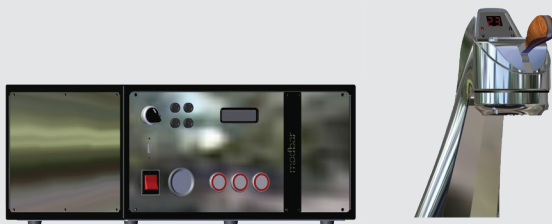


manuale

modbar av - espresso system

Modbar AV è un'elegante macchina da caffè espresso che nasconde sotto il bancone le complessità di una macchina tradizionale.

È pensata per i baristi, i visionari e i sognatori che vogliono ridefinire l'estetica dei coffee shop, mantenendo però standard in termini di qualità, costanza ed affidabilità ai vertici del settore.



modbar™

modbar av - espresso system

Manuale d'uso V2.0 - 05/2022
MAN.21.2.02

Capitoli

1. Avvertenze Generali e Norme di Sicurezza	pag. 3
2. Definizione di Modello	pag. 8
3. Installazione	pag. 13
4. Messa in Funzione della Macchina per Caffè Espresso e Preparazione del Caffè	pag. 20
5. Manutenzione e Pulizia Periodica	pag. 23
6. Messa Fuori Servizio e Demolizione	pag. 26
7. Operazioni Programmate di Manutenzione e di Controllo	pag. 27
8. Bilancia di Precisione	pag. 28
9. Guida alla Programmazione Software	pag. 30

certificazioni disponibili:



modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

www.modbar.com | @modbar

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

Istruzioni originali verificate dal
costruttore.



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

Stampato su carta riciclata.

1. Avvertenze Generali e Norme di Sicurezza

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

1) Importanti precauzioni

- Il livello di rumorosità della macchina è inferiore a 70dBA
- L'utilizzo, la pulizia e la manutenzione della macchina da caffè possono essere effettuate da persone (compresi i bambini solo

se di età superiore agli 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e conoscenze adeguate, purchè siano sorvegliate ed abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio dal responsabile della loro incolumità e se capiscono i pericoli implicati.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenete la macchina da caffè e il relativo cavo dell'alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

2) Il presente manuale d'uso costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto

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

3) Assicurarsi che il prodotto sia integro esaminandone l'imballaggio, verificando che questo non riporti segni di danneggiamento che potrebbero aver coinvolto la macchina al suo interno.

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

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

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

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

7) L'installazione della macchina deve avvenire

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

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

9) Un funzionamento elettrico sicuro di questo apparecchio potrà essere ottenuto solo quando sarà stato effettuato un corretto collegamento alla rete elettrica, in accordo con i codici e i regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed internazionali, e in particolar modo quando l'unità sarà stata

messa a terra. Assicurarsi che la messa a terra avvenga in modo corretto, poiché è un elemento fondamentale per la sicurezza. Far controllare la connessione a personale qualificato.

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

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

12) Questo apparecchio dovrà essere utilizzato solo per l'uso per il quale è stato espressamente progettato e realizzato. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il produttore è esente da ogni responsabilità derivante da un uso improprio ed irrazionale.

Questa macchina non deve essere installata in una cucina.

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

Nella fattispecie: In particolare:

- evitare di toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non utilizzare prolunghe in

stanze da bagno;

- non rimuovere l'apparecchio dalla presa di corrente tirando il cavo;
- non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole etc...);
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da persone non in grado di usarlo;
- non pulire il pannello comandi con panni bagnati in quanto non è a tenuta stagna.

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

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

15) In caso di malfunzionamenti o guasti dell'apparecchio procedere a isolarlo dalla rete elettrica (come descritto al punto precedente) ed a chiudere la valvola di alimentazione dell'acqua. Non tentare di ripararla. Contattare un professionista autorizzato e qualificato per effettuare qualsiasi riparazione. L'eventuale riparazione del prodotto dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da un centro autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. In caso contrario

si può compromettere il buon funzionamento della macchina.

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

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

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

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

disattivando il circuito tramite il relativo interruttore e chiudere il circuito dell'acqua. Per sostituire il cavo elettrico, contattare esclusivamente professionisti qualificati.

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

21) La macchina deve essere posizionata in piano sul bancone in un luogo con:

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

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

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

- 1 o 2 portafiltri corrispondenti ai numeri di erogatori;
- 1 o 2 filtri corrispondenti ai

numeri di portafiltri;

- 1 pressino;
- 1 filtro cieco;
- detergente per la pulizia;
- 3 tubi intrecciati per i collegamenti idrici;
- 1 tubo in plastica rinforzata da 1,5 mt. per lo scarico;
- 1 fascetta fermatubo.

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

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

25) La macchina è predisposta

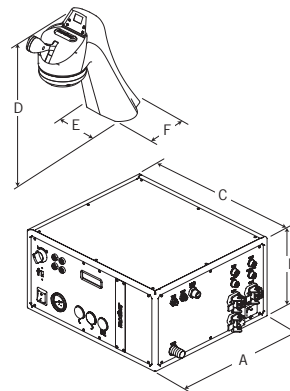
per essere collegata in modo permanente ad un impianto elettrico fisso. E' obbligatorio l'installazione di un interruttore differenziale con una corrente operativa residua nominale non superiore a 30mA.

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

27) E' vietato apportare qualsiasi modifica all'apparecchio; il costruttore non può essere considerato responsabile per danni a cose, animali e/o persone nel caso in cui l'apparecchio subisca modifiche tecniche ed estetiche, variazioni di prestazioni e caratteristiche, ed in genere subisca manomissioni in uno o

più componenti che lo costituiscono.

28) Misure e pesi comuni



A [mm]	356	D [mm]	316
B [mm]	203	E [mm]	137
C [mm]	406	F [mm]	115
PESO _{Modulo} [kg]	18	PESO _{Top} [kg]	10,5

2. Definizione di Modello

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

MODBAR AV, Espresso System

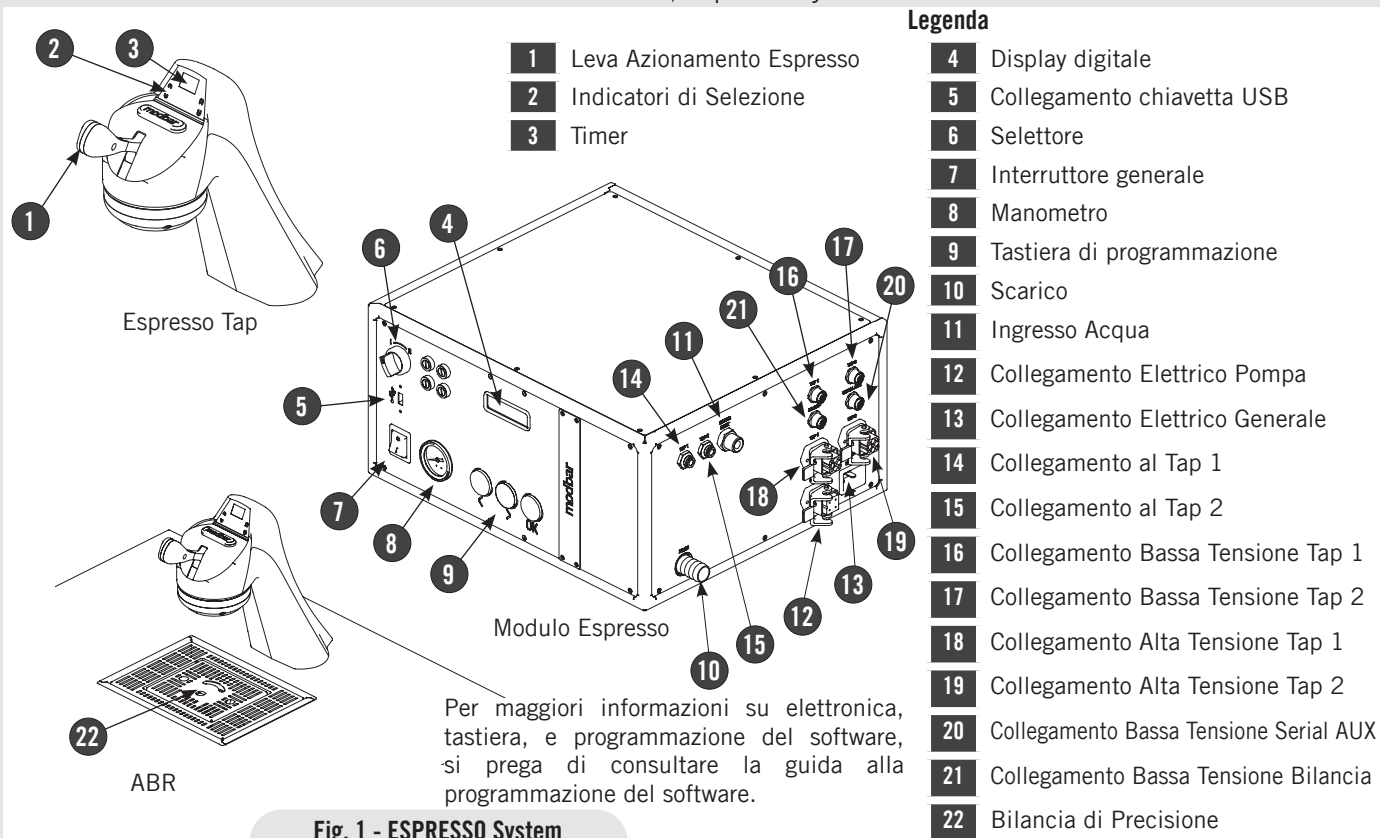
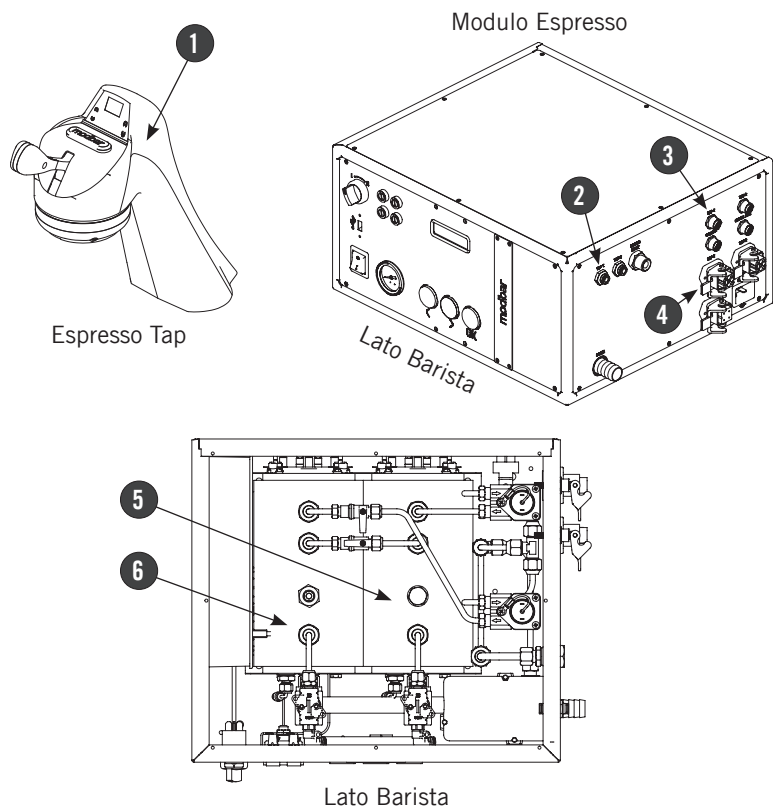


Fig. 1 - ESPRESSO System

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

MODBAR AV 1 gruppo, Espresso System



Legenda

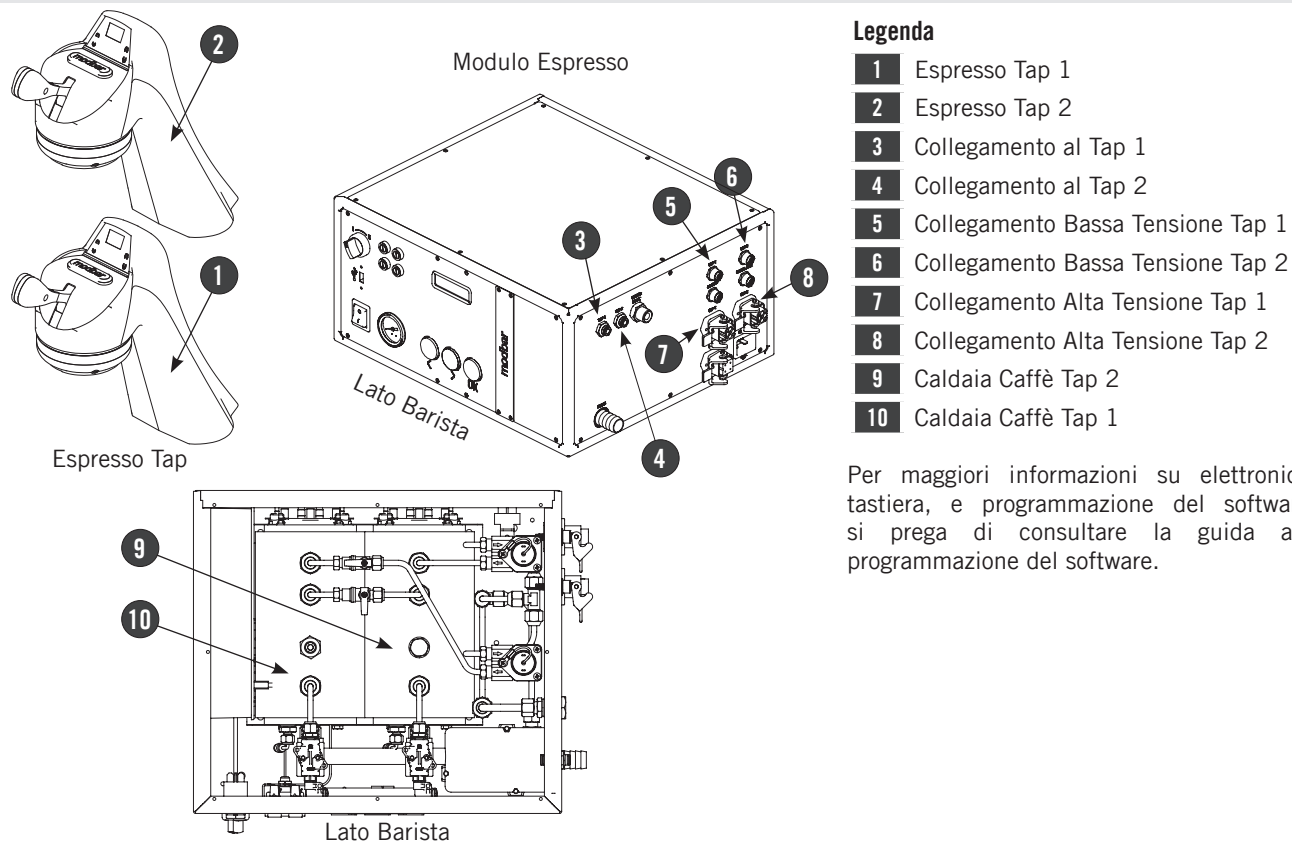
- 1** Espresso Tap 1
- 2** Collegamento al Tap 1
- 3** Collegamento Bassa Tensione Tap 1
- 4** Collegamento Alta Tensione Tap 1
- 5** Preriscaldatore
- 6** Caldaia Caffè Tap 1

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

Fig. 1a - ESPRESSO System 1 gruppo

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

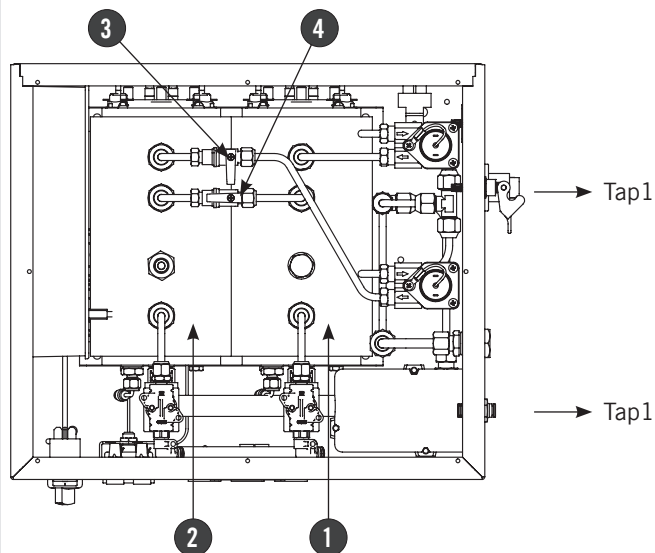
MODBAR AV 2 gruppi, Espresso System



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

Fig. 1b - ESPRESSO System 2 gruppi

Configurazione con 2 caldaie e 1 tap.

