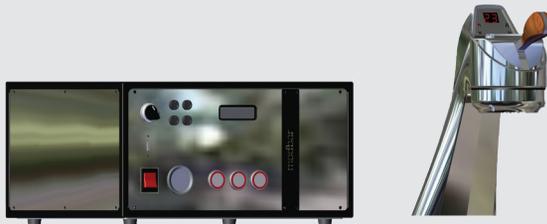


# manual

## modbar av - espresso system

Modbar AV es una elegante máquina espresso que esconde la complejidad de las máquinas tradicionales debajo de la barra.

Ha nacido para el barista: ese soñador visionario que quiere redefinir la estética del espacio cafetero sin renunciar a la calidad, coherencia y fiabilidad de un reconocido líder del sector.



modbar™

# modbar av - espresso system

Guía Sobre el Funcionamiento V2.0 - 05/2022  
MAN.21.5.02

## Capítulos

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Advertencias Generales y Normas de Seguridad          | pág. 3  |
| 2. Definición de los Modelos Tratados                    | pág. 7  |
| 3. Instalación   | pág. 11 |
| 4. Puesta en Funcionamiento y Preparación del Café       | pág. 19 |
| 5. Mantenimiento y Limpieza Periódica                    | pág. 23 |
| 6. Puesta Fuera de Servicio y Demolición                 | pág. 26 |
| 7. Operaciones Programadas de Mantenimiento y de Control | pág. 27 |
| 8. Balanza de Precisión                                  | pág. 28 |
| 9. Guía Para la Programación del Software                | pág. 30 |

# modbar™

La Marzocco S.r.l.

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

[www.modbar.com](http://www.modbar.com) | @modbar

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

Instrucciones originales comprobadas por el fabricante.



Escanear el Código QR para ver la Guía para la Programación del Software disponible en el sitio web techcenter.

Impreso en papel reciclado.

certificaciones disponibles:



## 1. Advertencias generales y normas de seguridad

**ATENCIÓN**

El uso de esta máquina es de tipo estrictamente profesional. La máquina debe instalarse en lugares donde el uso está reservado a personal preparado. Se prohíbe el uso por parte de niños.

**ATENCIÓN**

Espresso Tap debe colocarse en posición horizontal sobre una plataforma a al menos 80 cm del suelo.

**ATENCIÓN**

Esta máquina no está preparada para un uso externo. No use chorros de agua para limpiar la máquina, no posicione la máquina donde se utilizan chorros de agua.

**ATENCIÓN**

Como ya hemos dicho en las notas anteriores, el fabricante declina toda responsabilidad por daños materiales, a animales y/o personales cuando el producto no ha sido instalado conforme a los indicaciones del presente manual y/o cuando no se utiliza para funciones como la erogación de café y bebidas calientes.

### 1) Precauciones importantes

- El nivel sonoro de la máquina es inferior a 70dBA.
- El uso, limpieza y mantenimiento de esta máquina de café pueden llevarlos a cabo personas (incluidos niños de más de 8 años de edad) con

capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y si entienden los peligros.

- Los niños deben estar bajo supervisión para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

2) Esta guía sobre el funcionamiento forma parte integrante y esencial del producto, debiendo ser entregada a todos los

consumidores. Se ruega a los consumidores que lean atentamente las sugerencias incluidas, puesto que facilitan información importante sobre la seguridad durante la instalación, funcionamiento y mantenimiento.

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

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

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

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

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

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

**7)** La instalación de la máquina debe llevarse a cabo conforme a los códigos y reglamentos eléctricos e

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

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

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

Asegúrese de que la

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

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

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

**12)** Este aparato solo deberá destinarse al uso para el cual ha sido expresamente proyectado y realizado. Cualquier otro uso se considerará impropio y por lo tanto peligroso.

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

Esta máquina no debe instalarse en una cocina.

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

En nuestro caso, estas son:

- Evitar tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No usar el aparato con los pies descalzos.
- No usar prolongaciones en cuartos de baño.
- No desenchufe el aparato

de la corriente tirando del cable.

- No deje el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- No permita que usen el aparato niños o personas que no están en disposición de utilizarlo.
- No limpie el panel de mandos con paños mojados puesto que no está asegurada la estanqueidad.

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

exclusivamente a lo previsto en el presente manual.

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

**16)** En el momento de la instalación, hay que prever un interruptor omnipolar

como exigen las normas de seguridad vigentes, dotado de fusibles aptos para soportar la potencia de la máquina a conectar.

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

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

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

el circuito del agua. Para sustituir el cable eléctrico, contacte exclusivamente a profesionales cualificados.

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

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

**21)** La máquina debe posicionarse en plano sobre el mostrador en un lugar con:  
Temperatura ambiente mínima: 5°C/41°F;  
Temperatura ambiente máxima: 32°C/89°F.

**22)** Controlar que los siguientes accesorios estén incluidos:

- una cantidad de portafiltros de 1 y 2 dosis según la cantidad de grupos;
- filtros de sustitución de 1 y

- 2 dosis (uno de cada clase);
- 1 compactador;
  - 1 filtro ciego;
  - 1 detergente para la limpieza;
  - 3 tubos trenzados para las conexiones hídricas;
  - 1 tubo de plástico reforzado de 1,5 m para la descarga;
  - 1 collar para sujetar el tubo.

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

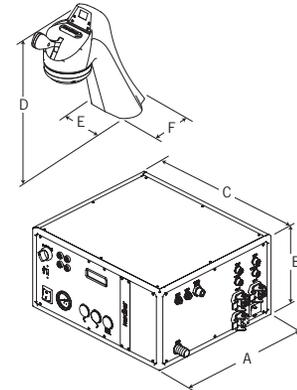
**24)** La presión suministrada a la caldera del agua debe estar comprendida entre los 0,2 y los 0,6 MPa. La presión máxima del agua de entrada será de al menos 1,0 Mpa (Dinamarca, Noruega, Suecia, Finlandia).

