

manual

modbar - pour over system



modbar™

modbar - pour over system

Operating Manual V3.0 - 05/2022
MAN.20.02.04.03

Chapters

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

modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

www.modbar.com | @modbar

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

Original instructions verified by the
manufacturer.



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

Printed on recycled paper.

certifications available:



Intertek



US



1. General Warnings and Safety Specifications

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

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

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

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

1) Important safeguards

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

are forbidden to operate or play with the machine.

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

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

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

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

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

- When you receive your equipment, thoroughly

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

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

- Do not leave machine unattended during brewing processes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Do not obstruct air intake and exhaust grilles.

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

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

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

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

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

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

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

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

cleaning operations, please follow the instructions very carefully.

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

- This machine should not be installed in kitchens.

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

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

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

Minimum room temperature: 5°C/41°F;

Maximum room temperature: 32°C/89°F.

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

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

Product Handling and Transportation

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

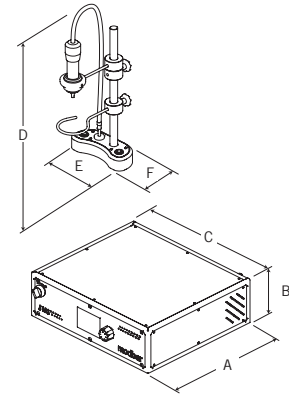
In the event that equipment needs to be returned to Modbar, or shipped for any reason, it should be shipped in the factory approved packaging. If you have discarded the packaging, please contact Modbar for replacements.

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

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

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

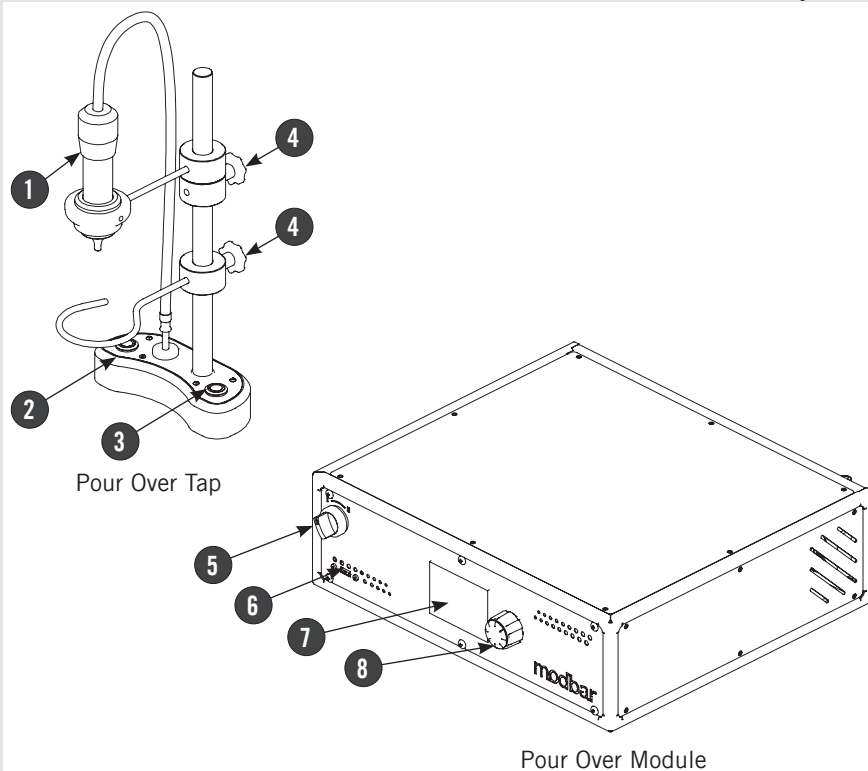
Dimensions and weights common to all machines



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

2. Definition of Available Models

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



Legend

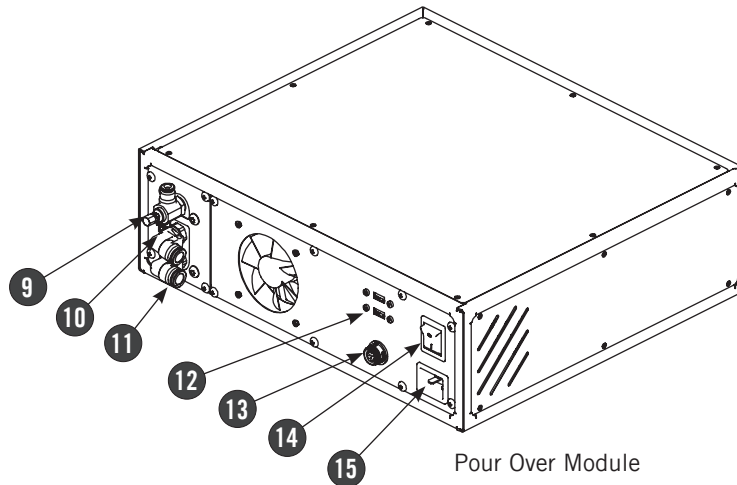
- 1 Pourover Dispensing
- 2 Button 1
- 3 Button 2
- 4 Carrier Hand Knob
- 5 Selector
- 6 USB Port
- 7 Touch Screen Display
- 8 Multi-Function Joystick

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

Fig. 1 - Pour Over System

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

MODBAR, Pour Over System



Legend

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

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

Fig. 2 - Pour Over System

3. Installation

▲ WARNING ▲

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

▲ WARNING ▲

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

▲ WARNING ▲

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

▲ WARNING ▲

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

▲ WARNING ▲

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

▲ WARNING ▲

Hazardous voltage disconnect from power supply before servicing.

▲ WARNING ▲

This machine should not be installed in kitchens.

▲ WARNING ▲

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

▲ WARNING ▲

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

Recommended Clearances

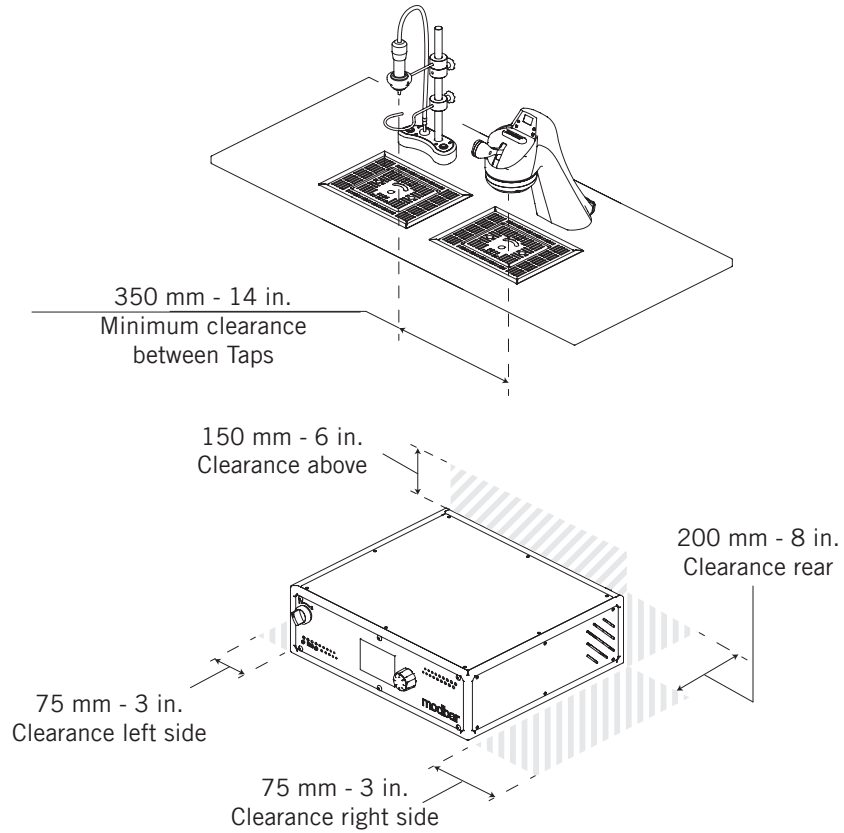


Fig. 2 - Installation guide

WARNING

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

WARNING

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

WARNING

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

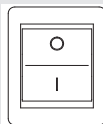
Note:

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

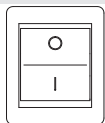
1) Power Switch Function

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

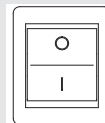
0 - Off: In this position, the module is in the off position.



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



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

**2) Installation guide**

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

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

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

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

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

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

3) General Use

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

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

4) Water Quality

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

Water specifications table

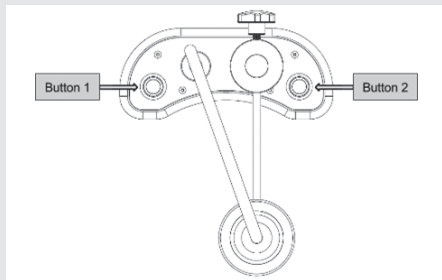
Total Dissolved Solids (All Equipment)	90-150 ppm
Total Hardness (Steam Only)	Less than 3 gpg
Total Hardness (Espresso and Pour-Over)	Less than 5 gpg
pH (All Equipment)	6.5-7.5

N.B.: For more detailed information about water quality, please visit www.modbar.com/support.

4. Dispensing Operations

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

WARNING
This machine is designed only for hot drinks.



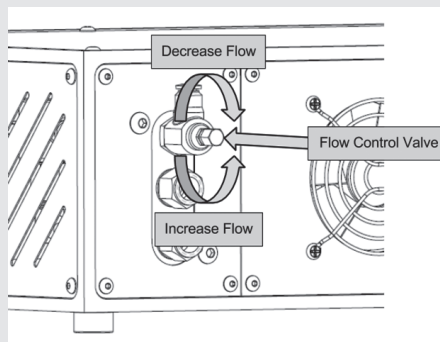
1) Dispensing

Once the installation procedures have been completed, Dispensing can be actuated by pressing either Button 1 or Button 2. The buttons can be

set to dispense a pre-recorded program, or to dispense manually. (See Profile Selection Screen)

To begin dispensing, press the desired button. Dispensing can be cancelled at any time by pressing the button again.

