle Kabel an der Klemmleiste korrekt mit 2,4 Nm festgezogen sind

ALLE 3 JAHRE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Den Zustand im Inneren der Boiler kontrollieren. Falls notwendig mit einem geeigneten, lebensmittelechten Produkt ausspülen.

Beschreibung

- Diese Dampfmaschine gibt dem Benutzer einige Rückmeldungen, wenn ungewöhnliche Betriebszustände auftreten.

Beschreibung	Abhilfe
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 Espresso-Modul ist mit zwei Sicherheitsschaltern ausgestattet, die von einem Thermostat überwacht werden und sich im Bereich der Tür des Heizelements am Boiler befinden. Wenn der Dampfboiler nicht heizt, kann dies durch die Betätigung 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 Dampfmoduls und können nicht vom Bediener zurückgestellt werden. Sollte einer der Sicherheitsschalter angesprochen haben, muss wahrscheinlich das Modul 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 Wasser in der Füllstandanzeige ist. Wenn der Boiler zu voll oder zu leer ist, führt dies zur Unterbrechung der Funktion der Ausgabeeinheit. Kontrollieren, dass ein ausreichender Druck vorhanden ist. Wenn die Temperatur auf einen Wert unter dem Siedepunkt eingestellt ist, kann das Dampfrohr keinen Dampf abgeben. Kontrollieren, dass der Hebel des Dampfrohrs an der darunter liegenden Betätigungswelle anliegt. Wenn der Hebel zu locker sitzt, kann das Dampfrohr nicht funktionieren.
Es ist Dampf und/oder Wasser am Kugelgelenk oder an der Betätigungswelle zu sehen	Dies bedeutet, dass der O-Ring sich abzunutzen beginnt und die Maschine daher bald gewartet werden muss. Beim Kundendienst von Modbar kann ein Satz O-Ringe angefordert werden, ebenso wie die detaillierte Anleitung für deren Austausch.

Beschreibung	Abhilfe
Der Boiler wird nicht gefüllt	Kontrollieren, dass die Wasserversorgung am Modul offen ist. Kontrollieren, dass ein ausreichender Wasserdruck vorhanden ist. Der für das Gerät Modbar zulässige Druckbereich liegt zwischen 0,24 und 0,6 MPa. Wenn der Wasserdruck zu niedrig ist, kann der Boiler nicht gefüllt werden.

manual

modbar - steam system

Modbar Steam es un sistema de calentamiento mediante vapor independiente para establecimientos minoristas que requieren una capacidad de vapor importante con una estética moderna y minimalista. Ideal para cafeterías que desean completar su sistema Modbar, incrementar la capacidad de vapor de una barra existente o crear una estación de calentamiento de bebidas independiente.



modbar™

modbar - steam system

Guía Sobre el Funcionamiento V2.0 - 05/2022

Capítulos

1. Advertencias Generales y Normas de Seguridad	pág. 3
2. Definición de los Modelos Tratados	pág. 8
3. Instalación	pág. 11
4. Funcionamiento de la Máquina y Operación de Dispensación	pág. 17
5. Mantenimiento y Limpieza Periódica	pág. 19
6. Puesta Fuera de Servicio y Demolición	pág. 21
7. Operaciones Programadas de Mantenimiento y de Control	pág. 22

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

Steam 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 de bebidas calientes.

ATENCIÓN

Riesgo de incendio y descarga eléctrica. Reemplace solo con cables de repuesto originales del fabricante, consulte el catálogo de piezas.

1) Precauciones importantes

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

- El uso, limpieza y mantenimiento de esta Steam máquina é 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.

2) Esta guía sobre el funcionamiento forma parte integrante y esencial del producto, debiendo ser entregada a todos los consumidores. Se ruega a los consumidores que lean atentamente las sugerencias incluidas, puesto que facilitan información importante sobre la seguridad durante la instalación, funcionamiento y mantenimiento.

El presente manual deberá conservarse con esmero y estar disponible para cualquier futura consulta y para cualquier nuevo usuario del producto.

3) Asegúrese de que el producto está íntegro examinando su embalaje, comprobando que no tenga signos de daño que podrían afectar afectado el interior de la máquina.

4) Verifique la integridad de la máquina después de haber retirado el embalaje con cuidado.

En caso de duda, no continúe y contacte inmediatamente al concesionario o vendedor que procederá a enviar personal especializado y autorizado para operar en la máquina.

5) Los elementos del embalaje (cajas, bolsas, poliestireno expandido y otro) no deben dejarse al alcance de los niños, puesto que son fuentes de peligro, ni deben dispersarse en el medio ambiente.

6) Compruebe que los datos de la placa responden a los de la red eléctrica instalada en el lugar en el que se va a utilizar la máquina.

7) La instalación de la máquina debe llevarse a cabo conforme a los códigos

y reglamentos eléctricos e hidráulicos locales. Además, la instalación debe efectuarse según lo dispuesto en las instrucciones del fabricante y debe correr a cargo de personal técnico autorizado y cualificado.

8) Una instalación incorrecta podría causar daños personales, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

9) Solo podrá conseguirse un funcionamiento eléctrico seguro de este aparato cuando se haya efectuado una conexión a la red eléctrica correcta, de acuerdo con los códigos y reglamentos de seguridad locales, nacionales e internacionales, y en concreto cuando la unidad se ponga a tierra.

Asegúrese de que la puesta a tierra se realice

correctamente, puesto que es un elemento fundamental para la seguridad. La conexión debe ser comprobada por personal cualificado.

10) Luego asegúrese de que la capacidad del sistema eléctrico a disposición se adapta al consumo de potencia máxima, indicado en la Steam máquina.

11) Se desaconseja utilizar adaptadores, clavijas múltiples y/o prolongaciones. Si no se puede evitar el uso, asegúrese de que respeten los códigos y reglamentos de seguridad locales, nacionales e internacionales, prestando atención a no superar los voltajes, potencias y absorciones indicados en estos adaptadores y prolongaciones.

12) Este aparato solo deberá destinarse al uso para el

cual ha sido expresamente proyectado y realizado. Cualquier otro uso se considerará impropio y por lo tanto peligroso.

El fabricante declina toda responsabilidad derivada de un uso inadecuado e irracional.

Esta máquina no debe instalarse en una cocina.

13) El uso de cualquier aparato eléctrico exige el cumplimiento de algunas normas básicas.

En nuestro caso, estas son:

- Evitar tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No usar el aparato con los pies descalzos.
- No usar prolongaciones en cuartos de baño.
- No desenchufe el aparato de la corriente tirando del cable.
- No deje el aparato expuesto

a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).

- No permita que usen el aparato niños o personas que no están en disposición de utilizarlo.
- No limpie el panel de mandos con paños mojados puesto que no está asegurada la estanqueidad.

14) Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y/o limpieza, ponga en posición “0” u “OFF” el interruptor general situado en la máquina y desenchufe el aparato de la red de alimentación eléctrica extrayendo la clavija o apagando el interruptor del sistema. Para las operaciones de limpieza, atégase exclusivamente a lo previsto en el presente manual.

15) En caso de mal funcionamiento o averías en



el aparato, desenchúfelo de la red eléctrica (como se describe en el punto anterior) y cierre el grifo de alimentación de agua. Absténgase de intentar repararlo y diríjase a personal cualificado y autorizado desde el punto de vista profesional. La posible reparación del producto deberá ser efectuada únicamente por la casa fabricante o por un centro autorizado utilizando exclusivamente recambios originales. El hecho de no respetar lo anterior pondría en peligro la seguridad del aparato e implicaría la pérdida de la garantía.

16) En el momento de la instalación, hay que prever un interruptor omnipolar como exigen las normas de seguridad vigentes, dotado de fusibles aptos para soportar la potencia de la máquina a conectar.

17) Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda extender todo el cable de alimentación.

18) No obstruya las rejillas de aspiración o de disipación y, en concreto, no cubra con paños u otro la superficie caliente-tazas.

19) El cable eléctrico de la máquina no debe ser sustituido por el usuario. Si se daña, apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica retirando la clavija del enchufe o desactivando el circuito mediante el relativo interruptor y cierre el circuito del agua. Para sustituir el cable eléctrico, contacte exclusivamente a profesionales cualificados.

20) Estas instrucciones también están disponibles en un formato alternativo en una página web.

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

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

21) 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.

22) Controlar que los siguientes accesorios estén incluidos:

- 3 mangueras trenzadas de acero inoxidable para conexiones hidráulicas;
- 5 m de tubo de plástico reforzado para drenaje;
- 9 abrazaderas para el tubo.

23) Si la máquina se ha posicionado temporalmente en una zona con temperatura ambiente inferior a 0°C/32°F, contacte a la asistencia técnica antes de usarla.

24) La presión suministrada

a la caldera del agua debe estar comprendida entre los 0,2 y los 0,6 MPa.

La presión máxima del agua de entrada será de al menos 1,0 Mpa (Dinamarca, Noruega, Suecia, Finlandia).

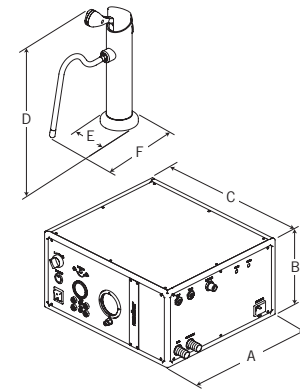
25) La máquina está preparada para ser conectada permanentemente a una instalación eléctrica fija. Es obligatorio instalar un interruptor diferencial con una corriente operativa residual nominal no superior a 30mA.

26) Esta máquina está diseñada únicamente para preparar café y bebidas calientes.

27) 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.

