

manual

modbar - steam system

Modbar Steam is a stand-alone steaming system for retail environments requiring powerful steam capacity in a modern, minimal aesthetics. Ideal for cafes looking to complete their Modbar system; add steam capacity to an existing bar; or build an independent beverage-heating workstation.



modbar™

modbar - steam system

Operating Manual V2.0 - 05/2022
MAN.23.02

Chapters

1. General Warnings and Safety Specifications
2. Definition of Available Models
3. Installation
4. Machine Operation and Dispensing Operation
5. Maintenance and Periodic Cleaning Operations
6. De-commissioning and Demolition
7. Mandatory Maintenance and Check-up Operations

page 3

page 8

page 11

page 17

page 19

page 21

page 22

modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

www.modbar.com | @modbar

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

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 Steam 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 hot drinks).

▲ WARNING ▲
Risk of fire and electric shock. Replace only with manufacturer's cord original spare part, see the parts catalog.

1) Important safeguards

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

- Use, cleaning and maintenance of this Modbar Steam 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 or instructions concerning the use of the appliance 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.

2) This operating manual is an integral and essential part of the product and must be supplied to users. Users are asked to read the enclosed warnings and cautions carefully, as they provide valuable information concerning safety during installation, operation and maintenance. This manual must be kept in a safe place and be available for consultation to new and experienced users alike.

3) Ensure product's integrity by inspecting the packaging, making sure it presents no signs of damage which might have affected the enclosed

machine.

4) Check the machine's integrity after having carefully removed the packaging.

Note: In case of doubt, do not go on any further and contact your dealer or retailer immediately. They will send out specialized personnel authorized to perform service on the Modbar Steam machine.

5) Packaging (boxes, plastic bags, foam parts and whatever else) must not be left around within easy reach of children, due to the potential danger it represents, nor be discarded in the environment.

6) Check to see that data on the rating plate corresponds to those of the main electrical supply which the machine will be hooked up to.

7) The equipment must be

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

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

9) 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.

10) Furthermore, you must ensure that the capacity of the available electrical system is suitable for the maximum power consumption indicated on the Modbar Steam machine.

11) 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.

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

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

This machine should not be installed in kitchens.

13) Using any electrical device requires that certain fundamental rules be observed. In particular:

- 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.

14) Before carrying out any maintenance and/or cleaning operations, turn the main switch, which is located on the front left of the machine, to the “O” or “OFF” position, and disconnect the machine

from the electrical network by unplugging the cord or by switching off the relative circuit breaker. For any cleaning operation, follow exclusively the instructions contained in this manual.

15) In case the machine is operating in a faulty manner or breaks down, disconnect it from the electrical network (as described in the preceding point) 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 centre using only original parts. Non compliance with the above could compromise the safe

operation of the machine.

16) You should plan to make use of an omnipolar connector during installation, as required by local, national, and international electrical codes and regulations.

17) In order to avoid dangerous overheating problems, it is recommended that the power supply cable be fully unfurled.

18) Do not obstruct air intake and exhaust grilles and, in particular, do not cover the cup warmer tray with cloths or other items.

19) The machine's power supply cable must not be replaced by users. In case the power supply cable becomes damaged, shut off the machine and disconnect the machine from the electrical

network by switching off the relative circuit breaker and close off the water supply; to replace the power supply cord, contact qualified professionals exclusively.

20) These instructions are also available in an alternative format on a website
<https://modbar.com/support/international/>
<https://modbar.com/support/us/>

21) 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.

22) Check the package to make sure that the following

accessories are included:

- 3 stainless steel braided hoses for water connections;
- 5 mt of reinforced plastic tubing for drainage;
- 9 hose clamp.

23) If the machine has been temporarily housed in settings with a room temperature of less 0°C/32°F, the machine must be placed in a warmer environment in order to gradually defrost the hydraulic system prior to use.

24) Water pressure supply must be between 0,2 and 0,6 MPa.

The maximum inlet water pressure shall be at least 1,0 MPa (Denmark, Norway, Sweden, Finland).

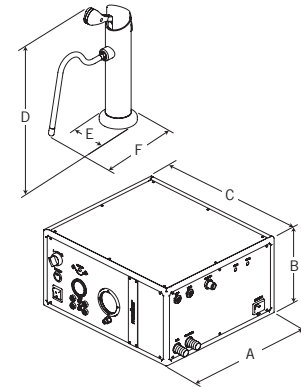
25) The machine is intended to be permanently connected

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

26) This machine is designed only for preparing coffee and hot drinks.

27) 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.

28) Dimensions and weights common to all machines



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

2. Definition of Available Models

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

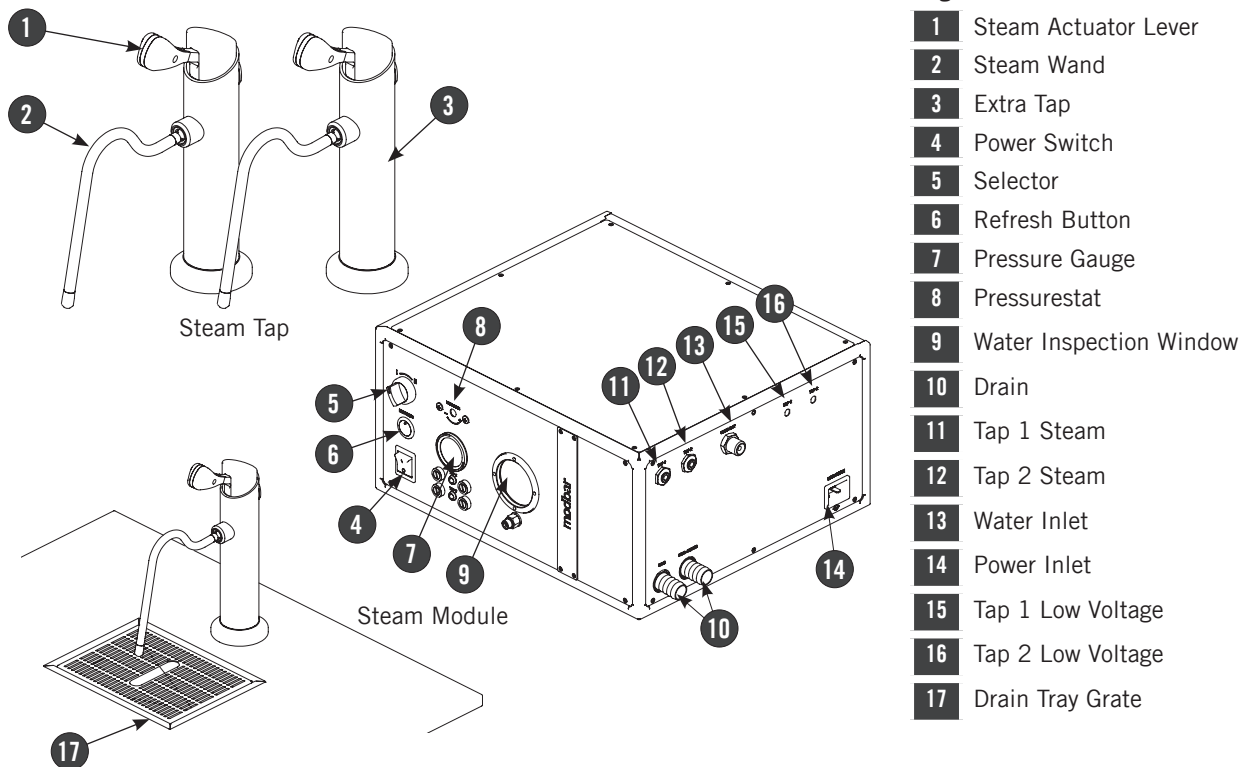
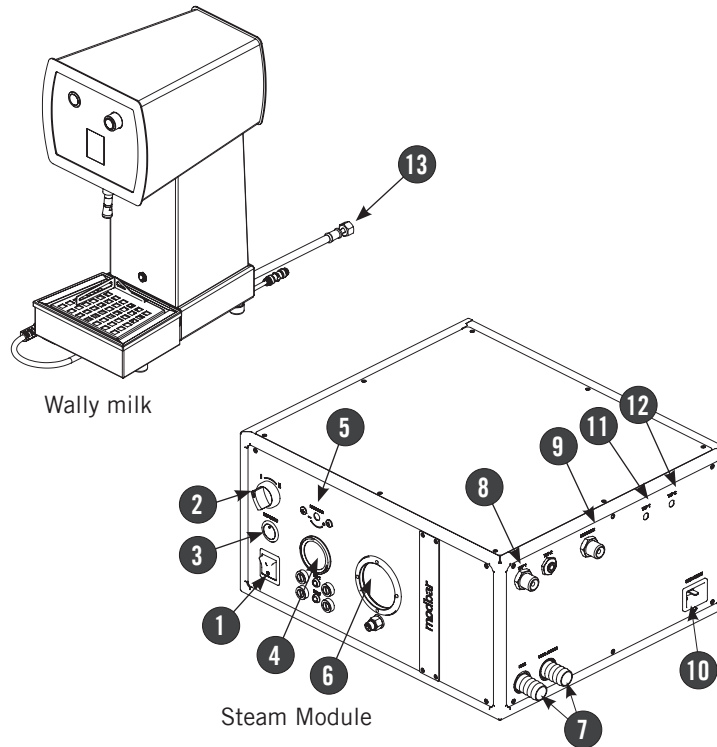