2) Flow Control



Flow rate can be adjusted via the flow control valve located on the tap port on the back of the module. To restrict flow, turn the flow control nut on the end of the valve clockwise. To increase flow, turn the flow control nut counter-clockwise.

Note: If machine has been in use, this valve may be hot!

5. Maintenance and Periodic Cleaning Operations

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

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

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

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

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

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

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

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

General service/maintenance safety guidelines

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

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

1) Regular cleaning procedures

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

2) Cleaning the spray head

- Put 2 or 3 teaspoons of detergent powder Puro Caff for coffee machines in about 1/2 a liter of water inside a heat-resistant container and boil.
- Dip spray head(s) in the boiled solution and leave them fully submerged for about 30 minutes.
- Rinse thoroughly with clean water and run hot water through the dispenser several times with the tips in place.

3) Cleaning the exterior of the equipment

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

4) Water Filtration/Softener

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

6. De-commissioning and Demolition

1) De-commissioning and demolition

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

Disconnecting from the power outlet

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

Disconnecting from the water system

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

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

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

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

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

Recycling notice: Warning for the protection of the environment:

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



7. Mandatory Maintenance and Check-up Operations

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

EVERY THREE/FOUR MONTHS

- Check brew temperature
- Check water quality
- Check all switches for proper operation
- Inspect water dispensing solenoid valve
- Inspect plumbing for leaks or clogs

EVERY YEAR (in addition to the above)

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

EVERY 3 YEARS (in addition to the above)

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

- **Module not heating:**

Verify that the power switch is turned clockwise to the operating mode position and not counter-clockwise to the standby mode position.

- **Note on safety reset switches:**

The pour-over module features two safety reset thermostat controlled switches, one on each boiler. If a boiler does not heat it may be due to the activation of one of these switches, which is triggered by excess temperature and signifies abnormal operation and possibly failed components. The safety switches mentioned are all internal to the pour-over module and are not user re-settable. If you believe a safety switch has been activated, the module or tap may require service by an authorized technician. Please contact Modbar for additional support and information.

- **Tap not dispensing:**

Verify that the water supply to the module is turned on. If you are still having trouble dispensing, verify that the flow control valve on the tap connection is not all of the way closed.

- **Button only dispenses in manual:**

Verify that you have a program assigned to the button in question. Check this in the profile screen, and verify that the profile is assigned left or right.

- **Module not dispensing water:**

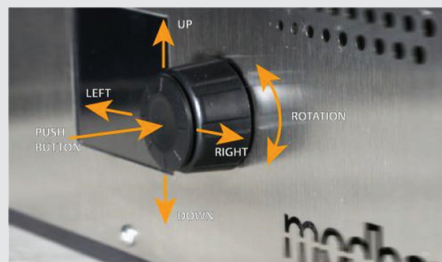
Verify that water is turned on to the module.

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

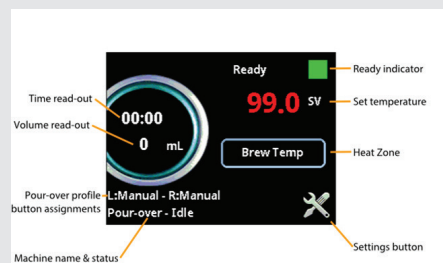
9. Software Programming Guide

1) Interface:

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



2) Home screen:



Ready indicator: This square icon indicates whether the machine is at temperature to dispense. When first starting the machine,

the indicator will remain red in color until all temperature zones are heated to set temperature. Once all zones are at temperature, the icon will turn green, indicating that we are now ready to dispense.

Temperature set value: This is the current set-point value in degrees for the active heat zone. The temperature shown here is only for reference. To change the temperature set value, refer to the section of this manual labelled Steps to creating a new pour-over profile.

Heat zone: In automatic temperature mode, this button has no function. In manual temperature mode, pressing this button cycles through the 2 heat zones on the pour-over system: Inlet Boiler and Outlet Boiler. (Refer to Advanced preferences screen)

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

Machine name & status: Displays the current name and status of the module & tap.

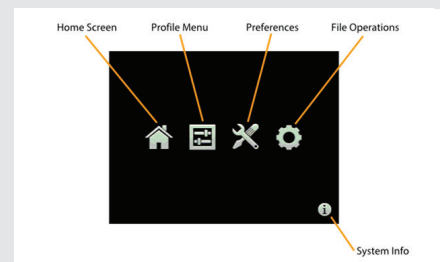
Pour-over profile button assignments: Displays which pour-over program (profile) is selected for each of the dispensing switches (L = Left switch, R = Right switch).

Time read-out: Displays the current time from the start of the dispensing readout.

Volume read-out: Displays real-time fluid

volume information during a dispensing cycle.

3) Main settings screen:



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

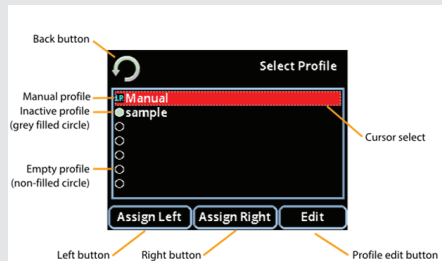
Profile menu: This button navigates to the profile selection menu.

Preferences: This button navigates to the system preferences page.

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

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

4) Profile Selection Screen:



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

Manual profile: This is a factory set profile. When assigned to either of the dispensing switches (or both) the switch(s) will operate in a simple on/off (manual) dispensing mode. For this profile only temperature edit is allowed. In this example the Manual Profile is assigned to both the Left and Right switches, indicated by a teal blue “L” and “R” next to the profile name

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

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

Assign Left: Pressing this button will assign the current cursor selected profile to the Left dispensing switch. (You cannot assign an empty profile)

Assign Right: Pressing this button will assign the current cursor selected profile to the Right dispensing switch.

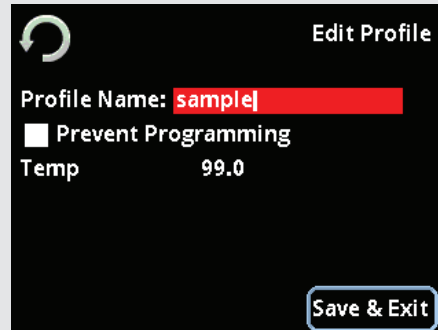
Profile edit: Press the profile edit button to edit the profile data for the current cursor selected profile.

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

5) Steps to creating a new pour-over profile:

5.1. Select an empty profile (indicated by a non-filled circle) and choose edit.

5.2. Touch next to the Profile Name field and enter a name for the profile. Use the joystick and encoder wheel to navigate the alpha-numeric character set.



5.3. Set the heat zone temperatures if desired. To change the set temperature,

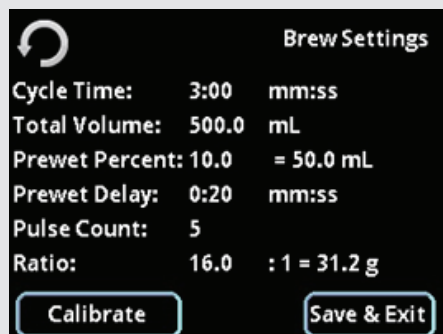
simply touch the temperature value on the screen and the value will be highlighted. Rotate the encoder left or right to change the value in 1-degree increments. Press the joystick up or down to change the temperature in 1/10 degree increments. Press the center button on the joystick to save the change.

- In manual temperature mode, both boiler heat zones will be displayed. Set the Inlet Boiler Temperature (Inlet-T) and Outlet Boiler Temperatures (Outlet-T) if so desired.
- In automatic temperature mode, only one temperature will be displayed. Set the brew temperature (Temp) if so desired. (Refer to “Advanced preferences screen2” for temperature mode information)
- 5.4.** If you want to program the profile parameters manually, touch the Manual Programming box. It will turn red and the Brew Settings option will disappear.



Touch **Save & Exit** and then Go to step 16.

5.5. To program the Profile settings, touch Brew Settings and the following screen will appear:



Brew Settings

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

Calibrate Save & Exit

5.6. To set the dispense time for this profile touch the time next to Cycle time.



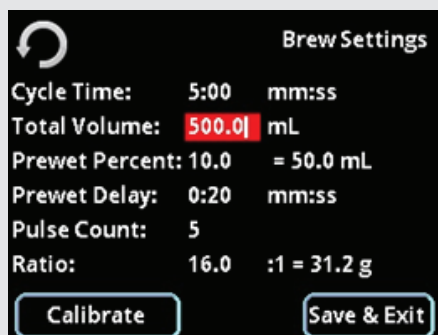
Brew Settings

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

Calibrate Save & Exit

can be adjusted using the joystick (+/- 10 seconds) and the rotary encoder (+/- 1 second). Press the center of the joystick to set.

5.7. To set the total dispensed volume, touch the number next to Total Volume. Rotate the encoder to increase or decrease in 1 ml/oz increments, push the joystick up or down to change in 0.1 ml/oz increments and left or right to change in 10 ml/oz increments.

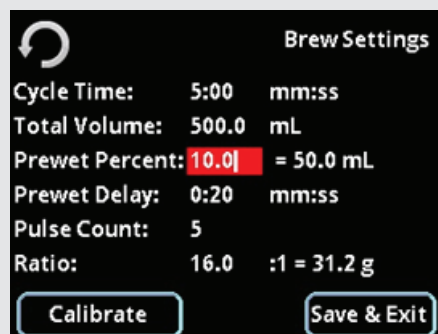


Brew Settings

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

Calibrate Save & Exit

5.8. It is possible to set a pre-wet volume. This is expressed as a percentage of the total volume. Touch the number next to Prewet Percent. Rotate the encoder to increase or decrease in 1% increments, push the joystick up or down to change in 0.1% increments and left or right to change in 10% increments. Press the centre of the joystick to set. The calculated volume of the pre-wet will be displayed.

