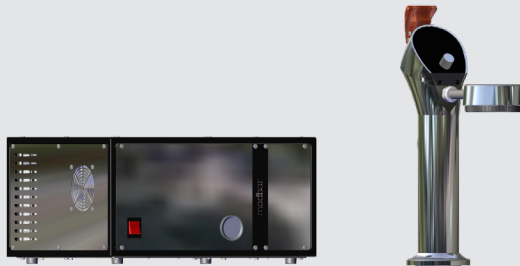


Bedienungsanleitung

modbar - pour over system



modbar®

modbar - pour over system

Betriebsanleitung V1.0 - 05/2025

Kapitel

1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften	S. 3
2. Definition der beschriebenen Modelle	S. 8
3. Installation	S. 9
4. Ausgabeablauf	S. 12
5. Instandhaltung und regelmäßige Reinigung	S. 13
6. Außerbetriebnahme und Abrüstung	S. 15
7. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen	S. 16
8. Basis-Diagnostik	S. 17
9. Anleitung zur Software-Programmierung	S. 18

modbar®

La Marzocco S.r.l.

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

www.modbar.com | @modbar

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

Vom Hersteller überprüfte
Originalanweisungen.



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

Gedruckt auf Recyclingpapier.

Vorhandene Zertifizierungen:



1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften

▲ ACHTUNG ▲

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

▲ ACHTUNG ▲

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

▲ ACHTUNG ▲

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

▲ ACHTUNG ▲

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

1) Hinweise und allgemeine Leitlinien

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

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

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

- Der sichere elektrische Betrieb dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn ein korrekter Anschluss an das Stromnetz unter Einhaltung der lokalen, nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften insbesondere im Hinblick auf die Erdung hergestellt

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

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

- Im Moment des Empfangs des Geräts, die Verpackung und das Gerät selbst sorgsam auf eventuelle Transportschäden prüfen. Sollte der Verdacht auf Schäden bestehen, Kontakt mit dem Technischen Kundendienst von Modbar

aufnehmen, bevor versucht wird, das Gerät zu installieren oder in Betrieb zu setzen.

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

- Die Maschine während der Getränkeausgabe nicht unbeaufsichtigt lassen.

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

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

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

- Von der Verwendung von

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

- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich entwickelt und gebaut wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich zu betrachten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder vernunftwidrige Verwendung

des Geräts zustande kommen.

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

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

- Das Gerät nicht barfuß betreiben;

- Keine Verlängerungen in Badezimmern verwenden.

- Den Gerätestecker keinesfalls am Kabel aus der Steckdose ziehen;

- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen (Regen, Sonne usw.) ausgesetzt werden.

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

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

- Bevor Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten jeglicher

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

- Bei Störungen oder Ausfall des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen (wie im vorstehenden Punkt beschrieben) und der Hahn der Wasserversorgung geschlossen werden. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Zur Ausführung beliebiger Reparaturen stets einen autorisierten Fachmann heranziehen. Eine eventuelle Reparatur des Geräts darf ausschließlich vom Hersteller oder einer von diesem zugelassenen Kundendienststelle unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen

vorgenommen werden. Andernfalls kann dadurch die einwandfreie Funktion des Geräts beeinträchtigt werden.

- Die Ansaug- und Kühlungsgitter nicht verstopfen.

- Das Elektrokabel der Maschine darf nicht vom Betreiber ausgetauscht werden. Im Schadensfall die Maschine abschalten und vom Stromnetz trennen, indem der Hauptschalter abgeschaltet und die Wasserversorgung abgesperrt wird. Der Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von einem qualifizierten Fachmann vorgenommen werden.

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

- Der Betrieb, die Reinigung

und die Instandhaltung dieses Geräts darf von Personen (einschließlich Kindern ab 8 Jahren) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, Mangel an der notwendigen Erfahrung und Kenntnis nur dann gestattet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden und in der Lage sind, die möglichen Gefahren zu begreifen. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und sein Versorgungskabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

- Die Kaffeemaschine muss horizontal auf einem Tresen aufgestellt werden.
- Diese Maschine ist nicht für den Betrieb im Freien geeignet. Zur Reinigung der Maschine kein Strahlwasser

verwenden. Die Maschine nicht in Räumen aufstellen, wo Strahlwasser zum Einsatz kommt.

- Die Maschine zur Reinigung nicht in Wasser tauchen bzw. mit Wasser bespritzen. Beachten Sie zur Reinigung bitte genau die Anweisungen.
- Wie bereits in den obigen Hinweisen erwähnt, haftet der Hersteller nicht für Sach-, Tier- und Personenschäden, wenn die Maschine nicht aufgrund der Anweisungen dieses Handbuchs installiert und nicht für den vorgesehenen Zweck verwendet wird (d.h. zur Zubereitung von Kaffee und heißen Getränken).
- Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.
- Jegliche Modifikation an der Ausrüstung ist verboten; der Hersteller kann nicht für Schäden an Eigentum, Tieren und/oder Personen haftbar gehalten werden, wenn die

Ausrüstung technischen und ästhetischen Änderungen, Änderungen in Leistung und Eigenschaften unterworfen wird, und generell an einer oder mehreren ihrer wesentlichen Komponenten unbefugte Veränderungen vorgenommen werden

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

Umgebungstemp. min.: 5°C/41°F;

Umgebungstemp. max.: 32°C/89°F.

- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dBA.

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

Beförderung und Transport des Geräts

Das Gerät Modbar wird in einer fabrikseitig geprüften Verpackung ausgeliefert. Im Moment des Empfangs des Geräts, die Verpackung und das Gerät selbst sorgsam auf eventuelle Transportschäden prüfen. Sollte Verdacht auf Schäden bestehen, sofort Kontakt mit Modbar aufnehmen.

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

Um Frostschäden zu vermeiden, muss vor dem Versand das Wasser ordnungsgemäß aus dem Gerät abgelassen werden. Bei Fragen bezüglich der korrekten Entleerung des Geräts, bitte

Kontakt mit dem Technischen Kundendienst der Fa. Modbar aufnehmen.

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

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

- Mindestanforderungen für WLAN-Verbindung:

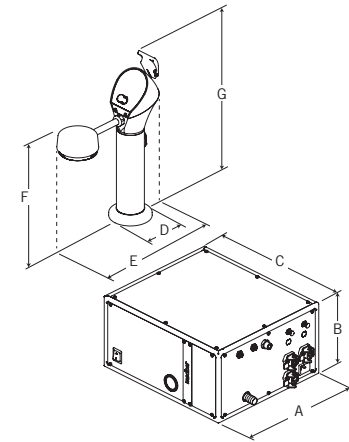
- Gerät mit Android-Version 6+ oder iOS-Version 10+;

- drahtloses Netzwerk 2,4 GHz;

- Die La Marzocco-App ist in den offiziellen Stores Play Store und App Store erhältlich.