Fig. 1 - STEAM System

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

MODBAR, Steam System with WALLY MILK



Legend

- 1 Power Switch
- 2 Selector
- 3 Refresh Button
- 4 Pressure Gauge
- 5 Pressurestat
- 6 Water Inspection Window
- 7 Drain
- 8 Wally fitting
- 9 Water Inlet
- 10 Power Inlet
- 11 Tap 1 Low Voltage
- 12 Tap 2 Low Voltage
- 13 Braided Hose for Steam

WARNING

Wally Milk is not sold together with the Steam Module. It is provided separately.

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

1) General Description

The machine is built in 1 and 2 steam group versions and is essentially composed of the following parts:

- Dispensing tap(s).

2) Description of the various parts

• Steam Boiler

The Steam Boiler consists of a cylindrical tank, which is made of AISI 300 series stainless steel. Each unit is subjected to a hydraulic test, at a pressure of 6 bar, and has an operating pressure of 1.7-1.8 bar. The following is a list of effective volumes and power ratings according to the number of groups installed:

1 steam boiler 4,6 liters 3600 Watts

Covers are welded at either end of the cylindrical tank and on one of them there is a housing for the water heating element, which allows the steam boiler to reach operating pressure within approximately 10 minutes. The steam boiler has various fittings used for safety devices, for supplying hot water and steam, and for the heating element.

It consists of AISI 300 stainless steel tubes. Heating is accomplished through an immersion-type plated heating element.

- Operating pressure of 1.7-1.8 bar, controlled automatically through a pressure switch.
- The pressure is displayed by means of a pressure gauge with a scale of 0 to 3 bar.
- Safety device, based on an expansion type mechanical valve, with counter-acting spring adjusted to 2.5 bar.
- Testing: hydraulic test at 6 bar performed on ready-to-use small boilers, at our factory.

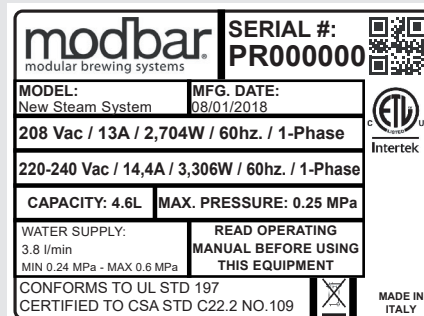
• Dispensing groups

They consist of a precision casting made of stainless steel. The Modbar steam tap is operated via a lever handle located on top of the tap. This handle actuates a valve that allows steam to pass through the steam wand. To dispense steam, move the lever handle from the closed position to the open position.

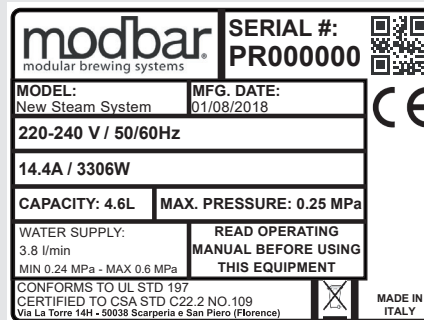
• Exterior cover

The exterior consists of painted and stainless sheet steel panels. To provide good aesthetics, to optimize ergonomics for the operator and to reduce the chance of damage to a minimum.

• Machine ETL plate:



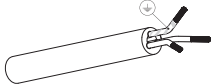
• Machine CE plate:



3. Installation

MODEL/SERIES	BOILER GROUP	V/Hz	RATED POWER (W)	RATED INPUT (A)	POWER CORD SIZE (mm ²)
MODBAR NEW STEAM	1GR / 2GR	AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz	3306 2704	14,4 13	SEE ELECTRICAL CONNECTIONS FOR DETAILS

POWER CORD:
3 X WIRES 1 X BLUE (NEUTRAL)
220V 1 X BROWN (PHASE)
1 X YELLOW & GREEN (GROUND)



WARNING

THE DETAILS ON THE LEFT DESCRIBE
HOW TO CONNECT EACH WIRE TO THE PLUG.
RESPECT ALSO THE LOCAL SAFETY
REGULATIONS.

WARNING

In order to prevent cracks or leakage: do not store or install the Steam 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

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

WARNING

This machine should not be installed in kitchens.

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.

Recommended Clearances

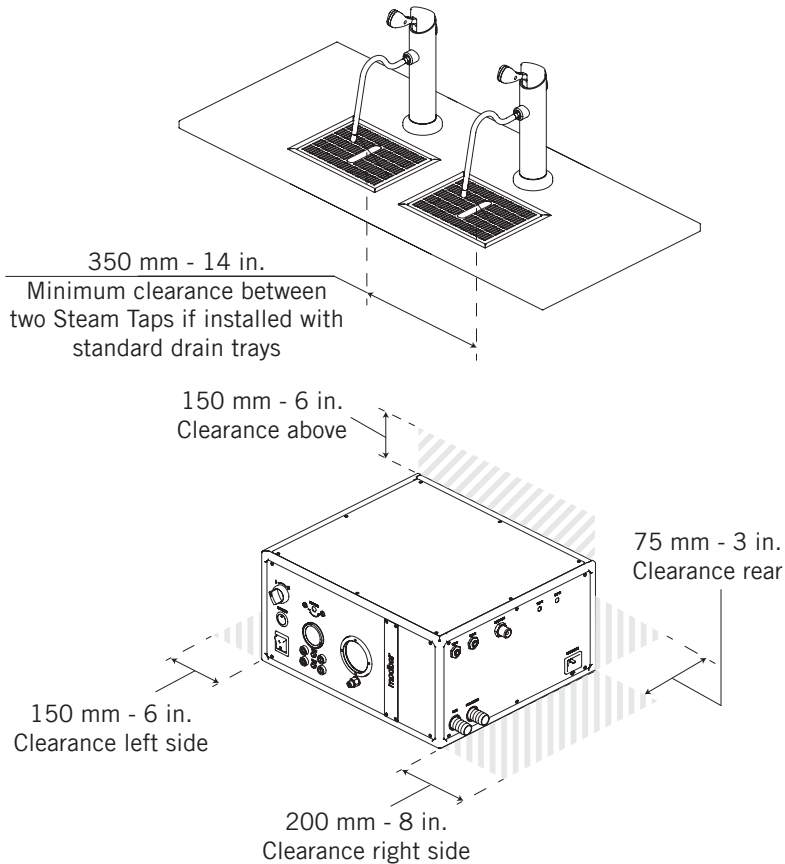


Fig. 3 - Installation guide

WARNING

Installation on the counter:
The thickness of the counter must be between 20mm and 100mm.

WARNING

The Steam Boiler contain water at elevated temperature. Water temperature over 125°F / 52°C can cause severe burns instantly or death from scalding (Steam Boiler 256°F / 124°C)

WARNING

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

▲ WARNING ▲

Water pressure supply must be between 0,24 and 0,6 MPa if sufficient pressure is not available we suggest that an additional water supply system is used.

▲ WARNING ▲

Before making any electrical connections make sure that the two strain relief connectors are firmly secured to the body of the machine in order to prevent inadvertent stress on the power cables.

▲ WARNING ▲

Hazardous voltage disconnect from power supply before servicing.

▲ 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.

▲ 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 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 ▲

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.

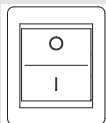
Note:

- 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.