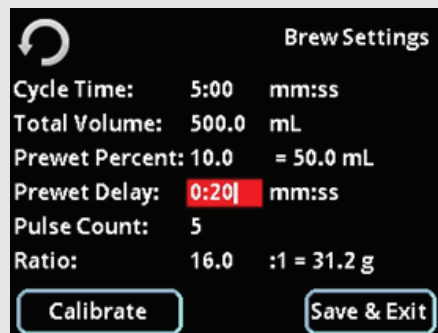


Brew Settings

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

Calibrate Save & Exit

5.9. To set the delay time between the pre-wet and the rest of the water dispense, touch the numbers next to Prewet delay. Rotate the encoder to increase or decrease in 1 second increments, push the joystick up or down to change in 0.1 second increments and left or right to change in 10 second increments. Press the centre of the joystick to set.



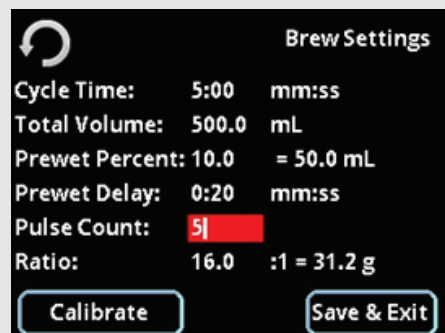
Brew Settings

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

Calibrate Save & Exit

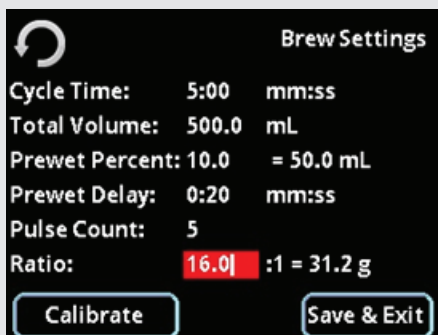
The time will be highlighted in red and

5.10. The water can be dispensed in a series of pulses. The number of pulses can be set by touching the number next to Pulse Count. Rotate the encoder to increase or decrease in 1 pulse increments, push the joystick up or down to change in 1 pulse increments and left or right to change in 10 pulse increments. Press the centre of the joystick to set. (minimum 1, maximum 12 pulses).

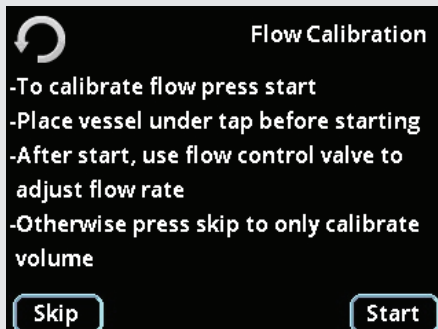


5.11. Should you wish to brew coffee based on a ratio of dry ground coffee and water, the pourover module can calculate the quantity of coffee you need based on your water volume and the ratio you choose. Touch the number next to Ratio: .Rotate the encoder to increase or decrease in increments of 1, push the joystick up or down to change in increments of 0.1 and left or right to change in increments

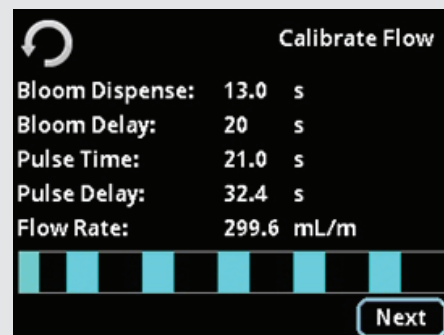
of 10. Press the centre of the joystick to set. (minimum 1:1, maximum 24:1) The quantity of coffee required for your profile recipe will be displayed on the screen.



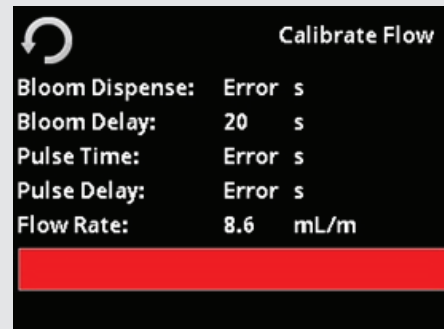
5.12. In order to check that your chosen profile can be delivered as set, you can now touch Calibrate. In the Calibration menu you can run the complete profile or skip to simply calibrate the volume.



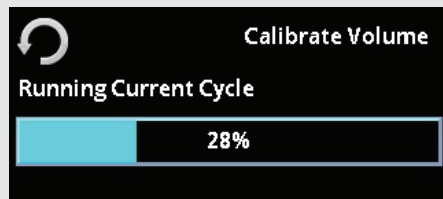
In the flow calibration it is possible to set the optimum water flow for the profile you have set. There is a visual representation of the pulses and pauses in your profile.



You can adjust the flow rate using the flow control on the back of the module to achieve an appropriate flow rate. If your settings and flow rate are incompatible you will see a warning screen like this:



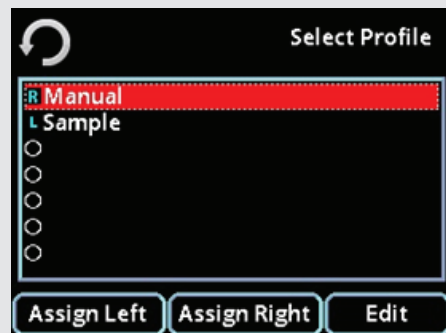
The water calibration alone looks like this:



After calibrating the volume, the menu will ask you to enter the weight/volume of the water dispensed. This will automatically set the line volume for you.

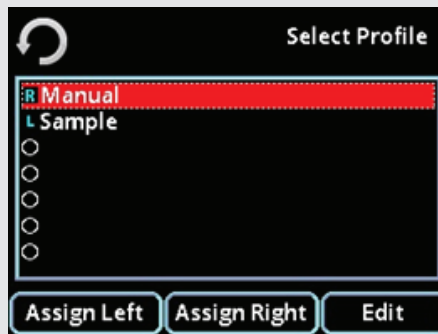
5.13. Touch **Save & Exit** to store your settings and return to the previous screen.

5.14. To assign your profile to one of the buttons above the counter, touch the name of the profile so that it is highlighted, then touch Assign Left or Assign Right to assign it to the button.



5.15. Your profile is now ready to be used.

5.16. For Manual Programming you must first assign your profile to one of the buttons above the counter, touch the name of the profile so that it is highlighted, then touch Assign Left or Assign Right to assign it to the button.



5.17. Prepare the coffee and device you wish to use for this profile.

5.18. Rinse the paper and/or filter basket to warm the pour-over device and the pour-over tap plumbing.

5.19. Press and hold the dispensing switch to which you previously assigned the profile (left or right) for approximately 3 seconds until the button begins to flash. (flashing indicates that you are in “recording” mode). Water will begin to flow.

5.20. Momentarily pressing the dispense switch will pause the flow of water, pressing

again will resume the flow, all the while volumetric and time based data are being stored in the profile memory. Also note that the total volume of water dispensed is displayed on the module display in real time. This value may be used to assist in performing your brew cycle.

5.21. When you are finished with the brewing cycle, momentarily press the dispensing switch to stop the water flow (the switch will still flash). Hold the dispensing switch down until both left and right dispense switches flash. This indicates that the program has been stored to the selected profile.

5.22. To repeat this brew cycle simply momentarily press the dispensing switch to which it is assigned. The switch will pulse to indicate that it is playing back the profile (contrary to recording). If you wish to overwrite the existing profile you may do so by repeating steps 17 to 21.

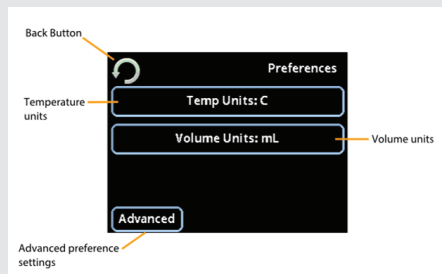
5.23. Touch the box next to Prevent Programming if you want these settings to be held without overwriting. It will turn red if set. Touch Save & Exit to return to the profile list screen.



Optionally, you can now lock the profile to prevent accidental reprogramming by entering the profile edit menu and then selecting the prevent programming checkbox.

For a demonstration of this procedure and other video tutorials, please visit: www.modbar.com/support

6) Preferences screen:

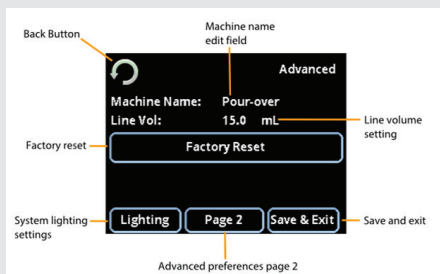


Temperature units: This button sets the system's temperature units, in: Celsius (C), Fahrenheit (F) or Kelvin (K)

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

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

7) Advanced preferences screen:



Machine name: This is a descriptive name for the module, touch the name to highlight the field, use the encoder wheel and push-button to rename the machine if desired.

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

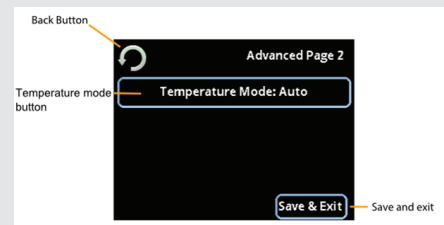
Line volume: This value is used to accommodate for water in the line between the pour-over module and the pour-over tap. The line volume setting may also be used

to correct discrepancies between volume of water yielded during a pour-over pour and volume displayed on the module.

Lighting: This button navigates to the lighting settings screen.

Advance preferences page 2: This button will navigate to page 2 of the advanced preferences screen.

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

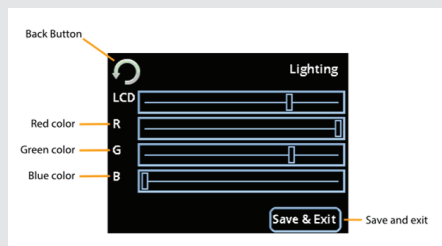


Temperature mode button: This button will toggle between Automatic and Manual temperature modes.