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

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

**27)** Se prohíbe toda modificación del equipo; el fabricante no puede ser considerado responsable de los daños a los bienes, animales y/o personas si el equipo sufre cambios técnicos y estéticos, cambios en el rendimiento y las características y, en general, se altera uno o más de sus componentes.

**28) Dimensiones y pesos comunes a todas las máquinas**



A [mm]	356	D [mm]	316
B [mm]	203	E [mm]	137
C [mm]	406	F [mm]	115
PESO <sub>Modelo</sub> [kg]	18	PESO <sub>Top</sub> [kg]	10,5

## 2. Definición de Los Modelos Tratados

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

MODBAR AV, sistema espresso

### Leyenda

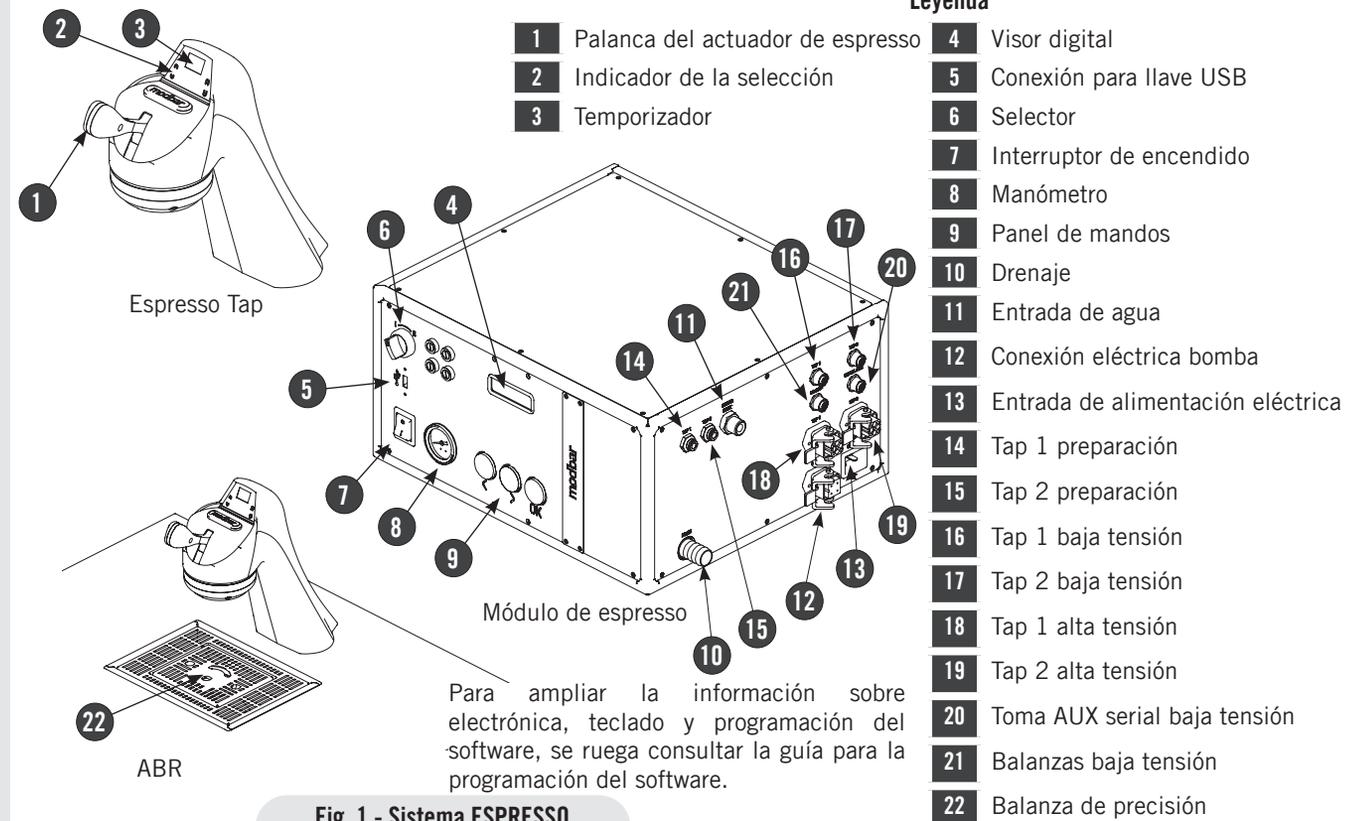
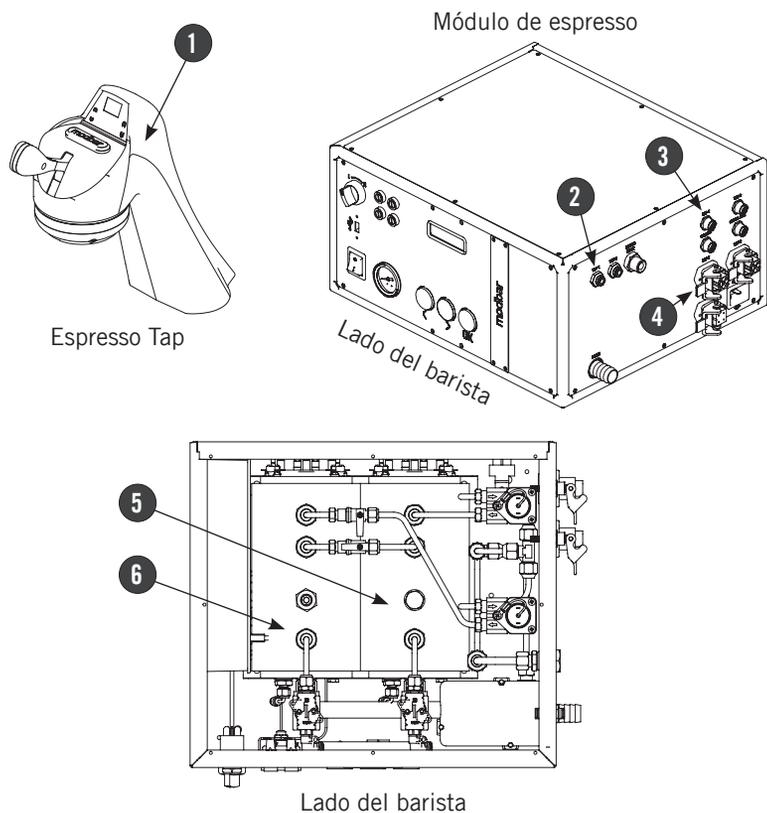