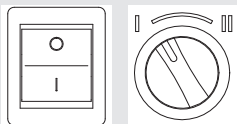
1) Power Switch Function

The two-position power switch on the Modbar module front 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**

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.
- The module will begin to fill the boiler. Once the maximum fill level is achieved, the module will cease to fill. When full, the sight glass will be approximately half full of water.
- 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) Accessories

In order to proceed with installation, it is necessary that the following are available:

- Pipes carrying drinking water with a 3/8" G (BSP) end connection; (3/8" Compression for USA and Canada)
- Electrical Supply according to the specification of the steam machine purchased:
- Single/Three phase 220VAC - 50/60 Hz electrical connection with ground, protected socket and approved interlock switch
- Single phase 200VAC - 50/60 Hz electrical connection with ground, protected socket and approved interlock switch
- Waste water drain system.

5) Water test kit

In order to enable you to check if your water supply is within the suggested ranges, the machines will be equipped with two units of a quick water test kit (see image below) including 6 test-strips and instruction cards. The parameters that you can measure are

[illegible]

Once the test has been performed, learn which treatment system is most appropriate for your particular water supply by filling out the online water calculator on our website: LA MARZOCCO WATER CALCULATOR (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

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

The equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply

To guarantee a correct and safe functioning of the machine and to maintain an adequate performance level and a high quality of the beverages being brewed it is important that the incoming water be of a hardness greater than 7°f (70ppm, 4°d) and less than 10°f (100ppm, 6°d), pH should be between 6.5 and 8.5 and

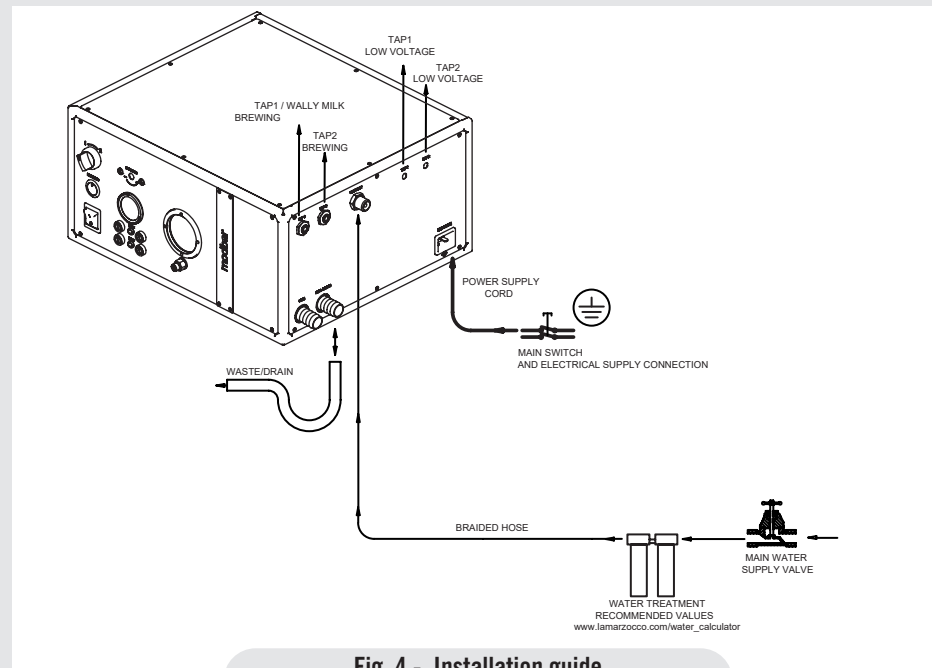


Fig. 4 - Installation guide

the quantity of chlorides be less than 30mg/l . Respecting these values allows the machine to operate at maximum efficiency. If these parameters are not present, a specific filtration device should be installed, while always adhering to the local national standards in place regarding potable water.

Then connect the inlet of the water filter/softener (if present) to the drinking water supply using one of the supplied stainless steel braided hoses. Before connecting the filter to the main water supply, flush the water supply line and the filtration system in order to eliminate any residual particles which could otherwise get stuck in taps or valves thus preventing them from working properly. Connect the water supply connection of the steam module using one of the supplied stainless steel braided hoses. Then connect the steam module inlet to the water filter/softener outlet (if present).

7) Electrical connections

a) Power supply cord

- This is the main power supply cable that provides power to the entire steam machine:
- 200/220VAC 1 Phase 3-core cable with 1,5mm² cross section

8) Waste water drain connection

The steam machine drain is to be connected by means of the included reinforced plastic tubings. Connect one end of the reinforced plastic tubing to the drain hose connection on the right side of the steam machine, secure with included hose clamp. Connect the other ends to a suitable waste water collection system.

In case such a system is not available, drained liquids may be collected in a suitable bucket and any necessary drain pipe extensions shall be made using steel-lined PVC tubing and suitable hose clamps.

Water specifications table

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Total Hardness	ppm	70	100
Total Iron (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Free Chlorine (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Total Chlorine (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	value	6,5	8,5
Alkalinity	ppm	40	80
Chloride (Cl ⁻)	ppm	not more	30

N.B.: Test water quality (the warranty is void if water parameters are not within the range specified in the section “installation”)

4. Machine Operation and Dispensing Operation

CAUTION

Use caution when operating the steam tap. Steam is hot, and will burn you if it is used incorrectly. The Steam Boiler contains water at elevated temperature. Water temperature over 125°F / 52°C can cause severe burns instantly or death from scalding.

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 preparing hot drinks.

IMPORTANT

The temperature of the water in the steam boiler and therefore of the tap(s) may eventually be raised or lowered via the pressurestat (please consult the Manual for detailed instructions).

1) Starting the steam machine

a) Filling the boiler with water

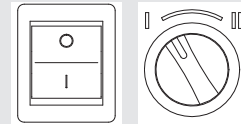
Once the installation procedures have been completed, it is necessary to fill the boiler tank with water. Complete the following procedure to properly fill the boiler tank.

Upon installation, the Modbar steam 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
- The module will begin to fill the boiler. Once the maximum fill level is achieved, the module will cease to fill. When full, the sight glass will be

approximately half full of water

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



2) Waiting for the Steam Machine to Heat to Operating Temperature

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.

3) Steaming after first installation

Once the first installation procedures are finished, before proceeding with steam, please follow these steps:

- Being careful to avoid burns, turn on each steam wand for at least one minute.

4) Steaming milk or other liquids

In order to allow for any condensed water in the wand to be released ALWAYS allow some steam to be discharged by turning on the valve before inserting the steam wand into the pitcher of liquid to be heated.

Dip one of the steam wand (see p. 7, item 2) which are connected to the steam valve, into the liquid to be heated, push down the lever (see p. 7, item 1) until steam comes out at the end of the wand.

The steam will transfer heat to the liquid raising its temperature up to boiling point. Be careful not to allow liquid to overflow in order to avoid severe burns.

In order to prevent the heated liquid from being sucked back into the steam boiler it is recommended before using the wand that you purge the steam valve and steam wand by opening the valve for a few seconds to allow steam to escape to the atmosphere from the end of the steam wand. Failure to do so can cause the heated liquid to transfer from the heated liquid container to the steam boiler (via vacuum created from cooling parts). This condition is undesirable and can cause contamination in the steam boiler. After use remember to purge the wand by opening the steam valve for a few seconds, and then clean the outside of the wand itself with an appropriate cloth.

In order to prepare milk for making

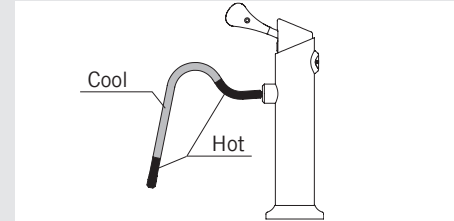
cappuccino with the right amount of foam, go through the following steps:

- After purging the steam wand place the container half-full of milk underneath, carefully open the steam valve and raise the container so as to bring the wand end to a point just below the surface of the milk; at this point, move the container up and down just enough to dip the nozzle end in and out of the milk until you get the right amount of foam, bring the temperature of the milk almost up to 149/158°F or 65/70°C. You can then pour this milk into a cup containing warm espresso and you will end up with a fresh cup of cappuccino.

5) Dispensing Operations

The Modbar steam tap is operated via a lever handle located on top of the tap. This handle actuates a solenoid valve that allows steam to pass through the steam wand.

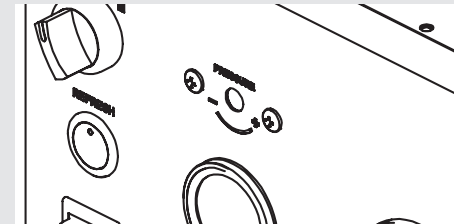
To dispense steam, move the lever handle from the closed position (up) to the open position (down). The lever will come back up thanks to a spring placed under the lever itself. To stop the steam push down the lever again.