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

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

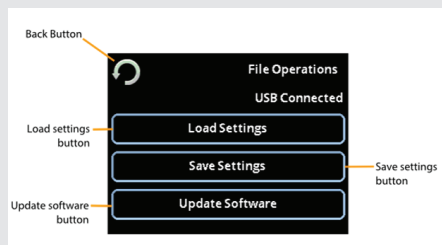
8) Advanced preferences screen:



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

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

9) File operations screen:

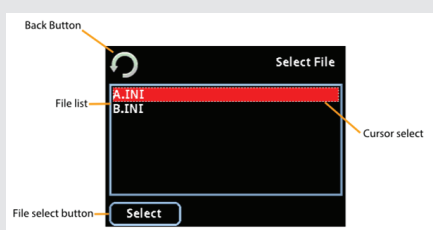


Load settings: This button will navigate to the load settings screen.

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

Update software: This button will navigate to the update software screen.

10) Load settings screen:

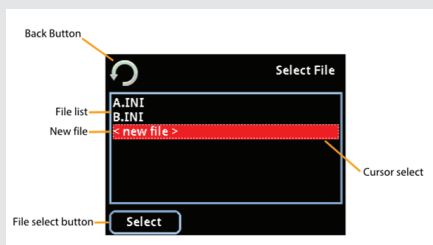


File list: This area displays all of the settings files that are currently saved to the USB drive.

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

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

11) Save settings screen:



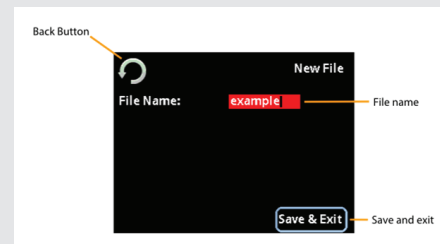
File list: This area displays all of the settings files that are currently saved to the USB drive.

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

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

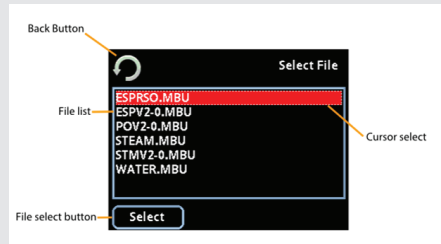
File select button: Pressing select will save the current settings to the selected file. This includes profiles and all other user accessible settings and preferences.

12) New file screen:



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

13) Update software:



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

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

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

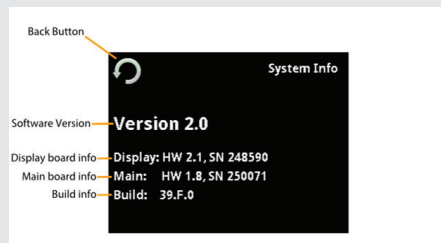
Software Version: This field displays the current software version loaded on the machine.

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

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

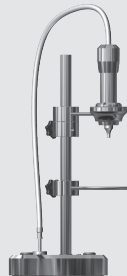
Build info: This field displays the software build of each of the circuit boards in the system.

14) System info screen:



manuel

modbar - pour over system



modbar™

modbar - pour over system

Manuel de Fonctionnement V3.0 - 05/2022

Chapitres

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

modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

www.modbar.com | @modbar

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

Instructions d'origine vérifiées par le fabricant.



Scannez le code QR pour afficher le Guide complet de Programmation du Logiciel disponible sur le site Internet de modbar International or US & Canada.

Imprimé sur du papier recyclé.

disponible dans les versions suivantes:



Intertek



Intertek



1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité

ATTENTION

Cette machine est destinée à un usage professionnel seulement et doit être installée dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié. Il est interdit aux enfants de faire fonctionner ou de jouer avec la machine.

ATTENTION

Espresso Tap doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol est supérieure à 80 cm.

ATTENTION

Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

ATTENTION

Comme cela a déjà été mentionné aux notes précédentes, le fabricant ne doit pas être tenu responsable des dégâts causés aux objets, animaux et/ou personnes, si la machine n'a pas été installée conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi, et si elle n'est pas utilisée pour ce pour quoi elle a été conçue (par ex. préparer du café et des boissons chaudes).

1) Garanties importantes

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

fonctionner ou de jouer avec la machine.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. Si l'on ne peut en éviter l'utilisation, s'assurer qu'ils soient conformes aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux en veillant à ne pas dépasser les tensions, puissances et absorptions indiquées sur ces adaptateurs et ces rallonges.

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

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

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

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

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

- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour

débrancher l'appareil de la prise de courant.

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

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

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

- Avant tout entretien ou nettoyage, tourner l'interrupteur principal sur OFF et débrancher la machine de la source de courant en enlevant le cordon de la prise ou en coupant le disjoncteur.

Pour le nettoyage, ne suivre que les instructions figurant dans ce manuel.

- Si l'équipement ne fonctionne pas correctement

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

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

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

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

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

- L'utilisation, le nettoyage et l'entretien de cette machine à café ne doivent pas être réalisés par des personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance

ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité et si elles comprennent les dangers. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent avec l'appareil. Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

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

- Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la placer dans des endroits où l'on utilise des jets d'eau.

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

de nettoyage, veuillez suivre les instructions suivantes très attentivement.

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

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

- Toute modification de l'équipement est interdite ; le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages aux biens, aux animaux et/ou aux personnes, en cas

de modifications techniques et esthétiques, ou de changements de performances et de caractéristiques de l'équipement et, d'une manière générale, en cas d'altération d'un ou de plusieurs de ses éléments constitutifs.

- La machine doit être positionnée à plat sur le comptoir dans un lieu avec: Température ambiante minimum: 5°C/41°F;

- Température ambiante maximum: 32°C/89°F.

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

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

Manutention et transport du produit

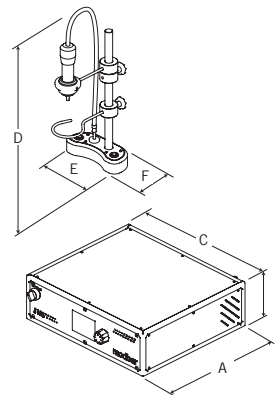
L'appareil Modbar est transporté dans un emballage approuvé par le fabricant. À la réception de l'appareil, inspecter minutieusement l'emballage pour détecter d'éventuels dégâts. Si l'on soupçonne un dégât, contacter immédiatement Modbar.

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

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

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

Dimensions et poids communs à toutes les machines

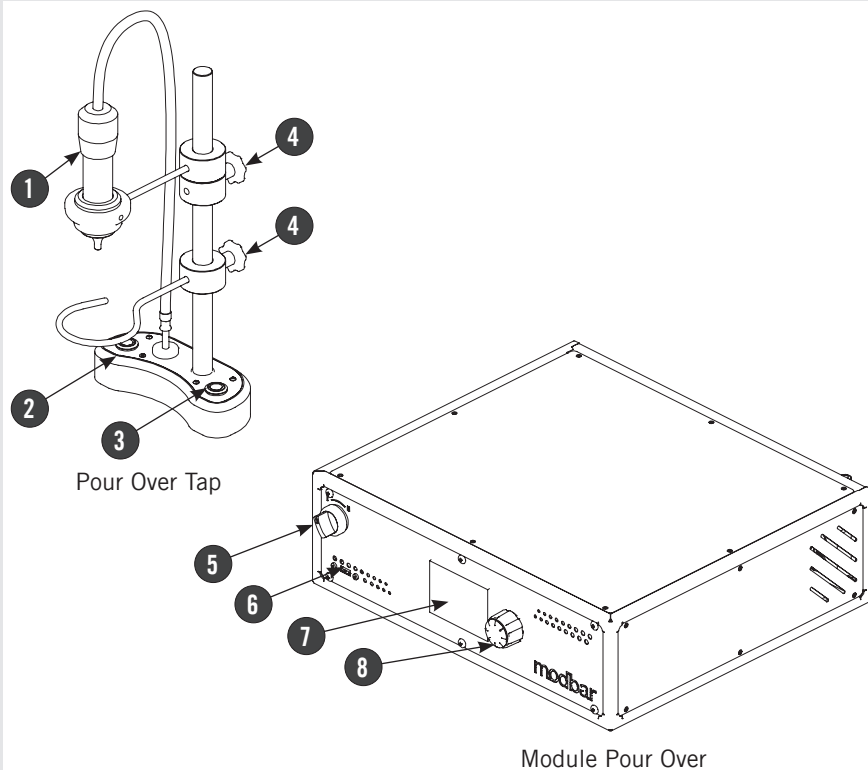


A [mm]	421	D [mm]	454
B [mm]	136	E [mm]	178
C [mm]	406	F [mm]	76
POIDS _{Module} [kg]	16	POIDS _{Top} [kg]	7

2. Définition des Modèles Traités

Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:

MODBAR, Pour Over System



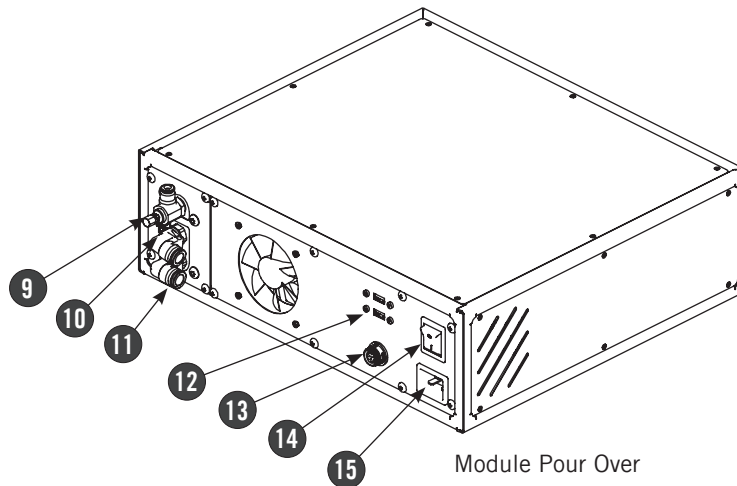
Legenda

- 1 Distribution Pourover
- 2 Bouton 1
- 3 Bouton 2
- 4 Bouton de réglage
- 5 Sélecteur
- 6 Port USB
- 7 Écran tactile
- 8 Manette multi-fonctions

Pour plus d'informations sur l'électronique, le clavier et la programmation du logiciel, veuillez consulter le mode d'emploi sur la programmation du logiciel.