Fig. 1 - Sistema ESPRESSO

**El presente manual de uso se refiere exclusivamente a los siguientes modelos fabricados por nosotros:**  
MODBAR AV de 1 grupo, sistema espresso



**Leyenda**

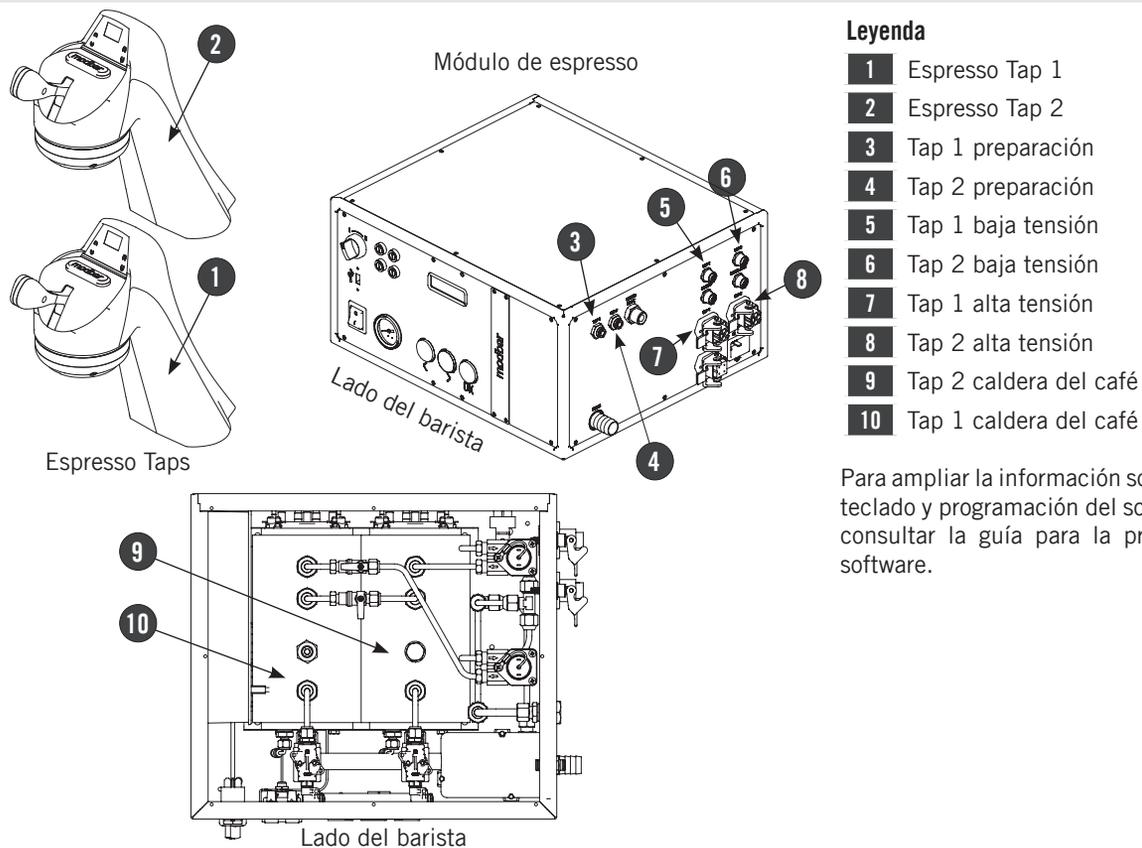
- 1** Espresso Tap 1
- 2** Tap 1 preparación
- 3** Tap 1 baja tensión
- 4** Tap 1 alta tensión
- 5** Unidad de precalentamiento
- 6** Tap 1 caldera del café

Para ampliar la información sobre electrónica, teclado y programación del software, se ruega consultar la guía para la programación del software.

**Fig. 1a - Sistema ESPRESSO 1 grupo**

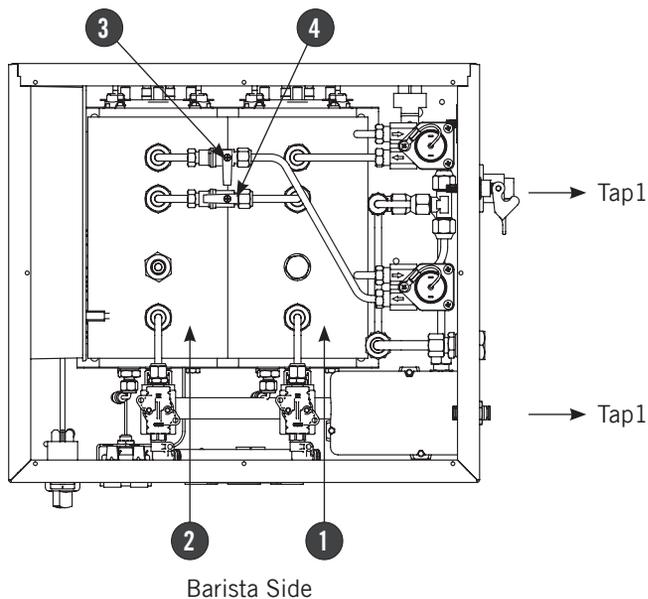
**El presente manual de uso se refiere exclusivamente a los siguientes modelos fabricados por nosotros:**