6) Pressurestat

It is possible to regulate the pressure of the steam boiler by pressurestat (see p. 7, item 8).

The adjustment must be performed by qualified and authorized personnel using a tool.



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 Steam 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 steam 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) Cleaning the drain collector

Remove the drain tray grill at least twice a week and clean.

2) Cleaning the body

Wipe the surfaces with a soft, non abrasive cloth in the direction of the glazing marks, if any. Do not use any alcohol or solvents whatsoever on painted or imprinted parts in order not to damage them.

3) Water Filter/Softener

Please see the documentation accompanying the water filter/softener for proper operating and cleaning instructions.

4) Cleaning the steam nozzles

Steam nozzles must be cleaned immediately after use with a damp cloth and by producing a short burst of steam so as to prevent the formation of deposits inside the nozzles themselves, which may alter the flavor of other drinks to be heated.

5) Depressurize the steam boiler

Turn the selector in position I then push down the steam lever in order to depressurize the steam boiler.

• **Steam boiler refresh:** to activate this function you need to push the refresh button (see p. 7, item 6). During this operation the boiler will discharge water to drain. After completing the refresh cycle, the boiler will fill before resuming normal operation.

Note: Use the refresh button for 2 minutes at end of the working day at least two times per week. Push again the refresh button to stop this function.

• **Steam boiler draining:** Yearly, we recommend to fully drain the steam boiler by means of the specific ball valve located inside the module.

IMPORTANT

If the machine has not been used for more than 8 hours or, in any case, after long periods of being idle, in order to use the machine to its full potential it is necessary to perform some cleaning cycles before brewing beverages as follows:

- Being careful to avoid burns, turn on each steam wand for at least one minute.

If the machine is not going to be used for long periods of time, it is advisable to follow these safety indications:

- Disconnect the machine from the water mains or interrupt the water connection via a mains tap.
- Disconnect the machine from the electrical mains.

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 steam 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. -

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 steam

module to the main water supply. 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

These operations are in addition to the Maintenance and Periodic Cleaning Operations as specified in Chapter 5.

The following maintenance and check-up operations could be carried out by a qualified technician.
The time required for the periodic maintenance is determined by the quantity of daily work and/or hot drinks consumption.

N.B. These periodic maintenance operations are not covered by warranty.

EVERY THREE/FOUR MONTHS

- | | |
|--|---|
| ▪ Drain boiler water | valve |
| ▪ Replace steam wand ball fitting o-rings | ▪ Inspect plumbing for leaks or clogs |
| ▪ Check/note water hardness
(Water quality must be within the range of parameters specified in the chapter on Installation, otherwise warranty is voided) | ▪ Check all switches for proper operation |
| ▪ Inspect water inlet solenoid | ▪ Inspect and clean fill probes |
| | ▪ Inspect the gicleur for clogs |

EVERY YEAR (in addition to the above)

- | | |
|--|-----------------------------|
| ▪ Inspect electrical wiring | cable on the terminal block |
| ▪ Inspect boiler safety switches | |
| ▪ Remove and clean/inspect boiler temperature probes | |
| ▪ Accurate control of the tightness at 2,4Nm of each | |

EVERY 3 YEARS (in addition to the above)

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

Troubleshooting

- This steam machine is equipped with several feedback mechanisms that alert the operator when an unusual condition occurs.

Description	Message Solution
Module not heating	Verify that the power switch is turned clockwise to the operating mode position and not counterclockwise to the standby mode position.
Note on safety reset switches	The steam module features two safety reset thermostat controlled switches, attached near the heater port on the boiler. If the steam boiler does not heat it may be due to the activation of the safety reset switches, which are triggered by excess temperature and signify abnormal operation and possibly failed components. The safety switches mentioned are internal to the steam module and are not user resettable. If you believe a safety switch has been activated, the module may require service by an authorized technician. Please contact Modbar for additional support and information.
Tap not dispensing	Verify that there is water in the sight glass. If the boiler is over or under full, this will cause the tap to cease functioning. Verify that pressure is adequate. If the temperature is programmed to below boiling, the tap will not function.
Steam and/or water is visible around the ball fitting	This indicates that the o-ring is beginning to wear, and that the machine will soon need preventative maintenance. Please contact Modbar Support for an o-ring kit, as well as detailed replacement instructions.

Description	Message Solution
Boiler not filling	Verify that water is turned on to the module. Verify that water pressure is adequate. The operable pressure range for Modbar equipment is 0,24 - 0,6 MPa. If water pressure is too low, the boiler will not fill.

manuel

modbar - steam system

Modbar Steam est un dispositif de vapeur indépendant pour les environnements de vente au détail exigeant une capacité de vapeur importante sous un habillage minimaliste moderne. Idéal pour les cafés qui souhaitent compléter leur système Modbar ; dans un bar, il procure davantage de capacité de vapeur ou fait office de poste de chauffage de boissons indépendant.



modbar™

modbar - steam system

Manuel de Fonctionnement V2.0 - 05/2022

Chapitres

1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité	page 3
2. Définition des Modèles Traités	page 8
3. Installation	page 11
4. Fonctionnement de la machine et de la distribution	page 17
5. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire	page 19
6. Mise Hors Service et Au Rebut	page 21
7. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle	page 22

modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

www.modbar.com | @modbar

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

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



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

Steam 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. des boissons chaudes).

ATTENTION

Risque d'incendie et de choc électrique. Remplacez uniquement par des câbles de d'origine du fabricant, voir le catalogue de pièces.

1) Garanties importantes

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

L'utilisation, le nettoyage et l'entretien de cette Modbar

Steam 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.

2) Cette notice fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être fourni à tous les consommateurs.

Les consommateurs sont priés de lire attentivement les indications qui y sont contenues, puisqu'elles fournissent des informations importantes concernant la sécurité pendant l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

Ce manuel doit être soigneusement conservé et disponible pour pouvoir le consulter ultérieurement à tout moment et pour tout nouvel utilisateur du produit.

3) S'assurer que le produit soit intact en examinant l'emballage, en vérifiant que celui-ci ne reporte aucun signe d'endommagement qui pourrait avoir intéressé la machine à l'intérieur.

4) Vérifier l'intégrité de la machine après avoir enlevé l'emballage avec soin.

En cas de doute, ne pas poursuivre et contacter immédiatement le concessionnaire ou le vendeur qui enverront du personnel spécialisé et autorisé pour opérer sur Modbar Steam.

5) Les éléments de l'emballage (boîtes, sachets, polystyrène expansé et autre) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent une source de danger et ne doivent pas non plus être jetés dans l'environnement.

6) Contrôler que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau électrique installé dans le local où la machine sera utilisée.

7) L'installation de la machine doit se faire conformément aux règlements électriques et hydrauliques locaux. L'installation doit en outre

être effectuée selon les instructions du constructeur et doit être effectuée par du personnel technique agréé et qualifié.

8) Une installation non correcte pourrait causer des dommages aux personnes, animaux ou choses pour lesquels le constructeur est exempt de toute responsabilité.

9) Il sera possible d'obtenir un fonctionnement électrique sûr de cet appareil seulement lorsqu'un raccordement correct au réseau électrique aura été effectué, conformément aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux, et de façon particulière lorsque l'unité aura été mise à la terre.

S'assurer que la mise à la terre ait lieu de façon correcte, puisque c'est un élément

fondamental pour la sécurité. Faire contrôler la connexion à du personnel qualifié.

10) S'assurer donc que la capacité du système électrique à disposition soit adaptée à la consommation de la puissance maximale, indiquée sur Modbar Steam.

11) L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillée. 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 faisant attention à ne pas dépasser les tensions, puissances et absorptions indiquées sur ces adaptateurs et ces rallonges.

12) Cet appareil doit être uniquement utilisé pour l'usage pour lequel il a été

expressément conçu et réalisé. Tout autre usage doit être considéré incorrect et donc dangereux.

Le constructeur est exempt de toute responsabilité dérivant d'un usage impropre et irrationnel.

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

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

Dans le cas en espèce: En particulier:

- éviter de toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas utiliser de rallonges dans les salles de bain;

- ne pas enlever l'appareil de la prise de courant en tirant sur le câble;

- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...);

- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des personnes qui ne sont pas en mesure de l'utiliser;

- ne pas nettoyer le panneau de commandes avec des chiffons mouillés car ce dernier n'est pas étanche.

14) Avant d'effectuer toute opération de maintenance et/ou de nettoyage, régler en position "0" ou "OFF" l'interrupteur général situé sur la machine et débrancher celui-ci du réseau d'alimentation électrique en débranchant la prise ou en

éteignant l'interrupteur du système. Pour les opérations de nettoyage, respecter scrupuleusement ce qui est prévu dans ce mode d'emploi.