Fig. 1 - Pour Over System

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



Legenda

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

Pour plus d'informations sur l'électronique, le clavier et la programmation du logiciel, veuillez consulter le mode d'emploi sur la programmation du logiciel.

Fig. 2 - Pour Over System

3. Installation

▲ ATTENTION ▲

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

▲ ATTENTION ▲

Pour la connexion de la machine, il doit être muni d'un dispositif de déconnexion approprié près de l'installation, de sorte qu'en cas de déclenchement, il soit possible de faire fonctionner l'appareil près de la machine.

▲ ATTENTION ▲

Installation sur le comptoir : pour la découpe du comptoir, reportez-vous au gabarit situé à l'intérieur de l'emballage.

▲ ATTENTION ▲

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

▲ ATTENTION ▲

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

▲ ATTENTION ▲

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

▲ ATTENTION ▲

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

▲ ATTENTION ▲

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

▲ ATTENTION ▲

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'événements menant à des poursuites en responsabilité civile si la mise à la terre n'a pas été effectuée conformément aux réglementations ou normatives électriques locales, nationales et internationales en vigueur, ou si des pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

Espaces libres recommandés

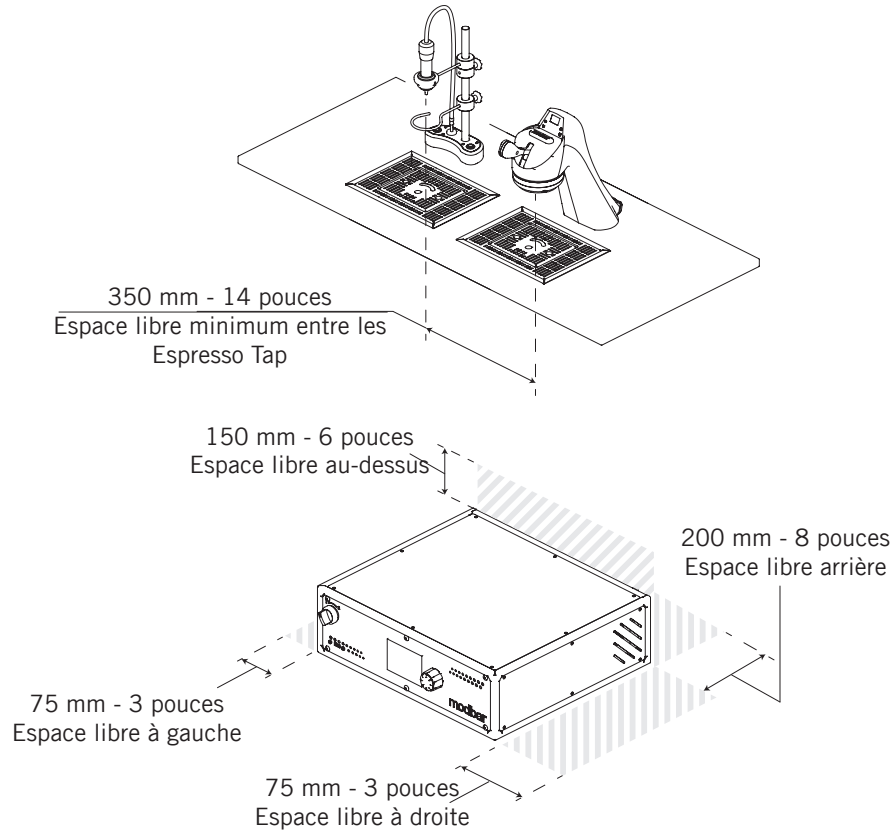


Fig. 2 - Guide d'installation

ATTENTION

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

ATTENTION

- U.S.A. et CANADA uniquement -
Ne pas connecter à un circuit fonctionnant à plus de 150V à la terre sur chaque jambe.

ATTENTION

Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

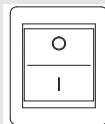
N.B.:

- Le robinet d'arrêt de l'eau potable et les interrupteurs finaux de la ligne de courant électrique devront se trouver dans la position la plus appropriée pour être actionnés par l'opérateur avec le maximum de facilité et sollicitude.

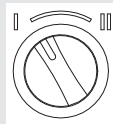
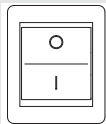
1) Fonction de l'interrupteur du courant

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

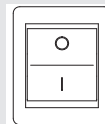
0 - Off: dans cette position, le module est éteint.



I - Mode en veille: Dans cette position, le module est en veille. Lorsqu'il est en veille, toutes les opérations se déroulent normalement, mais les éléments chauffants ne sont pas alimentés en électricité. Ce mode sert à amorcer le système au moment de l'installation ou peut s'avérer utile en cas de diagnostic.



II - Mode opérationnel: Dans cette position, le module est opérationnel. Les éléments chauffants reçoivent du courant électrique et toutes les fonctions se déroulent normalement.

**2) Installation**

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

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

Au moment de l'installation, le module Modbar doit être amorcé avant d'être utilisé. Cette opération s'accomplit selon la procédure suivante.

- S'assurer que le module est alimenté en eau filtrée.
- Vérifier que l'interrupteur de courant est en position off.
- Contrôler que le cordon d'alimentation du module est branché à la source de

courant adaptée.

- Tourner l'interrupteur de courant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le positionner en mode en veille.
- Régler la poignée du robinet en mode manuel, tel qu'indiqué dans la section concernant les « Opérations de distribution » dans ce mode d'emploi.
- Dès que l'eau commence à couler du robinet (cela peut prendre un certain temps dans un nouveau système), faire couler l'eau pendant au moins 30 secondes afin de s'assurer que le système est bien amorcé.
- On peut alors tourner l'interrupteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le placer en toute sécurité sur le mode opérationnel.

3) Utilisation générale

Lorsqu'il est utilisé habituellement, le module est déjà amorcé. Il n'est donc pas nécessaire de refaire le processus. Pour démarrer le module:

- S'assurer que le module est alimenté en eau filtrée.
- Depuis la position Off, tourner l'interrupteur de courant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le placer en mode opérationnel.
- Les éléments vont alors commencer à chauffer. Lorsque chaque zone chauffante aura atteint la température voulue, le module sera prêt à l'emploi.

4) Qualité de l'eau

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

Tableau des caractéristiques de l'eau

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

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

4. Opérations de distribution

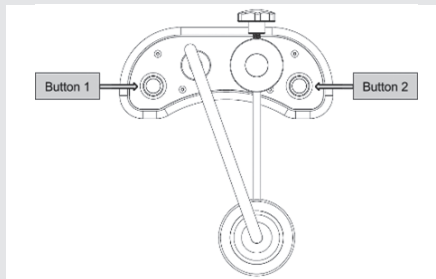
ATTENTION

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

ATTENTION

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

1) Distribution



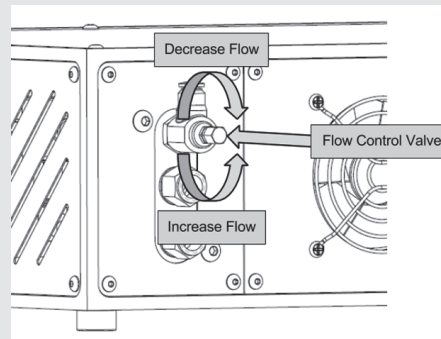
On peut lancer la distribution en appuyant sur le bouton 1 ou 2. On peut régler les boutons pour une distribution selon un programme pré-enregistré ou bien manuellement. (Voir Écran de sélection du profil)

Pour commencer la distribution, appuyer sur le bouton souhaité. On peut annuler la distribution à tout moment en poussant à nouveau sur le bouton.

On peut lancer la distribution en appuyant sur le bouton 1 ou 2. On peut régler les boutons pour une distribution selon un programme pré-enregistré ou bien manuellement. (Voir Écran de sélection du profil)

Pour commencer la distribution, appuyer sur le bouton souhaité. On peut annuler la distribution à tout moment en poussant à nouveau sur le bouton.

2) Contrôle du débit



On peut ajuster le débit à l'aide de la vanne de contrôle prévue à cet effet située sur l'arrivée d'eau du robinet, à l'arrière du module. Pour réduire le débit, tourner l'écrou de manœuvre, à l'extrémité de la vanne, dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour augmenter le débit, tourner l'écrou de manœuvre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Remarque : Si la machine a été employée, la vanne pourrait être brûlante!

5. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENZIONE

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

Entretien général/lignes directrices de sécurité pour l'entretien

- Avant tout entretien ou nettoyage, tourner l'interrupteur principal sur OFF et débrancher la machine de la source de courant en enlevant le cordon de la prise ou en coupant le disjoncteur. Pour le

nettoyage, ne suivre que les instructions figurant dans ce manuel.

- Faire toujours très attention lors des entretiens, puisque l'appareil pourrait être chaud. Il est recommandé de laisser refroidir complètement l'appareil avant tout entretien.

1) Procédures de nettoyage normal

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

2) Nettoyage de la buse de pulvérisation

- Mélanger 2 ou 3 cuillères à thé de détergeant en poudre Puro Caff pour les machines à café avec 1/2 litre d'eau, dans un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.

- Tremper la(les) buse(s) de pulvérisation dans la solution bouillie et les laisser complètement immergées pendant environ 30 minutes.

- Rincer à l'eau claire et faire couler de l'eau chaude à travers le système de distribution à plusieurs reprises avec l'embout en place.

3) Nettoyer l'extérieur de l'appareil

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

4) Épurateur/adoucisseur d'eau

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

6. Mise Hors Service et Au Rebut

1) Mise hors service et au rebut

Régler préalablement en position "0" ou "OFF" l'interrupteur général.

Débranchement de l'alimentation électrique

Débrancher la machine pour espresso du réseau électrique au moyen de l'interrupteur général ou du dispositif du circuit associé. Retirer le câble d'alimentation de la connexion électrique.