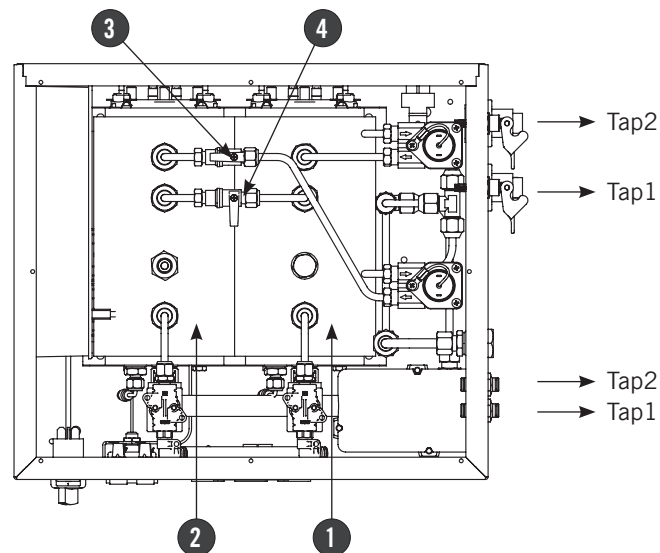


Lato Barista

Legenda

- 1 Preriscaldatore
- 2 Espresso Tap 1
- 3 Rubinetto - Posizione "CHIUSO"
- 4 Rubinetto - Posizione "APERTO"

Configurazione con 2 caldaie e 2 tap.



Lato Barista

Legenda

- 1 Espresso Tap 2
- 2 Espresso Tap 2
- 3 Rubinetto - Posizione "APERTO"
- 4 Rubinetto - Posizione "CHIUSO"

Fig. 1c - ESPRESSO
System 1 Tap o 2 Tap

1) Descrizione generale

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

- Caldaie ingresso e uscita, 1 caldaia per la configurazione 1 gruppo / 2 caldaie per la configurazione 2 gruppi;
- Gruppo erogatore(i);
- Elettropompa.

2) Descrizione delle varie parti

• Caldaia caffè

La Caldaia Caffè consiste in un serbatoio cilindrico in acciaio inox AISI 300. Ciascuna unità è soggetta a prova idraulica ad una pressione di 18 bar ed è idonea alla pressione di esercizio di 9 bar. A seconda del numero di erogatori si hanno i seguenti volumi effettivi e potenze installate:

2 caldaie caffè 1.4 litri cad.

Alle estremità dell'involucro cilindrico sono applicati i coperchi e su uno è ricavato la sede per le resistenze elettriche di riscaldamento dell'acqua. La temperatura della caldaia del caffè viene mantenuta da un'unità elettronica PID per il controllo della temperatura con una precisione di 0,2°C. I gruppi erogatori sono installati sulla caldaia.

Composto di un tubo in acciaio inox AISI 300. Il riscaldamento viene realizzato tramite un elemento di riscaldamento ad immersione.

- Temperatura di esercizio di 95°C (regolabile), controllata automaticamente da un'unità elettronica per il controllo della temperatura con una precisione di 0,2 °C. Pressione di esercizio di 9 bar.
- La pressione viene visualizzata per mezzo di un indicatore di pressione con una scala da 0 a 18 bar.
- Dispositivo di sicurezza, basato su valvola meccanica ad espansione, con molla di reazione regolata a 13 bar.
- Collaudo: collaudo idraulico a 18 bar effettuato presso la nostra fabbrica su piccole caldaie pronte all'uso.

• Gruppi erogatori

Consistono di una fusione di precisione in acciaio inox. Sono costituiti da un blocco di acciaio inox sul quale si innesta il portafiltro nella quale si mette la dose di caffè in polvere e dal quale tramite il beccuccio l'espresso scende nella sottostante tazza/e dopo il comando di erogazione.

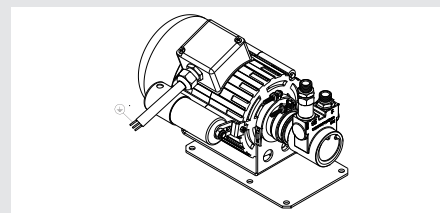
• Copertura esterna

È costituito da una scocca in lamiera di acciaio verniciata e in acciaio inox. La struttura è frutto di particolari studi



per la funzione estetica, per ottimizzare l'ergonomia per l'utilizzatore e ridurre al minimo la possibilità di danni.

• Elettropompa

La pompa rotativa, installata sulla tubazione di alimentazione dell'acqua, è predisposta per entrare in funzione ad ogni azionamento dei gruppi erogatori di caffè e tramite un autolivello per reintegrare l'eventuale consumo di acqua della caldaia.




• Targa macchina CE:

modbar modular brewing systems		SERIAL #: PR000000		
MODEL: Espresso AV System		MFG. DATE: 01/15/2018		
220-240 V / 50/60Hz				
11.6A / 2676W (1TAP) 14A / 3227W (2TAP)				
CAPACITY: 2.8L		MAX. PRESSURE: 1.5 MPa		
WATER SUPPLY: 3.8 l/min MIN 0.24 MPa - MAX 0.6 MPa		READ OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS EQUIPMENT		
CONFORMS TO UL STD 197 CERTIFIED TO CSA STD C22.2 NO.109 Via La Torre 14H - 50038 Scarperia e San Piero (Florence)				
				MADE IN ITALY

3. Installazione

MODELLO/SERIE	CALDAIA GRUPPO	V/Hz	POTENZA NOMINALE (W)	INPUT NOMINALE (A)	POTENZA MODULO	POTENZA TAP	POTENZA TOTALE	DIMENSIONE CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA (mm ²)
MODBAR AV	2 CALDAIE 1GR	AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz	2682,5	11,7	2131,5	551	2682,5	PER DETTAGLI
			2252,5	10,8	1801	451,5	2252,5	VEDERE I COLLEGAMENTI ELETTRICI
MODELLO/SERIE	CALDAIA GRUPPO	V/Hz	POTENZA NOMINALE (W)	INPUT NOMINALE (A)	POTENZA MODULO	POTENZA TAP	POTENZA TOTALE	DIMENSIONE CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA (mm ²)
MODBAR AV	2 CALDAIE 2GR	AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz	3233,5	11	2131,5	1102	3233,5	PER DETTAGLI
			2703	13	1801	902	2703	VEDERE I COLLEGAMENTI ELETTRICI

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



ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

Questa macchina non deve essere installata in una cucina.

ATTENZIONE

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

Distanze minime di posizionamento

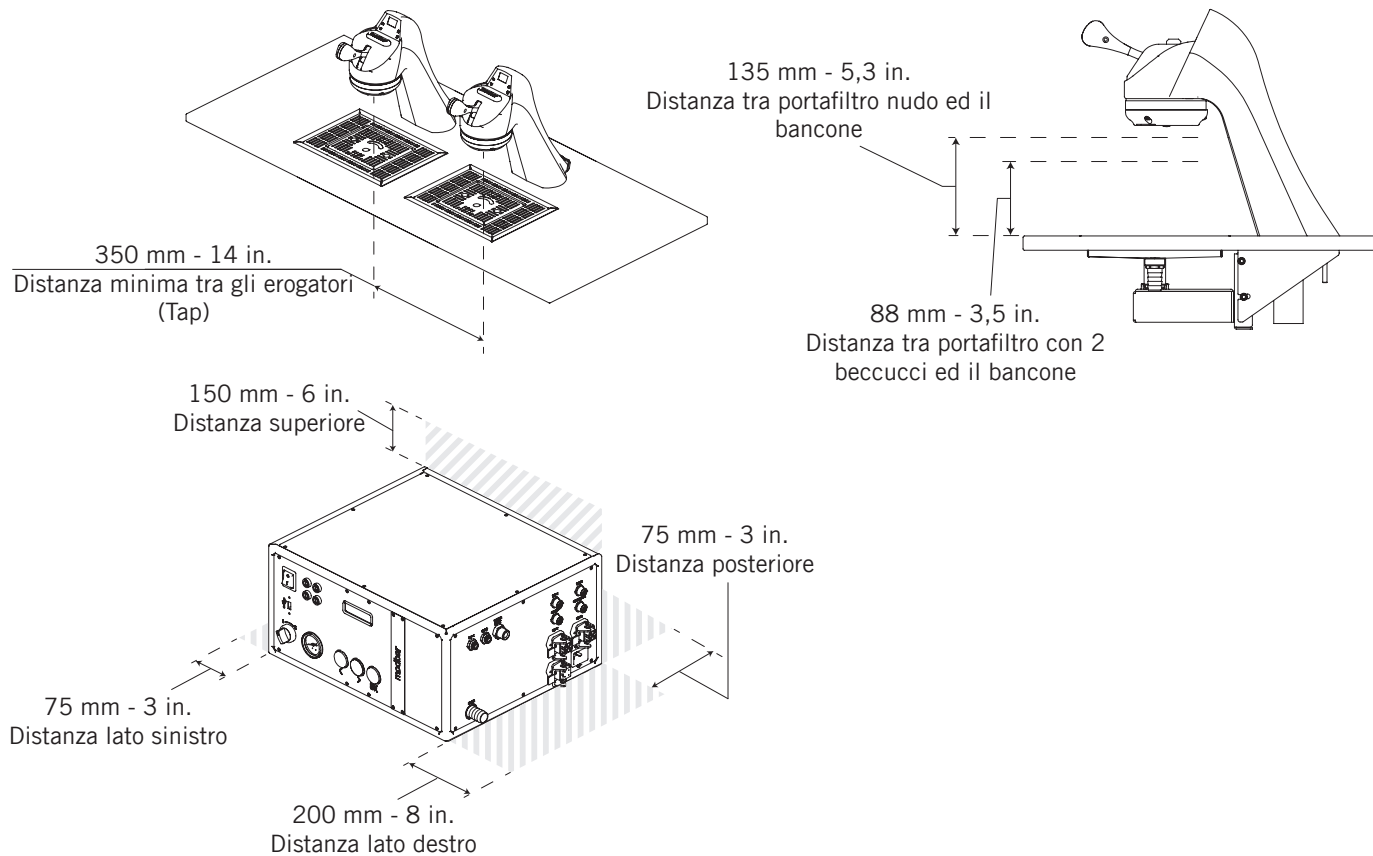


Fig. 2 - Guida di installazione

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

Le caldaie del caffè contengono acqua a temperatura elevata. Una temperatura dell'acqua superiore a 52°C / 125°F può essere causa di gravi ustioni o di morte (Caldaia Caffè 97°C / 207°F)

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

La pressione dell'acqua in ingresso deve essere compresa tra 0,2 e 0,6 MPa. Se non è disponibile una pressione sufficiente, suggeriamo di usare un sistema aggiuntivo di fornitura di acqua.

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

La pompa del motore deve essere collocata vicino alla macchina in un posto facilmente raggiungibile per gli interventi di manutenzione, ma protetto da interferenze accidentali dove sia garantita una circolazione d'aria ottimale.

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

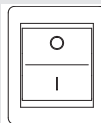
Note:

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

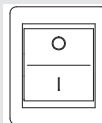
1) Funzione dell'interruttore di accensione

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

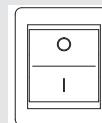
0 - Off: In questa posizione, il modulo è spento.



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



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



2) Installazione

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

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

3) Uso generale

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

- Accertarsi che il modulo venga alimentato con acqua filtrata.
- Dalla posizione spento, ruotare l'interruttore di accensione in senso orario per passare alla modalità operativa.
- A questo punto gli elementi iniziano

a riscaldarsi. Quando ciascuna zona raggiunge la temperatura impostata, il modulo è pronto per l'uso.

4) Accessori

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

- Conduttura di acqua potabile con rubinetto terminale da 3/8" gas (BSP); (Compressione 3/8" per Stati Uniti e Canada)
- Alimentazione elettrica conforme alle

specifiche relative alla macchina da caffè espresso acquistata:

- Collegamento elettrico monofase/trifase a 220Vca - 50/60 Hz con terra, presa protetta e interruttore omologato
- Collegamento elettrico monofase a 200Vca - 50/60 Hz con terra, presa protetta e interruttore omologato
- Condutture di scarico.

5) Analisi dell'acqua

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

I parametri che potranno essere misurati

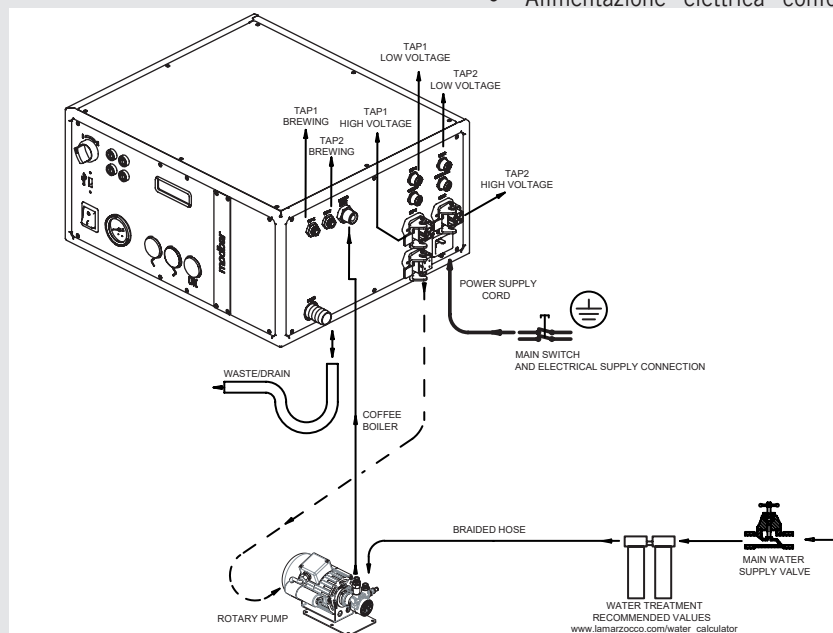
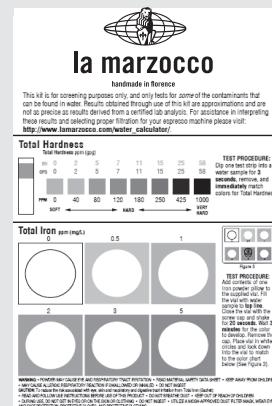


Fig. 3a - Guida di installazione



sono, Durezza Totale, Ferro, Cloro libero, Cloro Totale, pH & Alcalinità totale, Cloruri.

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

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

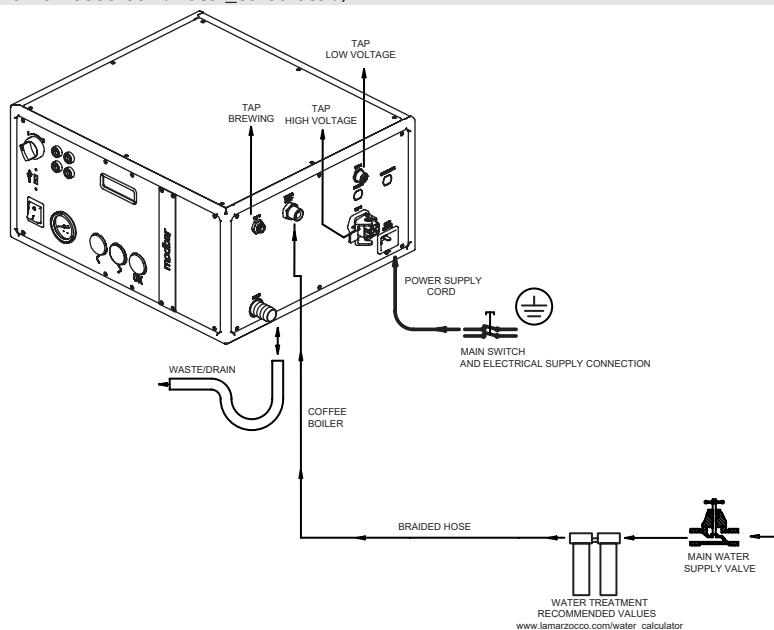


Fig. 3b - Guida di installazione

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

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

Nota: L'elettropompa è progettata per utilizzare esclusivamente acqua fredda. Accertarsi che l'alimentazione di acqua sia sempre attiva mentre la pompa è in funzione, altrimenti potrebbe introdursi dell'aria nella caldaia danneggiando la pompa.