MODBAR AV de 2 grupos, sistema espresso



**Fig. 1b - Sistema ESPRESSO de 2 grupos**

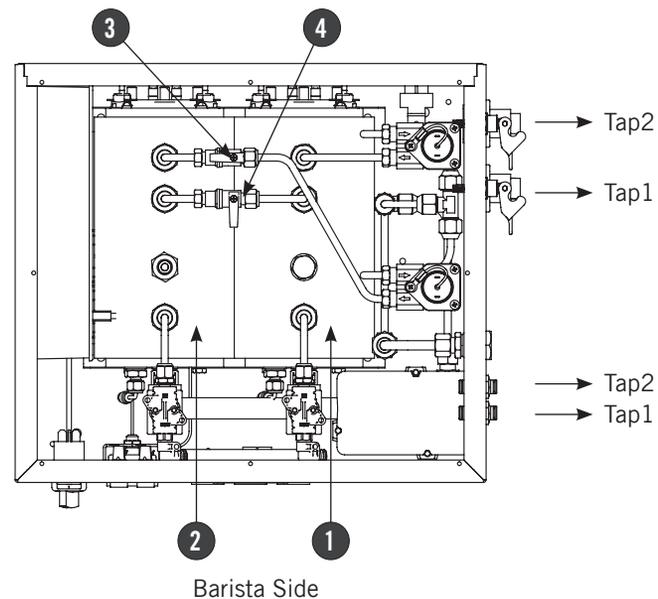
### Configuración con dos calderas y un grifo.



#### Legend

- 1** Unidad de precalentamiento
- 2** Espresso Tap 1
- 3** Válvula de bola: posición "CERRADA"
- 4** Válvula de bola: posición "ABIERTA"

### Configuración con dos calderas y dos grifos.



#### Legend

- 1** Espresso Tap 2
- 2** Espresso Tap 1
- 3** Válvula de bola: posición "ABIERTA"
- 4** Válvula de bola: posición "CERRADA"

Fig. 1c: sistema ESPRESSO,  
con un grifo o dos grifos

## 1) Descripción general

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

- Calderas de entrada y salida si una máquina de grupo o caldera 1 / calderas 2 si dos grupos máquina;
- Grupos de erogación;
- Electrobomba.

## 2) Descripción de las diversas partes

### • Caldera de café

La caldera de café consiste en un depósito cilíndrico de acero inoxidable AISI 300. Cada unidad se prueba mediante un test hidráulico a una presión de 18 bares y es adecuada a la presión de funcionamiento de 9 bares. Según el número de salidas, se obtienen los siguientes volúmenes efectivos y potencias instaladas:

2 Caldera de café 1.4 litros cada unidad

En los extremos del revestimiento cilíndrico están aplicadas las cubiertas y en uno se sitúa el alojamiento para las resistencias eléctricas de calentamiento del agua. La temperatura de la caldera de café se mantiene gracias a una unidad electrónica PID que controla la temperatura con una precisión de 0,2° C. Los grupos de erogación se instalan en la caldera. Compuesto de tubo de acero inoxidable AISI 300. Se calienta a través de un elemento calefactor por inmersión.

- Temperatura de funcionamiento de 95° C (regulable), controlada automáticamente por una unidad electrónica que supervisa la temperatura con una precisión de 0,2° C. Presión de funcionamiento de 9 bares.
- La presión se visualiza a través de un indicador de presión con una escala de 0 a 18 bares.
- Dispositivo de seguridad, basado en una válvula mecánica de expansión, con muelle de reacción regulado a 13 bares.
- Prueba: prueba hidráulica a 18 bares efectuada en nuestra fábrica en pequeñas calderas listas para usar.

### • Grupos de erogación

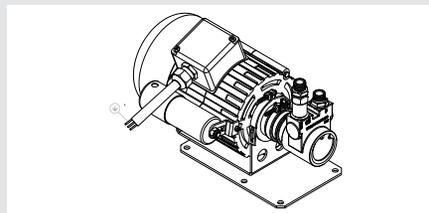
Están constituidos por un bloque de acero inoxidable al cual se acopla el portafiltro en el cual se introduce la dosis de café en polvo y desde el cual, mediante la boquilla, baja el café espresso a la/s taza/s inferior/es una vez accionada la erogación.

### • Revestimiento

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

### • Electrobomba

La bomba giratoria, instalada en el tubo de alimentación del agua, está preparada para entrar en funcionamiento cada vez que se accionan los grupos de erogación de café y, mediante un autonivel, para reabastecer el posible consumo de agua de la caldera de servicios.