Débranchement de l'installation d'eau

Fermer l'alimentation de l'eau à l'aide du robinet correspondant avant l'entrée de l'eau/adoucisseur. Débrancher le tuyau de l'eau à l'entrée de l'eau/adoucisseur. Procéder au démontage du tuyau de vidange de la cuve.

À ce stade, la machine peut être enlevée du comptoir en veillant à ce qu'elle ne tombe pas pendant les opérations.

La machine se compose de différents matériaux, par conséquent, si sa réutilisation n'est pas prévue, elle doit être amenée dans une entreprise spécialisée qui la démontera en divisant les matériaux pour éventuellement les récupérer ou les mettre au rebut dans des installations spéciales.

Il est absolument interdit par les normes en vigueur d'abandonner la machine dans un endroit public ou tout autre lieu de tierces personnes.

Avis de recyclage:

Mise en garde pour la Protection de l'Environnement.

Les vieux appareils électriques composés de matériaux précieux n'entrent pas dans la catégorie des déchets domestiques normaux! Nous prions donc les clients de contribuer à la sauvegarde de l'environnement et des ressources et d'apporter cet appareil auprès des centres de récolte compétents si présents sur le territoire.



7. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle

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

TOUS LES 3/4 MOIS

- Contrôler la température de brassage
- Contrôler la qualité de l'eau
- Vérifier que toutes les prises fonctionnent correctement
- Inspecter l'électrovanne de distribution d'eau
- Inspecter les tuyaux à la recherche de fuites ou d'obstructions

TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

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

TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

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

8. Diagnostics de base

- **Le module ne chauffe pas:**

Vérifier que l'interrupteur de courant est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre et placé sur le mode opérationnel. Il ne doit pas avoir été tourné dans le sens contraire et mis en veille.

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

Le module « pour-over » est équipé de deux interrupteurs de rétablissement de sécurité contrôlés par un thermostat, un sur chaque chaudière. Si une chaudière ne chauffe pas, cela pourrait être dû à l'activation d'un de ces interrupteurs. Ils se déclenchent à cause de températures excessives et indiquent des opérations anormales et des composants défectueux.

Les interrupteurs de sécurité indiqués se trouvent tous à l'intérieur du module « pour-over » et l'utilisateur ne peut pas les réarmer. En cas de déclenchement d'un interrupteur de sécurité, l'intervention d'un technicien agréé pourrait être indispensable pour l'entretien du module ou du robinet. Contacter Modbar pour obtenir une aide supplémentaire et de plus amples informations.

- **Le robinet ne fonctionne pas:**

Vérifier que l'alimentation en eau est allumée. Si les problèmes de distribution persistent, vérifier que la vanne de contrôle du débit sur le raccord du robinet n'est pas complètement fermée.

- **Le bouton ne distribue qu'en mode manuel:**

Vérifier qu'un programme est bien attribué au bouton en question. Contrôler ce problème sur l'écran du profil et vérifier que ce dernier est bien attribué à gauche ou à droite.

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

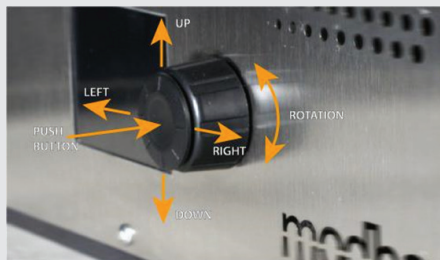
Vérifier que l'alimentation en eau est allumée sur le module.

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

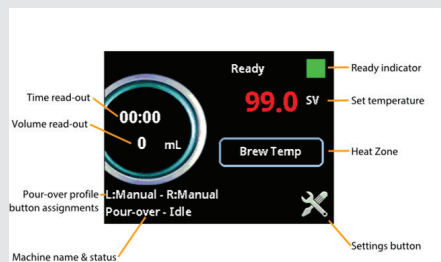
9. Notice de Programmation du Logiciel

1) Interface:

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



2) Écran initial:



Témoin de disponibilité: Cette icône carrée indique si la machine a atteint la température nécessaire pour la distribution. Lors de la première mise en marche de la machine, le témoin demeurera rouge tant que toutes

les zones chauffantes n'auront pas atteint la température configurée. Lorsque toutes les zones sont à la température prévue, l'icône devient verte pour indiquer que la machine est prête à l'emploi.

Valeur de la température configurée: C'est la valeur de réglage, indiquée en degrés, de la zone chauffante active. La température affichée ici ne fait office que de référence. Pour modifier la valeur de température configurée, se référer à la section Étapes de ce manuel pour créer un nouveau profil de versement.

Zone chauffante: Sur un mode de température automatique, ce bouton n'a aucune fonction. En mode de température manuel, appuyer sur ce bouton pour chauffer les 2 zones du système « pour-over » : la chaudière d'entrée et la chaudière de sortie. (Se référer préférences avancées)

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

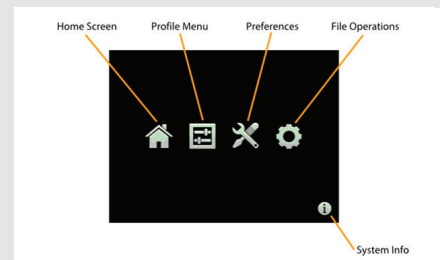
Nom & état de la machine: Affiche le nom et l'état du module et du robinet.

Attributions des boutons de profil Pour-over: Affiche le programme (profil) « pour-over » sélectionné pour chacun des interrupteurs de distribution (L = interrupteur de gauche, R = interrupteur de droite).

Affichage du temps: Affiche le temps depuis le début de l'affichage de la distribution.

Affichage du volume: Affiche les informations concernant le volume de liquide en temps réel durant le cycle de distribution.

3) Écran des réglages principaux:



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

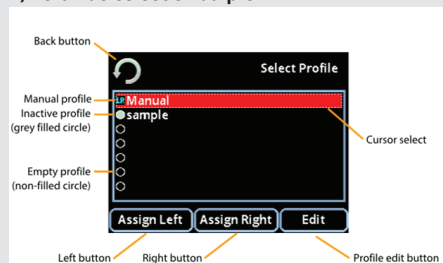
Menu du profil: Ce bouton permet d'accéder au menu de sélection du profil.

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

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

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

4) Écran de sélection du profil:



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

Profil manuel: Il s'agit d'un profil configuré en usine. Lorsqu'il est attribué à l'un ou l'autre des interrupteurs de distribution (ou bien aux deux), celui-ci (ceux-ci) travaillera(ront) en un simple mode de distribution on/off (manuel). Pour ce profil, on ne peut modifier que la température. Dans cet exemple, le profil manuel est attribué tant à l'interrupteur de gauche qu'à celui de droite, qui sont indiqués par les lettres "L" et "R" en bleu sur celle, à côté du nom du profil.

Profil inactif: Il s'agit d'un profil contenant des informations mais qui n'est pas actif. Il est indiqué par un cercle plein mauve/gris.

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

Attribuer à gauche: Le fait d'appuyer sur ce bouton attribuera le profil, sélectionné à l'aide du curseur, à l'interrupteur de distribution de gauche. (Il est impossible d'attribuer un profil vide)

Attribuer à droite: Le fait d'appuyer sur ce bouton attribuera le profil, sélectionné avec le curseur, à l'interrupteur de distribution de droite.

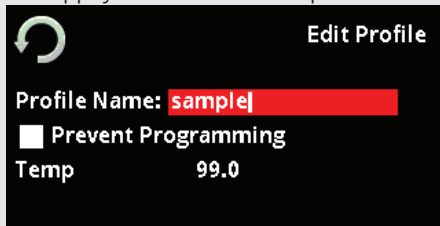
Modification de profil: Appuyer sur le bouton de modification du profil pour saisir des changements dans les données du profil sélectionné avec le curseur.

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

5) Étapes pour créer un nouveau profil "pour-over":

5.1. Choisir un profil vide (indiqué par un cercle vide) et sélectionner modifier.

5.2. Appuyer à côté du champ du nom de



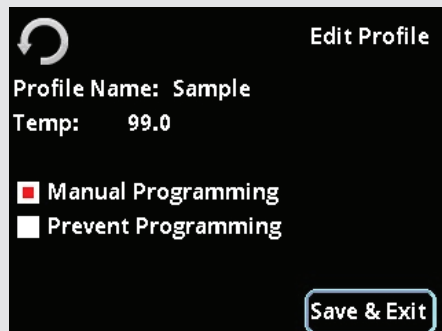
profil et saisir un nom. Utiliser la manette et la roue de l'encodeur pour naviguer parmi la série de caractères alphanumériques.

5.3. Régler les températures des zones chauffantes, si on le souhaite. Pour modifier la température configurée, toucher simplement la valeur de la température sur l'écran et elle sera mise en évidence. Tourner l'encodeur vers la gauche ou vers la droite pour changer la valeur par paliers de 1 degré. Appuyer sur la manette vers le haut ou vers le bas pour changer la température par paliers de 1/10 de degré. Pousser sur le bouton central sur la manette pour enregistrer le changement.

- En mode de température manuel, les deux zones chauffantes des chaudières s'affichent. Régler la température de la chaudière d'entrée (Inlet-T) et les températures de la chaudière de sortie (Outlet-T) si on le souhaite.
- En mode de température automatique, une seule température s'affiche. Configurer la température de brassage (Temp) si on le souhaite.

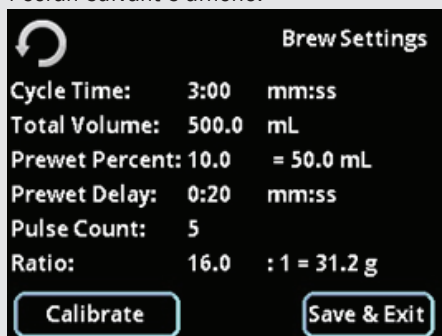
(Se référer de l'écran des préférences avancées" pour de plus amples informations concernant le mode de température)

5.4. Pour programmer manuellement les paramètres de profil, appuyer sur la case Programmation manuelle. Elle devient rouge et l'option Paramètres de brassage disparaît.