7) Collegamento elettrico

a) Cavo di alimentazione

- Questo è il cavo di alimentazione principale che fornisce corrente all'intera macchina da caffè espresso. Sono disponibili diverse tipologie di cavo secondo i requisiti elettrici della macchina da caffè espresso acquistata:
- Cavo tripolare monofase da 200/220Vca con sezione da 4/6/10 mm² fissato alla macchina da caffè espresso mediante connettore provvisto di serra-cavo

b) Cavo alimentazione motore pompa dell'acqua

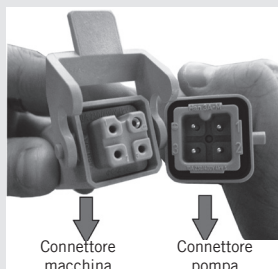
Questa è la linea di alimentazione per il motore della pompa dell'acqua. L'elettronica interna accenderà il motore della pompa quando necessario.

- Cavo tripolare con sezione da 1,5 mm² o AWG 16 tripolare (per la versione certificata UL) fissato alla macchina da caffè espresso tramite connettore provvisto di serra-cavo.

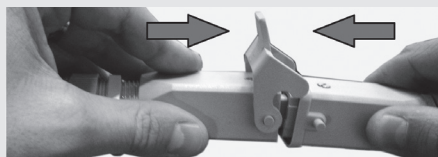
c) Collegamento rapido tra la pompa dell'acqua e la macchina da caffè espresso

Il collegamento elettrico deve essere realizzato tramite l'utilizzo dei connettori come riportato nelle illustrazioni seguenti:

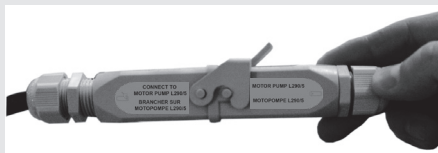
- Visualizzazione dei connettori;



- Connessione dei cavi;



- Serraggio dei cavi;



8) Collegamento del pozzetto dell'acqua di scarico

Il collegamento dello scarico della macchina da caffè espresso deve essere realizzato grazie al tubo in plastica rinforzato facente parte della fornitura. Collegare un'estremità del tubo di plastica rinforzato al raccordo del tubo di scarico presente sul lato sinistro della macchina da caffè espresso, fissarlo saldamente con l'ausilio della fascetta ferma tubo in dotazione. Collegare l'altra estremità ad un idoneo impianto di recupero dell'acqua di scarico.

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

Tabella dei valori dell'acqua

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

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

4. Messa in Funzione della Macchina per Caffè Espresso e Preparazione del Caffè

ATTENZIONE

Non togliere mai il portafiltro quando viene erogata acqua. Questa operazione è molto pericolosa in quanto la pressione che si sviluppa nel filtro cieco può generare schizzi violenti di acqua calda e leggermente caustica che possono provocare gravi ustioni. La caldaia caffè' contiene acqua a temperatura elevata. Una temperatura dell'acqua superiore a 52°C / 125°F può essere causa di gravi ustioni o morte per scottature.

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

IMPORTANTE

Per migliorare il profilo di gusto dell'espresso, la temperatura dell'acqua nella caldaia caffè, e quindi del gruppo, può essere aumentata o diminuita utilizzando il display digitale (consultare la guida alla programmazione del Software).

1) Avvio della macchina per espresso

a) Riempire le caldaie con acqua

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

• Caldaia del caffè

L'ingresso di acqua alla caldaia satura (caffè) avviene direttamente, non appena aperti i rubinetti della condotta idrica e del depuratore, se presente.

Poiché l'acqua entrando nella caldaia comprimerà l'aria in essa contenuta sarà necessario rimuovere o "sfiatare" l'aria dalla caldaia caffè. Per effettuare la completa "saturazione" caldaia-gruppi si deve rimuovere tutta l'aria.

Per rimuovere l'aria dalla caldaia, o "sfiatare i gruppi", sarà necessario attivare

la leva di azionamento dell'espresso fino all'erogazione di acqua, il modulo deve essere nella modalità di stand by (interruttore generale in posizione I, selettore in posizione I):



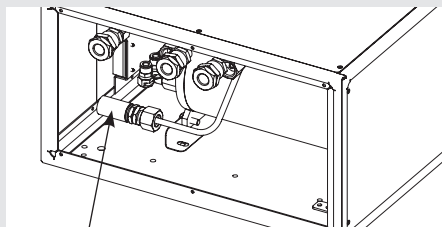
Ripetere questa procedura per tutti gli erogatori (Tap).

L'installazione è completa ed il modulo espresso dovrà raggiungere la temperatura impostata.

2) In attesa del riscaldamento della macchina per espresso

In questo periodo di tempo, può succedere che l'indicatore della pressione della caldaia del caffè raggiunga sino a 14-15 bar. Questo potrebbe succedere ogni volta che la macchina si sta riscaldando. In questo caso è necessario registrare la valvola di espansione (vedi figura seguente) in modo che la pressione non superi mai il valore di 13 Bar.

In condizioni di funzionamento ottimali, il trasduttore della pressione della caldaia caffè, durante l'erogazione, può indicare un valore qualsiasi, compreso tra 0 e 12 bar.



Valvola di espansione

3) Erogazione di prima installazione

Una volta terminate le procedure di prima installazione riportate in precedenza e prima di procedere con le erogazioni di Caffè, Acqua Calda e Vapore, seguire le seguenti indicazioni:

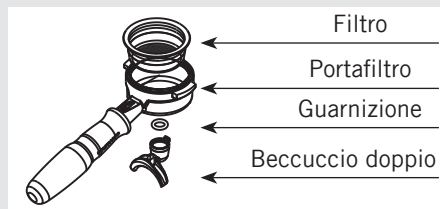
- Installare i portafiltri inserendoli in ciascun gruppo e ruotandoli come descritto nel manuale d'uso; erogare quindi per almeno 2 minuti acqua da ciascun gruppo caffè;
- almeno 1 litro per una macchina a uno/due gruppi.

4) Installare il portafiltro

Installare il portafiltro inserendolo nel gruppo e ruotare la maniglia da sinistra a destra. Una volta inserito correttamente il portafiltro è possibile azionare la leva di erogazione per far fuoriuscire dell'acqua dal portafiltro. Far scorrere l'acqua attraverso il portafiltro vuoto per pochi secondi prima di iniziare il processo di erogazione per preriscaldare il portafiltro.

Nota: è importante lasciare il portafiltro installato sulla macchina da caffè

espresso quando non è in uso. Il portafiltro deve restare caldo poiché il processo di erogazione del caffè avvenga in modo corretto.



5) Erogazione caffè

Ora è possibile sganciare uno dei portafiltri per ottenere un espresso. Riempire il portafiltro con il caffè macinato, premere il caffè macinato con il pressino in dotazione esercitando una forza di 20 kg circa e riagganciare il portafiltro al gruppo. Premere il pulsante per iniziare il processo di erogazione.

Nota: alcuni consumatori ritengono sia importante far passare dell'acqua in uscita dal gruppo prima di installare il portafiltro per eliminare ogni residuo di caffè e altri residui dal gruppo. Alcuni ripetono l'operazione dopo aver erogato ogni bevanda. Effettuare varie prove per trovare la procedura migliore per il vs. caffè.

6) Pompa dell'acqua

Ognivolta che si eroga caffè è possibile regolare la pressione della pompa attraverso la vite by-pass (posizionata sotto il tappo a cui è collegata la pompa di alimentazione) senso orario per aumentare e senso antiorario per diminuire la pressione. Regolare

la pressione solo quando un gruppo sta erogando il caffè.

Nota: Quando la resistenza elettrica della caldaia caffè è in funzione, l'acqua si espande incrementando la pressione iniziale. Al raggiungimento della pressione massima, la valvola di espansione (sicurezza) inizia a funzionare scaricando alcune gocce di acqua evitando di superare la pressione di 11-12 bar.

Nel caso in cui si superasse la pressione di 12 bar, è necessario regolare la valvola di espansione svitando leggermente il cappuccio. Se questo non è sufficiente, rimuovere la valvola e ripulirla da eventuali ossidazioni. Questo rimedio è valido anche nel caso se la valvola rimane aperta in posizione di scarico (esempio se la pressione non aumenta a circa 8 bar.).

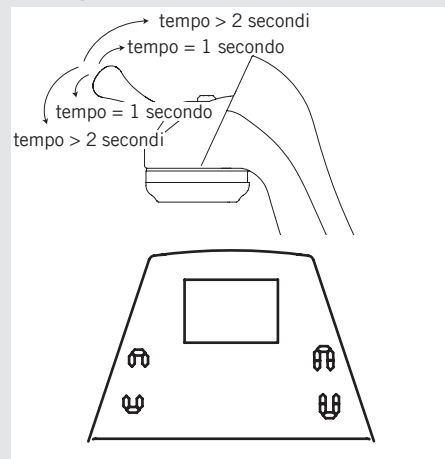
7) Informazioni di carattere generale per la preparazione del caffè

I portafiltri devono rimanere riscaldati visto che sono installati nella parte più bassa del gruppo e isolati da una guarnizione in gomma. Questo si ottiene lasciando montati i portafiltri sulla macchina per espresso anche quando non è utilizzata. I portafiltri possono essere anche riscaldati precedentemente. Questa procedura può essere eseguita facendo erogare dell'acqua calda attraverso il portafiltro, fermare l'erogazione prima di fare il caffè.

Si raccomanda di togliere il caffè rimasto nel filtro ogni volta dopo ogni erogazione. Per ottenere una buona bevanda è importantissimo, oltre ovviamente al

tipo di miscela, il grado di macinazione del caffè. La macinazione ideale si trova praticamente, provando a fare alcuni caffè con la grammatura che si ritiene di impiegare per ogni tazza (minimo consigliato 6-7 gr.). La migliore macinazione è quella che permette l'erogazione del caffè dai beccucci ne troppo lentamente (goccia a goccia) ne troppo velocemente. Normalmente una dose doppia dovrebbe erogare circa 25cc di espresso in circa 25 secondi.

8) Funzione della leva di azionamento dell'erogazione



Il gruppo erogatore Modbar è in grado di comandare più funzioni utilizzando un'unica leva di azionamento.

Lo facciamo spostando momentaneamente

la leva di azionamento nella posizione su o giù. È possibile impostare quattro operazioni distinte tra sette operazioni disponibili tramite la tastiera del modulo.

Corto su

La leva di azionamento viene sollevata e immediatamente rilasciata consentendo di ritornare nella posizione di riposo.

Corto giù

La leva di azionamento viene abbassata e immediatamente rilasciata consentendo di ritornare nella posizione di riposo.

Lungo su

La leva di azionamento viene sollevata e tenuta su per 2 secondi prima di farla tornare nella posizione di riposo.

Lungo giù

La leva di azionamento viene abbassata e tenuta giù per 2 secondi prima di farla tornare nella posizione di riposo.

Sette funzioni disponibili:

- Dose 1;
- Dose 2;
- Dose 3;
- Dose 4;
- Erogazione in continuo;
- Lavaggio;
- Ciclo di pulizia.

Funzione volumetrica (Dose 1, Dose 2, Dose 3, Dose 4)

La modalità volumetrica eroga acqua fino alla quantità predefinita, a quel punto la macchina termina automaticamente l'erogazione.

Qualsiasi movimento (su o giù) della leva può interrompere l'erogazione.

Erogazione in continuo

La modalità continua eroga acqua finché il barista non interrompe l'erogazione spostando di nuovo la leva di azionamento.

Lavaggio

Questa operazione attiva il ciclo di risciacquo.

Ciclo di pulizia

Il Modbar integra la funzionalità del ciclo di pulizia / pulizia integrata.

5. Manutenzione e Pulizia Periodica

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

Non togliere mai il portafiltro quando il relativo gruppo è in fase di erogazione di liquidi caldi. La caldaia del caffè contiene acqua a temperatura elevata 52°C / 125°F può causare istantaneamente gravi ustioni o morte per scottature.

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

Linee guida generali di sicurezza per il servizio manutenzione

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

- Fare sempre attenzione durante la manutenzione, in quanto l'apparecchio potrebbe essere molto caldo. Raccomandiamo di lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di eseguire qualsiasi procedura di manutenzione.

1) Cleaning groups and drain wells

- Mettere un cucchiaino di detersivo in polvere specifico per espresso nel filtro cieco nel portafiltro (seguendo le istruzioni del prodotto) nel filtro, innestare il portafiltro nel gruppo che si desidera pulire.
- Muovere la leva di azionamento nella posizione scelta per l'attivazione del ciclo di pulizia, questo ciclo deve essere attivato per ogni gruppo.
- Risciacquare il gruppo utilizzando un filtro normale facendo erogare acqua calda per diverse volte.

2) Pulizia filtri

- Mettere 2 o 3 cucchiaini di detersivo in polvere specifico per espresso in circa 1/2 litro di acqua all'interno di un contenitore resistente al calore e far bollire.
- Immergere completamente i filtri nella suddetta soluzione per circa 30 minuti.
- Provvedere a risciacquare abbondantemente con acqua pulita e, rimontando i portafiltri con filtri nei gruppi, azionare più

volte l'erogazione.

- Fare un caffè in modo da eliminare i sapori sgradevoli.

3) Pulizia dei portafiltri

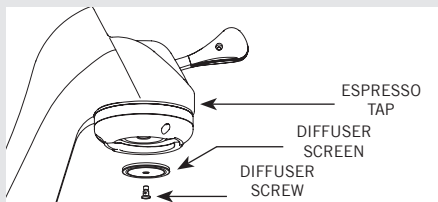
Utilizzare lo strumento specifico per la pulizia (spazzola) lavare i portafiltri sotto acqua calda, è possibile utilizzare anche un detergente neutro. Per una pulizia straordinaria fare riferimento al manuale del portafiltro.

4) Pulizia della bacinella di scarico

Per la pulizia rimuovere la bacinella di scarico almeno due volte a settimana, pulire anche il pozzetto di scarico togliendo l'eventuale fanghiglia dei fondi con l'ausilio di un cucchiaino.

5) Pulizia della carrozzeria

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



6) Pulizia della doccetta

- Per effetto delle operazioni di scarico del portafiltro (dopo l'erogazione di caffè) può avvenire che piccoli residui di polvere di caffè vadano pian piano ad ostruire, anche parzialmente, la reticella di infusione. Per effettuarne la pulizia si dovrà toglierla, svitando la vite sottostante e pulirla con la polvere detergente.
- Mettere 2 o 3 cucchiaini di detersivo in polvere specifico per espresso in circa 1/2 litro di acqua all'interno di un contenitore resistente al calore e far bollire.
- Immergere completamente la vite e la doccetta suddetta soluzione per circa 30 minuti.
- Provvedere a risciacquare abbondantemente con acqua pulita e, rimontando la vite e la doccetta nei gruppi, azionare più volte l'erogazione

7) Filtro acqua/addolcitore

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

8) Ciclo di pulizia

Il ciclo di pulizia deve essere eseguito regolarmente per garantire il corretto funzionamento e la pulizia del sistema espresso. Raccomandiamo di seguire questa procedura ogni notte.

- Metti un misurino di detersivo Puro Caff in un filtro cieco e inseriscilo nel gruppo da pulire. (Usa la quantità di detersivo raccomandata sulla confezione)
- Attivare il ciclo di pulizia spostando la leva di azionamento nella posizione assegnata.
- Sul touch screen verrà visualizzato “@@”. Durante questo periodo, la pompa si accenderà e spegnerà automaticamente per un ciclo di pulizia tipico.
- Al termine, eseguire un flusso costante di acqua attraverso il gruppo erogatore.
- Reinserire il filtro cieco ed eseguire ancora una volta il ciclo di pulizia automatica, questa volta rimuovendo il filtro durante le pause, l'acqua del filtro dal filtro e reinserendo il filtro prima che il ciclo riattivi il flusso dell'acqua. (Se l'acqua inizia a fluire prima di avere la possibilità di inserire il filtro, attendere fino a quando il ciclo si interrompe nuovamente per evitare il rischio di essere schizzati e bruciati dall'acqua calda)
- Buttare via il primo caffè espresso erogato prima di riprendere il normale utilizzo dell'apparecchio.
- Risciacquare il gruppo utilizzando un filtro normale facendo erogare acqua calda per diverse volte.