15) En cas de dysfonctionnements ou de pannes de l'appareil, le débrancher du réseau électrique (comme décrit au point précédent) et fermer le robinet d'alimentation de l'eau. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même mais s'adresser au personnel professionnellement qualifié et autorisé. L'éventuelle réparation du produit devra uniquement être effectuée par le fabricant ou par un centre autorisé à l'aide de pièces de rechange originales. Le non respect de ce qui est mentionné ci-dessus peut compromettre la sécurité de

l'appareil et, dans tous les cas, annule la garantie.

16) Au cours de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire comme prévu par les normes de sécurité en vigueur, doté de fusibles en mesure de supporter la puissance de la machine à connecter.

17) Pour éviter des surchauffes dangereuses, il est recommandé d'étendre tout le câble d'alimentation.

18) Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation et, plus particulièrement, ne pas couvrir avec des chiffons ou autre le plan chauffetasses.

19) Le câble de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. S'il s'endommage, éteindre la machine ou la débrancher du

réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en désactivant le circuit à l'aide de l'interrupteur correspondant et fermer le circuit de l'eau. Pour remplacer le câble électrique, contacter uniquement des professionnels qualifiés.

20) Ces instructions sont également disponibles dans un autre format sur un site Web.

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

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

21) 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.

22) Vérifier l'emballage afin de s'assurer que les accessoires suivants soient présents:

- 3 tuyaux tressés en acier inoxydable pour les raccordements hydrauliques;
- 5 m de tuyau en plastique renforcé pour l'évacuation de l'eau;

- 9 colliers de serrage

23) Si la machine a été temporairement positionnée dans une zone où la température ambiante est inférieure à 0°C/32°F, contacter le service après-vente avant de l'utiliser.

24) La pression distribuée à la chaudière de l'eau doit être comprise entre 0,2 et 0,6 MPa. La pression maximale d'arrivée d'eau doit être d'au moins 1,0 Mpa (Danemark, Norvège, Suède, Finlande).

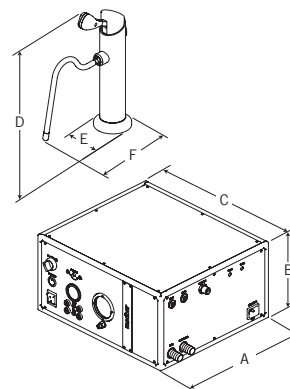
25) La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un

dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

26) Cette machine est conçue uniquement pour la préparation de café et de boissons chaudes.

27) 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.

28) Dimensions et poids communs à toutes les machines



A [mm]	356
B [mm]	215
C [mm]	406
POIDS _{Module} [kg]	18

D [mm]	334
E [mm]	89
F [mm]	312
POIDS _{top} [kg]	3,5

2. Définition des Modèles Traités

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

MODBAR, Steam System

Legenda

- 1** Levier d'Actionnement
- 2** Lance pour vapeur
- 3** Tap supplémentaire
- 4** Interrupteur d'Alimentation
- 5** Sélecteur
- 6** Bouton de rafraîchissement
- 7** Manomètre
- 8** Pressostat
- 9** Hublot de signalisation de l'eau
- 10** Vidange
- 11** Tap 1 Distribution
- 12** Tap 2 Distribution
- 13** Entrée d'eau
- 14** Prise d'alimentation
- 15** Tap 1 Basse Tension
- 16** Tap 2 Basse Tension
- 17** Grille Cuvette de Décharge

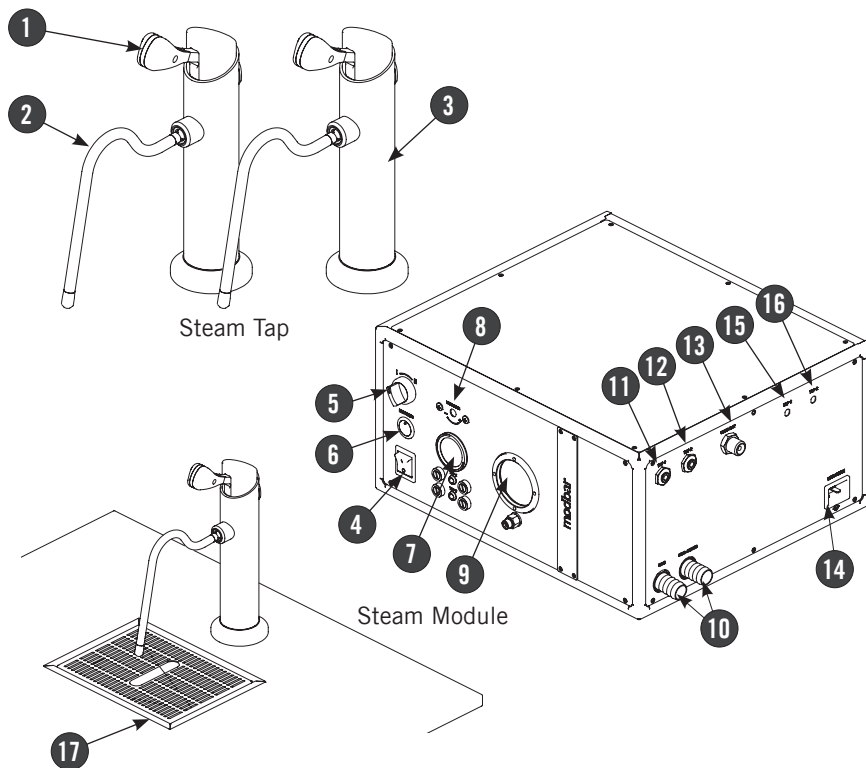
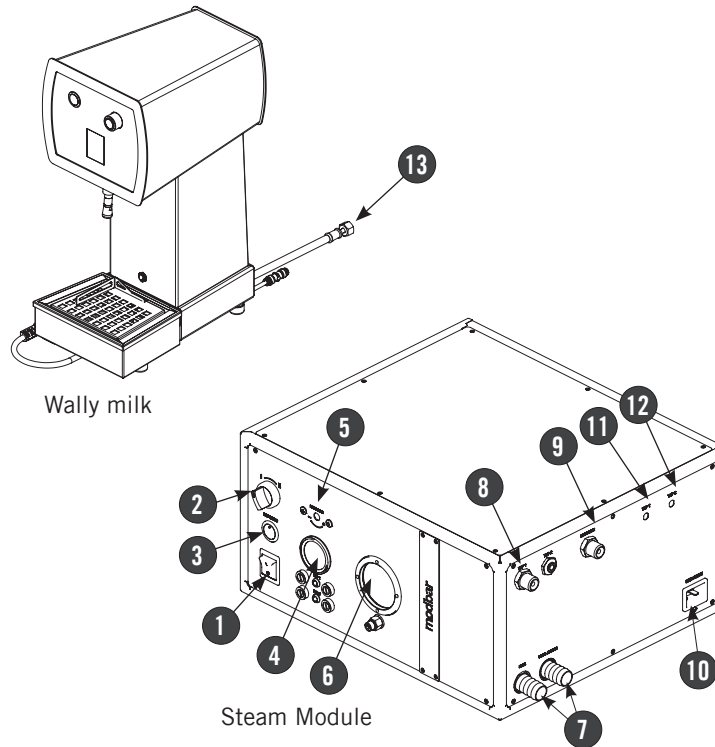


Fig. 1 - STEAM System

Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:
MODBAR, Steam System avec WALLY MILK



Legenda

- 1 Interrupteur d'Alimentation
- 2 Sélecteur
- 3 Bouton de rafraîchissement
- 4 Manomètre
- 5 Pressostat
- 6 Hublot de signalisation de l'eau
- 7 Vidange
- 8 Wally raccord
- 9 Entrée d'eau
- 10 Prise d'alimentation
- 11 Tap 1 Basse Tension
- 12 Tap 2 Basse Tension
- 13 Tuyau tressé pour vapeur

ATTENTION

**Le Wally Milk n'est pas vendu
en même temps que le
Steam Module mais est livré
séparément**

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

1) Description générale

La machine est disponible dans les versions avec 1 et 2 groupes distributeurs essentiellement constituées des pièces suivantes:

- Tap(s) de Distribution.