### • Placa máquina ETL:

<b>modbar</b> modular brewing systems		<b>SERIAL #:</b> PR000000	
<b>MODEL:</b> Espresso AV System	<b>MFG. DATE:</b> 11/21/2017		
<b>208 Vac / 13,1A / 2,733W / 60hz. / 1-Phase</b>			
<b>220-240 Vac / 14,2A / 3,264W / 60hz. / 1-Phase</b>			
<b>CAPACITY: 2.8L</b>		<b>MAX. PRESSURE: 217,5 PSI</b>	
<b>WATER SUPPLY:</b> 1-GAL. / MINUTE MIN 35 PSI - MAX 70 PSI		<b>READ OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS EQUIPMENT</b>	
CONFORMS TO UL STD 197 CERTIFIED TO CSA STD C22.2 NO.109			
			MADE IN ITALY

### • Placa máquina CE:

<b>modbar</b> modular brewing systems		<b>SERIAL #:</b> PR000000	
<b>MODEL:</b> Espresso AV System	<b>MFG. DATE:</b> 01/15/2018		
<b>220-240 V / 50/60Hz</b>			
<b>11.6A / 2676W (1TAP) 14A / 3227W (2TAP)</b>			
<b>CAPACITY: 2.8L</b>		<b>MAX. PRESSURE: 1.5 MPa</b>	
<b>WATER SUPPLY:</b> 3.8 l/min MIN 0.24 MPa - MAX 0.6 MPa		<b>READ OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS EQUIPMENT</b>	
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. Instalación

MODEL/SERIES	BOILER GROUP	V/Hz	RATED POWER (W)	RATED INPUT (A)	MODULE WATTAGE	TAP WATTAGE	TOTAL WATTAGE	POWER CORD SIZE (mm <sup>2</sup> )
MODBAR AV	2 BOILER 1GR	AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz	2682,5	11,7	2131,5 1801	551 451,5	2682,5 2252,5	SEE ELECTRICAL
			2252,5	10,8				CONNECTIONS FOR DETAILS
MODEL/SERIES	BOILER GROUP	V/Hz	RATED POWER (W)	RATED INPUT (A)	MODULE WATTAGE	TAP WATTAGE	TOTAL WATTAGE	POWER CORD SIZE (mm <sup>2</sup> )
MODBAR AV	2 BOILER 2GR	AC220-240V/50-60Hz AC208/60Hz	3233,5	11	2131,5 1801	1102 902	3233,5 2703	SEE ELECTRICAL
			2703	13				CONNECTIONS FOR DETAILS

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



**WARNING**

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

**ATENCIÓN**

Para evitar roturas o pérdidas: no ponga ni instale la máquina en lugares donde la temperatura pueda congelar el agua en la caldera o en el sistema hidráulico.

**ATENCIÓN**

El sistema de conexión de la máquina deberá contar con un dispositivo de desconexión adecuado cerca de la instalación para que, si se activa, sea posible accionarlo cerca de la máquina.

**ATENCIÓN**

Instalación en el mostrador: Para realizar el corte en el mostrador, utilice la plantilla de corte que se encuentra dentro del embalaje.

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

Esta máquina no debe instalarse en una cocina.