IMPORTANTE

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

- **Gruppi:** installare i portafiltri inserendoli in ciascun gruppo e ruotandoli come descritto precedentemente ed erogare quindi per almeno 2 minuti acqua da ciascun gruppo caffè.

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

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

6. Messa Fuori Servizio e Demolizione

1) Messa fuori servizio e demolizione

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

Scollegamento dell'alimentazione elettrica

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

Scollegamento dell'impianto idrico

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

Procedere allo smontaggio della tubazione di scarico del pozzetto.

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

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

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

Avviso di riciclaggio:

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

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



7. Operazioni Programmate di Manutenzione e di Controllo

Queste operazioni si aggiungono alle Operazioni di Manutenzione e Pulizia Periodica come specificato nel Cap. 6

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

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

OGNI 3/4 MESI

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Sostituzione guarnizioni gruppo▪ Sostituzione doccette▪ Verifica della temperature▪ Verifica della pressione▪ Verifica/annotazione della durezza dell'acqua (la garanzia non è valida se i parametri dell'acqua non rientrano nel range specificato nel capitolo "installazione") | <ul style="list-style-type: none">▪ Verifica delle elettrovalvole▪ Verificare l'impianto idraulico per individuare perdite o ostruzioni▪ Verifica del corretto funzionamento di tutti gli interruttori▪ Verifica dello stato del filtro |
|---|--|

OGNI ANNO (in aggiunta alle sopra elencate)

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Sostituzione dei filtri dei portafiltri▪ Ispezione dei cablaggi elettrici▪ Ispezione dei dispositivi di sicurezza caldaie▪ Ispezione dei nuclei | <ul style="list-style-type: none">elettrovalvole gruppi▪ Revisione valvola sicurezza▪ Controllo accurato del corretto serraggio a 2,4Nm di ogni cavo in morsettiera. |
|--|--|

OGNI 3 ANNI (in aggiunta alle sopra elencate)

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

8. Bilancia di Precisione

1) Precauzioni per l'uso

Il sistema di pesatura in condizioni statiche(*) ha una precisione nominale di $\pm 0.5g$.

Per il corretto funzionamento assicurarsi che:

- Si esegua una manutenzione corretta, cioè eseguita da personale autorizzato secondo le modalità previste dal presente manuale;
- Si usi la macchina in maniera conforme a quanto indicato dal presente manuale;
- Il banco su cui è appoggiata la macchina sia stabile;
- L'alimentazione elettrica sia stabile e non presenti disturbi elettrici.

La fase di pesatura è una fase intrinsecamente delicata, risente infatti di:

- Vibrazioni del banco derivanti per esempio da altri dispositivi;
- Vibrazioni della macchina derivanti per esempio dall'utilizzo del gruppo adiacente.

(*) Per pesatura statica si intende la pesatura di un oggetto il cui peso è fisso durante tutta la pesatura.

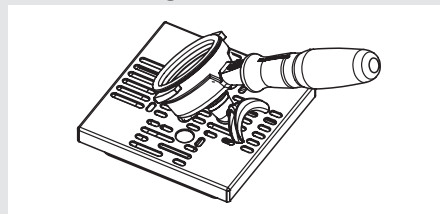
La macchina non è un dispositivo di

pesatura certificato per pesature legali.

- Il sistema di pesatura è un dispositivo di precisione che richiede molta cautela nell'uso, nella pulizia e nella manutenzione.

- Qualora dovesse essere rimossa la griglia principale o la bacinella è necessario assicurarsi che durante le operazioni di smontaggio e rimontaggio non si urtino le celle di carico.

- Per procedere con la pesatura del portafiltro sia vuoto che con polvere di caffè è necessario posizionarlo come da illustrazione seguente:



Con due erogatori (Tap) usare solo:

- Utilizzare solamente portafiltri e filtri originali La Marzocco identificati dal simbolo seguente:



- Utilizzare solamente portafiltri con beccuccio doppio;

- Non posizionare sulla bilancia oggetti di peso superiore ad un 1kg complessivo;

- Non appoggiare mai sulla bilancia pesi superiori ad un 1kg sia a macchina accesa sia spenta;

- Utilizzare la bilancia ad alta precisione con cura, evitare urti, caduta di oggetti e picchi di carico improvvisi;

- Per un corretto funzionamento assicurarsi di posizionare gli oggetti da pesare, ad esempio le tazzine, completamente all'interno della griglia.

2) Pulizia

- La pulizia delle "griglie singole" deve avvenire delicatamente senza sovraccaricare le celle;

- Per una corretta procedura di pesatura del portafiltro assicurarsi che la griglia sia pulita ed asciutta;

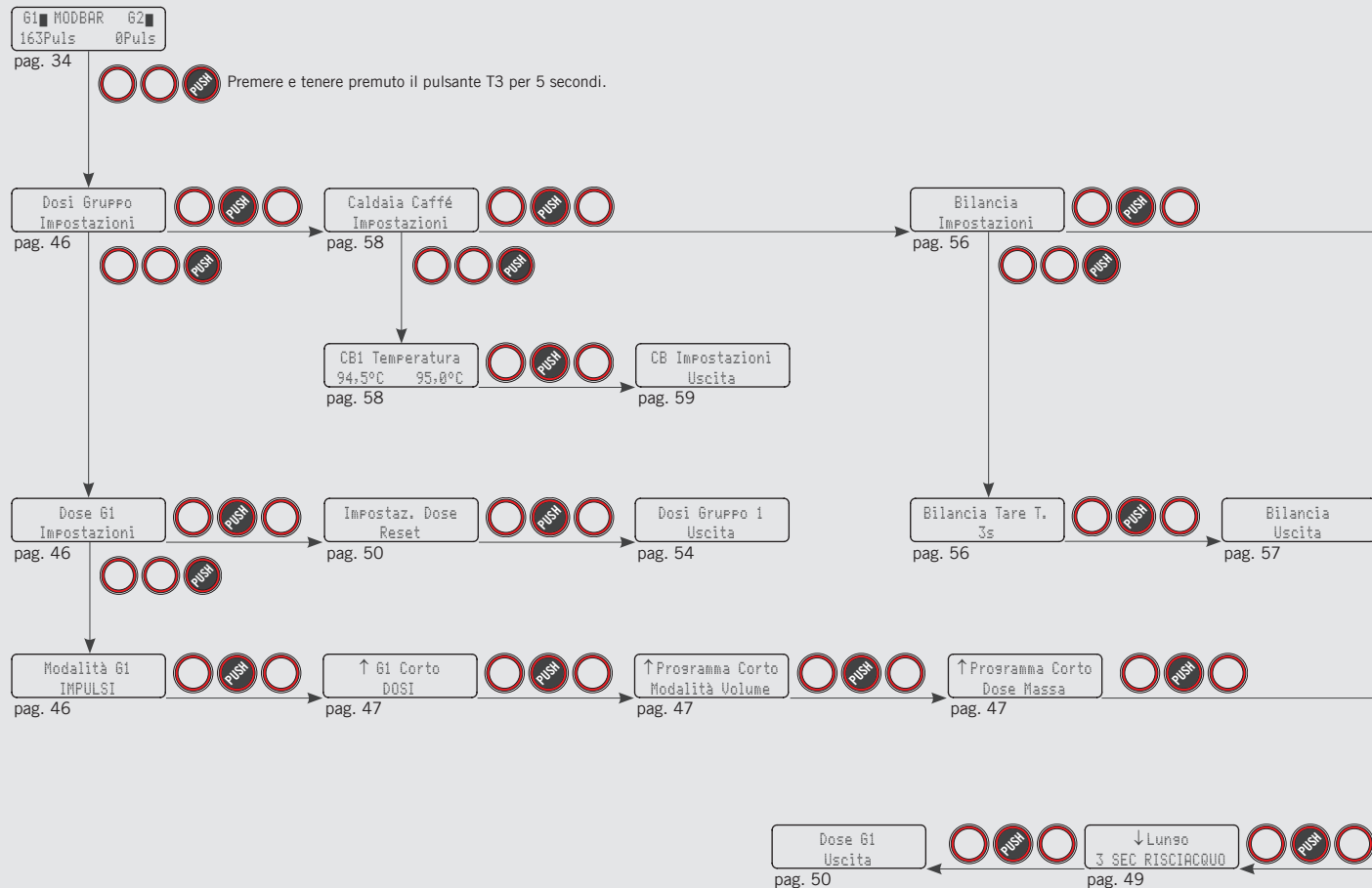
- Per evitare il contatto con lo sporco prima di appoggiare il portafiltro pulire ed asciugare la griglia;

- Durante la pulizia si raccomanda di non usare abbondante acqua o getti di acqua sulle bilance ed i suoi componenti elettrici.

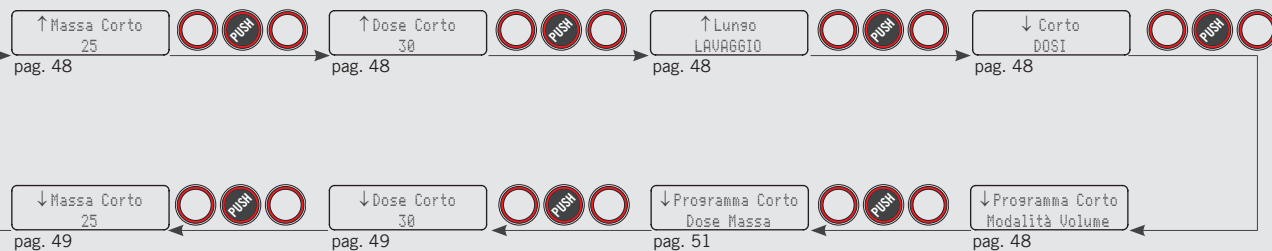
ATTENZIONE
MANEGGIARE CON CURA CARICO MASSIMO 1KG
NON SOLLEVARE.

9. Guida alla Programmazione Software

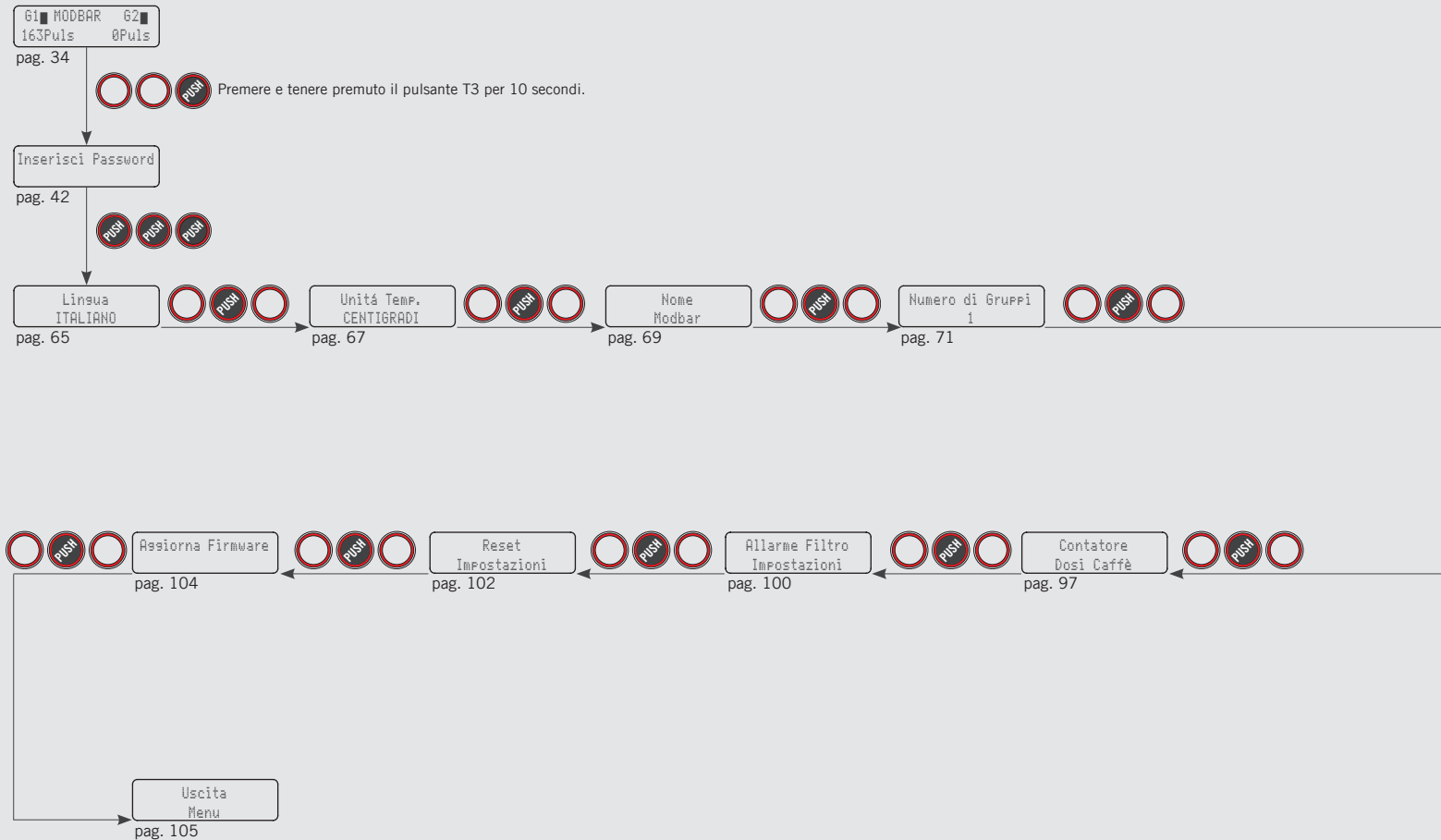
Programmazione “Barista”



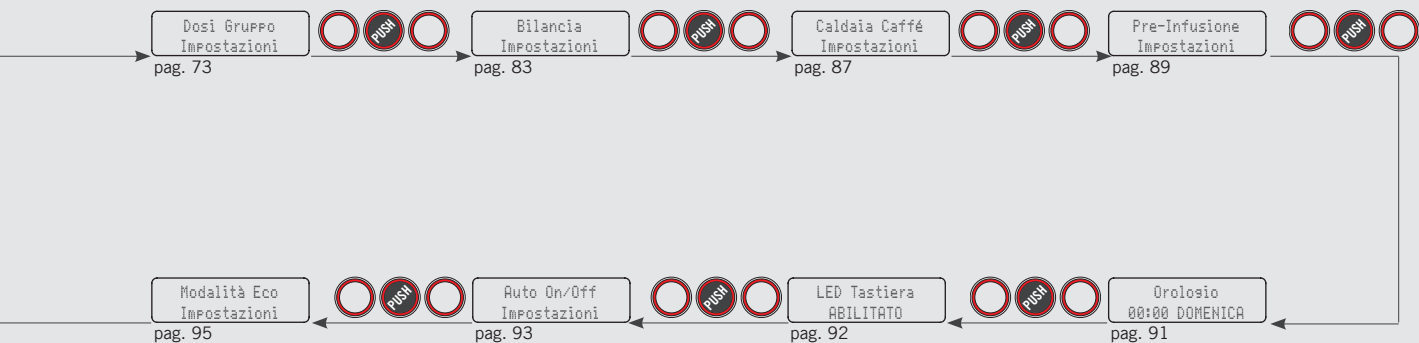
Programmazione “Barista”



Programmazione “Tecnico”



Programmazione “Tecnico”

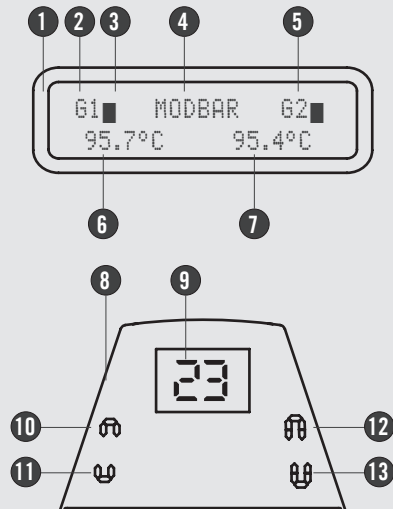


Introduzione alla Programmazione

Descrizione

- Questa macchina per espresso è dotata di CPU e ha molti parametri configurabili.
- Questa macchina per espresso utilizza inoltre molti controlli di feedback per risolvere i problemi qualora dovessero verificarsi.
- Quanto segue è una breve introduzione ai comandi e al display e alla modalità con cui questi interagiscono con l'operatore.