2) Description des différentes pièces

• Chaudière vapeur

La chaudière à vapeur comprend un réservoir cylindrique en acier inoxydable série AISI 300. Chaque unité est soumise à un essai hydraulique à une pression de 6 bars et à une pression de service de 1,7 à 1,8 bar. Ci-après une liste des volumes et puissances nominales effectifs en fonction du nombre de groupes installés:

1 Chaudière vapeur 4,6 litres 3600 Watt

Les couvercles sont soudés à chaque extrémité du réservoir cylindrique et sur l'un d'eux il y a un logement pour l'élément chauffant de l'eau, qui permet à la chaudière vapeur d'atteindre la pression de service en 10 minutes approximativement. La chaudière vapeur a divers raccords utilisés pour les dispositifs de sécurité, pour l'alimentation en eau chaude et en vapeur et pour l'élément chauffant.

Elle se compose de tubes en acier inoxydable AISI 300. Le chauffage est

réalisé au moyen d'un élément chauffant à immersion plaqué.

- La pression de service de 1.7-1.8 bar, est contrôlée automatiquement à travers un pressostat.
- La pression est affichée par l'intermédiaire d'un manomètre avec une échelle de 0 à 3 bar.
- Dispositif de sécurité, basé sur une soupape mécanique à expansion, avec un ressort de contraste réglé à 2.5 bar.
- Essai: test hydraulique à 6 bar effectué sur de petites chaudières prêtes à l'emploi, dans notre usine.

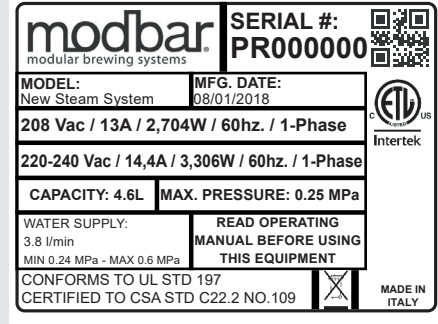
• Groupes distributeurs

Ils sont constitués d'un moulage de précision en acier inoxydable. Le robinet de vapeur Modbar est mis en marche à l'aide d'une poignée à levier située au sommet du robinet. Cette poignée actionne une vanne qui permet de franchir la buse de vapeur. Pour distribuer de la vapeur, déplacer la poignée à levier de la position fermée à la position ouverte.

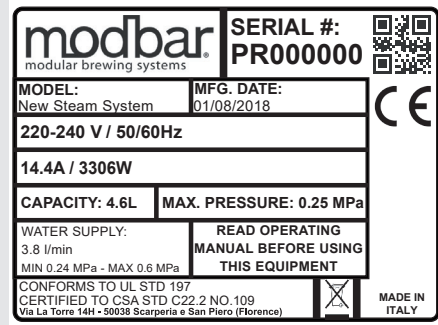
• Enveloppe

Elle est constituée d'une coque en tôle d'acier peint et en acier inoxydable. La structure est le fruit d'études particulières pour la fonction esthétique, pour optimiser l'ergonomie pour l'utilisateur et réduire au minimum les éventuels dommages.

• Plaque machine ETL:



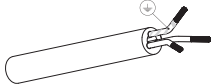
• Plaque machine CE:



3. Installation

MODÈLE/SERIE	CHAUDIÈRE GROUPE	V/Hz	PUISSANCE NOMINALE (W)	ENTRÉE NOMINALE (A)	DIMENSION CABLE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE (mm²)
MODBAR NEW STEAM	1GR / 2GR	AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz	3306 2704	14,4 13	POUR DES INSTRUCTIONS PLUS DETAILLÉES VOIR LES RACCORDEMENTS ELECTRIQUES

CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:
3 X FILS 220V
 1 X BLEU (NEUTRE)
 1 X MARRON (PHASE)
 1 X JAUNE & VERT (TERRE)



ATTENTION
 LA FIGURE CI-CONTRE DÉCRIT COMMENT BRANCHER CHAQUE FIL À LA FICHE. RESPECTER ÉGALEMENT LES NORMES FÉDÉRALES, NATIONALES OU LOCALES EN VIGUEUR.

ATTENTION

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

ATTENTION

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

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

ATTENTION

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

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.

Espaces libres recommandés

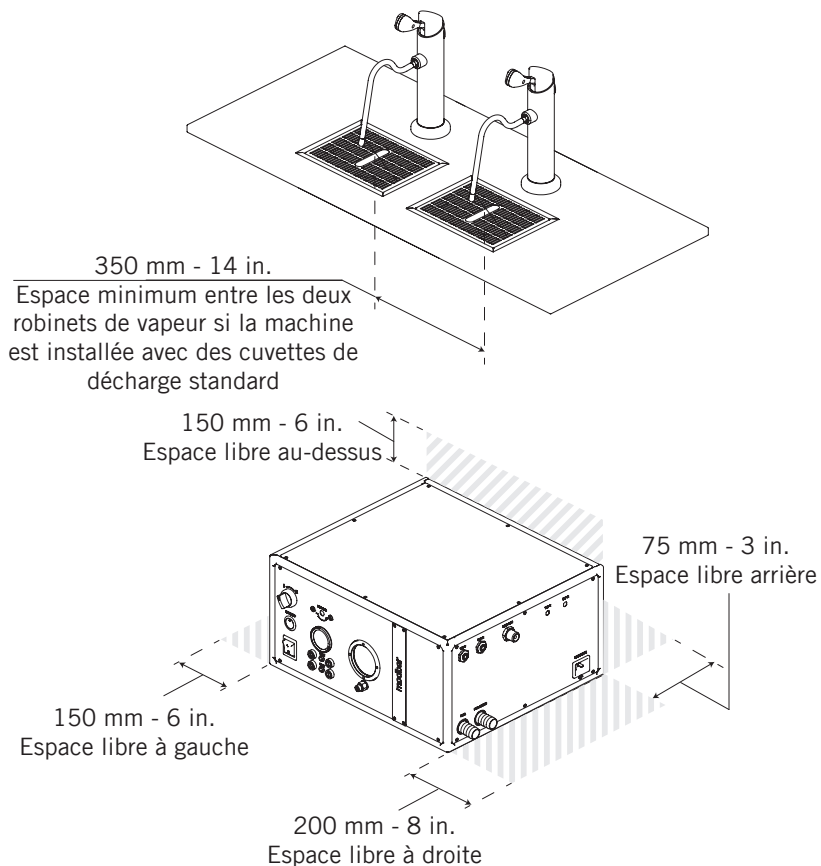


Fig. 3 - Guide d'installation

ATTENTION

Installation sur le comptoir avec balances:
l'épaisseur du comptoir doit être comprise entre 20 et 100 mm.

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

L'alimentation sous pression de l'eau doit être entre 0,24 et 0,6 MPa si une pression suffisante n'est pas disponible nous vous suggérons d'utiliser un système d'alimentation en eau supplémentaire.

ATTENTION

Avant de faire tout raccordement électrique, s'assurer que les deux connecteurs à amortissement de tension soient fermement fixés au corps de la machine pour éviter une contrainte involontaire sur les câbles d'alimentation.

ATTENTION

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

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 normes électriques locales, nationales et internationales en vigueur, ou si des pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

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

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

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.

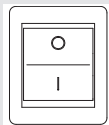
N.B.:

- 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.

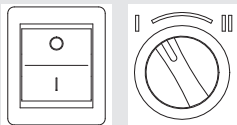
1) Fonction de l'interrupteur de courant

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

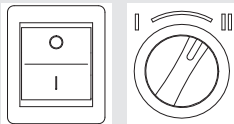
0 - Off: dans cette position, le module est éteint.



I - Mode 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) Guide d'installation**

Au moment de l'installation, le module « steam » 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.
- Le module commencera à remplir la chaudière. Lorsque le niveau de remplissage maximum est atteint, le module arrête l'opération. Lorsque la chaudière est pleine, la jauge visuelle est remplie environ jusqu'à mi-hauteur.
- 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) Accessoires

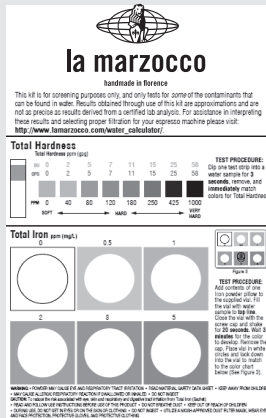
Pour l'installation, il faut disposer de:

- Conduite d'eau potable avec robinet final de 3/8" gaz (BSP) ; (Compression 3/8" pour États-Unis et Canada)
- Alimentation électrique conforme aux spécifications relatives à la steam machine achetée:
- Branchement électrique monophasé à 220Vca - 50/60 Hz avec terre, prise protégée et interrupteur homologué
- Branchement électrique monophasé à 200Vca - 50/60 Hz avec terre, prise

- protégée et interrupteur homologué
- Conduites d'évacuation.