Abmessungen und Gewichte aller Maschinen



A [mm]	363
B [mm]	216
C [mm]	436
GEWICHT _{Modbar} [kg]	22

D [mm]	109
E [mm]	295
F [mm]	307
G [mm]	440
GEWICHT _{app} [kg]	8,5

2. Definition der beschriebenen Modelle

Die vorliegende Betriebsanleitung bezieht sich ausschließlich auf die folgenden Modelle aus unserer Produktion:

MODBAR, Pour Over System

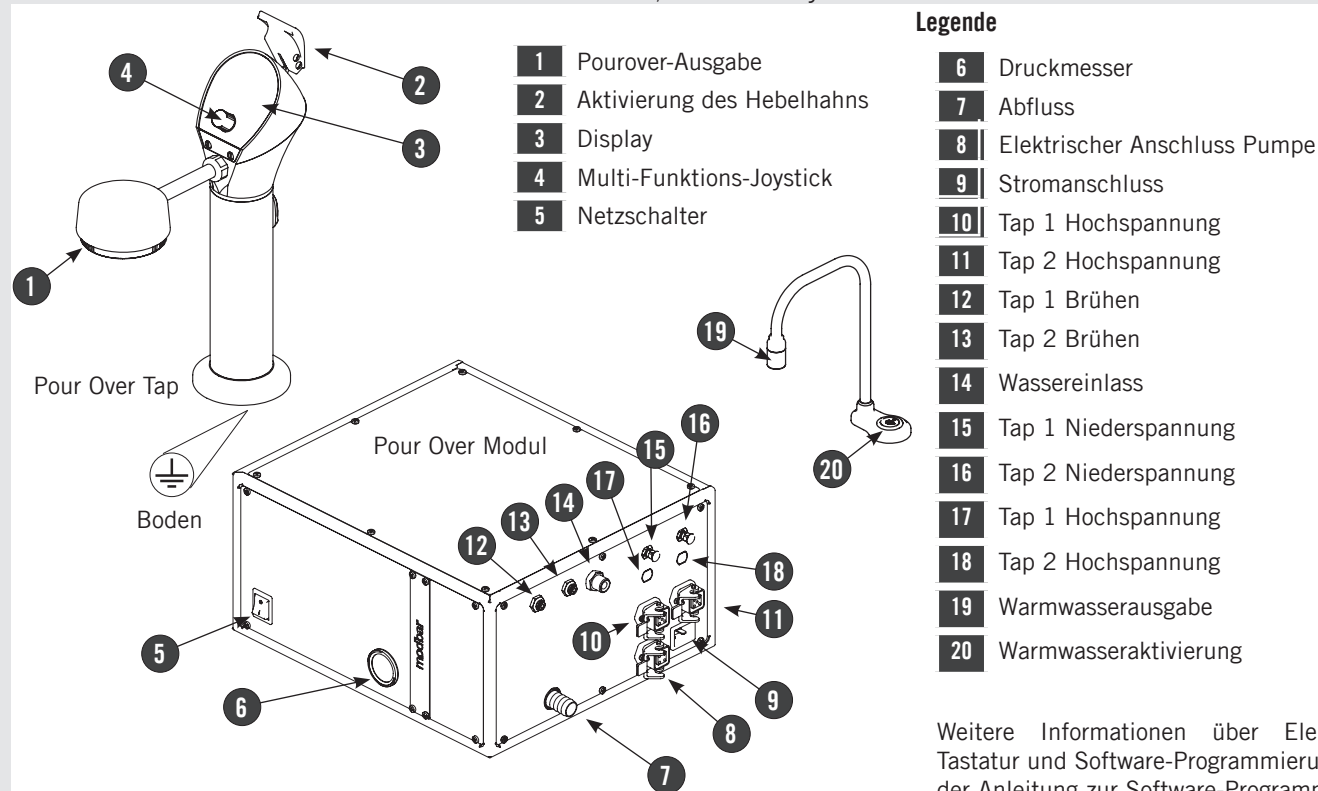


Abb. 1 - Pour Over System

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

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

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

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

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

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

▲ ACHTUNG ▲
Gefährliche Spannung –
Vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung unterbrechen.

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

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

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

ACHTUNG

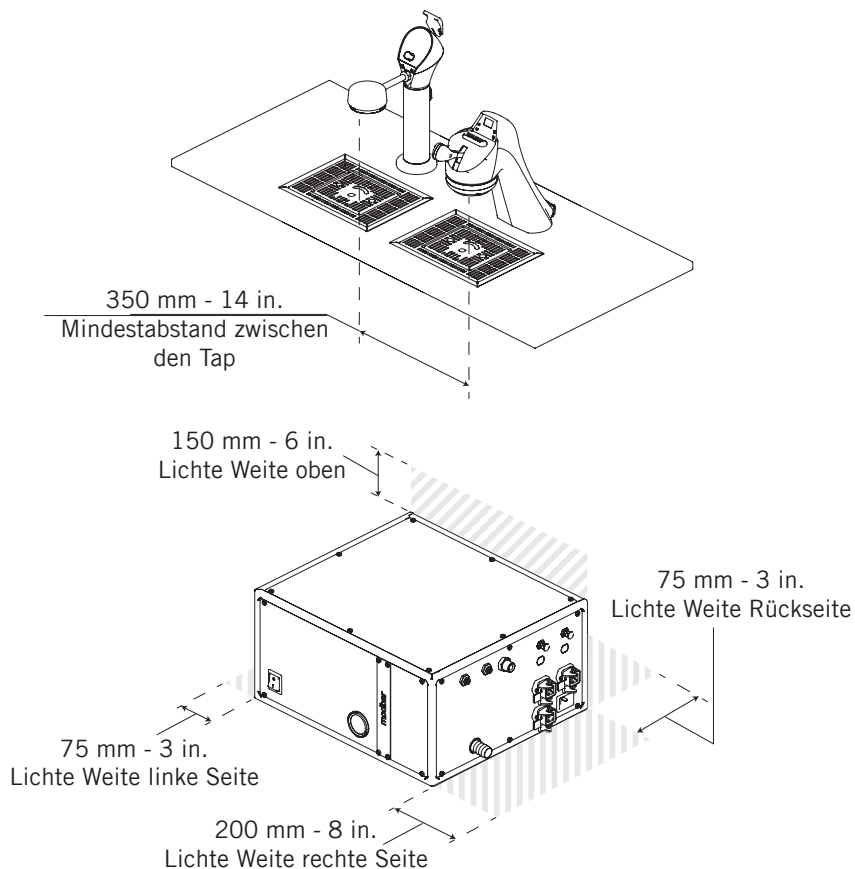
Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche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

ACHTUNG

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

ACHTUNG

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

Empfohlene lichte Abstände**Abb. 2 - Installationsanleitung**

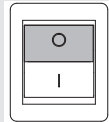
HINWEIS:

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

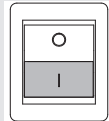
1) Netzschalterfunktion

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

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



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



2) Installation

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

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

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

- Sicherstellen, dass das Modul mit gefiltertem Wasser versorgt wird.
- Sicherstellen, dass der Einschalt-Wahlschalter auf "Off" steht.
- Sicherstellen, dass das Versorgungskabel des Moduls an einer geeigneten Stromquelle angeschlossen ist.
- Drücken Sie den Netzschalter auf Position "1" oder ON.
- Den Ausgabehebel von Hand betätigen, wie im Abschnitt "Ausgabe-Ablauf" in dieser Anleitung beschrieben.
- Sobald Wasser aus dem Ausgabeschnabel austritt (das kann bei einem neuen System ein gewisse Weile dauern), mindestens 30 Minuten Wasser laufen lassen, um sicherzustellen, dass das System betriebsbereit ist.