28) Dimensiones y pesos comunes a todas las máquinas



A [mm]	356	D [mm]	334
B [mm]	215	E [mm]	89
C [mm]	406	F [mm]	312
PESO _{Modulo} [kg]	18	PESO _{Tap} [kg]	3,5

2. Definición de Los Modelos Tratados

El presente manual de uso se refiere exclusivamente a los siguientes modelos fabricados por nosotros:

MODBAR, Steam System

Leyenda

- 1** Palanca del actuador de vapeur
- 2** Lance pour vapeur
- 3** Grifo adicional
- 4** Interruptor de encendido
- 5** Selector
- 6** Botón de refrescamiento
- 7** Manómetro
- 8** Presostato
- 9** Mirilla de señalización de agua
- 10** Drenaje
- 11** Tap 1 de vapeur
- 12** Tap 2 de vapeur
- 13** Entrada de agua
- 14** Entrada de alimentación eléctrica
- 15** Tap 1 baja tensión
- 16** Tap 2 baja tensión
- 17** Bandeja de descarga extraíble

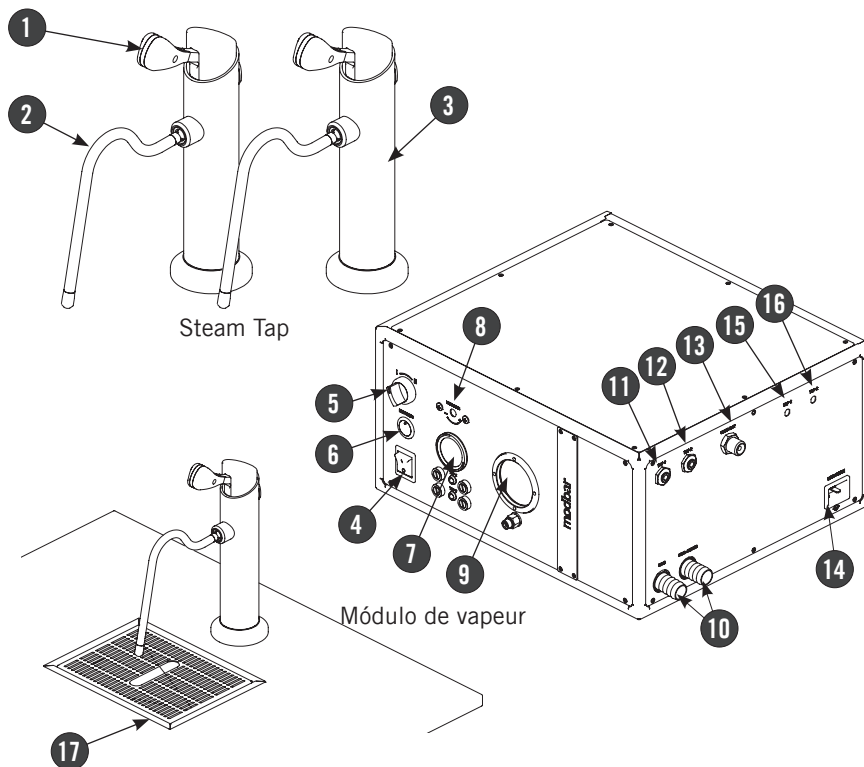
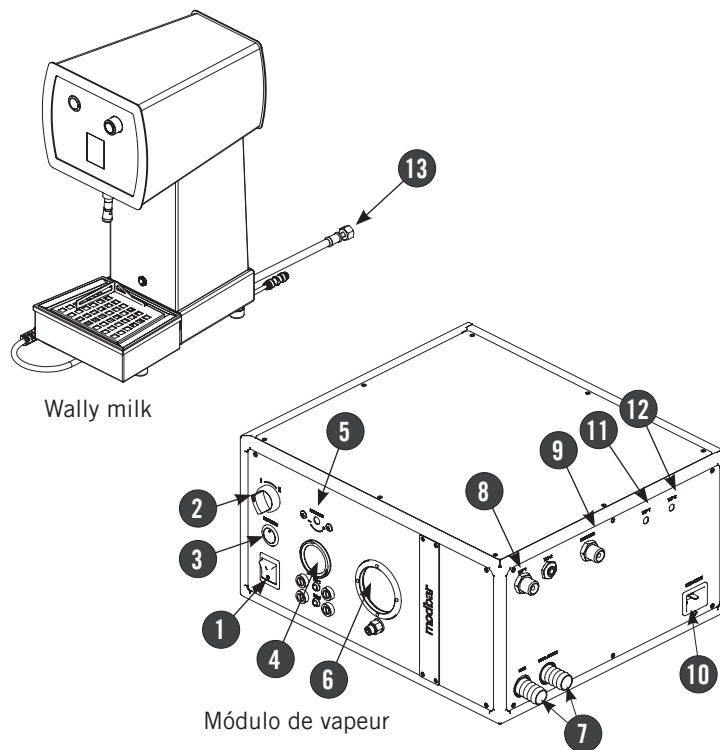


Fig. 1 - Sistema STEAM

This operating manual refers exclusively to the following models, of our own manufacture:
MODBAR, Steam System con WALLY MILK



Legend

- 1 Interruptor de encendido
- 2 Selector
- 3 Botón de refrescamiento
- 4 Manómetro
- 5 Presostato
- 6 Mirilla de señalización de agua
- 7 Drenaje
- 8 Ajuste de Wally
- 9 Entrada de agua
- 10 Entrada de alimentación eléctrica
- 11 Tap 1 baja tensión
- 12 Tap 2 baja tensión
- 13 Manguera Trenzada para Vapor

⚠ ATENCIÓN ⚠
El Wally milk no se vende junto con el Steam Module, sino que se suministra por separado.

Fig. 2 - Sistema STEAM con WALLY MILK

1) Descripción general

La máquina está disponible en las versiones 1 y 2 grupos de erogación y están constituidas básicamente por las siguientes partes:

- Grifo(s) de dispensación.

2) Description des différentes pièces

• Chaudière vapeur

La caldera de vapor está compuesta por un depósito cilíndrico fabricado con acero inoxidable de la serie AISI 300. Cada unidad se somete a un ensayo hidráulico, a una presión de 6 bares, y posee una presión de funcionamiento de 1,7-1,8 bares. La siguiente es una lista de los volúmenes efectivos y las potencias nominales según la cantidad de grupos instalados:

1 Chaudière vapeur 4,6 liters 3600 Watt

Las cubiertas están soldadas en cada extremo del tanque cilíndrico y en una de ellas hay un alojamiento para el calentador de agua, que permite a la caldera de vapor llegar a la presión de funcionamiento en aproximadamente 10 minutos. La caldera de vapor posee varias conexiones para los dispositivos de seguridad, el suministro de agua caliente y vapor y el calentador.

Composé d'un tube en acier inoxydable AISI 300. Le chauffage est réalisé

au moyen d'un élément chauffant à immersion plaqué.

- La presión de funcionamiento de 1,7-1,8 bares, controlada automáticamente mediante un presostato
- La presión se visualiza a través de un indicador de presión con una escala de 0 a 3 bares.
- Dispositivo de seguridad, basado en una válvula mecánica de expansión, con muelle de reacción regulado a 2,5 bares.
- Prueba: prueba hidráulica a 6 bares efectuada en nuestra fábrica en pequeñas calderas listas para usar.

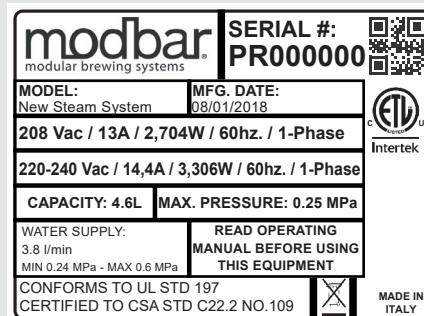
• Grupos de dispensación

Consisten en un molde de precisión de acero inoxidable. El grifo de vapor Modbar se hace funcionar por medio de una palanca ubicada en la parte superior del grifo. Esta palanca activa una válvula que permite que el vapor pase a través de la varilla correspondiente. Para dispensar el vapor, mueva la palanca desde la posición de cerrado a la de abierto.

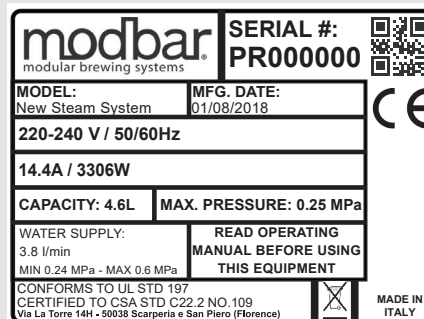
• Revestimiento

Está constituido por una carcasa de lámina de acero pintada y de acero inoxidable. La estructura es el resultado de estudios concretos para la función estética, para optimizar la ergonomía al usuario y para reducir al mínimo la posibilidad de sufrir daños.

• Placa máquina ETL:



• Placa máquina CE:



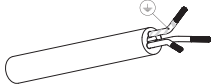
3. Instalación

MODELO/SERIE	GRUPO	V/Hz	POTENCIA NOMINAL (W)	INPUT NOMINAL (A)	DIMENSION CABLE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA (mm²)
MODBAR NEW STEAM	1GR / 2GR	AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz	3306 2704	14,4 13	POR LOS DETALLES VER LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS

CABLE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:

3 X ALAMBRES 220V

1 X AZUL (NEUTRO)
1 X MARRON (FASE)
1 X AMARILLO & VERDE (TIERRA)



ATENCIÓN

LA FIGURA DE AL LADO MUESTRA COMO CONECTAR CADA ALAMBRE A LA CLAVIJA. RESPECTAR TAMBIÉN LAS NORMAS FEDERALES, NACIONALES O LOCALES EN VIGOR.

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

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

ATENCIÓN

Esta máquina no debe instalarse en una cocina.