Appuyer sur Enregistrer et quitter puis passer à l'étape 16.

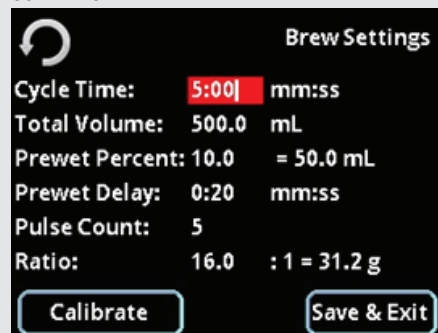
5.5. Pour programmer les paramètres de profil, appuyer sur Paramètres de brassage; l'écran suivant s'affiche:



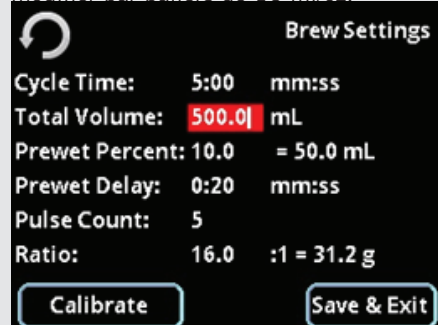
5.6. Pour régler la durée de distribution de ce profil, appuyer sur le temps indiqué à côté de Durée du cycle.

La durée est surlignée en rouge et réglable à l'aide de la manette (+/- 10 secondes)

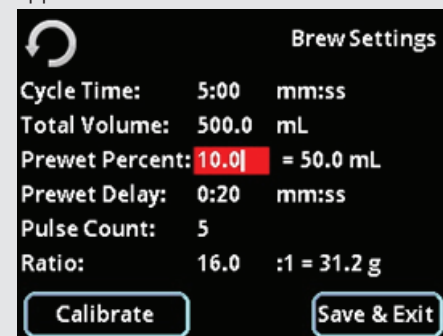
et de l'encodeur tournant (+/- 1 seconde). Appuyer au centre de la manette pour confirmer.



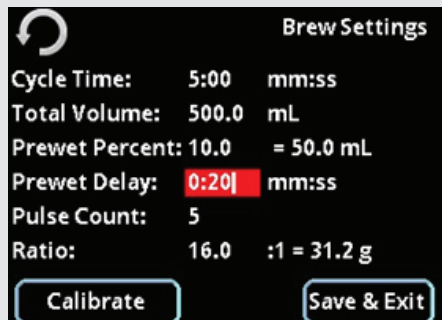
5.7. Pour régler le volume total de distribution, appuyer sur la valeur située à côté de Volume total. Tourner l'encodeur pour augmenter ou diminuer par paliers de 1 ml/oz, appuyer sur la manette vers le haut ou vers le bas pour modifier par paliers de 0,1 ml/oz et vers la gauche ou la droite pour modifier par paliers de 10 ml/oz.



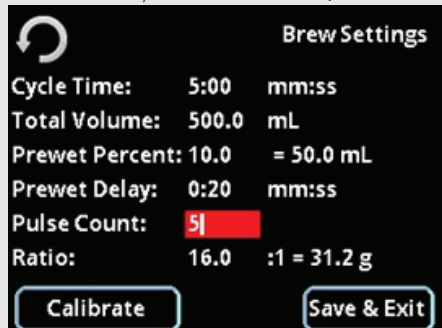
5.8. Il est possible de définir un volume de mouillage. Il est exprimé en pourcentage du volume total. Appuyer sur la valeur située à côté de Pourcentage de mouillage. Tourner l'encodeur pour augmenter ou diminuer par paliers de 1 %, appuyer sur la manette vers le haut ou vers le bas pour modifier par paliers de 0,1 % et vers la gauche ou la droite pour modifier par paliers de 10 %. Appuyer au centre de la manette pour confirmer. Le volume de mouillage calculé apparaît.



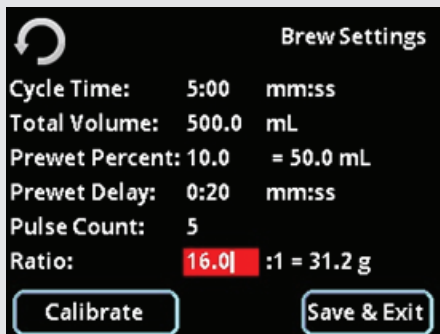
5.9. Pour définir le temps écoulé entre le mouillage et le reste de la distribution d'eau, appuyer sur la valeur située à côté de Délai de mouillage. Tourner l'encodeur pour augmenter ou diminuer par paliers de 1 seconde, appuyer sur la manette vers le haut ou vers le bas pour modifier par paliers de 0,1 seconde et vers la gauche ou la droite pour modifier par paliers de 10 secondes. Appuyer au centre de la manette pour confirmer.



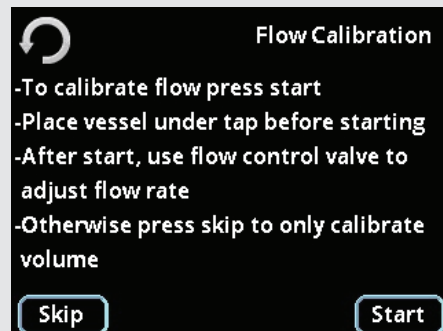
5.10. L'eau peut être distribuée par une série d'impulsions. Le nombre d'impulsions peut se régler en appuyant sur la valeur située à côté de Nombre d'impulsions. Tourner l'encodeur pour augmenter ou diminuer par paliers de 1 impulsion, appuyer sur la manette vers le haut ou vers le bas pour modifier par paliers de 1 impulsion et vers la gauche ou la droite pour modifier par paliers de 10 impulsions. Appuyer au centre de la manette pour confirmer. (1 impulsion au minimum, 12 au maximum).



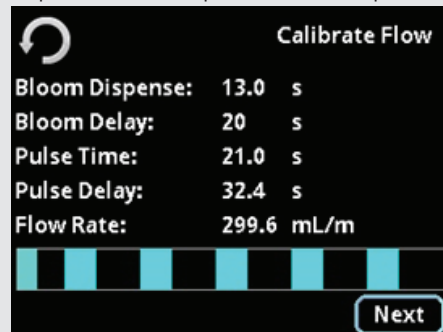
5.11. 11. Si vous désirez faire du café selon un rapport entre une quantité de café moulu sec et d'eau, le module « pour-over » peut calculer la quantité de café nécessaire en fonction du volume d'eau et du rapport choisi. Appuyer sur la valeur située à côté de Rapport. Tourner l'encodeur pour augmenter ou diminuer par paliers de 1, appuyer sur la manette vers le haut ou vers le bas pour modifier par paliers de 0,1 et vers la gauche ou la droite pour modifier par paliers de 10. Appuyer au centre de la manette pour confirmer. (1:1 au minimum, 24:1 au maximum) La quantité de café nécessaire pour la recette du profil est affichée à l'écran.



5.12. Pour vérifier que le profil sélectionné fournit le résultat programmé, appuyer maintenant sur Calibrer. Le menu Calibrage permet de lancer le profil complet ou de passer simplement au calibrage du volume.

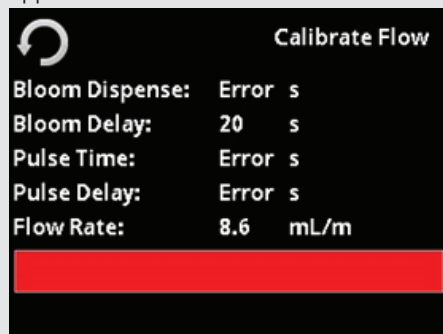


Le calibrage du débit permet de définir le débit d'eau optimal pour le profil défini. Vous disposez d'un aperçu visuel des impulsions et des pauses de votre profil.

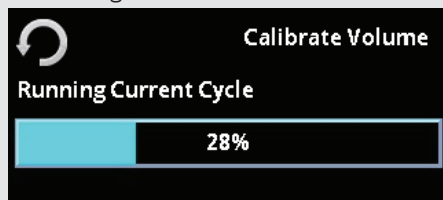


Vous pouvez ajuster le débit à l'aide de la vanne de contrôle située à l'arrière du module pour obtenir le débit adapté. Si les réglages et le débit sont incompatibles, un écran d'avertissement tel que le suivant

apparaît:



Le calibrage de l'eau seul ressemble à ceci:

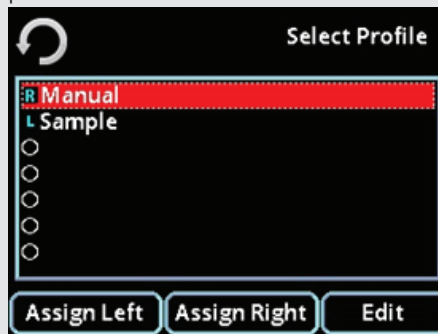


Une fois le volume calibré, le menu vous demande d'indiquer le poids/volume d'eau distribué. Le volume de la ligne est automatiquement réglé pour vous.

5.13. Appuyer sur **Enregistrer & Quitter** pour sauvegarder les réglages et revenir à l'écran précédent.

5.14. Pour attribuer votre profil à l'un des boutons du comptoir, appuyer sur le nom du profil pour le mettre en évidence, puis sur Attribuer à gauche ou Attribuer à droite

pour l'attribuer au bouton.



5.15. Votre profil est prêt à être utilisé.

5.16. Pour une **programmation manuelle** vous devez d'abord attribuer votre profil à l'un des boutons du comptoir : appuyer sur le nom du profil pour le mettre en évidence, puis sur **Attribuer à gauche** ou **Attribuer à droite** pour l'attribuer au bouton.



5.17. Préparer le café et le dispositif que l'on

souhaite utiliser pour ce profil.