3) Allgemeine Verwendung

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

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

4) Wasserqualität

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

Tabelle Wasserspezifikationen

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

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

4. Ausgabeablauf

ACHTUNG

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

ACHTUNG

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

1) Erstinstallationsausgabe

Sobald die ersten Installationsvorgänge abgeschlossen sind, fahren Sie mit der Ausgabe von 0,5 Litern heißem Wasser fort. Auf diese Weise wird nicht nur der Hydraulikkreislauf gereinigt, sondern das System wird auch gesättigt.

Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Zapfstellen (Tap).

2) Wasserpumpe

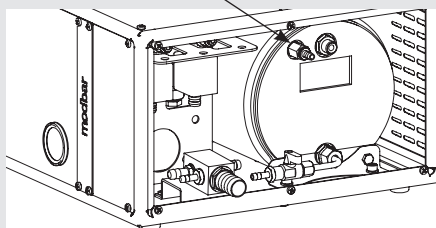
Bei jeder Ausgabe von heißem Wasser kann der Pumpendruck mit Hilfe der

Bypass-Schraube (unter dem Deckel, an den die Versorgungspumpe angeschlossen ist) im Uhrzeigersinn erhöht und gegen den Uhrzeigersinn verringert werden. Stellen Sie den Druck nur dann ein, wenn eine Einheit gerade ausgibt.

Hinweis: Wenn der elektrische Widerstand des Boilers in Betrieb ist, dehnt sich das Wasser aus und erhöht den Anfangsdruck. Wenn der maximale Druck erreicht ist, beginnt das Expansionsventil (Sicherheitsventil) zu arbeiten, indem es einige Tropfen Wasser ablässt, ohne den Druck von 11-12 bar zu überschreiten.

Sollte der Druck von 12 bar überschritten werden, ist das Ventil auszubauen und von jeglicher Oxidation zu reinigen. Diese Abhilfe gilt auch, wenn das Ventil in der Ablassstellung geöffnet bleibt (z.B. wenn der Druck nicht auf ca. 8 bar ansteigt).

Expansion Valve



3) Manuelle Ausgabe / Aufzeichnung eines Rezeptes

Die Ausgabe von heißem Wasser wird mit einem Hebel auf der Oberseite des Spenders gesteuert.

Dieser Hebel betätigt ein Magnetventil, über das Wasser in den Ausgabebereich gelangt.

Zur Ausgabe bewegen Sie den Hebel von der geschlossenen Position (oben) in die offene Position (unten). Der Hebel kehrt dank einer Feder unter dem Hebel in seine Ausgangsstellung zurück.

Um den Wasserfluss zu stoppen, drücken Sie den Hebel wieder nach unten.

Wenn ein Flushing erforderlich ist, halten Sie den Hebel 3 Sekunden lang gedrückt und lassen ihn dann los. Der Hebel kehrt in seine Ausgangsposition zurück und der Wasserdurchfluss ist kontinuierlich. Drücken Sie den Hebel erneut, um den Durchfluss zu stoppen.

5. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung

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

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

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

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

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

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

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

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

▲ ACHTUNG ▲
Zur Reinigung des Displays und der Messgeräte keinen Alkohol oder scharfe Chemikalien verwenden.

Allgemeine Sicherheitsanleitung für Betrieb und Wartung

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

1) Periodische Reinigung

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

2) Reinigung des Sprühkopfs

- 2 oder 3 Kaffeeelöffel Reinigungspulver Puro Caff für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter

Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.

- Den Sprühkopf in die kochende Lösung legen und ca. 30 Minuten vollkommen von Wasser bedeckt stehen lassen.
- Dann gründlich mit klarem Wasser spülen und bei eingesetzten Dampfrohren heißes Wasser aus der Brühgruppe laufen lassen.

3) Reinigung des Gehäuses.

Wischen Sie die Edelstahloberflächen mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch in Richtung der Glasurspuren (sofern vorhanden) ab. Verwenden Sie, um Beschädigungen zu vermeiden, keinen Alkohol oder Lösungsmittel o.ä. auf lackierten oder bedruckten bzw. auf Kunststoffteilen. Nur mit einem feuchten weichen Tuch oder einem in warmem Wasser mit milder Seife getauchtem Tuch reinigen.

4) Reinigung des Displays und der Messgeräte

Nur mit einem feuchten Tuch oder einem mit warmem Wasser und milder Seife getränkten Tuch reinigen. Keinen Alkohol oder übermäßig aggressive chemische Reagenzien verwenden, die die Komponenten beschädigen könnten.

5) Reinigung des äußeren des Geräts

Das äußere des Geräts und der Module muss in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Wir empfehlen, das Gerät mit einem feuchten Mikrofasertuch abzureiben. Keine Reinigungsmittel verwenden, die starke Säuren oder ätzende Stoffe enthalten. Bei der Reinigung im Bereich der Elektronik muss darauf geachtet werden, dass die Tücher nicht zu nass sind, da andernfalls Schäden entstehen können.

6) Wasserfilter/Enthärter

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

6. Außerbetriebnahme und Abrüstung

1) Abrüstung und Vernichtung

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

Abkabeln der Stromversorgung

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

Lösen von der Wasseranlage

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

Die Leitung des Ablaufrohrs abmontieren.

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

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

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

Hinweis für das Recycling:

Hinweis für den Umweltschutz.

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



7. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen

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

ALLE 3-4 MONATE

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

JÄHRLICH (zusätzlich zum bereits oben genannten)