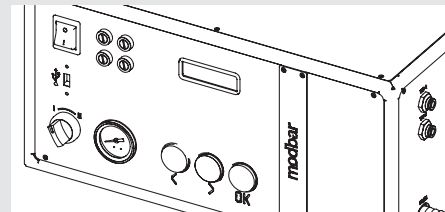
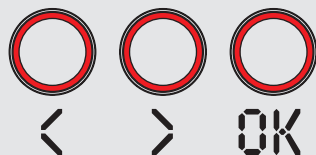
Display digitale



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 Display digitale | 8 Display digitale erogatore (Tap) |
| 2 Gruppo 1 | 9 Timer |
| 3 Indicatore di riscaldamento (fisso in fase di riscaldamento, spento al raggiungimento della temperatura) | 10 Corto su |
| 4 Nome | 11 Corto giù |
| 5 Gruppo 1 (se presente) | 12 Lungo su |
| 6 Temperatura gruppo 1 | 13 Lungo giù |
| 7 Temperatura gruppo 2 | |

Il display digitale è un display retroilluminato in grado di visualizzare 2 righe di 16 caratteri. Il display permette all'operatore di interagire con la macchina per espresso per modificare visualmente i valori dei parametri. Il display fornisce inoltre delle informazioni utili all'operatore. Possono essere visualizzati numerosi allarmi che avvisano l'operatore di una condizione anomala o di un guasto. Vengono inoltre visualizzati dei semplici messaggi per avvisare l'operatore dell'inizio di un'operazione o della necessità di avviare un processo.

Tastiera di Programmazione



La tastiera è utilizzata per la programmazione dei singoli parametri.

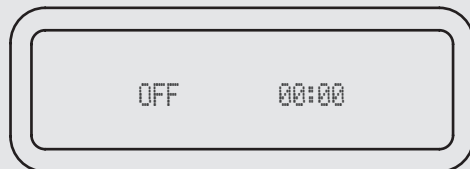
La programmazione dei singoli parametri è possibile solamente tramite i pulsanti.

Pulsante	Descrizione
<	Questo pulsante viene utilizzato nella programmazione dei singoli parametri come tasto “indietro” nel menu. Per semplicità nel presente manuale sarà rappresentato da questo simbolo < con la denominazione T1 .
>	Questo pulsante viene utilizzato nella programmazione dei singoli parametri come tasto “avanti” nel menu. Per semplicità nel presente manuale sarà rappresentato da questo simbolo > con la denominazione T2 .
OK	Questo pulsante viene utilizzato nella programmazione dei singoli parametri come tasto “invio” nel menu. Per semplicità nel presente manuale sarà rappresentato da questo simbolo OK con la denominazione T3 .

Tastiera di Programmazione

Pulsante	Descrizione
<	Premere e tenere premuto per 5 secondi per attivare il ciclo di pulizia dell'erogatore 1 (Tap).
>	Premere e tenere premuto per 5 secondi per attivare il ciclo di pulizia dell'erogatore 2 (Tap) (se presente).
OK	Premere e tenere premuto per 5 secondi per entrare nella programmazione "Barista". Non è richiesta la password per l'accesso.
OK	Premere e tenere premuto per 10 secondi per entrare nella programmazione "Tecnico". Password obbligatoria per l'accesso.
>+OK	Premere questa combinazione di tasti per uscire dalla modalità programmazione e ritornare al normale utilizzo.

Accensione della macchina per espresso





Descrizione

Quella illustrata di seguito è la procedura di accensione della macchina per espresso.

- Seguire attentamente la procedura per evitare eventuali danni alla macchina per espresso.

- Proseguire assicurandosi del collegamento idrico alla macchina per espresso.
- Proseguire assicurandosi di aver riempito le caldaie.

Display	Procedura di funzionamento	
	1	Portare l'interruttore principale in posizione 1. 
Usa Leva Per Riemf. Caldaia	2	Per continuare il processo di avvio, è necessario attivare la leva di azionamento fino all'erogazione di acqua dal gruppo, attivare nuovamente la leva di erogazione per arrestare l'erogazione di acqua. 
OFF 00:00	3	
Caldaie Riempite?	4	Per completare il processo di avvio premere un qualsiasi pulsante della tastiera di programmazione.
61 MODBAR 62 163Puls 0Puls		



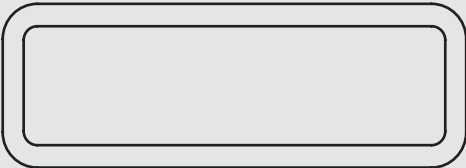
ATTENZIONE



**TENSIONE PERICOLOSA SCOLLEGARE DALLA RETE ELETTRICA
PRIMA DI QUALSIASI INTERVENTO**



Procedure di Avviamento

Accensione della macchina per espresso - Standby



Descrizione

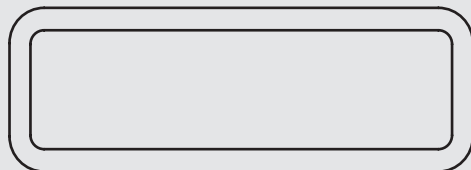
In questa posizione, il modulo è in modalità standby. In modalità standby, tutte le operazioni funzionano normalmente, ma non viene applicata alcuna potenza agli elementi di riscaldamento. Questa modalità viene utilizzata al momento dell'installazione e può anche essere utile per alcune applicazioni diagnostiche.

Display	Procedura di funzionamento
	<div><div>1</div><div>Portare l'interruttore principale in posizione 1.</div><div></div></div> <div><div>2</div><div>Questo messaggio è visualizzato quando il modulo espresso è in posizione ON.</div></div> <div><p>NOTA: Assicurarsi di aver rimosso tutta l'aria dal gruppo prima di avviare la macchina per espresso. Questa operazione deve essere svolta solamente una volta in occasione del setup iniziale o quando l'acqua viene prelevata dalla caldaia del caffè.</p><p>Le istruzioni per la rimozione dell'aria dai gruppi sono disponibili nella guida all'installazione.</p></div>

**ATTENZIONE**

TENSIONE PERICOLOSA SCOLLEGARE DALLA RETE ELETTRICA
PRIMA DI QUALSIASI INTERVENTO

Accensione della macchina per espresso


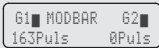




Descrizione

Quella illustrata di seguito è la procedura di accensione della macchina per espresso.

- Seguire attentamente la procedura per evitare eventuali danni alla macchina per espresso.

- Proseguire assicurandosi del collegamento idrico alla macchina per espresso.
- Proseguire assicurandosi di aver riempito le caldaie.

Display	Procedura di funzionamento
 	<p>1</p> <p>Portare l'interruttore principale in posizione 1.</p>   <p>Per completare la procedura di avvio, premere un pulsante qualsiasi. Verrà visualizzata la schermata mostrata a sinistra. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, questi rettangoli si spengono e tutte le luci dei pulsanti si accendono (se abilitate nel menu Barista). Ora la macchina è pronta per l'uso. Durante il normale funzionamento della macchina, il lampeggio dei rettangoli indica il riscaldamento intermittente necessario per mantenere la temperatura.</p> <p>2</p>



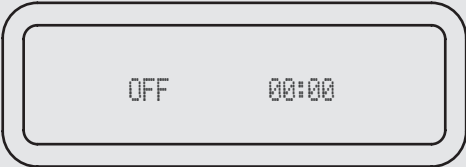
ATTENZIONE



**TENSIONE PERICOLOSA SCOLLEGARE DALLA RETE ELETTRICA
PRIMA DI QUALSIASI INTERVENTO**

Procedure di Spegnimento

Spegnimento della Macchina per Espresso



Descrizione

Quella illustrata di seguito è la procedura di spegnimento della macchina per espresso.

- Seguire attentamente la procedura per evitare eventuali danni alla macchina per espresso.

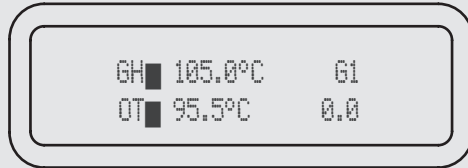
- Questa macchina prevede due modalità di spegnimento. Una modalità spegne tutti i componenti all'interno della macchina per espresso mentre l'altra toglie energia all'intera macchina per espresso.

Display	Procedura di funzionamento
	<div>1</div> <div>Quella illustrata di seguito è la procedura da seguire per spegnere la macchina per espresso in sicurezza.</div>
<div>61 MODBAR 62 163Puls 0Puls</div>	<div>2</div> <div>Questo messaggio è visualizzato quando il modulo espresso è in posizione ON.</div>
<div>OFF 00:00</div>	<div>3</div> <div>Questo messaggio è visualizzato quando il modulo espresso è in posizione OFF. Durante la manutenzione o in caso di altre condizioni che lo richiedano, portare l'interruttore in posizione 0.</div>
	<div>4</div> <div>La macchina per espresso è spenta e sul display non appare niente. È importante seguire questa procedura quando si spegne la macchina. In caso contrario potrebbero verificarsi danni all'elettronica.</div>



Accesso alla Modalità di Programmazione

Modalità di Programmazione



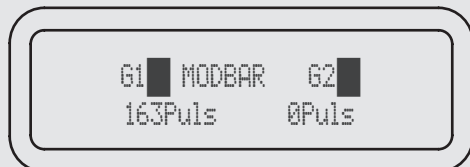
Descrizione

- Per modificare i valori di qualsiasi parametro, l'operatore deve per prima cosa accedere alla modalità di programmazione.
 - Esistono due livelli all'interno della modalità di programmazione che permettono di programmare parametri specifici.
 - I due livelli di programmazione sono i seguenti:
- **Livello Barista** - I parametri contenuti in questo livello sono quelli che l'operatore può cambiare per intervenire sulla qualità dell'espresso. Per l'accesso non è necessaria la Password.

Display	Procedura di funzionamento
	Livello di programmazione "Barista"
	1 Quando la macchina per espresso è accesa, premere e tenere premuto il pulsante T3 OK . Dopo circa 5 secondi appare la seguente visualizzazione.
	2 Questo è il livello di programmazione "Barista". Per programmare il volume di erogazione per ciascun pulsante, per impostare le caldaie caffè, la pre-infusione ed abilitare/disabilitare la caldaia.
	3 Per uscire dalla modalità di programmazione è necessario scorrere fino al menù di uscita, utilizzando i pulsanti T1 < o T2 > . premere il pulsante T3 OK per confermare l'uscita, oppure premere contemporaneamente i pulsanti T2 e T3.


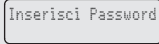
Accesso alla Modalità di Programmazione

Modalità di Programmazione



Descrizione

- **Livello Tecnico** - I parametri contenuti in questo livello sono quelli che il tecnico può cambiare per intervenire sulla performance della macchina per espresso. Questi parametri vengono settati in fabbrica e la loro regolazione richiede l'intervento di un tecnico. La Marzocco raccomanda di non eseguire modifiche a questo livello. Per l'accesso è necessaria la Password del tecnico.



Display	Procedura di funzionamento
	Livello di programmazione "Tecnico"
	<p>4 Quando la macchina per espresso è accesa, premere e tenere premuto il pulsante T3 OK. Dopo circa 10 secondi appare la seguente visualizzazione.</p> <p>Questo è il livello di programmazione "Tecnico". Inserire la password e premere i pulsanti T1 < e T2 > per muoversi tra i parametri disponibili, premere il pulsante T3 OK per confermare.</p> <p>5 Nota: È necessario scorrere fino al menu di uscita per uscire dalla modalità di programmazione, oppure premere contemporaneamente i pulsanti T2 e T3.</p>

Lavaggio Gruppi



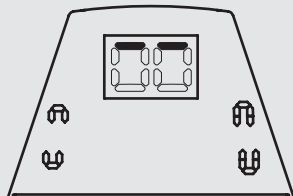
Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di effettuare il lavaggio dei gruppi caffè, in maniera automatica eseguendo più cicli di pulizia.
- Questa macchina espresso ha una funzione di risciacquo del gruppo (risciacquo a getti) integrata nell'elettronica.
- La procedura di risciacquo è prevista per dare all'operatore maggiore flessibilità e libertà riguardo a questa operazione.

Display	Procedura di funzionamento
	<p>Quando la macchina per espresso è accesa per attivare la procedura di lavaggio premere e tenere premuto contemporaneamente i pulsanti T1  e T3 .</p> <p>Questo attiva la procedura di lavaggio del singolo gruppo.</p> <p>Quando attivato, la pompa dell'acqua entrerà in funzione, e la valvola elettrica dello specifico gruppo sotto lavaggio avvierà e spegnerà il ciclo. Vi sono circa 10 cicli preprogrammati con un intervallo di 4 secondi. Per interrompere il risciacquo manualmente, premere un qualsiasi tasto.</p> <p>NOTA: Per risciacquare adeguatamente i gruppi, porre una piccola quantità di detergente di pulizia in un cestello portafiltro cieco e inserirlo nel gruppo da risciacquare prima di attivare il processo di risciacquo. Risciacquare il gruppo utilizzando un filtro normale facendo erogare acqua calda per diverse volte.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">ATTENZIONE</p> <p style="text-align: center;">LA MAGGIOR PARTE DEI DETERGENTI CAUSA LA FORMAZIONE DI SCHIUMA DURANTE IL PROCESSO DI PULIZIA. QUESTA SCHIUMA SI RACCOGLIE NEL POZZETTO DI CARICO E PUÒ IMPEDIRE CHE L'ACQUA DI RIFIUTO SCOLI VIA IN MANIERA FUNZIONALE. RISCIAQUARE SOLO UN GRUPPO ALLA VOLTA. IL RISCIAQUO DI PIÙ GRUPPI SIMULTANEAMENTE POTREBBE DETERMINARE IL TRABOCCAMENTO DEL POZZETTO.</p> </div>

Programmazione “Barista” (solamente nei modelli di macchina per espresso ABR)

Brewratio



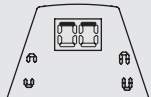
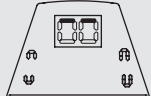
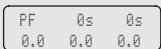
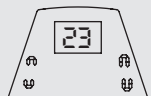
Descrizione

Questa è la procedura per la pesatura del portafiltro vuoto e riempito di polvere di caffè.

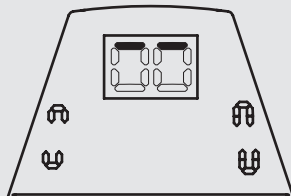
- Questo parametro registra i valori per una erogazione in modalità brewratio.
- Questi parametri possono essere modificati manualmente entrando nelle impostazioni del software.

- Per erogare in modalità brewratio è necessario accedere al software.

- Brew ratio: questa modalità è il rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda

Display	Procedura di funzionamento
	Pesatura del portafiltro di precisione
	1 Quando la macchina per espresso è accesa, azionare la leva verso il basso per un tempo maggiore di 2 secondi, i 2 led inferiori cominciano a lampeggiare ed i segmenti del crono ruotano.
	2 Quando i led inferiori smettono di lampeggiare posizionare il portafiltro di precisione vuoto nella sede ricavata sulla griglia come descritto nel capitolo 8. Il valore viene registrato automaticamente. Questa procedura deve essere eseguita alla prima installazione, anche se è possibile ripeterla in qualsiasi momento (ad esempio se utilizziamo un nuovo set di portafiltri).
	3 Quando i led inferiori si spengono ed i segmenti del crono smettono di ruotare la taratura del portafiltro di precisione é completata.

Brewratio



Descrizione

Questa è la procedura per la pesatura del portafiltro vuoto e riempito di polvere di caffè.

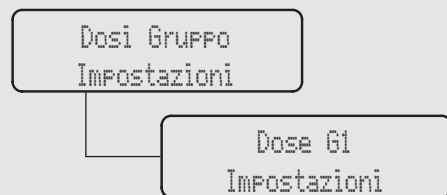
- Questo parametro registra i valori per una erogazione in modalità brewratio.
- Questi parametri possono essere modificati manualmente entrando nelle impostazioni del software.