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.

Espacios libres recomendados

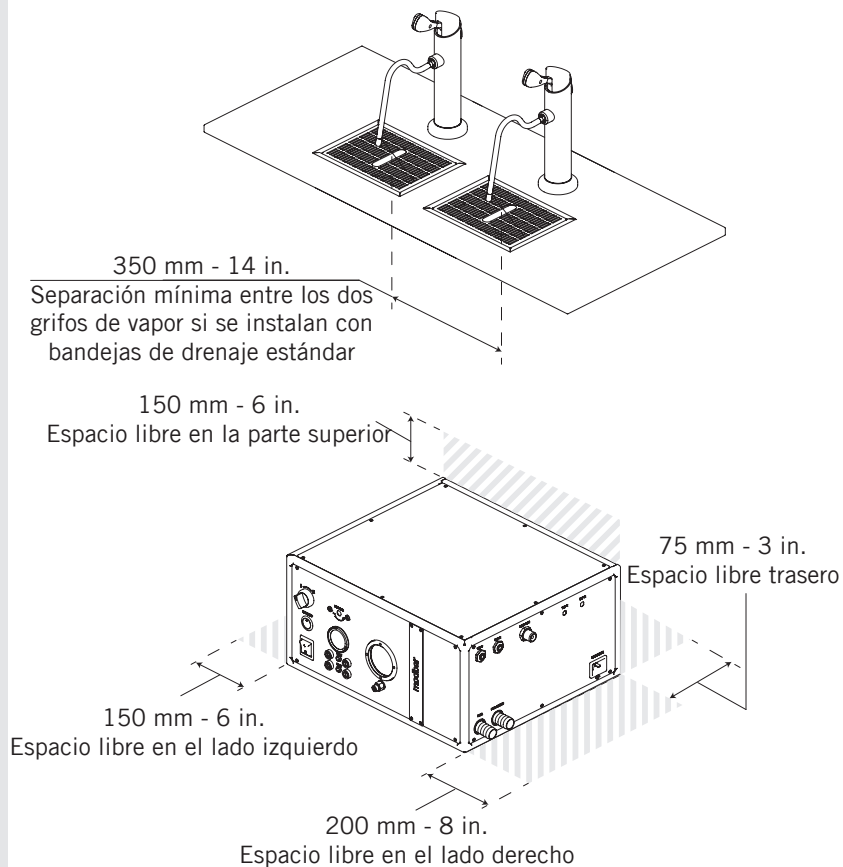


Fig. 3 - Guía de instalación

ATENCIÓN

Instalación en el mostrador con básculas:
El grosor del mostrador debe ser de entre 20 mm y 100 mm.

ATENCIÓN

Las Chaudière Vapeur y del vapor contienen agua a temperatura elevada. Una temperatura del agua superior a 52°C / 125°F puede ser causa de quemaduras graves o la muerte (Chaudière Vapeur 97°C / 207°F)

ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

La presión del agua entrante debe estar comprendida entre 0,24 y 0,6 MPa. Si no está disponible una presión suficiente, sugerimos usar un sistema añadido de suministro de agua.

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.

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

Antes de efectuar posibles conexiones eléctricas, compruebe que los 2 conectores con collar de apretado estén bien fijados al cuerpo de la máquina a fin de evitar someter los cables de alimentación a esfuerzos involuntarios.

ATENCIÓN

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

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.

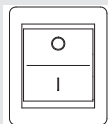
Note:

- 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.

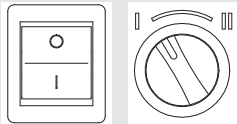
1) Funciones del Interruptor de Encendido

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. Pasa electricidad a los elementos térmicos y todas las funciones operan normalmente.

**2) Guía de instalación**

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.
- El módulo comenzará a llenar la caldera. Una vez alcanzado el nivel de llenado máximo, el módulo detendrá el llenado. Cuando está lleno, la mirilla estará llena de agua aproximadamente a la mitad.
- 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.

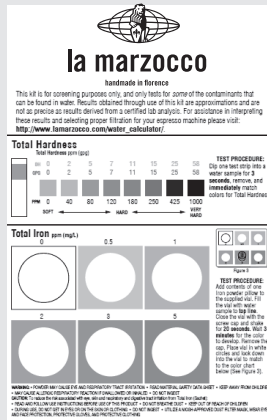
4) Accesorios

Para proceder a la instalación, es necesario disponer de:

- Canalización de agua potable con grifo terminal de 3/8" gas (BSP); (Compresión 3/8" para Estados Unidos y Canadá).
- Alimentación eléctrica conforme a las especificaciones relativas a la máquina de café espresso adquirida:
- Conexión eléctrica monofásica a 220Vca - 50/60 Hz con tierra, enchufe protegido e interruptor homologado
- Conexión eléctrica monofásica a 200Vca - 50/60 Hz con tierra, enchufe protegido e interruptor homologado
- Conductor de descarga.

5) Análisis del agua

Para poder garantizar que el agua que entra en la máquina se ajusta a los parámetros preestablecidos, todas las máquinas incluirán 2 kits para analizar el agua (véase la imagen). Cada uno comprende 6 bandas de medición y una cartulina con las instrucciones de uso.



Los parámetros que podrán medirse son: dureza total, hierro, cloro libre, cloro total, pH & alcalinidad total, cloruros.

El agua deberá analizarse antes del sistema de tratamiento utilizado después para comprobar si los parámetros del agua que entra en la máquina de café se ajustan a los recomendados por La Marzocco.

Una vez analizada, es posible comprobar

qué sistema de filtración es más adecuado, introduciendo los parámetros obtenidos mediante el kit en nuestro sitio web (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

6) Conexión a la red hídrica

Para conectar la máquina a la red hídrica, seguir las indicaciones del capítulo que se refiere a la instalación de la máquina, en particular, aquellas relacionadas con las normas de seguridad hidráulica propias de cada país en el cual se instala la unidad. Para garantizar el funcionamiento correcto y seguro de la máquina, mantener un nivel adecuado de sus prestaciones y garantizar

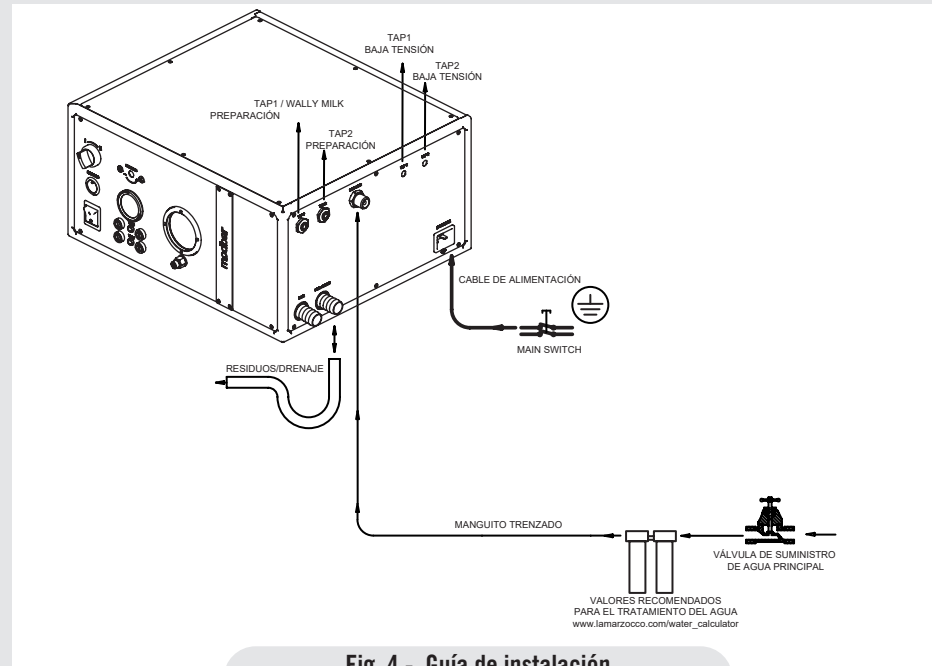


Fig. 4 - Guía de instalación

una calidad elevada de la bebida erogada, es oportuno que el agua de ingreso tenga una dureza superior 7°f (70ppm, 4°d) e inferior a 10°f (100ppm, 6°d), pH entre 6,5 y 8,5 y una cantidad de cloruros disueltos inferior a 30 mg/l. El respeto de estos valores permite a la máquina funcionar con la máxima eficiencia. Si estos parámetros no son conformes, se debe prever la presencia de dispositivos específicos, haciendo referencia en cada caso a las normas nacionales vigentes en materia de potabilidad del agua. Realizar la conexión del eventual filtro/depurador de agua a la red de agua potable por medio de uno de los tubos flexibles de acero inoxidable trenzados. Antes de conectar el filtro a la red de suministro de agua, dejar correr el agua para eliminar los eventuales residuos que, de lo contrario, podrían depositarse en las sedes de los grifos y las válvulas, y comprometer la funcionalidad adecuada de la unidad. Conectar el suministro de agua del módulo de vapor usando una de las mangueras trenzadas de acero inoxidable provistas. Luego, conecte la entrada del módulo de vapor al filtro de agua/salida del ablandador (si está presente).

7) Conexión eléctrica

a) Cable de alimentación

- Este es el cable de alimentación principal que suministra energía a toda la máquina de vapor:
- Cable de tres núcleos monofásico 200/220 VCA de sección 1,5 mm²

8) Conexión del depósito de agua de descarga

El drenaje de la máquina de vapor se conecta mediante los tubos plásticos reforzados incluidos. Conectar un extremo del tubo de plástico reforzado a la conexión del tubo de drenaje en el lado derecho de la máquina de vapor y asegurar con la abrazadera para el tubo incluida. Conectar los otros extremos a un sistema apropiado de recolección de aguas servidas.