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

ALLE 3 JAHRE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

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

- **Das Modul heizt nicht:**

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

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

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

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

- **Ausgabeeinheit gibt kein Getränk ab:**

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

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

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

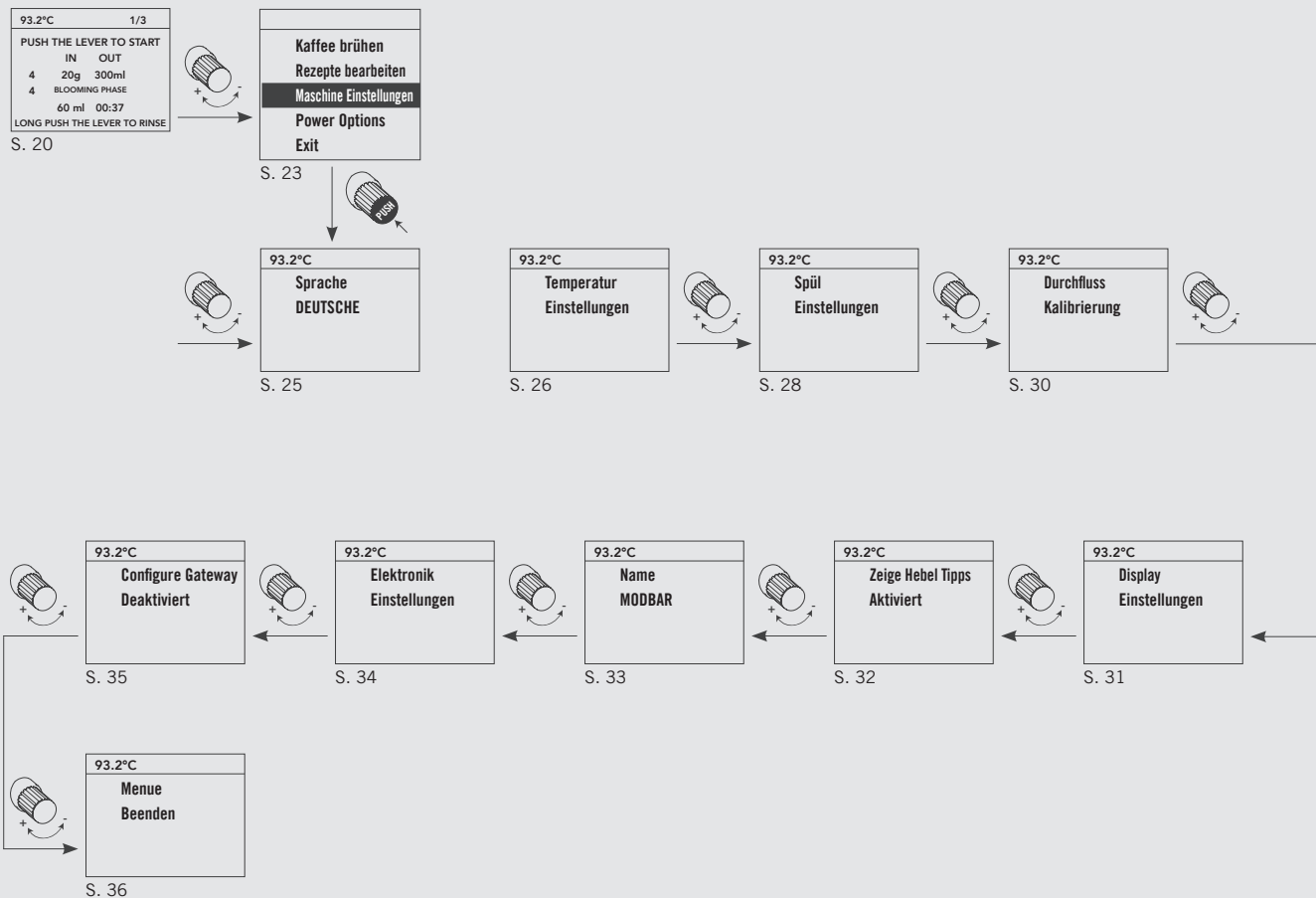
- **Das Modul gibt kein Wasser aus:**

Kontrollieren, dass die Wasserversorgung am Modul offen ist.

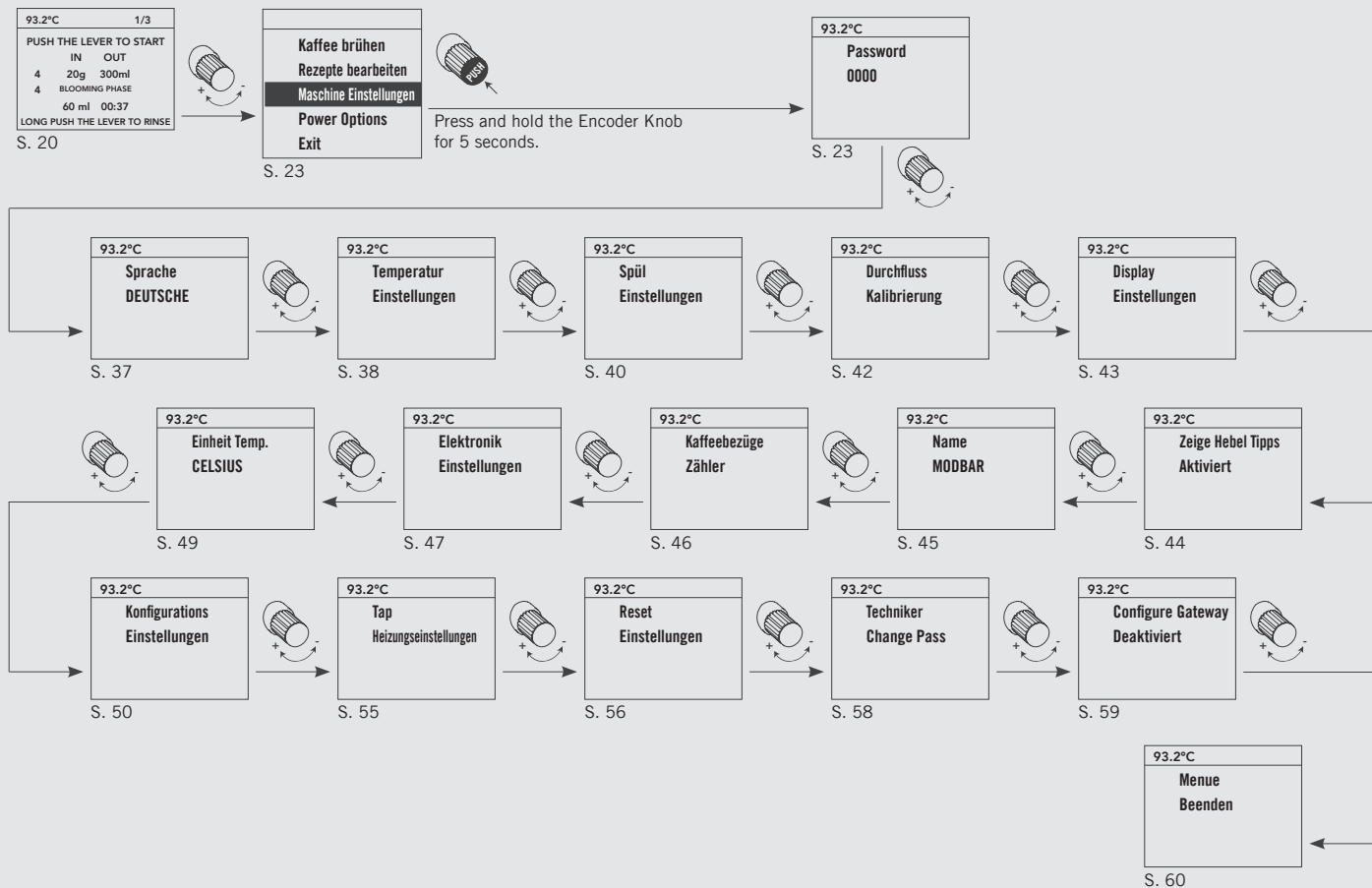
Kontrollieren, dass ein ausreichender Wasserdruck vorhanden ist. Der für das Gerät Modbar zulässige Druckbereich liegt zwischen 0,25 und 0,50 MPa. Wenn der Wasserdruck zu niedrig ist, kann das Modul kein Wasser abgeben.