5.18. Rincer le papier et/ou le tamis pour chauffer le dispositif et les tuyaux du robinet « pour-over ».

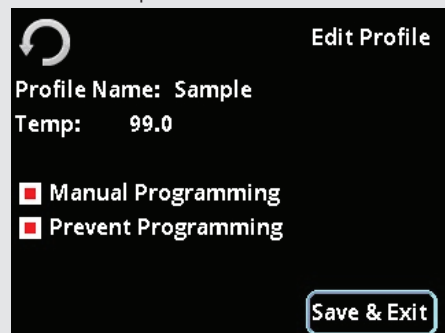
5.19. Appuyer sur l'interrupteur de distribution préalablement assigné au profil (de gauche ou de droite) pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce que le bouton commence à clignoter. (Le clignotement indique que l'on se trouve en mode "d'enregistrement"). L'eau commence à s'écouler.

5.20. Appuyer sur l'interrupteur de distribution pour mettre en pause le débit d'eau. Rappuyer dessus pour le rétablir. Pendant tout ce temps, les données basées sur le temps et le volume sont enregistrées dans la mémoire du profil. Remarquer également que le volume total d'eau distribué s'affiche sur l'écran du module en temps réel. Cette valeur peut être employée comme assistance pour l'exécution du programme de brassage sélectionné.

5.21. Lorsque le cycle de brassage est terminé, appuyer sur l'interrupteur de distribution pour arrêter le débit d'eau (l'interrupteur continue à clignoter). Maintenir l'interrupteur de distribution vers le bas jusqu'à ce que tant l'interrupteur de distribution de droite que celui de gauche clignent. Ceci indique que l'on a bien enregistré le programme dans le profil sélectionné.

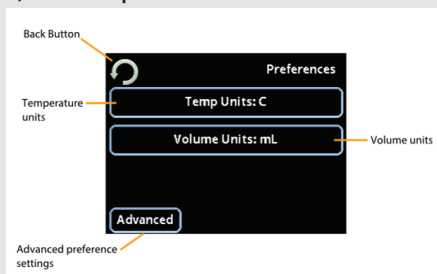
5.22. Pour répéter ce cycle de brassage, il suffit d'appuyer une fois sur l'interrupteur de distribution auquel il est assigné. L'interrupteur clignotera par impulsions indiquant ainsi qu'il est en train de reproduire le profil (qu'il n'enregistre pas). Si l'on souhaite écraser le profil existant, il faut répéter les étapes 17 à 21.

5.23. 23. Appuyer sur la case située à côté d'Éviter la programmation pour conserver ces réglages sans les écraser. Elle devient rouge si elle est activée. Appuyer sur Enregistrer & Quitter pour revenir à l'écran de liste des profils.



Pour une démonstration de cette procédure et pour d'autres didacticiels vidéo, consulter:
www.modbar.com/support

6) Écran des préférences:

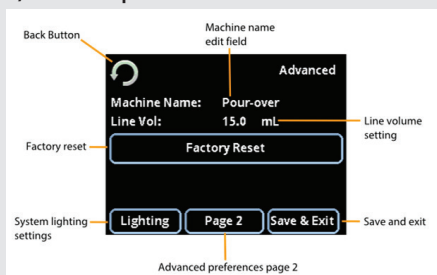


Unités de température: Ce bouton règle les unités de température du système, en: degrés Celsius (C), Fahrenheit (F) ou Kelvin (K).

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

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

7) Écran des préférences avancées:



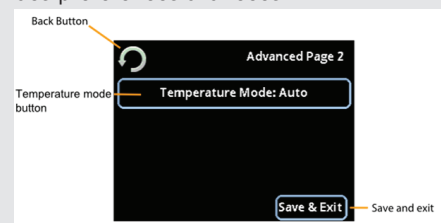
Nom de la machine: Il s'agit d'un nom descriptif pour le module. Frôler le nom pour mettre en évidence le champ. Utiliser la roue de l'encodeur et le bouton-poussoir pour renommer la machine, si on le souhaite.

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

Volume de la ligne: Cette valeur est utilisée pour adapter l'eau dans la ligne, entre le module pour-over et le robinet correspondant. On peut également employer le réglage du volume de la ligne pour corriger les incohérences entre le volume d'eau obtenu durant un versement « pour-over » et le volume affiché sur le module.

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

Page 2 des préférences avancées: Ce bouton permet d'accéder à la page 2 de l'écran des préférences avancées.

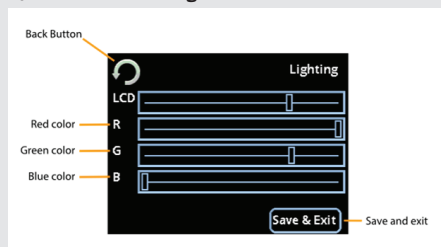


Enregistrer & Quitter: Bien joué ! Ce bouton permet d'enregistrer les modifications des réglages et de quitter l'écran affiché.

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

Le mode de température automatique est calibré en usine pour fournir la température la plus adaptée à l'aide d'un seul réglage. Le mode de température manuel offre un contrôle autonome des points de réglage de chaque zone de température depuis l'écran initial : chaudière d'entrée et chaudière de sortie. Sur l'écran initial, appuyer sur le bouton de la zone chauffante pour accéder à chaque zone et régler la température de façon indépendante.

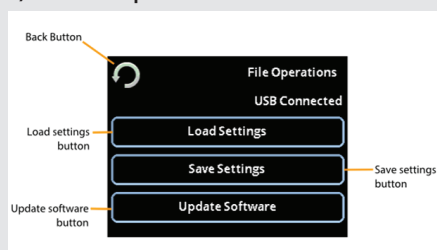
8) Écran de l'éclairage:



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

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

9) Écran des opérations sur les fichiers:

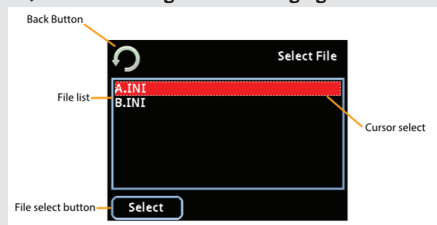


Chargement des réglages: Ce bouton permet d'accéder à l'écran de chargement des réglages.

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

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

10) Écran de chargement des réglages:



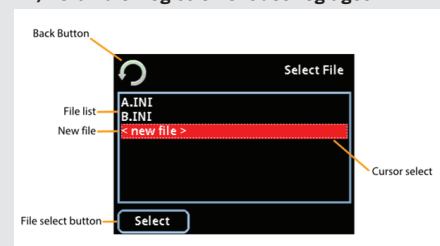
Liste des fichiers: Cette zone affiche tous les fichiers des réglages qui sont enregistrés sur la clé USB.

Sélection avec le curseur: Le curseur à ligne extérieure pointillée indique quel fichier est

sélectionné sur l'écran. On peut employer l'encodeur tournant ou bien la fonction vers le haut/bas de la manette pour naviguer dans la liste des fichiers.

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

11) Écran d'enregistrement des réglages:



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

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

Sélection avec le curseur: Le curseur à ligne

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

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

12) Écran du nouveau fichier:

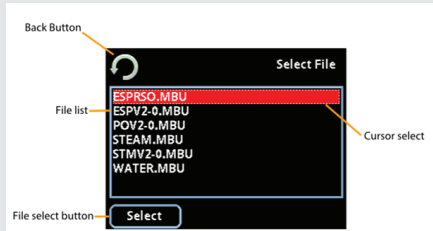


Nom du fichier: Il s'agit d'un nom descriptif pour le fichier de réglages. Frôler le nom pour mettre en évidence le champ. Utiliser la roue de l'encodeur et le bouton-poussoir pour renommer le fichier, si on le souhaite.

13) Mise à jour du logiciel:

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

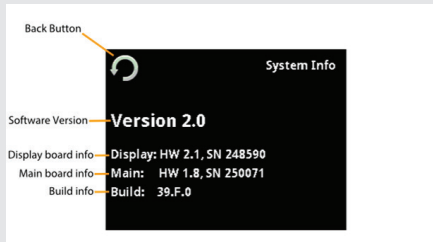
Sélection avec le curseur: Le curseur à ligne



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

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

14) Écran d'informations sur le système:



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

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

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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE
EU CERTIFICATE OF CONFORMITY

Il sottoscritto Roberto Bianchi dichiara che le macchine da caffè sotto identificate:
The undersigned Roberto Bianchi hereby declares that the following coffee machine:

Tipo/Type: Pour-over System v2.0.

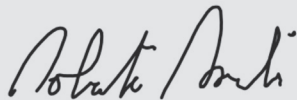
Rispettano i requisiti essenziali delle seguenti direttive: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Bassa tensione, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 compreso Art. 5-bis punto 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, 2014/68/UE attrezzature a pressione relativa per la cat. 1 modulo A, 2011/65/UE e (UE) 2015/863 Rohs III

In quanto conforme alle seguenti norme: ETSI EN 301908-1, ETSI EN 301 511, EN60335-2-75, EN62233, EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11, EN62311:2008, ETSI EN 301-489-1, ETSI EN 301-489-17, ETSI EN 300 328, ETSI EN 301 893.

Complies with essential requirements of the following directives: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Low voltage, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 included Art. 5-bis point 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materials and articles intended to come into contact with food, 2014/68/UE pressure equipment for cat. 1 module A, 2011/65/UE and (UE) 2015/863 Rohs III

Since the machine conforms to the following standards: ETSI EN 301908-1, ETSI EN 301 511, EN60335-2-75, EN62233, EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11, EN62311:2008, ETSI EN 301-489-1, ETSI EN 301-489-17, ETSI EN 300 328, ETSI EN 301 893.

Scarperia (Florence), Italy



Modbar LLC
Roberto Bianchi
Chief Operating Officer
Direttore Operativo

La Marzocco Srl Headquarters | Sede Operativa: Via La Torre 14/H, Loc. La Torre, 50038 - Scarperia e San Piero (FI), Italy
T. +39 055 849191 | F. +39 055 8491990 | info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com

La Marzocco Srl Legal Address | Sede Legale: Viale Giacomo Matteotti 25, 50121 - Florence (FI), Italy
Codice Fiscale, P.IVA e Registro Imprese Firenze: nr. 04040140487, Capitale Sociale: 41.600,00 Euro i.v.