Cuando el mencionado sistema no esté disponible, y si es aceptable según las normas locales, es posible recoger los líquidos de drenaje en un cubo adecuado y deberán efectuarse posibles prolongaciones del tubo de descarga mediante tubos de PVC con núcleo de acero y collares sujetatubos adecuados.

Tabla de especificaciones del agua

		Mín.	Máx.
T.D.S.	ppm	90	150
Dureza total	ppm	70	100
Hierro total (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Cloro libre (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Cloro total (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	valor	6,5	8,5
Alcalinidad	ppm	40	80
Cloruro (Cl ⁻)	ppm	no más	30

Nota: Comprobar la calidad del agua (la garantía quedará anulada si los parámetros del agua no se encuentran dentro del rango especificado en la sección "Instalación")

4. Funcionamiento de la Máquina y Operación de Dispensación

ATENCIÓN

Tenga cuidado cuando haga funcionar el grifo de vapor. El vapor está caliente y lo quemará si lo usa en forma incorrecta. La caldera de vapor contiene agua a temperatura elevada. Las temperaturas del agua superiores a 125°F / 52°C pueden causar quemaduras graves instantáneamente o la muerte por escaldaduras.

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 café y bebidas calientes.

IMPORTANTE

La temperatura del agua en la caldera de vapor y, por lo tanto, del grifo(s), eventualmente se puede elevar o disminuir con el presostato (consulte el manual para obtener instrucciones detalladas).

1) Puesta en marcha de la máquina para café espresso

a) Llene la caldera con agua

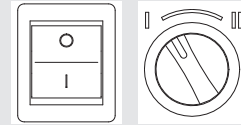
Una vez realizadas las operaciones de instalación, es necesario reabastecer las calderas de agua del siguiente modo:

Durante la instalación, se debe cebar el módulo de vapor 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.
- El módulo comenzará a llenar la caldera. Una vez alcanzado el nivel de llenado máximo, el módulo detendrá el

llenado. Cuando está lleno, la mirilla estará llena de agua aproximadamente a la mitad.

- En este momento, es seguro girar el interruptor a la derecha hasta el modo operativo.



2) Tiempo hasta que la máquina de vapor alcanza la temperatura de funcionamiento

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.

3) Calentamiento con vapor después de la primera instalación

Una vez finalizados los procedimientos de la primera instalación, antes de utilizar el vapor, siga estos pasos:

- Tenga cuidado para evitar quemaduras. Abra cada lanza de salida del vapor durante un minuto como mínimo.

4) Préparation du lait ou autres liquides

Avant CHAQUE utilisation de vapeur procéder à une distribution à vide pour garantir l'évacuation de l'éventuelle condensation aqueuse qui s'est formée à l'intérieur de la buse. Après quoi continuer comme décrit dans la notice d'utilisation. Sumerja una de las lanzas de salida de vapor (véase la página 7, elemento 2) que están conectadas a la válvula de vapor en el líquido que se vaya a calentar, empuje la palanca (véase la página 7, elemento 1) hasta que salga vapor del extremo de la lanza.

La vapeur transférera la chaleur au liquide en faisant augmenter sa température jusqu'au point d'ébullition.

Faire attention que le liquide ne sorte pas pour éviter de se brûler gravement.

Pour éviter qu'une éventuelle décompression momentanée de la chaudière puisse causer une aspiration partielle du liquide à chauffer et par conséquent provoquant quelques jours plus tard une mauvaise odeur aussi bien de la vapeur débitée par la lance que du liquide débité par la lance, il est conseillé de vaporiser à "vide" une ou deux fois, pendant de courts instants, c'est à dire

d'ouvrir et de fermer rapidement le robinet avec la lance non immergée dans le liquide avant de procéder à l'opération. Nettoyer la partie extérieure de la lance à l'aide d'un chiffon approprié. Faire attention à ne pas se brûler avec la vapeur.

Pour obtenir le montage nécessaire du lait pour la préparation de cappuccino, procéder de la manière suivante:

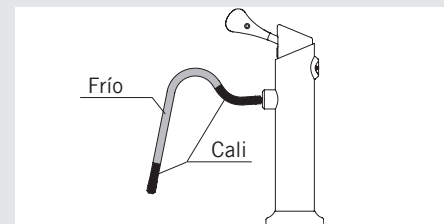
- Après la purge de la lance vapeur, positionner le récipient rempli de lait sous la lance vapeur, tourner avec soin la poignée de la vapeur et soulever le récipient jusqu'à immerger l'extrémité de la lance légèrement sous le niveau du lait; à ce stade, déplacer le récipient vers le haut et le bas pour immerger l'extrémité de la lance hors et dans le lait jusqu'à obtenir la bonne quantité de mousse, monter la température du lait jusqu'à presque 65/70°C (149/158°F). Il est possible de verser le lait dans une tasse contenant du café de manière à obtenir un cappuccino.

5) Operaciones de Dispensación

El grifo de vapor Modbar se hace funcionar por medio de una palanca ubicada en la parte superior del grifo. Esta palanca activa una válvula solenoide que permite que el vapor pase a través de la varilla correspondiente.

Para dispensar el vapor, mueva la palanca

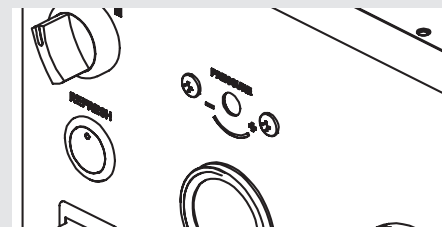
desde la posición de cerrado (arriba) a la de abierto (abajo). La palanca retrocederá como consecuencia de la acción de un resorte situado debajo de ella. Para detener el vapor, presione la palanca de nuevo.



6) Presostato

Es posible regular la presión de la caldera de vapor mediante el presostato (véase la página 7, elemento 8).

El ajuste solo debe ser realizado por personal técnico autorizado y calificado utilizando una herramienta.



5. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire

SE

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

Nettoyage groupe et petites douches

- 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) Limpieza del colector de drenaje

Retire la rejilla de la bandeja de drenaje y límpiela al menos dos veces a la semana.

2) Limpieza de la carrocería

Pase un paño suave en el sentido del posible satinado de las superficies de acero inoxidable. No utilice en ningún caso alcohol ni disolventes sobre las partes escritas o pintadas para evitar dañarlas.

3) Filtro de agua/descalcificador

Véase la documentación que acompaña al filtro/descalcificador del agua para consultar las instrucciones correctas de funcionamiento y limpieza.

4) Limpieza de las boquillas de vapor

Las boquillas de vapor deben limpiarse inmediatamente después del uso con un paño húmedo y produciendo una salida de vapor breve para evitar la formación de depósitos dentro de ellas, los cuales

pueden alterar el sabor de las demás infusiones a calentar.

5) Despresurización de la caldera de vapor

Gire el selector hasta la posición I y a continuación empuje la palanca de vapor para despresurizar la caldera de vapor.

• **Refrescamiento de la caldera de vapor:** para activar esta función, tiene que pulsar el botón de refrescamiento (véase la página 7, elemento 6). Durante esta operación la caldera descargará el agua que drenar. Después de que se ha completado el ciclo de refrescamiento, la caldera se llenará de agua antes de recomenzar con el servicio normal.

Nota: utilice el botón de refrescamiento durante 2 minutos al término de la jornada laboral como mínimo dos veces a la semana. Pulse el botón de refrescamiento de nuevo para detener esta función.

• **Drenaje de la caldera de vapor:** recomendamos drenar completamente la caldera de vapor una vez al año a través de la válvula de bola específica situada en el interior del módulo.

IMPORTANTE

Si la máquina permanece inactiva por un período superior a 8 horas o después de períodos prolongados de inactividad, es necesario prever ciclos de lavado antes de realizar la erogación para disfrutar al máximo la potencialidad de la máquina respetando las siguientes indicaciones:

- **Vapor:** erogar vapor durante un minuto como mínimo de las dos lanzas de vapor presentes en la máquina.

Si la máquina no se acciona durante períodos prolongados, es oportuno seguir estas indicaciones de seguridad:

- Desconectar la máquina de la red hídrica o de todos modos interrumpir la conexión hídrica.
- Desconectar la máquina de la red eléctrica.

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.

Extraiga el tubo que conecta el módulo de vapor a la red de suministro de agua.

Desmonte 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

Estas operaciones se añaden a las Operaciones de Mantenimiento y Limpieza Periódica como se especifica en el Cap. 5

Las siguientes operaciones de mantenimiento y control deberán ser realizadas periódicamente por personal técnico cualificado. El tiempo que se requiere para la manutención periódica se determina según la cantidad de trabajo y/o consumo de bebidas calientes diario.

Nota: La garantía no cubre estas operaciones periódicas.

CADA 3/4 MESES

- Drenar el agua de la caldera
- Reemplazar los anillos tóricos del eje conductor de la válvula de la varilla de vapor
- Verificación/anotación de la dureza del agua (la garantía no es válida si los parámetros del agua no se ajustan al rango especificado en el capítulo “instalación”)
- Inspeccionar la válvula solenoide de entrada de agua
- Inspeccionar las tuberías para ver que no existan fugas u obstrucciones
- Verificar el buen funcionamiento de todos los interruptores
- Inspeccionar y limpiar las sondas de llenado
- Comprobar que la boquilla no esté obturada

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
- Control de precisión del correcto apriete a 2,4 Nm de cada cable en la regleta de bornes

CADA 3 AÑOS (además de las anteriores)

- Comprobar las condiciones internas de las calderas y, si es necesario, enjuagar con un producto de limpieza adecuado e idóneo para comida y bebida electrodomésticas.