9. Anleitung zur Software-Programmierung

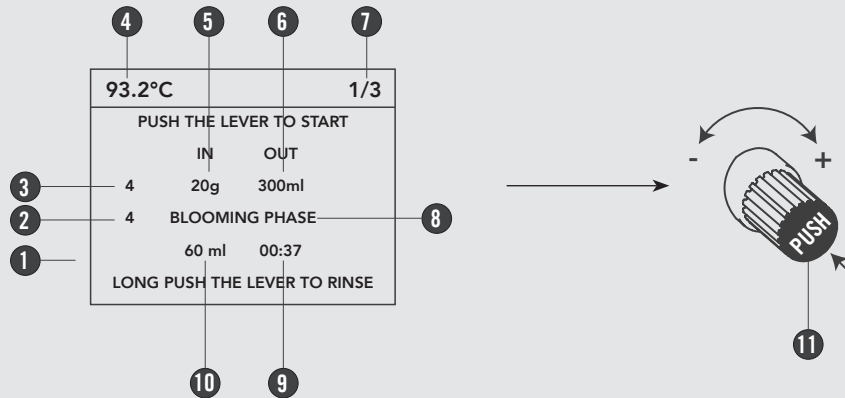
Programmierung durch den Barista



Programmierung durch den Techniker



Digitaldisplay



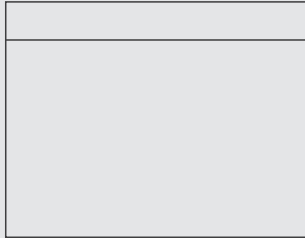
- | | | |
|---|---|---|
| 1 Grafisches Programmierdisplay mit Encoder | 6 Menge des im Rezept ausgegebenen Wassers „OUT“ | 10 Wassermenge, die beim ersten Ausgießen ausgegeben wird |
| 2 Anzahl der Rezeptpausen | 7 Nummer des Rezepts | 11 Encoder-Knopf: Durch Drehen nach rechts wird der Wert erhöht. Durch Drehen nach links wird der Wert verringert. Durch Drücken kann im Software-Menü navigiert werden, um auf die Funktionen zuzugreifen oder die Erstinstallation zu bestätigen. |
| 3 Anzahl der Rezeptausgaben | 8 Angabe, worauf sich die beiden unterstehenden Werte beziehen. | |
| 4 Temperatur des Kaffeekeessels | 9 Dauer der ersten Pause | |
| 5 Gramm des verwendeten Kaffees „IN“ | | |

Das Display ermöglicht dem Benutzer das Bedienen der Espressomaschine und visuell Parameterwerte zu verändern. Außerdem stellt das Display dem Benutzer auch wertvolle Informationen bereit.

Es gibt verschiedene Warnhinweise, die dargestellt werden können, um den Benutzer auf ungewöhnliche Betriebszustände oder Fehler aufmerksam zu machen. Zusätzlich werden einfache Meldungen angezeigt, die den Benutzer über den Beginn eines Vorgangs informieren oder darauf hinweisen, dass ein Vorgang gestartet werden muss.

Vorgehensweise zur Erstmaligen Inbetriebnahme

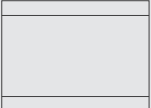
Einschalten der Espressomaschine



Description

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Einschalten der Espressomaschine beschrieben.

- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Espressomaschine am Wassernetz angeschlossen ist.
- Kontrollieren, dass die Boiler mit Wasser gefüllt wurden.

Display	Operating Procedure
 93.2°C Use Lever to Fill Boiler 93.2°C IN OUT 20g 300ml BLOOMING PHASE 60ml 00:37	 1 Den Hauptschalter auf 1 stellen. 2 Um mit dem Startvorgang fortzufahren, ist es notwendig, den Ausgabehebel zu betätigen, bis Wasser aus der Gruppe fließt, und den Ausgabehebel erneut zu betätigen, um den Wasserfluss zu stoppen. 3 Um den Startvorgang abzuschließen, drücken Sie eine beliebige Taste.



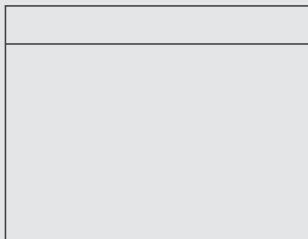
WARNUNG



GEFÄHRLICHE SPANNUNG. UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE ARBEITEN AN DER MASCHINE DURCHFÜHREN.

Vorgehensweise zum Abschalten

Abschalten der maschine

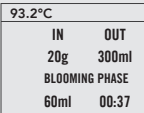
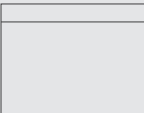
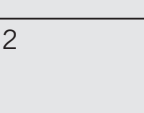


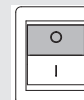
Description

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Maschine beschrieben.

- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Maschine zu vermeiden.

- Diese Maschine besitzt zwei Ausschaltmodalitäten: Die eine schaltet alle Komponenten im Inneren der Maschine ab, während die andere die Stromversorgung der gesamten Maschine unterbricht.

Display	Operating Procedure
	1 Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Maschine unter Sicherheitsbedingungen erläutert.
	2 Die links dargestellte Meldung wird bei eingeschalteter Maschine angezeigt.
	3 Die links dargestellte Meldung wird bei ausgeschalteter Maschine angezeigt.
	4 Bei Wartungsarbeiten oder bei Eintreten anderer Bedingungen, die dies erforderlich machen, den Schalter auf 0 stellen. Die Maschine ist nun abgeschaltet und auf dem Display erscheint keinerlei Anzeige. Es ist wichtig, dass dieser Ablauf beim Abschalten der Maschine eingehalten wird. Andernfalls könnte die Elektronik Schaden nehmen.