## Espacios libres recomendados

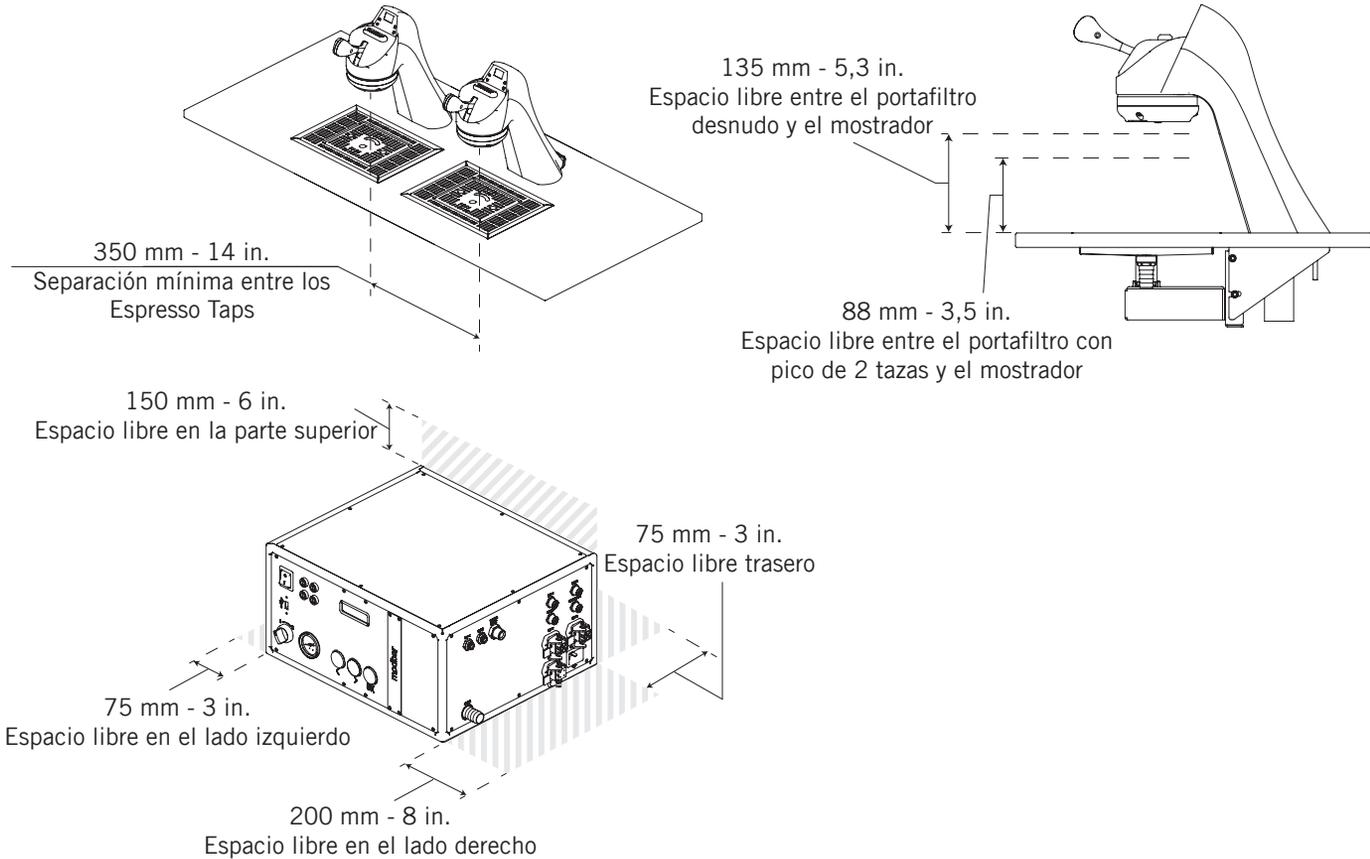


Fig. 2 - Guía de instalación

### ATENCIÓN

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

### ATENCIÓN

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

### ATENCIÓN

Desconecte la alimentación eléctrica de la máquina antes de conectar la bomba de agua.

### ATENCIÓN

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

### ATENCIÓN

La presión del agua entrante debe estar comprendida entre 0,2 y 0,4 MPa. Si no está disponible una presión suficiente, sugerimos usar un sistema añadido de suministro de agua.

### ATENCIÓN

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

### ATENCIÓN

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

### ATENCIÓN

La bomba del motor debe colocarse cerca de la máquina en un lugar de fácil acceso para las intervenciones de mantenimiento, pero protegido de interferencias accidentales donde se garantice una circulación de aire óptima.

### ATENCIÓN

La empresa declina toda responsabilidad civil y/o penal cuando la conexión a tierra no se realice respetando las normas vigentes, así como por la conexión incorrecta de las restantes partes eléctricas.

**ATENCIÓN**

Esta máquina no debe ser usada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, excepto bajo supervisión o si han sido capacitadas en el uso de la misma por una persona responsable de su seguridad.

**ATENCIÓN**

- solo para los ESTADOS UNIDOS y CANADÁ - no conectar a un circuito que funciona a más de 150V a tierra.

**ATENCIÓN**

Esta máquina no está preparada para un uso externo. No use chorros de agua para limpiar la máquina, no posicione la máquina donde se utilizan chorros de agua.

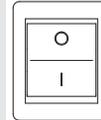
**Note:**

- El grifo de cierre de agua potable y los interruptores terminales de la línea de corriente eléctrica deberán encontrarse en la posición más adecuada para ser accionados por el operador con la máxima facilidad y eficiencia.

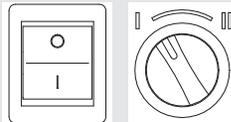
**1) Funciones del Interruptor de Encendido**

El interruptor de encendido de dos posiciones del panel frontal del módulo Modbar tiene dos funciones distintas: encendido y apagado.

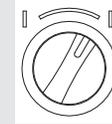
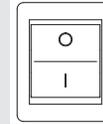
**0 - Off:** En esta posición, el módulo está en la posición de apagado.



**I - Modo Standby:** En esta posición, el módulo está en la posición de standby. En el modo standby, todas las operaciones funcionan normalmente pero no pasa electricidad a los elementos térmicos. Este modo se utiliza para cebar el sistema durante la instalación y también puede ser útil para algunas aplicaciones de diagnóstico.



**II - Modo Operativo:** En esta posición, el módulo está en la posición operativa. Pasa electricidad a los elementos térmicos y todas las funciones operan normalmente.

**2) Guía de instalación**

Durante la instalación, se debe cebar el módulo Modbar antes del uso. Esto se realiza de la siguiente manera.

- Asegúrese de que pase agua filtrada al módulo.
- Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en Off.
- Asegúrese de que el cable de alimentación del módulo esté enchufado en el toma apropiado.
- Gire el interruptor de encendido hacia la izquierda para colocarlo en modo standby.
- Mueva la manija del grifo en modo manual como se describe en la sección "Operaciones de Dispensación" de esta guía.
- Después de que el agua comienza a salir del grifo (puede tardar un poco en un sistema nuevo) déjela fluir durante 30 segundos como mínimo para asegurarse de que el sistema haya sido cebado.
- En este momento, es seguro girar el interruptor a la derecha hasta el modo operativo.

**3) Uso General**

Durante el uso general, el módulo ya está cebado y no es necesario cebar el sistema. Para arrancar el módulo, haga lo siguiente:

- Asegúrese de que pase agua filtrada al módulo.
- Desde la posición Off, gire el interruptor de encendido hacia la derecha para colocarlo en modo operativo.
- En este momento, los elementos comienzan a calentarse. Cuando cada zona térmica alcanza la temperatura definida, el módulo está listo para usar.

#### 4) Accesorios

Para proceder a la instalación, es necesario disponer de:

- Canalización de agua potable con grifo terminal de 3/8" gas (BSP); (Compresión 3/8" para Estados Unidos y Canadá).
- Alimentación eléctrica conforme a las especificaciones relativas a la máquina de café espresso adquirida:
- Conexión eléctrica monofásica/

trifásica a 220Vca - 50/60 Hz con tierra, enchufe protegido e interruptor homologado

- Conexión eléctrica monofásica a 200Vca - 50/60 Hz con tierra, enchufe protegido e interruptor homologado
- Conductor de descarga.