Troubleshooting

- Esta máquina de vapor está equipada con varios mecanismos de realimentación que alertan al operador cuando se produce una condición inusual.

Descripción	Solución
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 vapor posee dos interruptores de seguridad controlados por termostato, colocados cerca del puerto del calentador de la 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 vapor y no pueden ser restaurados por el usuario. Si considera que se ha activado un interruptor de seguridad, el módulo puede requerir la intervención de un técnico autorizado. Comuníquese con Modbar para obtener soporte e información adicional.
El grifo no dispensa	<p>Verificar que haya agua en la mirilla. Si el nivel de agua de la caldera es excesivo o escaso, el grifo dejará de funcionar.</p> <p>Verificar que la presión sea adecuada. Si la temperatura está programada bajo el punto de ebullición, el grifo no funcionará.</p> <p>Verificar que la manija del grifo esté presionando el eje conductor interno ubicado debajo de ella. Si la palanca está demasiado floja, el grifo no funcionará.</p>
Se puede ver vapor y/o agua alrededor del acople a rótula o del eje conductor	Esto indica que el anillo tórico está comenzando a desgastarse y que la máquina pronto necesitará manutención preventiva. Comuníquese con el departamento de soporte de Modbar para obtener un juego de anillos tóricos, y también para conocer las instrucciones detalladas de reemplazo.



Descripción	Solución
La caldera no se llena	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 0.24-0.6MPa. Si la presión del agua es demasiado baja, la caldera no se llenará.

manual

modbar - steam system

O Modbar System é um sistema autônomo que permite produzir vapor dentro de locais que necessitam de uma fonte confiável de vapor, mas ao mesmo tempo com uma aparência moderna e minimalista. É ideal para cafés que desejam completar sua gama de sistemas modbar; com Modbar Steam, é possível aumentar a capacidade de produção de vapor em um bar já existente ou criar uma estação independente para aquecer as bebidas.



modbar™

modbar - steam system

Manual de Uso V2.0 - 05/2022

Capítulos

- | | |
|---|---------|
| 1. Advertências Gerais e Especificações de Segurança | pág. 3 |
| 2. Definição do Modelo | pág. 8 |
| 3. Instalação | pág. 11 |
| 4. Comissionamento da Máquina e Distribuição de Vapor | pág. 17 |
| 5. Manutenção e Limpeza Periódica | pág. 19 |
| 6. Descomissionamento e Demolição | pág. 21 |
| 7. Operações Programadas de Manutenção e Verificação | pág. 22 |

modbar™

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 Normas 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 torneira de vapor deve ser colocada na posição horizontal em um balcão a pelo menos 80 cm do solo.

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 bebidas quentes.

ATENÇÃO

Risco de incêndio e choque elétrico. Só substitua o cabo de alimentação por peças de reposição originais, consulte o catálogo de peças de reposição.

1) Precauções importantes

- O nível de ruído da máquina é inferior a 70 dBA
- O uso, a limpeza e a ma-

nutenção da máquina Modbar Steam só podem ser realizados por pessoas (incluindo crianças, apenas se tiverem mais de 8 anos de idade) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos adequados se elas forem supervisionadas e tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança e se compreenderem os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha a máquina de café e seu cabo de alimentação fora do alcance

de crianças menores de 8 anos de idade.

2) Este manual de uso é parte integrante e essencial do produto e deve ser entregue ao usuário. Solicita-se que os usuários leiam atentamente as sugestões incluídas, pois fornecem informações importantes sobre a segurança durante a instalação, o funcionamento e a manutenção. Este manual deve ser conservado com cuidado e estar disponível para qualquer consulta futura e para qualquer novo usuário do produto.

3) Certifique-se de que o produto está intacto examinando a embalagem e verificando se ela não apresenta sinais de danos que possam ter afetado a máquina no interior.

4) Verifique a integridade da máquina após remover a embalagem com cuidado.

Em caso de dúvida, não prossiga e entre imediatamente em contato com o concessionário ou o vendedor, que enviará pessoal especializado e autorizado a operar na máquina.

5) Os elementos da embalagem (caixas, sacos, poliéstereno expandido etc.) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois representam fontes de perigo, nem devem ser dispersos no meio ambiente.

6) Verifique se os dados da placa correspondem aos da rede elétrica instalada no estabelecimento onde a máquina será usada.

7) A máquina deve ser instalada de acordo com os códigos

e regulamentos elétricos e hidráulicos locais. A instalação também deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e deve ser realizada por técnicos autorizados e qualificados.

8) Uma instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens, de cuja responsabilidade o fabricante se isenta.

9) 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.

mente, pois é um elemento fundamental para a segurança. Chame profissionais qualificados para verificar a conexão.

10) Certifique-se, em seguida, de que a capacidade do sistema elétrico disponível seja adequada para a potência máxima absorvida, indicada na máquina.

11) O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões não é recomendado. 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.

12) 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.

Esta máquina não deve ser instalada em cozinhas.

13) O uso de qualquer aparelho elétrico requer a observância de algumas regras fundamentais.

A saber: Em particular:

- 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 pelo cabo;
 - não deixe o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.);
 - não permita que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes de usá-lo;
 - não limpe o painel de comandos com panos molhados, pois ele não é estanque.
- 14)** Antes de realizar qualquer operação de manutenção e/ou limpeza, coloque o interruptor geral, localizado na parte frontal esquerda da máquina, na posição “0” ou “OFF” e desconecte o aparelho da alimentação elétrica retirando o plugue ou desligando o interruptor do sistema. Para operações de limpeza, siga

apenas as instruções deste manual.

15) 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 centro autorizado, utilizando apenas peças de reposição originais. Caso contrário, pode-se comprometer o funcionamento correto da máquina.

16) Durante a instalação, use um conector específico, conforme exigido pelas normas e

padrões elétricos locais, nacionais e internacionais.

17) Para evitar superaquecimentos perigosos, recomenda-se desenrolar todo o cabo de alimentação.

18) Não obstrua as grades de entrada e saída de ar e não cubra a bandeja do aquecedor de xícaras com panos ou outros objetos.

19) O cabo elétrico da máquina não deve ser substituído pelo usuário. Em caso de danos, desligue a máquina e desconecte-a da rede elétrica, desativando o circuito por meio do interruptor correspondente, e feche o circuito de água. Para substituir o cabo elétrico, entre em contato exclusivamente com profissionais qualificados.

20) Estas instruções também

estão disponíveis no site.

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

<https://modbar.com/support/pt-br/>

21) 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.

22) Verifique se, além da máquina com os grupos de distribuição correspondentes, a embalagem também contém:

- 3 tubos trançados para conexões de água;
- 1 tubo em plástico reforçado de 5 m para a descarga;
- 9 braçadeiras de tubo.

23) Se a máquina tiver sido temporariamente colocada em uma área com tempera-

tura ambiente inferior a 0 °C/32 °F, entre em contato com a assistência técnica antes de usar.

24) A pressão fornecida à caldeira de água deve estar entre 0,2 e 0,6 MPa.

A pressão máxima da água de entrada deve ser de, pelo menos, 1,0 MPa (Dinamarca, Noruega, Suécia e Finlândia).

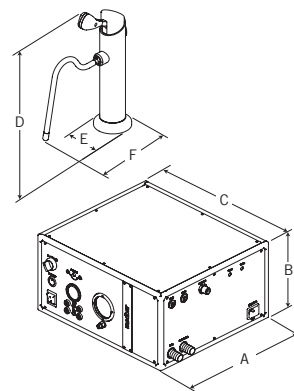
25) A máquina está configurada para estar permanentemente conectada a um sistema elétrico fixo. É obrigatório instalar um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA.

26) Esta máquina foi projetada apenas para a preparação de café e bebidas quentes.

27) É proibido fazer qualquer alteração no aparelho; o fa-

bricante não pode ser responsabilizado 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.

28) Medidas e pesos comuns



A [mm]	356	D [mm]	334
B [mm]	215	E [mm]	89
C [mm]	406	F [mm]	312
PESO _{Máquina} [kg]	18	PESO _{torneira} [kg]	3,5

2. Definição do Modelo

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

Legenda

- 1** Alavanca de Acionamento do Vapor
- 2** Lança de Vapor
- 3** Torneira Adicional
- 4** Interruptor Geral
- 5** Seletor
- 6** Interruptor Refresh
- 7** Manômetro
- 8** Pressostato
- 9** Visor de Indicação de Água
- 10** Descarga
- 11** Torneira 1 de Vapor
- 12** Torneira 2 de Vapor
- 13** Entrada de Água
- 14** Conexão Elétrica Geral
- 15** Conexão de Baixa Tensão da Torneira 1
- 16** Conexão de Baixa Tensão da Torneira 2
- 17** Grade da Bacia de Descarga