Programmierungsfunktionen

PUSH THE LEVER TO START		
	IN	OUT
4	20g	300ml
4	BLOOMING PHASE	
	60 ml	00:37
LONG PUSH THE LEVER TO RINSE		

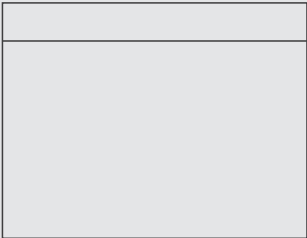
Description

- Zur Änderung der Werte eines beliebigen Parameters muss der Bediener zunächst die Programmierungsfunktion aufrufen.
- Innerhalb der Programmierungsfunktion bestehen zwei verschiedene Ebenen, die das Programmieren spezifischer Parameter gestatten.
- Es handelt sich um folgende Ebenen:
 - **Barista- Programmierung** - Die in dieser Ebene enthaltenen Parameter können vom Bediener geändert werden, um die Qualität des Espresso-Kaffees zu bestimmen. Zum Aufruf dieser Funktion ist kein Passwort erforderlich.
 - **Techniker- Programmierung** - Die in dieser Ebene enthaltenen Parameter können vom Techniker geändert werden, um die Leistungen der Espressomaschine zu

Display	Operating Procedure
93.2°C IN OUT 20g 300ml BLOOMING PHASE 60ml 00:37	1 Bei eingeschalteter Maschine Encoder-Knopf drehen, bis die folgende Anzeige erscheint. Encoder-Knopf drücken, um den „Barista“-Programmiermodus aufzurufen.
93.2°C Kaffee brühen Rezepte bearbeiten Maschinen-Einstellungen Power Option Exit	2 Encoder-Knopf gedrückt halten. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die „Techniker“-Programmieranzeige. (siehe Punkt 4)
93.2°C Sprache DEUTSCHE	3 Dies ist die Programmierenebene „Barista“. Zum Einstellen des Kessels, zum Ein- und Ausschalten, usw..
93.2°C Password 0000	4 Dies ist die „technische“ Programmierenebene. Mit dem Encoder-Knopf kann zwischen den verfügbaren Parametern gewählt werden. Zur Bestätigung den Encoder-Knopf drücken.

Aufruf der Programmierungsfunktion

Programmierungsfunktionen



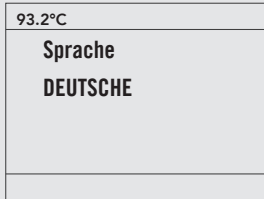
Description

bestimmen. Diese Parameter werden fabrikseitig eingestellt und zur Regelung ist der Eingriff eines Fachtechnikers erforderlich. Die Fa. Marzocco empfiehlt, auf dieser Ebene keine Änderungen vorzunehmen. Zum Aufruf dieser Funktion ist ein Techniker- Passwort erforderlich.

Display	Operating Procedure
93.2°C Menue Beenden	5 Zum Verlassen des Programmiermodus zum Menue-Menü navigieren oder den Encoder-Knopf 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Sprache

Beschreibung



- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Anzeigesprache zu ändern.

Display	Bedienungsablauf
A screenshot of the machine's LCD display. The top line shows the temperature '93.2°C'. The second line shows the word 'Sprache' in a larger font. The third line shows 'DEUTSCHE' in a smaller font. The display is framed by a thin black border.	1 Wenn die Maschine eingeschaltet ist, drehen Sie den Encoderknopf, bis die folgende Anzeige erscheint. 2 Encoder-Knopf drücken, um den Parameter aufzurufen. Durch Drehen des Encoder-Knopfes die gewünschte Sprache auswählen. Auswahl durch Drücken des Encoder-Knopfes bestätigen.

Programmierung durch den Barista

Temperatur

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Bediener die Kesselwassertemperatur des Moduls und der Hähne einstellen.

93.2°C

Temperatur
Einstellungen

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Kaffee brühen Rezepte bearbeiten Maschinen-Einstellungen Power Option Exit	1 Wenn die Maschine eingeschaltet ist, drehen Sie den Encoderknopf, bis die folgende Anzeige erscheint.
93.2°C Temperatur Einstellungen	2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Kessel Modul Temperatur 94.0 °C	3 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.



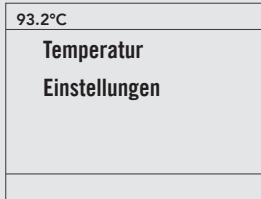
GEFAHR



DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

Temperatur

Beschreibung



- Mit diesem Parameter kann der Bediener die Kesselwassertemperatur des Moduls und der Hähne einstellen.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Tap1 Water Temperatur 94.0 °C	4 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Tap2 Water Temperatur 94.0 °C	5 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Zurück	6 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.

GEFAHR

DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.

Programmierung durch den Barista

Spül

93.2°C
Spül
Einstellungen

Beschreibung

- Über diesen Parameter wird die Heißwasser-Bezugsdauer für die Reinigung der Brühgruppe festgelegt.
- Die Spülfunktion wird durch Betätigen des in Abbildung 1 auf Seite 8 abgebildeten Hebels (Position 2) aktiviert. Dazu muss der Hebel binnen

einer Sekunde von der Dispensierposition in die Deaktivierungsposition gedreht werden. Die Maschine gibt einige Sekunden lang heißes Wasser aus. Ab Werk sind es vier Sekunden, aber dieser Wert kann individuell programmiert werden.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Kaffee brühen Rezepte bearbeiten Maschinen-Einstellungen Power Option Exit 93.2°C Spül Einstellungen 93.2°C Spül Modus Automatic	1 Wenn die Maschine eingeschaltet ist, drehen Sie den Encoderknopf, bis die folgende Anzeige erscheint. 2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. 3 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs Automatisch bzw. Manual anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.



GEFAHR



DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.

Spül

93.2°C
Spül
Einstellungen

Beschreibung

- Über diesen Parameter wird die Heißwasser-Bezugsdauer für die Reinigung der Brühgruppe festgelegt.
- Die Spülfunktion wird durch Betätigen des in Abbildung 1 auf Seite 8 abgebildeten Hebels (Position 2) aktiviert. Dazu muss der Hebel binnen

einer Sekunde von der Dispensierposition in die Deaktivierungsposition gedreht werden. Die Maschine gibt einige Sekunden lang heißes Wasser aus. Ab Werk sind es vier Sekunden, aber dieser Wert kann individuell programmiert werden.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Spül Time 5 s 93.2°C Zurück	4 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken. 5 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.


GEFAHR


DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.

Programmierung durch den Barista

Durchfluss Kalibrierung

93.2°C

Durchfluss
Kalibrierung

Beschreibung

- Dieser Parameter ermöglicht es dem Techniker, den Wasserdurchfluss bei der Erstinstallation zu kalibrieren

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Kaffee brühen Rezepte bearbeiten Maschinen-Einstellungen Power Option Exit 93.2°C Durchfluss Kalibrierung 93.2°C Place a pitcher with scale under the dispenser	1 Wenn die Maschine eingeschaltet ist, drehen Sie den Encoderknopf, bis die folgende Anzeige erscheint. 2 Drücken Sie den Encoderknopf, um die Kalibrierung zu starten. 3 Stellen Sie die Kanne unter den Dipsenser.
 GEFAHR  DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.	

Display

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann Bediener die Helligkeit des Displays einstellen.



Display	Bedienungsablauf
	1 Wenn die Maschine eingeschaltet ist, drehen Sie den Encoderknopf, bis die folgende Anzeige erscheint.
	2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken.
	3 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
	4 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs NIEDRIG , MITTEL bzw. HOCH anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.

Programmierung durch den Barista

Tips

93.2°C
Zeige Hebel Tipps
Aktiviert

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Bediener die Vorschläge zur Verwendung des Aktivierungshebels anzeigen oder nicht.