- Per erogare in modalità brewratio è necessario accedere al software.
- Brew ratio: questa modalità è il rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda

Display	Procedura di funzionamento
	<p>Pesatura del portafiltro di precisione riempito di polvere di caffè</p>
	<p>4 Quando la macchina per espresso è accesa, azionare la leva verso l'alto per un tempo maggiore di 2 secondi, i 2 led superiori cominciano a lampeggiare ed i segmenti del crono ruotano.</p>
	<p>5 Quando i led superiori smettono di lampeggiare posizionare il portafiltro di precisione riempito di polvere di caffè nella sede ricavata sulla griglia come descritto nel capitolo 8. Il valore viene registrato automaticamente. Questa procedura deve essere eseguita alla prima installazione, anche se è possibile ripeterla in qualsiasi momento (ad esempio se utilizziamo un nuovo set di portafiltri).</p>
	<p>6 Quando i led superiori si spengono ed i segmenti del crono smettono di ruotare la taratura del portafiltro di precisione é completata.</p>

Programmazione “Barista”

Programmazione Dosi

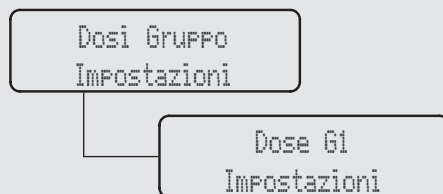


Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
	1 Quando la macchina per espresso è accesa, premere e tenere premuto il pulsante T3 OK per accedere alla programmazione “Barista”. Dopo circa 5 secondi appare la seguente visualizzazione.
	2 Muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < o T2 > finché non sarà visualizzato questo menu:
	3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nella procedura di programmazione dosi.
	4 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra IMPULSI , MASSA e BREWRATIO premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.

Programmazione Dosi



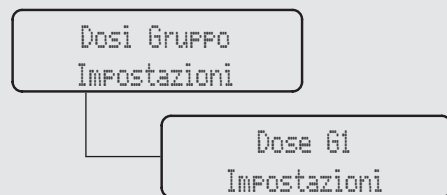
Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
<div>↑ G1 Corto DOSI</div>	5 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra DOSI, CICLO DI PULIZIA, LAVAGGIO and CONTINUO.
<div>↑ Programma Corto Modalità Volume</div>	6 Premere il pulsante T3 OK per entrare nella procedura di programmazione dosi.
<div>Premi Enter Per Uscita</div> <div>Premi b Fermare 10 Puls.</div>	7 Per impostare una dose corta è necessario muovere la leva di azionamento per attivare il flusso di erogazione dal gruppo, al raggiungimento della dose desiderata muovere nuovamente la leva di azionamento per fermare l'erogazione.
<div>G1B1 Salvato 10 Pulsazioni</div>	

Programmazione “Barista”

Programmazione Dosi

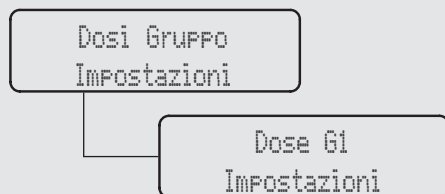


Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
<div>↑ Dose Corto 30</div>	8 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare la dose. Premendo il pulsante T3 OK, lampeggerà il valore della dose. Utilizzare il pulsante T1 < o T2 > per modificare tale valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.
<div>↑ Lungo LAVAGGIO</div>	9 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra DOSI, CICLO DI PULIZIA, LAVAGGIO and CONTINUO, premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
<div>↓ Corto DOSI</div>	10 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra DOSI, CICLO DI PULIZIA, LAVAGGIO and CONTINUO, premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
<div>↓ Programma Corto Modalità Volume</div>	11 Premere il pulsante T3 OK per entrare nella procedura di programmazione dosi.

Programmazione Dosi



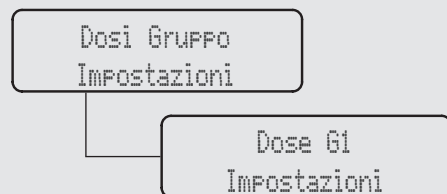
Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
Premi Enter Per Uscita Premi b Fermare 10 puls. G1B1 Salvato 10 Pulsazioni ↓ Dose Corto 60 ↓ Lungo 3 SEC RISCIAQUO	<p>12 Per impostare una dose corta è necessario muovere la leva di azionamento per attivare il flusso di erogazione dal gruppo, al raggiungimento della dose desiderata muovere nuovamente la leva di azionamento per fermare l'erogazione.</p> <p>13 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare la dose. Premendo il pulsante T3 OK, lampeggerà il valore della dose. Utilizzare il pulsante T1 < o T2 > per modificare tale valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.</p> <p>14 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra DOSI, CICLO DI PULIZIA, LAVAGGIO and CONTINUO, premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.</p>

Programmazione “Barista”

Programmazione Dosi

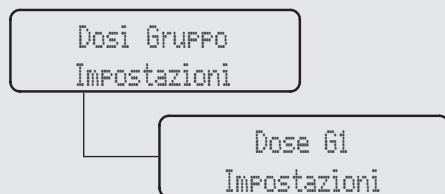


Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
	15 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Barista”.
	16 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.
	17 Premere T2 > contemporaneamente a T3 OK per uscire dalla programmazione e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.

Programmazione Dosi



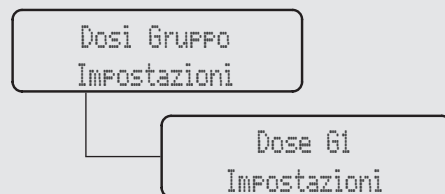
Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane accesso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
	1 Quando la macchina per espresso è accesa, premere e tenere premuto il pulsante T3 OK per accedere alla programmazione “Barista”. Dopo circa 5 secondi appare la seguente visualizzazione.
	2 Muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < o T2 > finché non sarà visualizzato questo menu:
	3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nella procedura di programmazione dosi.
	4 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra IMPULSI , MASSA e BREWRATIO premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.

Programmazione “Barista” (solamente nei modelli di macchina per espresso ABR)

Programmazione Dosi

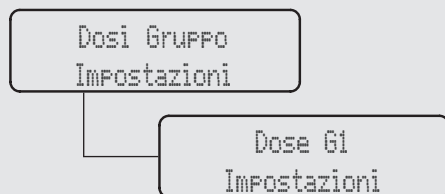


Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- **IMPULSI**: controllo della dose in volume.
- **MASSA**: controllo della dose in peso.
- **BREW RATIO**: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
<div>G1 ↑ Brew Ratio 1:2.00</div>	4 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare la dose di ogni singolo tasto. Premere il pulsante T3 OK , il valore lampeggerà. Premere T1 < o T2 > per cambiare valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.
<div>G1 ↑ Lungo PESARE CAFFE</div>	5 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare il peso della polvere di caffè di ogni gruppo. Premere il pulsante T3 OK , il valore lampeggerà. Premere T1 < o T2 > per cambiare valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.
<div>G1 ↓ Lungo PESARE PF</div>	6 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare il peso del portafiltro di ogni gruppo. Premere il pulsante T3 OK , il valore lampeggerà. Premere T1 < o T2 > per cambiare valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.
<div>Massa PF G1 800.0g</div>	7 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare il peso del portafiltro di ogni gruppo. Premere il pulsante T3 OK , il valore lampeggerà. Premere T1 < o T2 > per cambiare valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.

Programmazione Dosi



Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
	8 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare il peso della polvere di caffè di ogni gruppo. Premere il pulsante T3 OK, il valore lampeggerà. Premere T1 < o T2 > per cambiare valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.
	9 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Barista”.
	10 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.
	11 Premere T2 > contemporaneamente a T3 OK per uscire dalla programmazione e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.

Programmazione “Barista”

Programmazione Dosi

Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore la cancellazione di tutte le dosi impostate.

Dosi GRUPPO
Impostazioni

Impostaz. Dose
Reset

Display	Procedura di funzionamento
	1 Quando la macchina per espresso è accesa, premere e tenere premuto il pulsante T3 OK per accedere alla programmazione “Barista”. Dopo circa 5 secondi appare la seguente visualizzazione.
	2 Premere il pulsante T3 OK per entrare nella procedura di programmazione dosi.
	3 Premere il pulsante T3 OK per confermare la procedura.
	4 Adesso tutte le impostazioni delle dosi sono cancellate.

Programmazione Dosi

Descrizione

- Questo paramtero permette all'operatore la cancellazione di tutte le dosi impostate.

Dosi GRUPPO
Impostazioni

Impostaz. Dose
Reset

Display	Procedura di funzionamento
<div>Dosi GRUPPO Uscita</div>	<div>5 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Barista”.</div> <div>6 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.</div> <div>7 Premere T2 > contemporaneamente a T3 OK per uscire dalla programmazione e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.</div>
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	

Programmazione “Barista” (solamente nei modelli di macchina per espresso ABR)

Bilancia Impostazioni



Descrizione

- Questo parametro consente all’operatore di visualizzare e modificare manualmente ciascuna dose per ciascun indicatore di selezione.
- Per una maggiore precisione e coerenza delle dosi, si consiglia di impostare ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in impulsi o massa (peso).

Display	Procedura di funzionamento
	<div>1 Quando la macchina per espresso è accesa, premere e tenere premuto il pulsante T3 OK per accedere alla programmazione “Barista”. Dopo circa 5 secondi appare la seguente visualizzazione.</div> <div>2 Muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < o T2 > finché non sarà visualizzato questo menu:</div> <div>3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nella procedura di programmazione dosi.</div> <div>4 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > per impostare il valore desiderato. Questo parametro è unico per tutti i gruppi.</div>

Bilancia Impostazioni

Dosi Gruppo
Impostazioni

Bilancia
Impostazioni

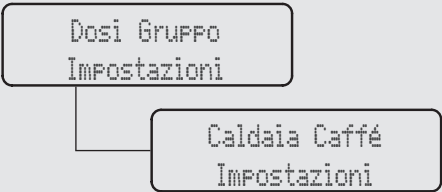
Descrizione

- Questo parametro consente all'operatore di visualizzare e modificare manualmente ciascuna dose per ciascun indicatore di selezione.
- Per una maggiore precisione e coerenza delle dosi, si consiglia di impostare ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in impulsi o massa (peso).

Display	Procedura di funzionamento
<p>Bilancia Uscita</p>	<p>5 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Barista”.</p>
	<p>6 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.</p>
<p>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</p>	<p>7 Premere T2 > contemporaneamente a T3 OK per uscire dalla programmazione e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.</p>

Programmazione “Barista”

Caldaia Caffè



Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di programmare la temperatura della caldaia caffè. Ciascun gruppo può avere una programmazione differente.
- Per una macchina espresso composta da 1 gruppo è possibile impostare solo la caldaia del gruppo 1, mentre per una macchina espresso con 2 gruppi è anche possibile impostare la caldaia del caffè del gruppo 2.

Display	Procedura di funzionamento
	<div>1 Quando la macchina per espresso è accesa, premere e tenere premuto il pulsante T3 OK per accedere alla programmazione “Barista”. Dopo circa 5 secondi appare la seguente visualizzazione.</div> <div>2 Muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < o T2 > finché non sarà visualizzato questo menu:</div> <div>3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu.</div> <div>4 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > per impostare la temperatura desiderata, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore. La temperatura indicata a sinistra è la temperatura effettiva del gruppo mentre la temperatura a destra è la temperatura impostata.</div>

Caldaia Caffè

Dosi Gruppo
Impostazioni

Caldaia Caffè
Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di programmare la temperatura della caldaia caffè. Ciascun gruppo può avere una programmazione differente.
- Per una macchina espresso composta da 1 gruppo è possibile impostare solo la caldaia del gruppo 1, mentre per una macchina espresso con 2 gruppi è anche possibile impostare la caldaia del caffè del gruppo 2.

Display	Procedura di funzionamento
<div>CB Impostazioni Uscita</div>	<p>5 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Barista”.</p>
	<p>6 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.</p>
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	<p>7 Premere T2 > contemporaneamente a T3 OK per uscire dalla programmazione e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.</p>

Programmazione “Barista”

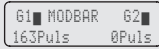
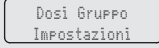
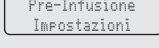
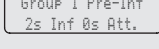
Pre-Infusione o Pre-Erogazione

Dosi Gruppo
Impostazioni

Pre-Infusione
Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro permette all’operatore di programmare il tempo di pre-infusione dell’acqua con il caffè. Ciascun gruppo può avere una programmazione differente.
- La pre-infusione ha solamente due valori da regolare per ciascun gruppo. Il tempo (in secondi) nel quale la valvola di erogazione è aperta durante il ciclo di pre-erogazione. “ ed il tempo (in secondi) nel quale la valvola di erogazione è chiusa durante il ciclo di pre-erogazione, durante questo tempo la pompa rimane attivata. Una volta terminato il ciclo di pre-erogazione, continuerà il normale ciclo di erogazione fino al termine.
- Per una macchina da espresso composta da tre gruppi, essi vengono identificati con G1 and G2.

Display	Procedura di funzionamento
	1 Quando la macchina per espresso è accesa, premere e tenere premuto il pulsante T3 OK per accedere alla programmazione “Barista”. Dopo circa 5 secondi appare la seguente visualizzazione.
	2 Muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < o T2 > finché non sarà visualizzato questo menu:
	3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu.
	4 Premendo il pulsante T3 OK lampeggerà il primo valore. Utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > per raggiungere il valore che vogliamo impostare, premere T3 OK per confermare. ripetere questa operazione per impostare il secondo valore. Impostare un tempo minimo di preinfusione di almeno 2 secondi.

Pre-Infusione o Pre-Erogazione

Dosi Gruppo
Impostazioni

Pre-Infusione
Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare il tempo di pre-infusione dell'acqua con il caffè. Ciascun gruppo può avere una programmazione differente.
- La pre-infusione ha solamente due valori da regolare per ciascun gruppo. Il tempo (in secondi) nel quale la valvola di erogazione è aperta durante il ciclo di pre-erogazione. “ ed il tempo

(in secondi) nel quale la valvola di erogazione è chiusa durante il ciclo di pre-erogazione, durante questo tempo la pompa rimane attivata. Una volta terminato il ciclo di pre-erogazione, continuerà il normale ciclo di erogazione fino al termine.

- Per una macchina da espresso composta da tre gruppi, essi vengono identificati con G1 and G2.

Display	Procedura di funzionamento
Pre-Infusione SENZA POMPA	5 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra SENZA POMPA e CON POMPA , premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
Pre-Infusione Uscita	6 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Barista”. 7 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.
G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls	8 Premere T2 > contemporaneamente a T3 OK per uscire dalla programmazione e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.

Programmazione “Barista”

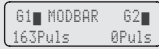
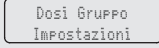
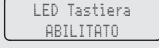
LED Tastiera

Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di abilitare/disabilitare i led della tastiera di programmazione.

Dosi Gruppo
Impostazioni

LED Tastiera
ABILITATO

Display	Procedura di funzionamento
	1 Quando la macchina per espresso è accesa, premere e tenere premuto il pulsante T3 OK per accedere alla programmazione “Barista”. Dopo circa 5 secondi appare la seguente visualizzazione.
	2 Muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < o T2 > finché non sarà visualizzato questo menu:
	3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra ABILITATO e DISABILITATO , premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
	4 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.

LED Tastiera

Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di abilitare/disabilitare i led della tastiera di programmazione.

Dosi Gruppo
Impostazioni

LED Tastiera
ABILITATO

Display	Procedura di funzionamento
<div>61 MODBAR 62 163Puls 0Puls</div>	<div>5 Premere T2 > contemporaneamente a T3 OK per uscire dalla programmazione e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.</div>

Programmazione “Barista”

Uscita Menu



Descrizione

- Questo parametro permette all’operatore di uscire dalla programmazione “Barista” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.

Display	Procedura di funzionamento
<div>Uscita Menu</div> <div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	<div>1</div> <div>Premere il pulsante T3 OK per uscire dalla programmazione “Barista” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.</div> <div>2</div> <div>In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Barista” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 ➤ contemporaneamente a T3 OK.</div>

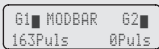
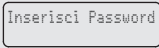
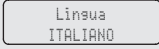
Lingua

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di modificare la lingua della visualizzazione.

Inserisci Password

Lingua
ITALIANO

Display	Procedura di funzionamento
	1 Quando la macchina per espresso è accesa, premere e tenere premuto il pulsante T3 OK . Dopo circa 10 secondi appare la seguente visualizzazione.
	2 Inserire la password del tecnico utilizzando i pulsanti T1 < , T2 > e T3 OK . dopo l'accettazione appare la seguente visualizzazione.
	3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > per scegliere la lingua desiderata, premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
	4 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.

Programmazione “Tecnico”

Lingua

Inserisci Password

Lingua
ITALIANO

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di modificare la lingua della visualizzazione.

Display	Procedura di funzionamento
<div>Uscita Menu</div>	<div>5</div> <p>Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 OK per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.</p>
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	<div>6</div> <p>In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK.</p>

Unità di Misura della Temperatura

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di cambiare la visualizzazione della temperatura da gradi centigradi a gradi fahrenheit e viceversa.