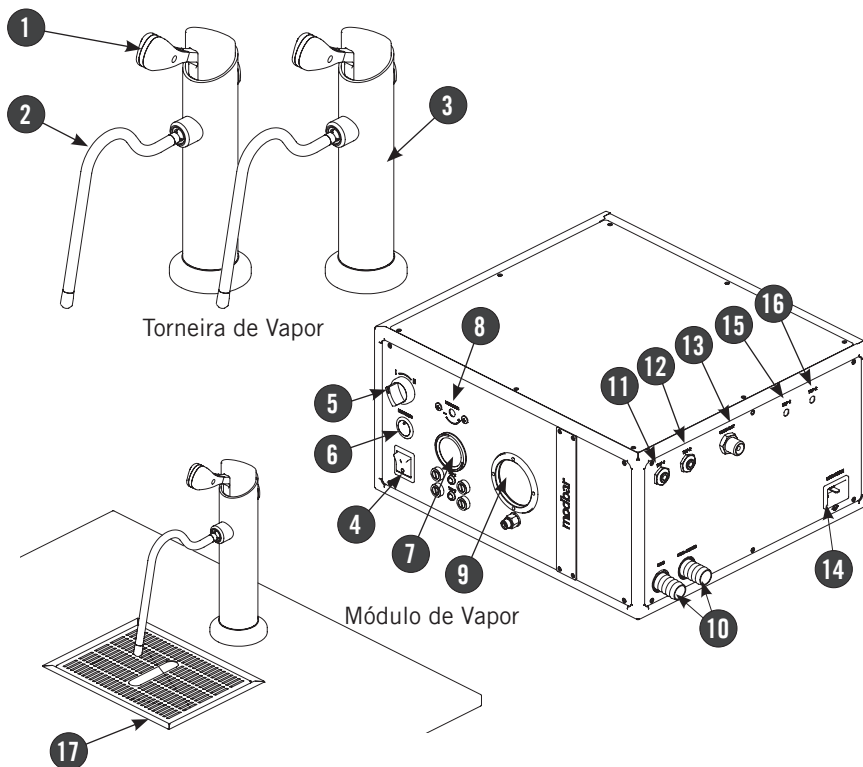
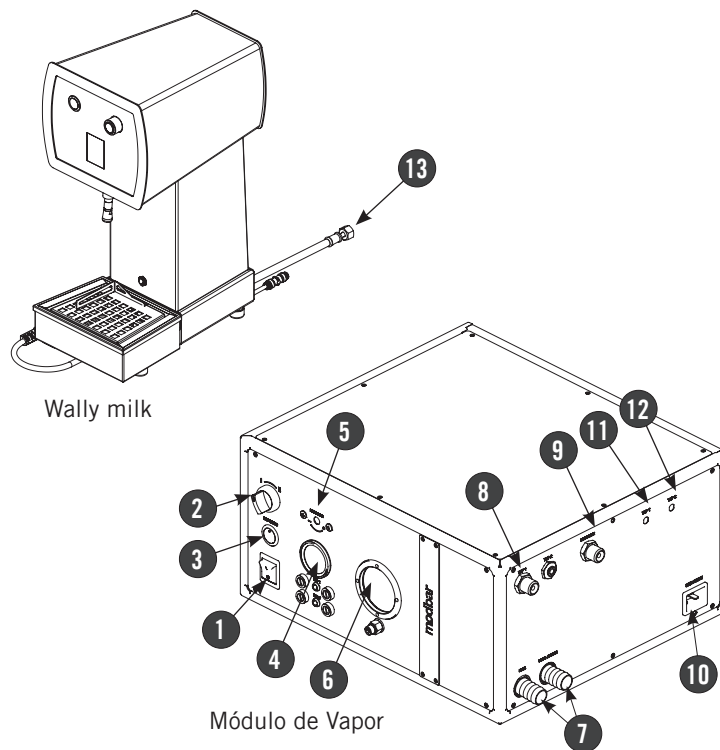


Fig. 1 - STEAM System

Este manual de uso se refere exclusivamente ao seguinte modelo de nossa fabricação:
MODBAR, Steam System com WALLY MILK



Legenda

- 1 Interruptor Geral
- 2 Seletor
- 3 Interruptor Refresh
- 4 Manômetro
- 5 Pressostato
- 6 Visor de Indicação de Água
- 7 Descarga
- 8 Junta de Conexão para Wally
- 9 Entrada de Água
- 10 Conexão Elétrica Geral
- 11 Conexão de Baixa Tensão da Torneira 1
- 12 Conexão de Baixa Tensão da Torneira 2
- 13 Tubo de Conexão do Vapor

ATENÇÃO
O Wally Milk não é vendido com o módulo Steam, mas é fornecido separadamente.

**Fig. 2 -STEAM System
 com WALLY MILK**

1) Descrição geral

A máquina está disponível em versões com 1 e 2 grupos de extração e é composta essencialmente pelas seguintes partes:

- Grupo do(s) distribuidor(es);

2) Descrição das várias partes

• Caldeira de vapor

A Caldeira de Vapor consiste em um tanque cilíndrico em aço inoxidável AISI 300. Cada unidade é submetida a um teste hidráulico a uma pressão de 6 bar e é adequada para uma pressão de operação de 1,7-1,8 bar. Dependendo do número de distribuidores, têm-se os seguintes volumes e potências reais instalados:

1 caldeira de vapor 4,6 litros
3600 Watts

Nas extremidades do invólucro cilíndrico, estão aplicadas as tampas e, em uma delas, encontra-se o assento das resistências elétricas de aquecimento e vaporização da água que permitem que a pressão de trabalho seja atingida em cerca de 10 minutos. Na caldeira, estão presentes várias juntas para os acessórios de segurança, para os serviços de água quente e vapor e para a alimentação.

Composto por um tubo em aço inoxidável AISI 300. O aquecimento é realizado por meio de um elemento de aquecimento por imersão.

- A pressão de trabalho é de 1,7-1,8 bar, controlada automaticamente por um pressostato.
- A pressão é visualizada por meio de um manômetro com uma escala de 0 a 3 bar.
- Dispositivo de segurança, baseado em válvula mecânica de expansão, com mola de reação regulada para 2,5 bar.
- Teste: teste hidráulico a 6 bar realizado na nossa fábrica em pequenas caldeiras prontas para o uso.

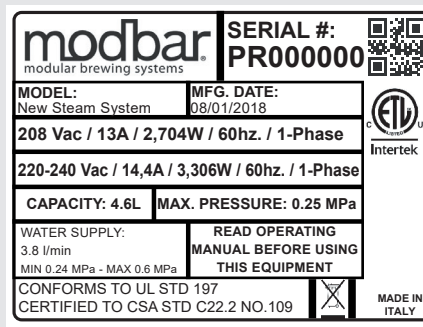
• Grupo do(s) distribuidor(es)

O distribuidor de vapor Modbar é controlado por uma alavanca posicionada na parte superior do distribuidor. Esta alavanca controla uma válvula que permite que o vapor passe pela lança de vapor. Para extrair vapor, mova a alavanca da posição fechada para a posição aberta.

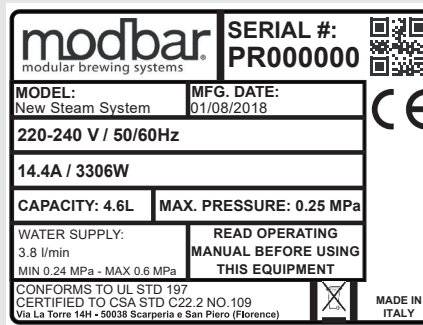
• Cobertura externa

Consiste em um chassi em chapa de aço pintada e aço inoxidável. A estrutura é o resultado de estudos específicos para a função estética, para otimizar a ergonomia para o usuário e minimizar a possibilidade de danos.

• Placa da máquina ETL:




• Placa da máquina CE:



3. Instalação

MODELLO/SERIE	CALDAIA GRUPPO	V/Hz	POTENZA NOMINALE (W)	INPUT NOMINALE (A)	DIMENSIONE CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA (mm²)
MODBAR NEW STEAM	1GR / 2GR	AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz	3306 2704	14,4 13	PER DETTAGLI VEDERE I COLLEGAMENTI ELETTRICI

CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA:
3 X FILI 220V
 1 X BLU (NEUTRO)
 1 X MARRONE (FASE)
 1 X GIALLO & VERDE (TERRA)



ATTENZIONE
 LA FIGURA AFFIANCO DESCRIVE COME
 COLLEGARE OGNI FILO ALLA SPINA.
 RISPETTARE ANCHE LE NORME FEDERALI,
 STATALI O LOCALI VIGENTI

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

Substitua os fusíveis por peças com as mesmas especificações F1 = 2 A, 250 V

ATENÇÃO

Esta máquina não deve ser instalada em cozinhas.

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

Distâncias mínimas de posicionamento

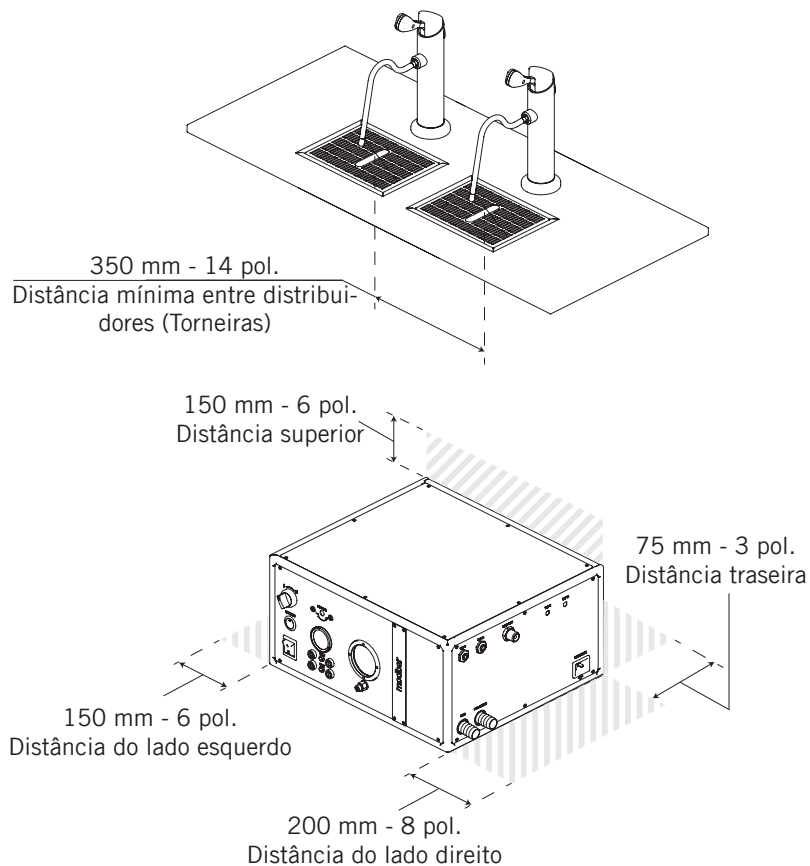


Fig. 3 - Guia de Instalação

ATENÇÃO

Instalação no balcão:
A espessura do balcão deve estar entre 20 mm e 100 mm.