5) Kit de test d'eau

Pour pouvoir garantir que l'eau qui entre dans la machine rentre dans les paramètres préétablis, toutes les machines seront équipées de 2 kits pour l'analyse de l'eau (voir image) qui comprennent chacun 6 bandes de mesure et une carte contenant le mode d'emploi.



Les paramètres qui pourront être mesurés sont, Dureté Totale, Fer, Chlore libre, Chlore Total, pH & Alcalinité totale, Chlorures. Le test de l'eau doit être effectué en amont du système de traitement que vous utiliserez, et en aval, afin de vérifier si les paramètres

de l'eau qui entre dans la machine à café rentrent dans ceux recommandés par La Marzocco.

Une fois les tests effectués il est possible de contrôler quel système de filtrage soit le plus approprié, en saisissant les paramètres obtenus au moyen du Kit sur notre site "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

6) Branchement au réseau de l'eau

Pour raccorder la machine au réseau de distribution d'eau procéder selon les indications reportées dans le chapitre concernant l'installation de la machine, en suivant les indications relatives aux normes de sécurité hydraulique propres à chaque Pays dans lequel on installe la machine. Pour garantir un fonctionnement

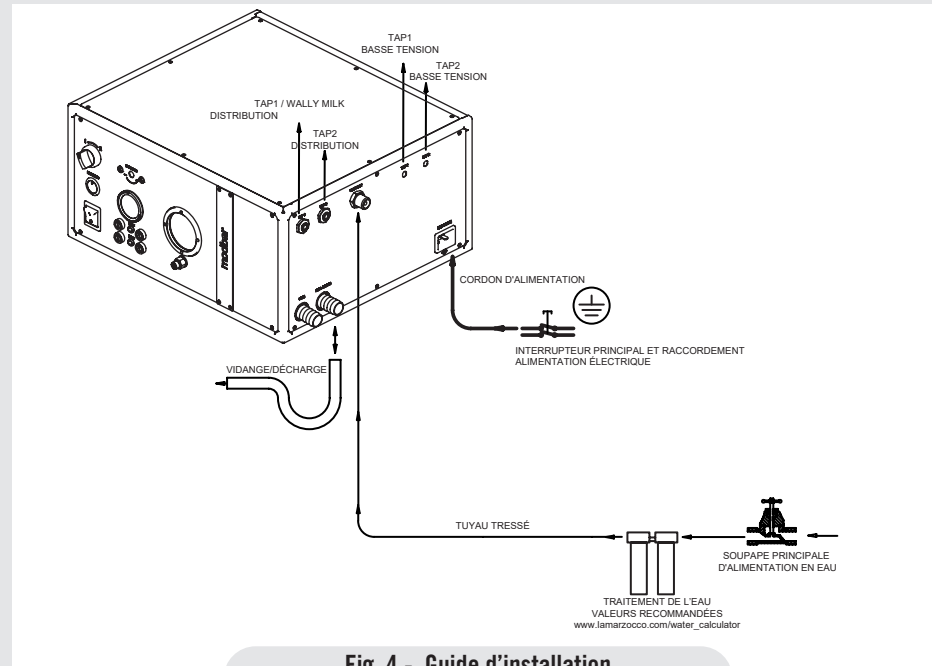


Fig. 4 - Guide d'installation

correct et sûr de la machine et maintenir un niveau de performances approprié de la même, en garantissant une qualité élevée de la boisson distribuée, il est opportun que l'eau en entrée ait une dureté supérieure à 7°f (70ppm, 4°d) et inférieure à 10°f (100ppm, 6°d), pH compris entre 6,5 et 8,5 et une quantité de chlorures dissous inférieure à 30 mg/l. Le respect de ces valeurs permet ainsi à la machine de fonctionner au maximum du rendement. Au cas où ces paramètres ne seraient pas conformes, il faut prévoir la présence de dispositifs spécifiques, en s'inspirant dans tous les cas aux réglementations nationales en vigueur en matière de potabilité de l'eau. Relier donc le raccord de l'éventuel filtre/épuration de l'eau au réseau d'eau potable par l'intermédiaire de l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés. Avant de raccorder l'alimentation principale en eau à la machine laisser couler l'eau de façon à éliminer d'éventuels résidus qui autrement pourraient se déposer dans les logements des robinets et des vannes en compromettant leur juste fonctionnalité. Connecter le raccord d'alimentation en eau du module de vapeur en utilisant l'un des flexibles tressés en acier inoxydable fournis de série. Puis raccorder l'arrivée du module de vapeur à la sortie de l'épurateur/adoucisseur d'eau (si la machine en est équipée).

7) Branchement électrique

a) Câble d'alimentation

- Il s'agit du câble d'alimentation principal qui alimente toute la machine à vapeur.
- Câble monophasé à 3 conducteurs de 200/220VAC avec une section de 1,5mm².

8) Raccordement de la cuve de l'eau de purge

La vidange de la machine à vapeur doit être connectée à l'aide des tuyaux en plastique renforcé inclus dans l'emballage. Connecter une extrémité du tuyau en plastique renforcé au raccord du tuyau de décharge, du côté droit de la machine à vapeur ; fixer avec le collier de serrage inclus. Raccorder les autres extrémités à un système de collecte des eaux usées approprié.

Si le système mentionné ci-dessus n'était pas disponible et si cela est acceptable selon les normes locales, il est possible de recueillir les liquides de drainage dans un seau spécial et les éventuels prolongements du tuyau d'évacuation devront être effectués au moyen de tuyaux en PVC avec âme en acier et colliers de serrage.

Tableau des caractéristiques de l'eau

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Dureté totale	ppm	70	100
Total de teneur en fer (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Chlore libre (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Total de teneur en chlore (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	valeur	6,5	8,5
Alcalinité	ppm	40	80
Chlorure (Cl ⁻)	ppm	non supérieure	30

Note: Tester la qualité de l'eau (la garantie est caduque si les paramètres de l'eau ne se situent pas dans la plage de valeurs indiquée à la section "installation")

4. Fonctionnement de la machine et de la distribution

CAUTION

Faire attention lors de l'utilisation du robinet à vapeur. La vapeur est très chaude et pourrait provoquer des brûlures si on utilise le robinet de façon inadaptée. La chaudière vapeur contient de l'eau à haute température. Une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer instantanément de graves brûlures ou la mort par ébullition.

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.

IMPORTANT

La température de l'eau dans la chaudière vapeur et sortant du (des) robinet(s) peut être augmentée ou diminuée à l'aide du pressostat (consulter le manuel pour de plus amples instructions).

1) Mise en route de la machine espresso

a) Remplir les chaudières avec de l'eau

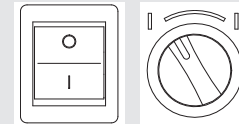
Une fois les opérations d'installation effectuées, il est nécessaire de ravitailler les chaudières en eau comme suit.

Au moment de l'installation, le module « steam » 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.
- Le module commencera à remplir

la chaudière. Lorsque le niveau de remplissage maximum est atteint, le module arrête l'opération. Lorsque la chaudière est pleine, la jauge visuelle est remplie environ jusqu'à mi-hauteur.

- On peut alors tourner l'interrupteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le placer en toute sécurité sur le mode opérationnel.



2) En attendant que la machine à vapeur chauffe et atteigne la température de fonctionnement

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.

3) Production de vapeur après la première installation

Lorsque les premières procédures d'installation sont terminées, avant de produire de la vapeur, effectuer les opérations suivantes:

- En veillant à ne pas se brûler, tourner chaque buse à vapeur pendant au moins une minute.

4) Préparation du lait ou autres liquides

Avant CHAQUE utilisation de vapeur procéder à une distribution à vide pour garantir l'évacuation de l'éventuelle condensation aqueuse qui s'est formée à l'intérieur de la buse. Après quoi continuer comme décrit dans la notice d'utilisation. Plonger une buse de vapeur (voir p. 7, point 2), qui est connectée à la vanne de vapeur, dans le liquide à chauffer, pousser le levier vers le bas (voir p. 7, point 1) jusqu'à ce que de la vapeur sorte de l'extrémité de la buse. La vapeur transférera la chaleur au liquide en faisant augmenter sa température jusqu'au point d'ébullition.