PUSH THE LEVER TO START		
	IN	OUT
4	20g	300ml
4	BLOOMING PHASE	
	60 ml	00:37
LONG PUSH THE LEVER TO RINSE		

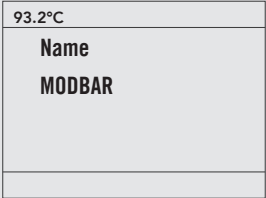
Display

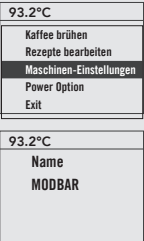
93.2°C
Kaffee brühen
Rezepte bearbeiten
Maschinen-Einstellungen
Power Option
Exit

93.2°C
Zeige Hebel Tipps
Aktiviert

Bedienungsablauf

- Wenn die Maschine eingeschaltet ist, drehen Sie den Encoderknopf, bis die folgende Anzeige erscheint.
- Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs **AKTIVIERT** bzw. **DEAKTIVIERT** anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.

Name	Beschreibung
	• Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Eingabe eines 16 Zeichen langen User-Names. • Der User-Name wird immer in der zweiten Display-Zeile angezeigt.

Display	Bedienungsablauf
	1 Wenn die Maschine eingeschaltet ist, drehen Sie den Encoderknopf, bis die folgende Anzeige erscheint. 2 Zum Aufruf des Menüs den Encoder-Knopf drücken, den Encoder-Knopf zur Auswahl des gewünschten Buchstabens drehen und zur Bestätigung betätigen, dann den nächsten Buchstaben wählen.

Programmierung durch den Barista

Display Einstellungen



Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker die Hardware- und Firmware-Version aller elektronischen Leiterplatten anzeigen, die in der Espressomaschine installiert sind.

Display	Bedienungsablauf
	1 Wenn die Maschine eingeschaltet ist, drehen Sie den Encoderknopf, bis die folgende Anzeige erscheint.
	2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken.
	3 Encoder-Knopf drehen, um die Hardware- und Firmware-Version der Maschine.
	4 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.

Gateway

Beschreibung

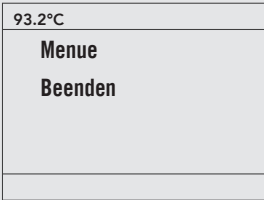
93.2°C
Configure Gateway
Deaktiviert

- Mit diesem Parameter kann der Bediener die Kaffeemaschine mit dem WiFi-Anschluss verbinden.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Kaffee brühen Rezepte bearbeiten Maschinen-Einstellungen Power Option Exit 93.2°C Configure Gateway Deaktiviert	1 Wenn die Maschine eingeschaltet ist, drehen Sie den Encoderknopf, bis die folgende Anzeige erscheint. 2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.

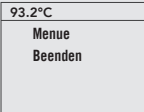
Programmierung durch den Barista

Verlassen des Menüs



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die „Barista“-Programmierung zu verlassen und den normalen Betrieb der Espressomaschine wieder aufzunehmen.

Display	Bedienungsablauf
	1 Encoder-Knopf drücken, um den Programmiermodus zu beenden und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren.

Sprache

Beschreibung

93.2°C
Sprache
DEUTSCHE

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Anzeigesprache zu ändern.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C IN OUT 20g 300ml BLOOMING PHASE 60ml 00:37	1 Bei eingeschalteter Maschine Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird.
93.2°C Kaffee brühen Rezepte bearbeiten Maschinen-Einstellungen Power Option Exit	2 Encoder-Knopf gedrückt halten. Nach zirka 5 Sekunden wird folgendes Fenster angezeigt.
93.2°C Password 0000	4 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmierenmenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird.
93.2°C Sprache DEUTSCHE	5 Encoder-Knopf drücken, um den Parameter aufzurufen. Durch Drehen des Encoder-Knopfes die gewünschte Sprache auswählen. Auswahl durch Drücken des Encoder-Knopfes bestätigen.

Programmierung durch den Techniker

Temperatur

93.2°C

Temperatur
Einstellungen

Beschreibung

- Dieser Parameter ermöglicht es dem Techniker, die Kesselwassertemperatur des Moduls und der Hähne einzustellen.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird.
93.2°C Temperatur Einstellungen	2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Kessel Modul Temperatur 94.0 °C	3 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.



GEFAHR



**DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . Wassertemperaturen von 125°F/
52°C können starke Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.**

Temperatur

Beschreibung

93.2°C
Temperatur
Einstellungen

- Dieser Parameter ermöglicht es dem Techniker, die Kesselwassertemperatur des Moduls und der Hähne einzustellen.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Tap1 Water Temperatur 94.0 °C	4 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Tap2 Water Temperatur 94.0 °C	5 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Zurück	6 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.

GEFAHR

DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

Programmierung durch den Techniker

Spül

93.2°C
Spül
Einstellungen

Beschreibung

- Über diesen Parameter wird die Heißwasser-Bezugsdauer für die Reinigung der Brühgruppe festgelegt.
- Die Spülfunktion wird durch Betätigen des in Abbildung 1 auf Seite 8 abgebildeten Hebels (Position 2) aktiviert. Dazu muss der Hebel binnen

einer Sekunde von der Dispensierposition in die Deaktivierungsposition gedreht werden. Die Maschine gibt einige Sekunden lang heißes Wasser aus. Ab Werk sind es vier Sekunden, aber dieser Wert kann individuell programmiert werden.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird.
93.2°C Spül Einstellungen	2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Spül Modus Automatic	3 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs Automatisch bzw. Manual anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.



GEFAHR



DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.

Spül

93.2°C
Spül
Einstellungen

Beschreibung

- Über diesen Parameter wird die Heißwasser-Bezugsdauer für die Reinigung der Brühgruppe festgelegt.
- Die Spülfunktion wird durch Betätigen des in Abbildung 1 auf Seite 8 abgebildeten Hebels (Position 2) aktiviert. Dazu muss der Hebel binnen

einer Sekunde von der Dispensierposition in die Deaktivierungsposition gedreht werden. Die Maschine gibt einige Sekunden lang heißes Wasser aus. Ab Werk sind es vier Sekunden, aber dieser Wert kann individuell programmiert werden.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Spül Time 5 s 93.2°C Zurück	4 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken. 5 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.


GEFAHR


DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.

Programmierung durch den Techniker

Durchfluss Kalibrierung

93.2°C

Durchfluss
Kalibrierung

Beschreibung

- Dieser Parameter ermöglicht es dem Techniker, den Wasserdurchfluss bei der Erstinstallation zu kalibrieren

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird. 2 Drücken Sie den Encoderknopf, um die Kalibrierung zu starten. 3 Stellen Sie die Kanne unter den Dipsenser.
93.2°C Durchfluss Kalibrierung	
93.2°C Place a pitcher with scale under the dispenser	



GEFAHR



**DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . Wassertemperaturen von 125°F/
52°C können starke Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.**

Display

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann Bediener die Helligkeit des Displays einstellen.

93.2°C
Display
Einstellungen

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmierenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird.
93.2°C Display Einstellungen	2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Display Auto Dim Aktiviert	3 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Display Brightness MEDIUM	4 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs NIEDRIG , MITTEL bzw. HOCH anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.