ATENÇÃO

As caldeiras de vapor contêm água a alta temperatura. Uma temperatura da água acima de 52 °C / 125 °F pode causar queimaduras graves ou morte (Caldeira de Vapor 124 °C / 256 °F)

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

A pressão da água de entrada deve estar entre 0,24 e 0,6 MPa. Se não estiver disponível uma pressão suficiente, sugere-se o uso de um sistema adicional de abastecimento de água.

ATENÇÃO

Antes de fazer eventuais conexões elétricas, certifique-se de que os dois conectores com braçadeiras de aperto estejam firmemente fixados ao corpo da máquina, para evitar submeter os cabos de alimentação a tensões não intencionais.

ATENÇÃO

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

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.

ATENÇÃO

A máquina de café 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 que compreendam 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.

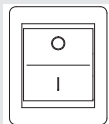
Observações:

- 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.

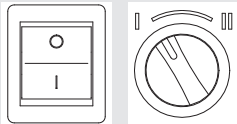
1) Função do interruptor de ligação

O interruptor de ligação de duas posições do painel frontal 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**

No momento da instalação, o módulo de vapor 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.
- O módulo começará a encher a caldeira. Uma vez atingido o nível máximo de enchimento, o módulo interromperá o enchimento. Quando estiver cheio, o indicador do líquido estará cheio de água até a metade, aproximadamente.
- 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) Acessórios

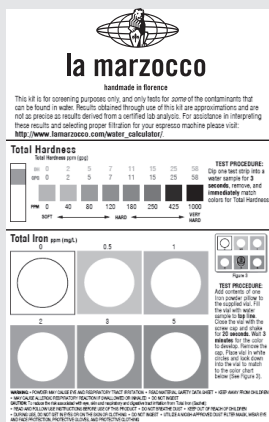
Para fazer a instalação, é necessário dispor de:

- Duto de água potável com torneira terminal de 3/8" gas (BSP); (compressão de 3/8" para os Estados Unidos e o Canadá);
- Alimentação elétrica em conformidade com as especificações relativas à máquina adquirida:
- Conexão elétrica monofásica de 220 V ac - 50/60 Hz com terra, tomada protegida e interruptor aprovado;
- Conexão elétrica monofásica de 220 V ac - 50/60 Hz com terra, tomada protegida e interruptor aprovado;
- Dutos de descarga.

5) Análise da água

Para garantir que a água que entra na máquina esteja dentro dos parâmetros predefinidos, todas as máquinas serão equipadas com dois kits de análise da água (ver imagem), cada um incluindo 6 tiras de medição e um cartão contendo as instruções de uso.

Os parâmetros que podem ser medidos



são: Dureza Total, Ferro, Cloro livre, Cloro total, pH/Alcalinidade total e Cloretos.

O teste da água deve ser realizado a montante do sistema de tratamento utilizado e a jusante, para verificar se os parâmetros da água que entra na máquina de café estão dentro dos recomendados pela La Marzocco.

Uma vez realizados os testes, é possível

verificar qual sistema de filtragem é o mais adequado inserindo os parâmetros adquiridos por meio do Kit no nosso site “LA MARZOCCO WATER CALCULATOR” (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

6) Conexão à rede hídrica

Para conectar a máquina à rede hídrica, proceda de acordo com as indicações fornecidas no capítulo relativo à instalação da máquina, seguindo as instruções relativas às normas de segurança hidráulica de cada país em que a máquina está instalada. Para garantir um funcionamento correto e seguro da máquina e manter um nível

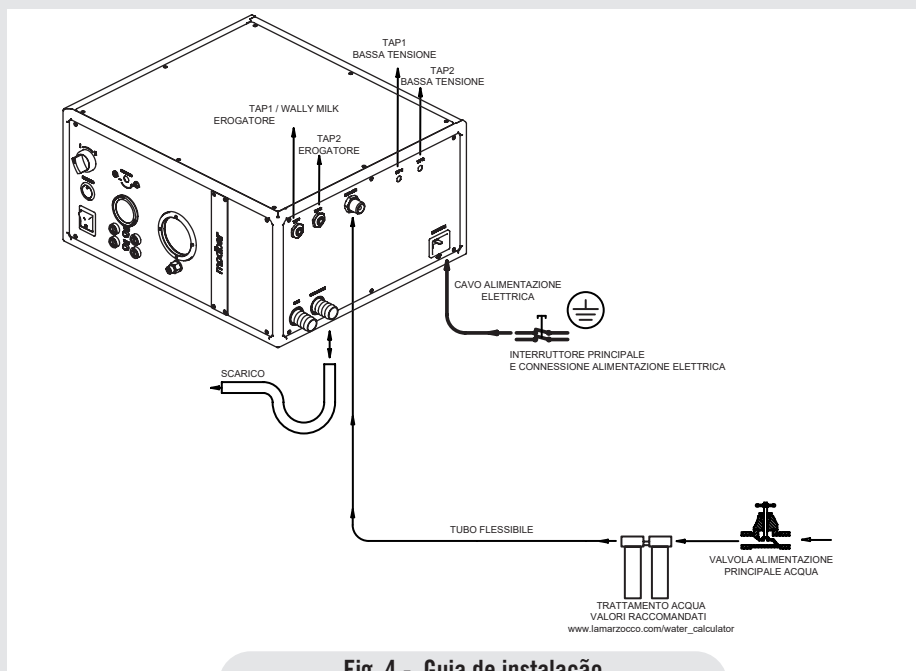


Fig. 4 - Guia de instalação

adequado de desempenho, assegurando uma alta qualidade da bebida preparada, aconselha-se que a água de entrada tenha uma dureza superior a 7 °f (70 ppm, 4 °d) e inferior a 10 °f (100 ppm, 6 °d), pH entre 6,5 e 8,5 e uma quantidade de cloretos dissolvidos inferior a 30 mg/l. A conformidade com esses valores permite, assim, que a máquina opere com a máxima eficiência. Caso esses parâmetros não estejam em conformidade, é de se esperar a presença de dispositivos específicos, com referência, em qualquer caso, às regulamentações nacionais vigentes em matéria de potabilidade da água.

Em seguida, conecte a junta do eventual filtro/purificador de água à rede de água potável através de uma das mangueiras em aço inoxidável trançadas.

Antes de conectar a rede de água à máquina, deixe a água escorrer, para eliminar eventuais resíduos que, do contrário, poderiam se depositar nos assentos das torneiras e válvulas, comprometendo sua funcionalidade adequada. Conecte a junta do fornecimento de água potável da máquina à saída de água usando uma das mangueiras em aço inoxidável trançadas fornecidas. Em seguida, conecte a junta de entrada da bomba de água à saída do eventual filtro/purificador de água (se houver).

7) Conexão elétrica

a) Cabo de alimentação

- Este é o cabo de alimentação principal que fornece energia para toda a máquina Modbar Steam:
- Cabo tripolar monofásico de 200/220 V ca com seção de 1,5 mm².

8) Conexão do reservatório de água de descarga

A conexão da descarga da máquina Modbar Steam deve ser feita com os tubos em plástico reforçado que fazem parte do fornecimento.

Conecte uma extremidade do tubo de plástico reforçado à junta do tubo de descarga presente no lado direito da máquina e fixe-o firmemente com a ajuda da braçadeira de tubo fornecida. Conecte a outra extremidade a um sistema adequado de recuperação da água de descarga.

Se o sistema mencionado acima não estiver disponível, e se isso for aceitável de acordo com as normas locais, é possível coletar os líquidos de drenagem em um balde específico e eventuais extensões do tubo de descarga devem ser realizadas usando-se tubos em PVC com núcleo de aço e braçadeiras de tubo adequadas.

Tabela de valores da água

		Mín.	Máx.
T.D.S.	ppm	90	150
Dureza Total	ppm	70	100
Ferro Total (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Cloro livre (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Cloro Total (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	valor	6,5	8,5
Alcalinidade	ppm	40	80
Cloreto (Cl ⁻)	ppm	não mais	30

Obs.: Verifique a qualidade da água (a garantia não é válida se os parâmetros da água não estiverem dentro da faixa especificada no capítulo “Instalação”)

4. Comissionamento da Máquina e Distribuição de Vapor

ATENÇÃO

Tenha cuidado ao usar o distribuidor de vapor. A temperatura é alta e causará queimaduras, se for feito um uso incorreto. A caldeira de café contém água a alta temperatura. Uma temperatura da água acima de 52 °C / 125 °F pode causar queimaduras graves ou morte por queimaduras.

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.

IMPORTANTE

A temperatura da água na caldeira de vapor e, portanto, da torneira pode ser aumentada ou diminuída por meio do pressostato (consulte o manual para obter mais instruções).

1) Acionamento do Modbar Steam

a) Encha as caldeiras com água

Uma vez realizadas as operações de instalação, é necessário reabastecer as caldeiras de água da seguinte forma:

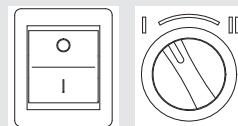
No momento da instalação, o módulo de vapor Modbar deve ser preparado antes do uso. Para isso, siga o procedimento abaixo.