Inserisci Password

Unità Temp.
CENTIGRADI

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Unità Temp. CENTIGRADI	2 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menù, muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > per scegliere l'opzione desiderata, premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
	3 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.
Uscita Menu	4 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 OK per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.

Programmazione “Tecnico”

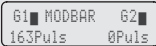
Unità di Misura della Temperatura

Inserisci Password

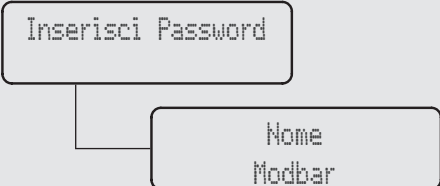
Unità Temp.
CENTIGRADI

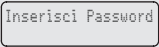


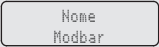






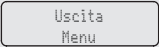



Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di cambiare la visualizzazione della temperatura da gradi centigradi a gradi fahrenheit e viceversa.

Display	Procedura di funzionamento
	<p>5 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 ➤ contemporaneamente a T3 OK.</p>

Programmazione “Tecnico”

Nome	Descrizione
	<ul style="list-style-type: none"> Questo parametro permette al tecnico di impostare un nome utente di 16 caratteri. Il nome utente viene visualizzato costantemente nella seconda riga del display.

Display	Procedura di funzionamento
	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1  e T2  fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
	2 Premere il pulsante T3  per entrare nel menù, utilizzare i pulsanti T1  e T2  per scegliere la lettera desiderata, premere il pulsante T3  per confermare ed andare avanti nella scrittura.
	3 Premere T1  o T2  per proseguire con la programmazione degli altri parametri.
	4 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1  e T2  fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3  per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.

Programmazione “Tecnico”

Nome

Inserisci Password



Nome
Modbar

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di impostare un nome utente di 16 caratteri.
- Il nome utente viene visualizzato costantemente nella seconda riga del display.

Display	Procedura di funzionamento
<div>61 MODBAR 62 163Puls 0Puls</div>	<div>5</div> <p>In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 ➤ contemporaneamente a T3 OK.</p>

Numero di Gruppi

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico l'impostazione del numero di gruppi.

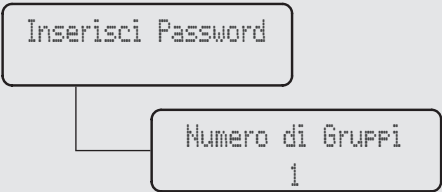
Inserisci Password

Numero di Gruppi
1

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Numero di Gruppi 1	2 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra ABILITATO e DISABILITATO , premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
	3 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.
Uscita Menu	4 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 OK per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.

Programmazione “Tecnico”

Numero di Gruppi

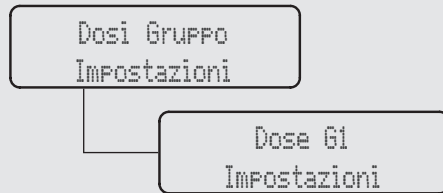


Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico l'impostazione del numero di gruppi.

Display	Procedura di funzionamento
<div><div>61 MODBAR 62</div><div>163Puls 0Puls</div></div>	<div>5</div> <div>In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 ➤ contemporaneamente a T3 OK.</div>

Programmazione Dosi



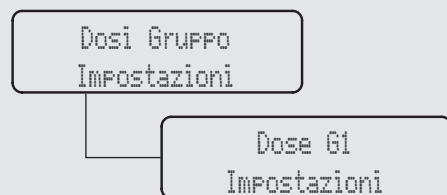
Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi o massa.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane accesso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- **IMPULSI**: controllo della dose in volume.
- **MASSA**: controllo della dose in peso.
- **BREW RATIO**: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 e T2 fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Dosi Gruppo Impostazioni	2 Muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 o T2 finché non sarà visualizzato questo menu:
Dose G1 Impostazioni	3 Premere il pulsante T3 per entrare nella procedura di programmazione dosi.
Modalità G1 DOSI	4 Premere il pulsante T3 per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 e T2 per scegliere tra IMPULSI , MASSA e BREWRATIO premere il pulsante T3 per confermare l'opzione.

Programmazione “Tecnico”

Programmazione Dosi

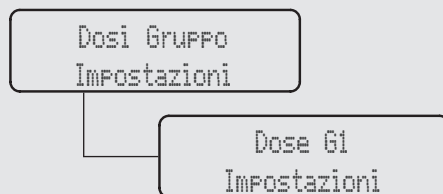


Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi o massa.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
↑ G1 Corto DOSI	5 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra DOSI , CICLO DI PULIZIA , LAVAGGIO and CONTINUO , premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
↑ Programma Corto Modalità Volume	6 Premere il pulsante T3 OK per entrare nella procedura di programmazione dosi.
Premi Enter Per Uscita Premi P Fermare 10 Puls. is	
G1B1 Salvato 10 Pulsazioni	7 Per impostare una dose corta è necessario muovere la leva di azionamento per attivare il flusso di erogazione dal gruppo, al raggiungimento della dose desiderata muovere nuovamente la leva di azionamento per fermare l'erogazione.

Programmazione Dosi



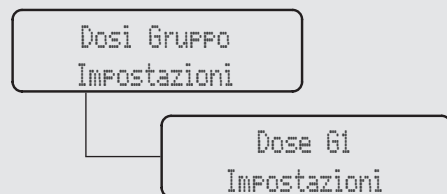
Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
<div>↑ Dose Corto 30</div>	8 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare la dose. Premendo il pulsante T3 OK, lampeggerà il valore della dose. Utilizzare il pulsante T1 < o T2 > per modificare tale valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.
<div>↑ Lunso LAVAGGIO</div>	9 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra DOSI, CICLO DI PULIZIA, LAVAGGIO and CONTINUO, premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
<div>↓ Corto DOSI</div>	10 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra DOSI, CICLO DI PULIZIA, LAVAGGIO and CONTINUO, premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
<div>↓ Programma Corto Modalità Volume</div>	11 Premere il pulsante T3 OK per entrare nella procedura di programmazione dosi.

Programmazione “Tecnico”

Programmazione Dosi

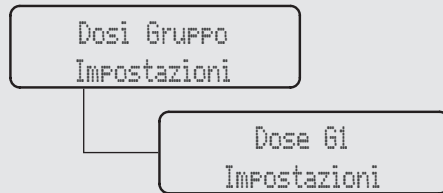


Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
Premi Enter Per Uscita Premi e Fermare 10 Puls. 1s G1B1 Salvato 10 Pulsazioni ↓ Dose Corto 60 ↓ Lunso 3 SEC RISCIAQUO	<p>12 Per impostare una dose corta è necessario muovere la leva di azionamento per attivare il flusso di erogazione dal gruppo, al raggiungimento della dose desiderata muovere nuovamente la leva di azionamento per fermare l'erogazione.</p> <p>13 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare la dose. Premendo il pulsante T3 OK, lampeggerà il valore della dose. Utilizzare il pulsante T1 < o T2 > per modificare tale valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.</p> <p>14 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra DOSI, CICLO DI PULIZIA, LAVAGGIO and CONTINUO, premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.</p>

Programmazione Dosi



Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane accesso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
<div>Dose G1 Uscita</div>	<p>15 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”.</p>
	<p>16 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.</p>
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	<p>17 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK.</p>

Programmazione “Tecnico” (solamente nei modelli di macchina per espresso ABR)

Programmazione Dosi

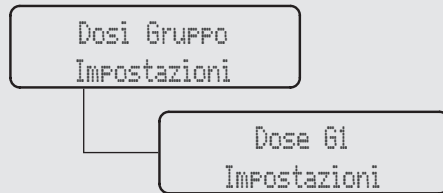


Descrizione

- Questo parametro permette all’operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l’indicatore di selezione rimane acceso.
- E’ possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l’accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Dosi Gruppo Impostazioni	2 Muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < o T2 > finché non sarà visualizzato questo menu:
Dose G1 Impostazioni	3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nella procedura di programmazione dosi.
Modalità G1 BREWRATIO	4 Premere il pulsante T3 OK per accedere al menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra IMPULSI, MASSA e BREWRATIO premere il pulsante T3 OK per confermare l’opzione.

Programmazione Dosi



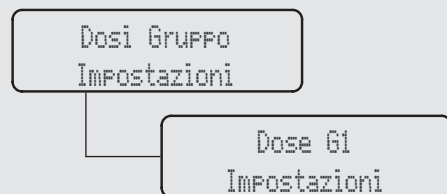
Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
G1 ↑ Brew Ratio 1:2.00	4 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare la dose di ogni singolo tasto. Premere il pulsante T3 OK, il valore lampeggerà. Premere T1 < o T2 > per cambiare valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.
G1 ↑ Lungo PESARE CAFFE	5 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare il peso della polvere di caffè di ogni gruppo. Premere il pulsante T3 OK, il valore lampeggerà. Premere T1 < o T2 > per cambiare valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.
G1 ↓ Lungo PESARE PF	6 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare il peso del portafiltro di ogni gruppo. Premere il pulsante T3 OK, il valore lampeggerà. Premere T1 < o T2 > per cambiare valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.
Massa PF G1 800.0g	7 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare il peso del portafiltro di ogni gruppo. Premere il pulsante T3 OK, il valore lampeggerà. Premere T1 < o T2 > per cambiare valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.

Programmazione “Tecnico” (solamente nei modelli di macchina per espresso ABR)

Programmazione Dosi



Descrizione

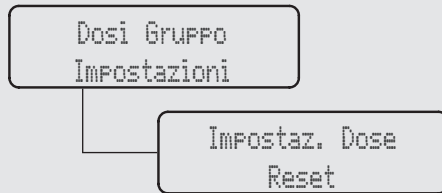
- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè per ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in tempo (sec.), impulsi, massa o brewratio.
- Una volta programmato, l'indicatore di selezione rimane acceso.
- E' possibile impostare una dose corta o lunga sullo stesso indicatore di selezione.
- IMPULSI: controllo della dose in volume.
- MASSA: controllo della dose in peso.
- BREW RATIO: rapporto tra la polvere di caffè ed il peso della bevanda.

Display	Procedura di funzionamento
<div>Massa Caffé G1 14.0g</div>	7 Premere il pulsante T1 < o T2 > per visualizzare il peso della polvere di caffè di ogni gruppo. Premere il pulsante T3 OK, il valore lampeggerà. Premere T1 < o T2 > per cambiare valore, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore desiderato.
<div>Esci GRUPPO 1</div>	15 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”. 16 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	17 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK.

Programmazione Dosi

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di cancellare tutte le dosi impostate.



Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 e T2 fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Dosi GRUPPO Impostazioni	2 Premere il pulsante T3 per entrare nella procedura di programmazione dosi.
Impostaz. Dose Reset	3 Premere il pulsante T3 per entrare nella procedura di programmazione dosi.
Reset Dosi in Corso...	4 Adesso tutte le dosi sono cancellate.

Programmazione “Tecnico”

Programmazione Dosi

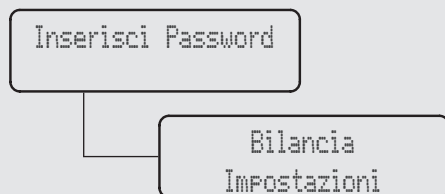
Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di cancellare tutte le dosi impostate.



Display	Procedura di funzionamento
<div>Dosi GRUPPO Uscita</div>	<div>5</div> <div>Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”.</div>
	<div>6</div> <div>Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.</div>
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	<div>7</div> <div>In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK.</div>

Bilancia Impostazioni



Descrizione

- Questo parametro consente all'operatore di visualizzare e modificare manualmente ciascuna dose per ciascun indicatore di selezione.
 - Per una maggiore precisione e coerenza delle dosi, si consiglia di impostare ciascun indicatore di selezione.
 - La dose può essere impostata in impulsi o massa (peso).
- Questo parametro permette al tecnico di impostare alcuni parametri delle bilance come:
 - Abilitazione/Disabilitazione del parametro offset;
 - Impostazione del tempo di lettura del peso;
 - Calibrazione delle bilance.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Bilancia Impostazioni	2 Premere il pulsante T3 OK per entrare nella procedura di programmazione dosi.
Auto Offset ABILITATO	3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra ABILITATO e DISABILITATO , premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
Bilancia Tare T. 3s	4 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > per impostare il valore desiderato. Questo parametro è unico per tutti i gruppi.

Programmazione “Tecnico” (solamente nei modelli di macchina per espresso ABR)








Bilancia Impostazioni

Inserisci Password

Bilancia
Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro consente all'operatore di visualizzare e modificare manualmente ciascuna dose per ciascun indicatore di selezione.
- Per una maggiore precisione e coerenza delle dosi, si consiglia di impostare ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in impulsi o massa (peso).
- Questo parametro permette al tecnico di impostare alcuni parametri della bilancia come:
 - Abilitazione/Disabilitazione del parametro offset;
 - Impostazione del tempo di lettura del peso;
 - Calibrazione della bilancia.

Display	Procedura di funzionamento
<div>61 Bilancia PRESENTE</div>	5 Questo parametro indica che la bilancia è collegata correttamente, muoversi utilizzando i pulsanti T1  e T2  per visualizzare il menu successivo.
<div>Calibrare Bilancia 61</div>	6 Premere il pulsante T3  per iniziare la procedura di taratura.
<div>61 Bilanc. Scar. e Premi Enter</div> <div>Mett. 100g su 61 e Premi Enter</div>	7 Liberare la bilancia da ogni oggetto e premere il pulsante T3  per conferma. Posizionare i pesi di riferimento sopra la bilancia e premere il pulsante T3  per conferma. Alla fine del processo saranno visualizzati i valori di autocalibrazione o un messaggio di conferma. Ripetere questa operazione per ogni gruppo.
<div>Bilan 61: v2.5.2 Upgrade to 2.5.2</div>	8 Premere T2  per procedere nella programmazione e premere il pulsante T3  per aggiornare il firmware bilance se necessario.

Bilancia Impostazioni

Inserisci Password

Bilancia
Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro consente all'operatore di visualizzare e modificare manualmente ciascuna dose per ciascun indicatore di selezione.
 - Per una maggiore precisione e coerenza delle dosi, si consiglia di impostare ciascun indicatore di selezione.
 - La dose può essere impostata in impulsi o massa (peso).
- Questo parametro permette al tecnico di impostare alcuni parametri delle bilance come:
 - Abilitazione/Disabilitazione del parametro offset;
 - Impostazione del tempo di lettura del peso;
 - Calibrazione delle bilance.

Display	Procedura di funzionamento
Bilance Versioni	9 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu.
Bilan G1 HW3.0 FW2.5.2	10 Utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > per visualizzare la versione hardware e software installata.
Versioni Uscita	11 Premere il pulsante T3 < per uscire dal sottomenu.
Start Scale Testing 0.0 0.0 0.0 Enter per Uscire	12 Premere il pulsante T3 OK per iniziare la procedura di test. A questo punto è possibile mettere un qualsiasi peso sulla bilancia per verificarne il funzionamento.

Programmazione “Tecnico” (solamente nei modelli di macchina per espresso ABR)

Bilancia Impostazioni

Inserisci Password

Bilancia
Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro consente all'operatore di visualizzare e modificare manualmente ciascuna dose per ciascun indicatore di selezione.
- Per una maggiore precisione e coerenza delle dosi, si consiglia di impostare ciascun indicatore di selezione.
- La dose può essere impostata in impulsi o massa (peso).
- Questo parametro permette al tecnico di impostare alcuni parametri delle bilance come:
 - Abilitazione/Disabilitazione del parametro offset;
 - Impostazione del tempo di lettura del peso;
 - Calibrazione delle bilance.

Display	Procedura di funzionamento
<div>Bilancia Uscita</div>	<p>13 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”.</p>
	<p>14 Premere T1 < o T2 > per proseguire con la programmazione degli altri parametri.</p>
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	<p>15 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK.</p>

Programmazione “Tecnico”

Caldaia Caffè

Inserisci Password












Caldaia Caffè
Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di impostare diversi parametri della caldaia caffè.
- La temperatura della caldaia viene misurata nel punto più critico della stessa dove la fluttuazione di temperatura è maggiore.
- La temperatura dell'acqua presente all'interno della testa del grippo viene mantenuta costante dalla massa del gruppo. Sebbene la temperatura della

caldaia possa variare leggermente, quella dell'acqua all'interno del gruppo è costante.