#### 5) Análisis del agua

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

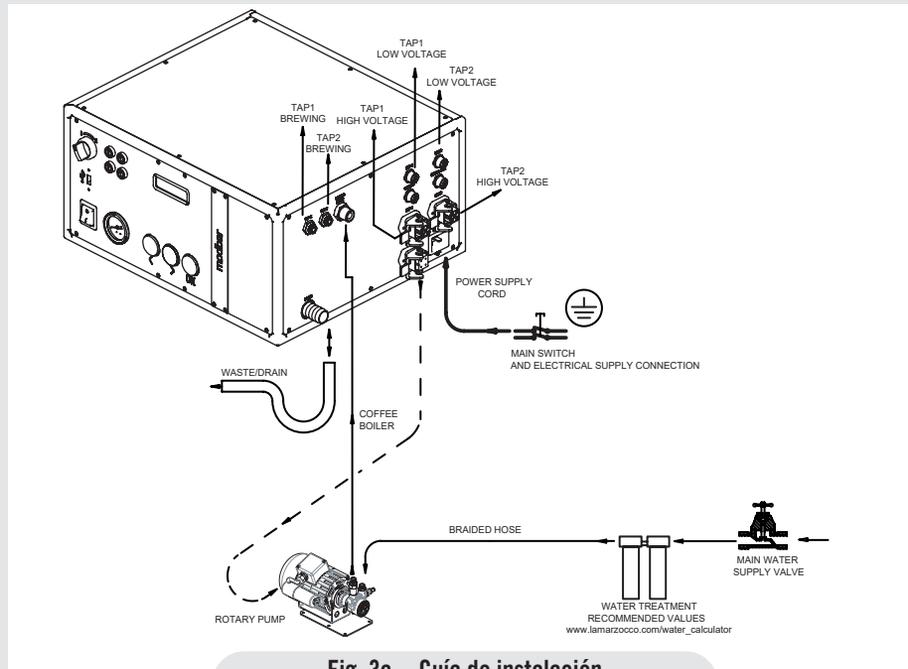
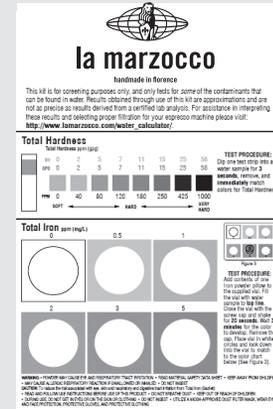


Fig. 3a - Guía de instalación



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

El agua deberá analizarse antes del sistema de tratamiento utilizado después para comprobar si los parámetros del agua que entra en la máquina de café se ajustan a los recomendados por La Marzocco. Una vez analizada, es posible comprobar qué sistema de filtración es más adecuado, introduciendo los parámetros obtenidos mediante el kit en nuestro sitio web ([http://www.lamarzocco.com/water\\_calculator/](http://www.lamarzocco.com/water_calculator/)).

### 6) Conexión a la red hídrica

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

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

**Nota:** La electrobomba está proyectada para utilizar únicamente agua fría. Compruebe que la alimentación de agua siempre esté activa mientras la bomba está en funcionamiento, de lo contrario podría introducirse aire en la caldera dañando la bomba.

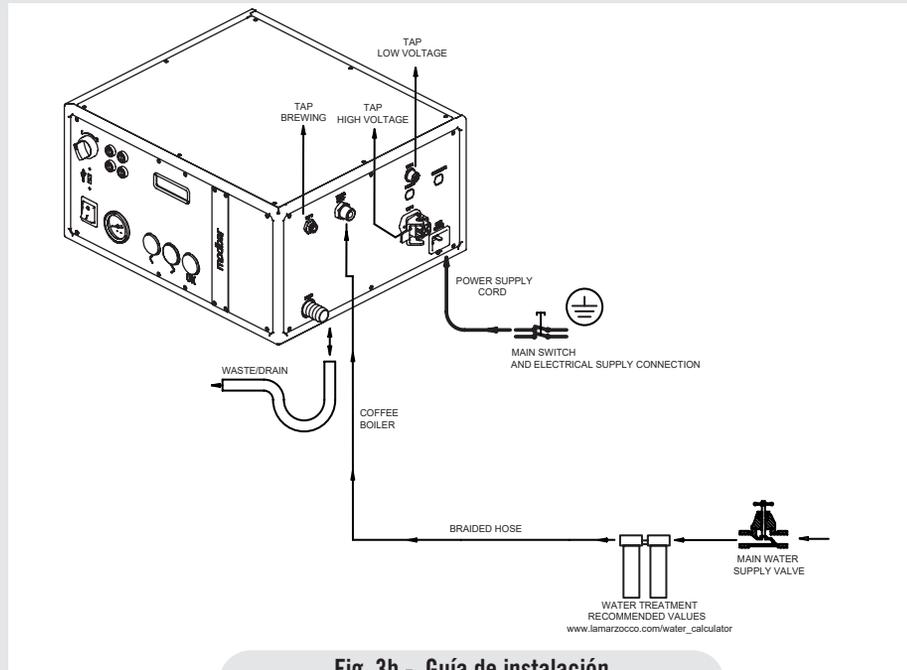


Fig. 3b - Guía de instalación

## 7) Conexión eléctrica

### a) Cable de alimentación

• Este es el cable de alimentación principal que suministra corriente a toda la máquina de café espresso. Están disponibles diversos tipos de cables según los requisitos eléctricos de la máquina de café espresso adquirida:

• Cable tripolar monofásico de 200/220Vca con sección de 4/6/10 mm<sup>2</sup> fijado a la máquina de café espresso mediante un conector dotado de sujetacables

### b) Cable de alimentación motor bomba de agua

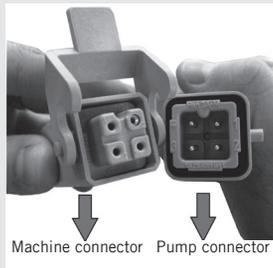
Esta es la línea de alimentación para el motor de la bomba de agua. La electrónica interna encenderá el motor de la bomba cuando sea necesario.