- Certifique-se de que o módulo seja alimentado com água filtrada.
- Certifique-se de que o interruptor de ligação está na posição desligado.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação do módulo está conectado à fonte de alimentação apropriada.
- Gire o interruptor de ligação no sentido anti-horário para passar para o modo standby.
- O módulo começará a encher a caldeira. Uma vez atingido o nível máximo de enchimento, o módulo interromperá o enchimento. Quando

estiver cheio, o indicador do líquido estará cheio de água até a metade, aproximadamente

- Neste ponto, é possível girar com toda a segurança o interruptor de ligação no sentido horário para o modo operativo.

2) À espera do aquecimento do Modbar Steam



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.

3) Extração de primeira instalação

Uma vez concluídos os procedimentos de primeira instalação relatados acima e antes de prosseguir com a extração de vapor, siga as instruções abaixo:

- Extraia vapor por pelo menos um minuto em ambas as lanças de vapor da máquina.

4) Preparação do leite ou de outros líquidos

Antes de CADA uso de vapor, proceda com uma extração “em vazio”, para garantir a descarga da eventual condensação aquosa formada dentro da lança. Em seguida, continue conforme descrito no manual de uso.

Insira a lança de vapor (pág. 7, part. 2) conectada à torneira de vapor no líquido a ser aquecido e mova a alavanca para baixo (pág. 7, part. 1) até que o vapor saia na extremidade da lança.

O vapor transferirá o calor para o líquido, aumentando sua temperatura até o ponto de ebulição.

Tenha cuidado para que o líquido não vaze, para evitar queimaduras graves.

Para evitar que uma eventual descompressão momentânea da caldeira possa causar uma aspiração parcial do líquido a ser aquecido e que, conseqüentemente, após alguns dias provoque mau cheiro, tanto do vapor fornecido pela lança quanto do líquido fornecido pela lança, aconselha-se desvaporizar “em vazio” uma ou duas vezes por breves instantes, ou seja, abrir e fechar rapidamente a torneira com a lança não imersa no líquido, antes de prosseguir com a operação. Limpe a parte externa da

lança com um pano apropriado.

Tenha cuidado para não se queimar com o vapor.

Para obter a espuma do leite necessária para a preparação de cappuccinos, proceda da seguinte forma:

- Após o expurgo da lança de vapor, coloque o recipiente cheio até a metade com leite sob a lança de vapor, gire cuidadosamente o botão de vapor e levante o recipiente até que a extremidade da lança esteja imersa logo abaixo do nível do leite; neste ponto, mova o recipiente para cima e para baixo para imergir a extremidade da lança para fora e para dentro do leite até obter a quantidade certa de espuma, e leve a temperatura do leite a quase 65/70 °C (149/158 °F). É possível despejar o leite em uma xícara contendo café para obter um cappuccino.

5) Operações de distribuição

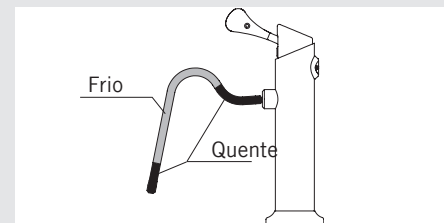
O distribuidor de vapor Modbar é controlado por uma alavanca posicionada na parte superior do distribuidor. Esta alavanca aciona uma eletroválvula que permite que o vapor passe pela lança de vapor.

Para extrair vapor, desloque a alavanca da posição fechada (no alto) para a posição aberta (embaixo). A alavanca retornará à posição inicial devido a uma mola colocada sob a própria alavanca. Para parar o vapor,

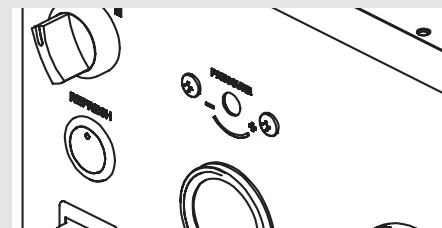
empurre a alavanca para baixo novamente.

6) Pressostato

É possível regular a pressão da caldeira de vapor por meio do pressostato (pág 7, part.



8). A regulagem só deve ser realizada por técnicos autorizados e qualificados usando uma ferramenta.



5. Manutenção e Limpeza Periódica

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 de vapor contém água a uma temperatura elevada de 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 o serviço de 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) Limpeza da bacia de descarga

Para a limpeza, remova a bacia de descarga pelo menos duas vezes por semana e limpe-a.

2) Limpeza da carroceria

Use um pano macio, deslizando-o na direção do eventual acabamento acetinado das superfícies em aço inoxidável. Absolutamente não use álcool ou solventes nas partes com escrita ou pintadas, para evitar danificá-las.

3) Filtro de água/amaciante

Consulte a documentação que acompanha o filtro/amaciante de água para obter as instruções corretas de operação e limpeza.

4) Limpeza das lanças de vapor

O difusor de vapor deve ser limpo

imediatamente após o uso com um pano úmido e a liberação de um pequeno jato de vapor, para que não se formem depósitos dentro do próprio difusor, o que pode alterar o sabor das bebidas subsequentes.

5) Despressurize a caldeira de vapor

Gire o seletor para a posição I e pressione a alavanca de vapor para baixo para despressurizar a caldeira de vapor.

• **Refresh da caldeira de vapor:** para ativar esta função, é necessário pressionar o botão de refresh (pág. 7, part. 6). Durante esta operação, a caldeira de vapor descarregará a água. Depois de completar o ciclo de refresh, o enchimento ocorrerá automaticamente antes do uso normal da máquina para espresso.

Obs.: use o botão de refresh por cerca de 2 minutos ao fim do dia de trabalho pelo menos duas vezes por semana. Pressione o botão de refresh novamente para interromper esta função.

• **Drenagem da caldeira de vapor:** Recomenda-se esvaziar completamente a caldeira a vapor uma vez por ano com a torneira de descarga

específica, localizada dentro do módulo.

IMPORTANTE

Se a máquina permanecer ociosa por mais de 8 horas ou, em qualquer caso, após longos períodos de não utilização, é necessário prever ciclos de lavagem antes de fazer extrações, para explorar todo o potencial da própria máquina, respeitando as seguintes indicações:

- **Vapor:** distribua o vapor por pelo menos um minuto de ambas as lanças da máquina.

Se a máquina não for acionada por um longo período de tempo, convém seguir estas instruções de segurança:

- Desconecte a máquina da rede de água ou, em qualquer caso, interrompa a conexão;
- Desconecte a máquina da rede elétrica.

6. Descomissionamento e Demolição

1) Descomissionamento e demolição

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

Desconexão da alimentação elétrica

Desconecte o Modbar Steam 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 flexível entre o módulo e a rede de água. Desmonte a tubulação de descarga da bacia.

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

Essas operações se adicionam às Operações Periódicas de Manutenção e Limpeza, conforme especificado no Cap. 5.

As Operações de manutenção e verificação a seguir devem ser realizadas periodicamente por técnicos qualificados. O tempo necessário para a manutenção periódica é determinado pela quantidade de trabalho diário e/ou consumo de café.

Obs.: a garantia não inclui essas operações periódicas.

A CADA 3/4 MESES

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Descarregue a água da caldeira ▪ Substitua os o-rings da junta de esfera da lança ▪ Verifique/anote a dureza da água (a garantia não é válida se os parâmetros da água não estiverem dentro da faixa | <p>especificada no capítulo “Instalação”)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inspeção a eletroválvula de entrada de água ▪ Inspeção o sistema hidráulico (eventuais vazamentos ou entupimentos) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificação o funcionamento correto de todos os interruptores ▪ Inspeção e limpe as sondas de enchimento ▪ Inspeção os giclês |
|--|---|---|

TODOS OS ANOS (além dos listados acima)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inspeção a fiação elétrica ▪ Inspeção os interruptores de segurança da caldeira ▪ Remova e limpe/inspeção as sondas de temperatura da | <p>caldeira</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifique cuidadosamente o aperto correto a 2,4 Nm de cada cabo na placa de terminais. |
|---|--|

A CADA 3 ANOS (além dos listados acima)

- Verifique as condições internas das caldeiras e, se necessário, enxágue com um produto de limpeza adequado para alimentos e bebidas eletrodomésticos.

Solução de problemas

- Esta máquina está equipada com vários mecanismos de feedback que chamam a atenção do operador quando surge uma situação incomum.

Descrição	Solução
O módulo não se 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 vapor dispõe de dois interruptores de restauro de segurança controlados por termostato, fixados perto da porta do aquecedor da caldeira. Se a caldeira de vapor não se aquecer, isso pode se dever à ativação dos interruptores de restauro de segurança, 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 vapor e não podem ser redefinidos pelo usuário. Se acreditar que um interruptor de segurança foi ativado, o módulo 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 há água no indicador de líquido. Se a caldeira estiver cheia demais ou vazia demais, isso causará a parada do funcionamento do distribuidor. Verifique se a pressão é adequada. Se a temperatura for programada a um valor inferior ao de ebulição, o distribuidor não funcionará.
Há vapor e/ou água visíveis ao redor da junta esférica	Indica que o o-ring está começando a se deteriorar e que a máquina logo precisará de manutenção preventiva. Entre em contato com o suporte técnico da Modbar para obter um kit de o-rings, bem como instruções detalhadas de substituição.

Descrição	Solução
A caldeira não enche	Verifique se a pressão da água é adequada. O intervalo da pressão que pode ser usada para o equipamento Modbar é de 0,24 - 0,6 MPa. Se a pressão da água estiver baixa demais, a caldeira não encherá.

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: New Steam System.

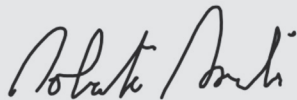
Rispettano i requisiti essenziali delle seguenti direttive: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Bassa tensione, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 compreso Art. 5-bis punto 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, 2014/68/UE attrezzature a pressione relativa 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.