- Per calibrare correttamente la temperatura di ciascun espresso, è importante misurare la temperatura dell'acqua all'interno del gruppo servendosi di un dispositivo esterno per la misurazione della temperatura. La differenza tra la temperatura visualizzata sul display e la temperatura misurata può essere compensata con il parametro “Offset T. caffè”.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1  e T2  fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Caldaia Caffè Impostazioni	2 Premere il pulsante T3  per entrare nel menu.
CB1 Enabled ABILITATA	3 Premere il pulsante T3  per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1  e T2  per scegliere tra ABILITATA e DISABILITATA, premere il pulsante T3  per confermare l'opzione.
CB1 Temperatura 93,0°C 94,5 °C	4 Press the T3 button  to enter the menu, move with the buttons T1  and T2  to set the desired temperature, press the T3 button  to confirm the value. The temperature indicated on the left is the actual temperature of the group while the temperature on the right is the set temperature.



PERICOLO



LA CALDAIA DEL CAFFÈ CONTIENE ACQUA A TEMPERATURA ELEVATA. UNA TEMPERATURA DELL'ACQUA SUPERIORE AI 52°C PUÒ ESSERE CAUSA DI GRAVI USTIONI O DI MORTE.

Programmazione “Tecnico”

Caldaja Caffè

Inserisci Password

Caldaja Caffè
Impostazioni

Descrizione

- Il parametro OFFSET è utilizzato per calibrare la temperatura del sistema della caldaia del caffè per fare in modo che la temperatura visualizzata corrisponda esattamente alla temperatura dell'acqua nella testa del gruppo.
- Questo parametro è preimpostato in fabbrica sulla base dei test iniziali di questa macchina per espresso.
- Si consiglia di non modificare questo valore.
- La modifica di questo parametro potrebbe produrre risultati imprevisti.
- È importante prendere nota di questo valore prima di eseguire qualsiasi cambiamento per assicurarsi di essere in grado ripristinare la programmazione di fabbrica nel caso si verifichino risultati imprevisti. Ciascuna macchina potrebbe avere un valore diverso poiché vengono settate individualmente.

Display	Procedura di funzionamento
Out Offset - 1 °C	5 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > per impostare la temperatura desiderata, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore.
Impostazioni CC Uscita	6 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”.
Uscita Menu	7 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 OK per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.
G1 MODBAR 163Puls G2 0Puls	8 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK .

Pre-Infusione o Pre-Erogazione

Inserisci Password

Pre-Infusione
Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare il tempo di pre-infusione dell'acqua con il caffè. Ciascun gruppo può avere una programmazione differente.
- La pre-infusione ha solamente due valori da regolare per ciascun gruppo. Il tempo (in secondi) nel quale la valvola di erogazione è aperta durante il ciclo di pre-erogazione. “ ed il tempo

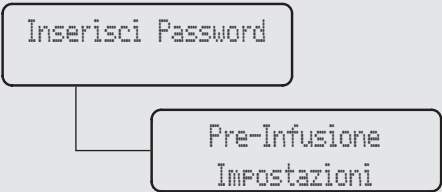
(in secondi) nel quale la valvola di erogazione è chiusa durante il ciclo di pre-erogazione, durante questo tempo la pompa rimane attivata. Una volta terminato il ciclo di pre-erogazione, continuerà il normale ciclo di erogazione fino al termine.

- Per una macchina da espresso composta da tre gruppi, essi vengono identificati con G1 and G2.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Pre-Infusione Impostazioni	2 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu.
61 Pre-Infusione ABILITATO	3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra ABILITATO e DISABILITATO , premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
61 Pre-Infusione 2s Inf. 0s Att.	4 Premere T1 < o T2 > per selezionare il gruppo dove vogliamo impostare i parametri. Premendo il pulsante T3 OK lampeggerà il primo valore. Utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > per raggiungere il valore che vogliamo impostare, premere T3 OK per confermare. ripetere questa operazione per impostare il secondo valore. Impostare un tempo minimo di preinfusione di almeno 2 secondi.

Programmazione “Tecnico”

Pre-Infusione o Pre-Erogazione

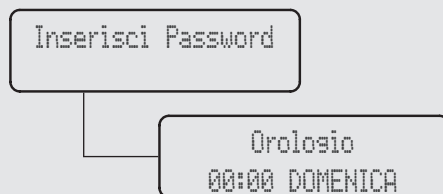


Descrizione

- Questo parametro permette all’operatore di programmare il tempo di pre-infusione dell’acqua con il caffè. Ciascun gruppo può avere una programmazione differente.
- La pre-infusione ha solamente due valori da regolare per ciascun gruppo. Il tempo (in secondi) nel quale la valvola di erogazione è aperta durante il ciclo di pre-erogazione. “ ed il tempo (in secondi) nel quale la valvola di erogazione è chiusa durante il ciclo di pre-erogazione, durante questo tempo la pompa rimane attivata. Una volta terminato il ciclo di pre-erogazione, continuerà il normale ciclo di erogazione fino al termine.
- Per una macchina da espresso composta da tre gruppi, essi vengono identificati con G1 and G2.

Display	Procedura di funzionamento
<div>Pre-Infusione SENZA POMPA</div>	5 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra SENZA POMPA e CON POMPA , premere il pulsante T3 OK per confermare l’opzione.
<div>Pre-Infusione Uscita</div>	6 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”.
<div>Uscita Menu</div>	7 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 OK per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	8 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK .

Regolazione Orologio



Descrizione

- Questo parametro permette all'utente di impostare l'ora e il giorno della settimana.
- Questo parametro viene utilizzato per visualizzare l'ora e anche dal parametro “Auto On/Off”
- Questo parametro ammette 4 valori modificabili:
 - Ore;
 - Minuti;
 - Giorno della settimana;
 - Formato ora 12h o 24h.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 e T2 fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Orologio 00:00 DOMENICA	2 Premendo il pulsante T3 lampeggerà il primo valore, utilizzare i pulsanti T1 e T2 per impostare l'orologio. Ripetere l'operazione per impostare il giorno della settimana.
Uscita Menu	3 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 e T2 fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.
61 MODBAR 62 163Puls 0Puls	4 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 contemporaneamente a T3 .

Programmazione “Tecnico”

LED Tastiera

Inserisci Password

LED Tastiera
ABILITATO

Descrizione

- Questo parametro permette all’operatore di abilitare/disabilitare i led della tastiera di programmazione.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l’accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
LED Tastiera ABILITATO	2 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra ABILITATO e DISABILITATO, premere il pulsante T3 OK per confermare l’opzione.
Uscita Menu	3 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 OK per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.
G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls	4 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK.

Auto On/Off

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di programmare la macchina per espresso affinché sia accenda e si spenga ad orari prestabiliti.
- Questa impostazione permette inoltre di lasciare la macchina spenta per più giorni di chiusura consecutivi.

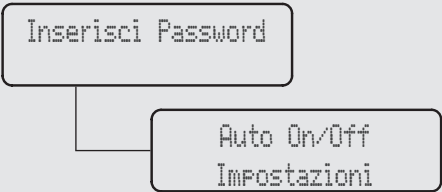
Inserisci Password

Auto On/Off
Impostazioni

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Auto On/Off Impostazioni	2 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu.
Auto On/Off ABILITATO	3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra ABILITATO e DISABILITATO , premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
Auto On Orario 00:00	4 Se il parametro è abilitato è possibile premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi con i pulsanti T1 < e T2 > per impostare l'orario desiderato, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore.
Auto Off Orario 00:00	Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi con i pulsanti T1 < e T2 > per impostare l'orario desiderato, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore.

Programmazione “Tecnico”

Auto On/Off



Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di programmare la macchina per espresso affinché sia accenda e si spenga ad orari prestabiliti.
- Questa impostazione permette inoltre di lasciare la macchina spenta per più giorni di chiusura consecutivi.

Display	Procedura di funzionamento
<div>Chiusura MAI</div>	5 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere l'opzione desiderata, premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.
<div>Auto On/Off Uscita</div>	6 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”.
<div>Uscita Menu</div>	7 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 OK per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	8 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK .

Funzione ECO

Descrizione

Inserisci Password

Modalità Eco
Impostazioni

- Questo parametro permette al tecnico di impostare una temperatura di mantenimento in caso di un non utilizzo temporaneo della macchina per espresso.
- E' possibile impostare questo parametro anche durante il normale funzionamento della macchina premendo T1 contemporaneamente a T2.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Modalità Eco Impostazioni	2 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu.
Modalità Eco T. -10.0°C	3 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > per impostare la temperatura desiderata, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore.
Auto Eco Tempo 30	4 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > per impostare il tempo in minuti desiderato, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore. Un valore pari a “0” (zero) disattiva il parametro Eco Mode.

Programmazione “Tecnico”

Funzione ECO

Inserisci Password

Modalità Eco

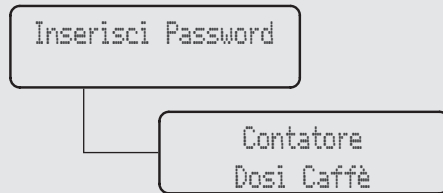
Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di impostare una temperatura di mantenimento in caso di un non utilizzo temporaneo della macchina per espresso.
- E' possibile impostare questo parametro anche durante il normale funzionamento della macchina premendo T1 contemporaneamente a T2.

Display	Procedura di funzionamento
<div>Modalità Eco Uscita</div>	5 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”.
<div>Uscita Menu</div>	6 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 OK per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	7 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK.

Contatore Dosi Caffè



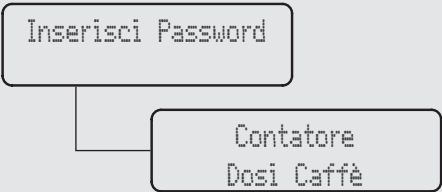
Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di visualizzare la quantità di dosi caffè e tè.
- Questo parametro visualizza diversi valori:
 - Dosi caffè totali;
 - Dosi caffè per singolo pulsante;
 - Dosi tè.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Contatore Dosi Caffè	2 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu.
Totale Dosi Caffè: 63	3 Muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > per visualizzare l'opzione desiderata:
Dosi 61 ↑ Lungo 10	4 Continuando a muoversi con i pulsanti T1 < e T2 > possiamo visualizzare le dosi totali.

Programmazione “Tecnico”

Contatore Dosi Caffè



Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di visualizzare la quantità di dosi caffè e tè.
- Questo parametro visualizza diversi valori:
 - Dosi caffè totali;
 - Dosi caffè per singolo pulsante;
 - Dosi tè.

Display	Procedura di funzionamento
Dosi G1 ↑Corto 10	5 Continuando a muoversi con i pulsanti T1 < e T2 > possiamo visualizzare le dosi totali.
Dosi G1 ↓Lunso 10	6 Continuando a muoversi con i pulsanti T1 < e T2 > possiamo visualizzare le dosi totali.
Dosi G1 ↓Corto 10	7 Continuando a muoversi con i pulsanti T1 < e T2 > possiamo visualizzare le dosi totali.
Contatore Uscita	8 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”.








Contatore Dosi Caffè

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di visualizzare la quantità di dosi caffè e tè.
- Questo parametro visualizza diversi valori:
 - Dosi caffè totali;
 - Dosi caffè per singolo pulsante;
 - Dosi tè.

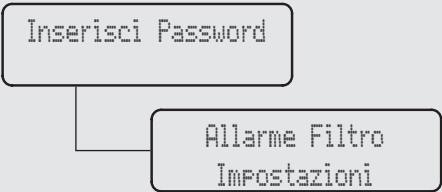
Inserisci Password

Contatore
Dosi Caffè

Display	Procedura di funzionamento
<p>Uscita Menu</p>	<p>9 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1  e T2  fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3  per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.</p>
<p>61  MODBAR 62  163Puls 0Puls</p>	<p>10 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2  contemporaneamente a T3 .</p>

Programmazione “Tecnico”

Allarme Filtro



Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di programmare un allarme che avverta l'utente la necessità di manutenzione o sostituzione del filtro dell'acqua.
- Una volta raggiunto il volume impostato, verrà visualizzato il messaggio di errore “Allarme Filtro”.
- Un valore pari a 0 (zero) disattiva il parametro di allarme filtro.
- Questa funzione può essere abilitata o disabilitata.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	<div>1</div> <div>Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.</div> <div>2</div> <div>Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu.</div> <div>3</div> <div>Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per scegliere tra ABILITATO e DISABILITATO, premere il pulsante T3 OK per confermare l'opzione.</div> <div>4</div> <div>Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per impostare il valore desiderato, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore.</div>
Allarme Filtro Impostazioni	
Allarme Filtro ABILITATO	
Stato Filtro 0 di 5000L	
Allarme Filtro 5000 Litri	

Allarme Filtro

Inserisci Password

Allarme Filtro
Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di programmare un allarme che avverta l'utente la necessità di manutenzione o sostituzione del filtro dell'acqua.
- Una volta raggiunto il volume impostato, verrà visualizzato il messaggio di errore “Allarme Filtro”.
- Un valore pari a 0 (zero) disattiva il parametro di allarme filtro.
- Questa funzione può essere abilitata o disabilitata.

Display	Procedura di funzionamento
Allarme Filtro Reset 0 Litri	5 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu, muoversi utilizzando T1 < e T2 > per impostare il valore desiderato, premere il pulsante T3 OK per confermare il valore.
Allarme Filtro Uscita	6 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”.
Uscita Menu	7 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 OK per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.
61 MODBAR 62 163Puls 0Puls	8 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK .

Programmazione “Tecnico”

Reset Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di resettare tutti i valori tornando alle impostazioni iniziali di fabbrica.
- E' possibile resettare le impostazioni eseguite nella programmazione “Barista” o le impostazioni eseguite nella programmazione “Tecnico”.

Inserisci Password

Reset
Impostazioni

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	1 Dopo avere eseguito l'accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non appare la seguente visualizzazione.
Reset Impostazioni	2 Premere il pulsante T3 OK per entrare nel menu.
Impostaz.Barista Reset	3 Premere il pulsante T3 OK per resettare le impostazioni eseguite nella programmazione “Barista”.
Impostaz. Tecn. Reset	4 Premere il pulsante T3 OK per resettare le impostazioni eseguite nella programmazione “Tecnico”.

Reset Impostazioni

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di resettare tutti i valori tornando alle impostazioni iniziali di fabbrica.
- E' possibile resettare le impostazioni eseguite nella programmazione “Barista” o le impostazioni eseguite nella programmazione “Tecnico”.

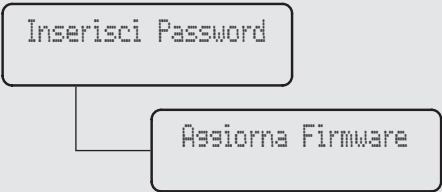
Inserisci Password

Reset
Impostazioni

Display	Procedura di funzionamento
<div>Impostazioni Uscita</div>	5 Premere T1 < o T2 > per visualizzare il menù di uscita, premere T3 OK per tornare alla programmazione “Tecnico”.
<div>Uscita Menu</div>	6 Per uscire dal menu muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 < e T2 > fino a quando non viene visualizzato il menu di uscita. Premere il pulsante T3 OK per uscire dal menu e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.
<div>G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	7 In alternativa è possibile uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso premendo T2 > contemporaneamente a T3 OK.





Programmazione “Tecnico”

Aggiornamento Firmware



Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di aggiornare la centralina della macchina per espresso tramite una Pendrive USB.

Display	Procedura di funzionamento
Inserisci Password	<div>1</div> <div>Dopo avere eseguito l’accesso al menu di programmazione “Tecnico” ed inserito la password, utilizzare i pulsanti T1  e T2  fino a quando non appare la seguente visualizzazione.</div> <div>2</div> <div>Premere il pulsante T3  per entrare nel menu.</div> <div>3</div> <div>Inserire la Pendrive USB nell’apposita porta e premere il pulsante T3 .</div> <div>4</div> <div>Ad aggiornamento eseguito la macchina per espresso si riavvia, portare l’interruttore in posizione 0 (zero) e poi nuovamente in posizione 1.</div>
Aggiorna Firmware	
Inserisci USB e Premi Enter	
OFF 00:00	


Uscita Menu

Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.

Inserisci Password

Uscita
Menu

Display	Procedura di funzionamento
<div>Uscita Menu</div>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Premere il pulsante T3  per uscire dalla programmazione “Tecnico” e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.