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

Pour éviter qu'une éventuelle décompression momentanée de la chaudière puisse causer une aspiration partielle du liquide à chauffer et par conséquent provoquant quelques jours plus tard une mauvaise odeur aussi bien

de la vapeur débitée par la lance que du liquide débité par la lance, il est conseillé de vaporiser à "vide" une ou deux fois, pendant de courts instants, c'est à dire d'ouvrir et de fermer rapidement le robinet avec la lance non immergée dans le liquide avant de procéder à l'opération. Nettoyer la partie extérieure de la lance à l'aide d'un chiffon approprié.

Faire attention à ne pas se brûler avec la vapeur.

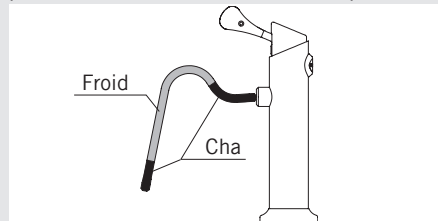
Pour obtenir le montage nécessaire du lait pour la préparation de cappuccino, procéder de la manière suivante:

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

5) Opérations de distribution

Le robinet de vapeur Modbar est mis en marche à l'aide d'une poignée à levier située au sommet du robinet. Cette

poignée actionne une électrovanne qui permet de franchir la buse de vapeur.



Pour distribuer de la vapeur, déplacer la poignée à levier de la position fermée (haut) à la position ouverte (bas). Le levier reviendra en position grâce à un ressort placé au-dessous. Pour arrêter la vapeur, repousser le levier vers le bas.



6) Pressostat

Il est possible de régler la pression de la chaudière vapeur au moyen du pressostat (voir p. 7, point 8).

Le réglage ne doit être effectué que par du personnel technique autorisé et qualifié utilisant un outil.

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.

ATTENTION

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

ATTENTION

La chaudière vapeur contient de l'eau à haute température. Une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer instantanément de graves brûlures ou la mort par éboullantage.

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) Nettoyage du collecteur de vidange

Retirer la grille de la cuvette de décharge deux fois par semaine pour la nettoyer.

2) Nettoyage de la carrosserie

Utiliser un chiffon doux en le passant dans le sens de l'éventuel satinage des surfaces en acier inoxydable. En aucun cas, n'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les parties peintes ou celles portant des indications pour éviter de les endommager.

3) Épurateur/Adoucisseur d'Eau

Prière de consulter la documentation accompagnant l'épurateur/adoucisseur d'eau pour un fonctionnement et des instructions de nettoyage corrects.

4) Nettoyage des buses de vapeur

Les buses à vapeur doivent être nettoyées tout de suite après avoir été utilisées avec un chiffon humide et en faisant sortir un petit jet de vapeur afin qu'aucun dépôt ne se forme à l'intérieur de la buse, ce

qui pourrait altérer le goût des boissons suivantes à chauffer.

5) Dépressurisation de la chaudière vapeur

Tourner le sélecteur en position I puis pousser sur le levier de vapeur afin de dépressuriser la chaudière vapeur

• **Rafrâichissement de la chaudière vapeur :**

pour activer cette fonction, pousser sur le bouton rafraîchissement (voir p. 7, point 6). Pendant cette opération la chaudière déchargera l'eau à évacuer.

Une fois le cycle de rafraîchissement terminé, la chaudière sera remplie d'eau avant de reprendre le fonctionnement normal.

Note: Le bouton de rafraîchissement doit être utilisé deux fois par semaine pendant 2 minutes à la fin de la journée de travail. Repousser sur le bouton rafraîchissement pour arrêter cette fonction.

• **Drainage de la chaudière à vapeur:** Nous recommandons de vider totalement la chaudière vapeur une fois par an au moyen du clapet à bille spécial, situé dans le module.

IMPORTANT

Si la machine reste inactive pendant une durée de temps supérieure à 8 heures ou dans tous les cas après une longue durée d'inutilisation, il faut prévoir des cycles de lavage avant d'accomplir des distributions afin d'exploiter les capacités maximales de la machine en respectant les indications suivantes:

- Vapeur: débiter de la vapeur pendant au moins une minute par les deux lances vapeur présentes sur la machine;

Si la machine n'est pas actionnée pendant une longue période de temps, il est opportun de suivre les indications de sécurité suivantes:

- Débrancher la machine du réseau de distribution d'eau ou interrompre dans tous les cas le raccordement de l'eau;
- Débrancher électriquement la machine du réseau électrique.

6. Mise Hors Service et Au Rebut

1) Mise hors service et au rebut

Régler préalablement en position “O” ou “OFF” l’interrupteur général.

Débranchement de l’alimentation électrique

Débrancher la steam machine du réseau électrique au moyen de l’interrupteur général ou du dispositif du circuit associé.

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.

Retirer le tuyau connectant le module vapeur à l’alimentation principale en eau. 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

Ces opérations s'ajoutent aux Opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique comme spécifié au Chap. 5.

Seul un personnel technique qualifié pourra procéder périodiquement aux opérations suivantes d'entretien et de contrôle.
Le temps nécessaire à l'entretien périodique est déterminé par la quantité de travail quotidien et/ou par la consommation de boissons chaudes.

N.B. La garantie n'inclut pas ces opérations périodiques.

TOUS LES 3/4 MOIS

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Vidanger l'eau de la chaudière▪ Remplacer les joints toriques du raccord sphérique de la buse de la vapeur▪ Contrôle/annotation de la dureté de l'eau (la garantie n'est pas valide si les paramètres de l'eau ne rentrent pas dans la fourchette spécifiée au | <ul style="list-style-type: none">chapitre "installation")▪ Inspecter l'électrovanne d'entrée d'eau▪ Inspecter les tuyaux à la recherche de fuites ou d'obstructions▪ Vérifier que toutes les prises fonctionnent correctement | <ul style="list-style-type: none">▪ Inspecter et nettoyer les sondes de remplissage▪ Inspecter le gicleur pour vérifier qu'il n'est pas bouché |
|--|---|---|

TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Inspecter l'installation électrique▪ Inspecter les interrupteurs de sécurité▪ Retirer et inspecter/nettoyer les sondes de température des | <ul style="list-style-type: none">chaudières▪ Contrôle minutieux du serrage correct à 2,4Nm de chaque câble sur le bornier. |
|---|--|

TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

- Contrôler les conditions internes des chaudières, et si nécessaire, rincer avec un produit nettoyant prévu à cet effet et adapté aux nourritures et boissons d'appareils électroménagers.

Troubleshooting

- Cette machine à vapeur est équipée de plusieurs mécanismes de rétro-action qui avertissent l'opérateur en cas de situation inhabituelle.

Description	Solution
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 steam est équipé de deux interrupteurs contrôlés par un thermostat de rétablissement de sécurité situé près de la prise de l'unité chauffante sur la chaudière. Si la chaudière à vapeur ne chauffe pas, cela pourrait être dû à l'activation des interrupteurs. Ils se déclenchent en raison de températures excessives et indiquent des opérations anormales et des composants défectueux. Les interrupteurs de sécurité indiqués se trouvent à l'intérieur du module de vapeur 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 faire l'entretien du module. Contacter Modbar pour obtenir une aide supplémentaire et de plus amples informations.
Le robinet ne fonctionne pas	Vérifier qu'il y a de l'eau dans la jauge visuelle. Si la chaudière est trop remplie ou pas assez, le robinet cesse de fonctionner. Contrôler que la pression est adaptée. Si la température est configurée en dessous du point d'ébullition, le robinet ne fonctionne pas. Vérifier que la poignée du robinet appuie bien sur l'arbre de transmission interne, qui est situé en dessous d'elle. Si la poignée est trop lâche, le robinet ne fonctionne pas.
De la vapeur et/ou de l'eau apparaissent autour du raccord sphérique ou de l'arbre de transmission	Ce phénomène indique que le joint torique est en train de s'user et que la machine aura bientôt besoin d'un entretien préventif. Contacter le service après-vente Modbar pour commander un kit du joint torique et obtenir des informations détaillées concernant le remplacement.

Description	Solution
La chaudière ne se remplit pas	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 0,24-0,6 MPa. Si la pression de l'eau est trop basse, la chaudière ne se remplit pas.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE
EU CERTIFICATE OF CONFORMITY

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

Tipo/Type: New Steam System.

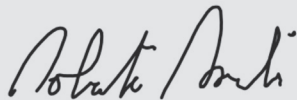
Rispettano i requisiti essenziali delle seguenti direttive: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Bassa tensione, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 compreso Art. 5-bis punto 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, 2014/68/UE attrezzature a pressione relativa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

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

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

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

Scarperia (Florence), Italy



Modbar LLC
Roberto Bianchi
Chief Operating Officer
Direttore Operativo

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

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