Programmierung durch den Techniker

Tips

93.2°C
Zeige Hebel Tipps
Aktiviert

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker die Vorschläge zur Verwendung des Aktivierungshebels anzeigen oder nicht.

PUSH THE LEVER TO START		
	IN	OUT
4	20g	300ml
4	BLOOMING PHASE	
	60 ml	00:37
LONG PUSH THE LEVER TO RINSE		

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000 93.2°C Zeige Hebel Tipps Aktiviert	- Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird. - Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.

Name	Beschreibung
93.2°C Name MODBAR	- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Eingabe eines 16 Zeichen langen User-Names. - Der User-Name wird immer in der zweiten Display-Zeile angezeigt.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	- Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird. - Zum Aufruf des Menüs den Encoder-Knopf drücken, den Encoder-Knopf zur Auswahl des gewünschten Buchstabens drehen und zur Bestätigung betätigen, dann den nächsten Buchstaben wählen.
93.2°C Name MODBAR	

Kaffeebezüge Zähler

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker die Gesamtmenge der pro Hahn abgegebenen Dosen überprüfen.

93.2°C
Kaffeebezüge Zähler

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird. 2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. 3 Drehen Sie den Encoder-Knopf weiter, um die Gesamtdosen der einzelnen Hähne anzuzeigen. 7 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.
93.2°C Kaffeebezüge Zähler	
93.2°C TAP1 Dosen 6	
93.2°C Zurück	

Display Einstellungen

93.2°C
Elektronik Einstellungen

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker die Hardware- und Firmware-Version aller elektronischen Leiterplatten anzeigen, die in der espressomaschine installiert sind.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmierenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird.
93.2°C Elektronik Einstellungen	2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Auto Upgrade Boards Aktiviert	3 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C GW Board HW v5.2.2-MP0-2 SN XXXXXXX	4 Encoder-Knopf drehen, um die Hardware- und Firmware-Version der Maschine.

Programmierung durch den Techniker

Display Einstellungen

93.2°C
Elektronik
Einstellungen

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker die Hardware- und Firmware-Version aller elektronischen Leiterplatten anzeigen, die in der Espressomaschine installiert sind.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Zurück	5 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.

Maßeinheit Temperatur

93.2°C
Einheit Temp. CELSIUS

Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Temperaturanzeige von Grad Celsius auf Grad Fahrenheit umzustellen und umgekehrt.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird. 2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken, rotate the Encoder Knob to choose the desired option, press the Encoder Knob to confirm the option.
93.2°C Einheit Temp. CELSIUS	

Programmierung durch den Techniker

Konfigurations

93.2°C
Konfigurations Einstellungen

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker verschiedene Maschinenparameter einstellen, z. B. Anzahl der Hähne, Leistung usw.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird. 2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. 3 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken. 4 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Konfigurations Einstellungen	
93.2°C Number of Taps 1	
93.2°C Maschine Type MPO	

Konfigurations

Beschreibung

93.2°C
Konfigurations Einstellungen

- Mit diesem Parameter kann der Techniker verschiedene Maschinenparameter einstellen, z. B. Anzahl der Hähne, Leistung usw.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Voltage 230	5 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Power Frequency 50	6 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Module Boiler Power 2800	7 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Tap Boiler Power 250	8 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.

Programmierung durch den Techniker

Konfigurations

93.2°C
Konfigurations Einstellungen

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker verschiedene Maschinenparameter einstellen, z. B. Anzahl der Hähne, Leistung usw.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Serial Number XXXXXXXX	9 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C First Startup Deaktiviert	10 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Startup Check Level 5	11 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Tap1 Serial Number XXXXXXXX	12 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.

Konfigurations

93.2°C
Konfigurations Einstellungen

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker verschiedene Maschinenparameter einstellen, z. B. Anzahl der Hähne, Leistung usw.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Show Live Temp. Deaktiviert	13 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Drain Boilers	14 Encoder-Knopf drücken, um die Funktion zu aktivieren.
93.2°C Zurück	15 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.

Programmierung durch den Techniker

Modul Kessel

93.2°C
Modul Kessel
Einstellungen

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker den Kessel des Moduls aktivieren/deaktivieren.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird.
93.2°C Modul Kessel Einstellungen	
93.2°C Kaffeeboiler 1 Aktiviert	
93.2°C Zurück	
	2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken.
	3 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
	4 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.

Tap

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker den Hahn aktivieren/deaktivieren.

93.2°C
Tap1 Boiler
Aktiviert

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird.
93.2°C Tap 1 Kessel Aktiviert	2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Tap 2 Kessel Aktiviert	3 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Zurück	4 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.

Programmierung durch den Techniker

Reset

93.2°C

Reset

Einstellungen

Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker das Rücksetzen aller Werte und die Wiederherstellung der fabrikseitig vorgegebenen Werte.
- Die bei „Barista“- Programmierung eingegebene bzw. in der „Techniker“- Programmierung ausgeführte Einstellungen können rückgängig gemacht werden.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird. 2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. 3 Press the Encoder Knob to reset the Einstellungen made in the "Barista" programming. 4 Press the Encoder Knob to reset the Einstellungen made in the "Technician" programming.
93.2°C Reset Einstellungen	
93.2°C Barista Einstellungen Reset	
93.2°C Techniker Einstellungen Reset	

Reset

93.2°C
Reset
Einstellungen

Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker das Rücksetzen aller Werte und die Wiederherstellung der fabrikseitig vorgegebenen Werte.
- Die bei „Barista“- Programmierung eingegebene bzw. in der „Techniker“- Programmierung ausgeführte Einstellungen können rückgängig gemacht werden.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Zurück	5 Encoder-Knopf drücken, um das Untermenü zu verlassen.

Programmierung durch den Techniker

Passwort

93.2°C
Techniker
Change Pass

Beschreibung

- Dieser Parameter ermöglicht dem Techniker, das Passwort für den Zugriff auf das Programmiermenü „Techniker“ zu ändern.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Passwort 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird. 2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken.
93.2°C Techniker Change Pass	

Gateway

93.2°C
Configure Gateway
Deaktiviert

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Bediener die Kaffeemaschine mit dem WiFi-Anschluss verbinden.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Password 0000	1 Nach Eingabe des Passworts und Aufruf des „Techniker“-Programmiermenüs den Encoder-Knopf drehen, bis Folgendes angezeigt wird.
93.2°C Configure Gateway Deaktiviert	2 Zum Aufruf des Menüs die Encoder-Knopf drücken. Anhand des Encoder-Knopfs AKTIVIERT bzw. DEAKTIVIERT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.

Programmierung durch den Techniker

Verlassen des Menüs

93.2°C
Menue
Beenden

Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die „Techniker“-Programmierung zu verlassen und den normalen Betrieb der Maschine wieder aufzunehmen.

Display	Bedienungsablauf
93.2°C Menue Beenden	1 Encoder-Knopf drücken, um den „Techniker“-Programmiermodus zu beenden und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren.

Beschreibung

Display	Bedienungsablauf