• Cable tripolar con sección de 1,5 mm<sup>2</sup> o AWG 16 tripolar (para la versión certificada UL) fijado a la máquina de café espresso mediante un conector dotado de sujetacables.

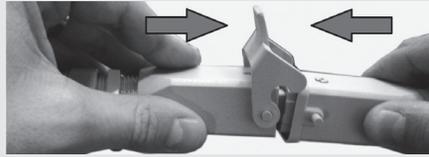
### c) Conexión rápida entre la bomba del agua y la máquina de café espresso

La conexión eléctrica tiene que realizarse por medio de los conectores tal como se muestra en las figuras a continuación:

- Visualización de conectores;



- Conexión de cables;



- Apretamiento de cables;



## 8) Conexión del depósito de agua de descarga

La conexión de la descarga de la máquina de café espresso debe realizarse mediante el tubo de plástico reforzado suministrado. Conecte un extremo del tubo de plástico reforzado al racor del tubo de descarga presente en el lado izquierdo de la máquina de café espresso, fíjelo firmemente utilizando el collar sujetatubos incluido. Conecte el otro extremo a un sistema adecuado de recuperación del agua de descarga.

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

Tabla de especificaciones del agua

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

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

## 4. Puesta en Funcionamiento y Preparación del Café

### ATENCIÓN

Nunca quite el portafiltro mientras sale agua. Esta operación es muy peligrosa puesto que la presión que se genera en el filtro ciego puede ocasionar salidas violentas de agua caliente y ligeramente cáustica que pueden provocar quemaduras graves. La caldera de café contiene agua a temperatura elevada. una temperatura del agua superior a 52°C / 125°F puede ser causa de graves quemaduras o muerte por abrasión.

### ATENCIÓN

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

### ATENCIÓN

No sumergir la máquina en agua y evitar salpicaduras de agua durante la limpieza. Para las operaciones de limpieza, seguir cuidadosamente las instrucciones que se listan a continuación.

#### IMPORTANTE

Para mejorar el sabor del café espresso, la temperatura del agua en la caldera de café, y por lo tanto del grupo, puede aumentarse o disminuirse utilizando la pantalla digital (consulte la guía para la programación del software).

#### 1) Puesta en marcha de la máquina para café espresso

##### a) Llene la caldera con agua

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

##### • Caldera de café

La entrada de agua a la caldera saturada (café) se realiza directamente, nada más abrir los grifos de la canalización hídrica y del depurador, si está presente. Puesto que al entrar agua en la caldera comprimirá el

aire que contiene, será necesario eliminar o “purgar” el aire de la caldera de café. Para realizar la “saturación” completa de la caldera y de los grupos, se debe eliminar todo el aire.

Para eliminar el aire de la caldera o “purgar los grupos”, deberá accionar la palanca del grifo hasta que salga agua del grupo con el módulo en el modo standby (interruptor principal en la posición I, selector en la posición I):



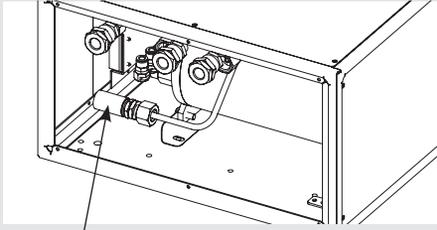
Repita este procedimiento con todos los grifos.

La instalación se habrá completado y la máquina espresso debería estar calentando a las temperaturas de funcionamiento.

#### 2) A la espera de que se caliente la máquina de café espresso

En este período de tiempo, puede suceder que el indicador de presión de la caldera de café alcance los 14-15 bares. Esto podría suceder cada vez que la máquina se está calentando. En este caso es necesario ajustar la válvula de expansión (véase la figura siguiente) de modo que la presión nunca supere el valor de 13 bares. En condiciones de funcionamiento óptimas, el transductor de presión de la

caldera de café, durante la erogación, puede indicar cualquier valor, comprendido entre 0 y 12 bares.



Válvula de expansión

### 3) Erogación de la primera instalación

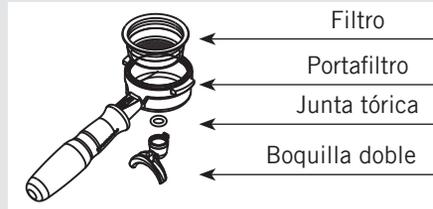
Una vez finalizados los procedimientos de la primera instalación, antes de preparar café, siga estos pasos:

- Instalar los portafiltros insertándolos en cada uno de los grupos y girándolos como se describe en el manual de uso. Luego, erogar agua durante 2 minutos como mínimo de cada grupo de café.
- como mínimo 1 litro para una máquina de uno/dos grupos

### 4) Instalar el portafiltro

Instale el portafiltro introduciéndolo en el grupo y gire la manilla de izquierda a derecha. Una vez introducido correctamente el portafiltro, es posible pulsar un botón de erogación para que salga agua por el portafiltro. Deje que salga agua por el portafiltro vacío durante unos segundos antes de iniciar el proceso de erogación para precalentar el portafiltro.

**Nota:** es importante dejar el portafiltro instalado en la máquina de café espresso cuando no se usa. El portafiltro debe permanecer caliente para que el proceso de erogación de café se desarrolle correctamente.



### 5) Erogación de café

Ahora es posible desmontar uno de los portafiltros para obtener un espresso. Llene el portafiltro con el café molido, compacte el café molido con el compactador incluido ejerciendo una fuerza aproximada de 20 kg y vuelva a montar el portafiltros en el grupo. Presione el botón para iniciar el proceso de dispensación.

**Nota:** algunos consumidores consideran importante el paso de agua por la salida del grupo antes de instalar el portafiltro para eliminar cualquier resto de café y otros residuos del grupo. Algunos repiten la operación después de la salida de cada bebida. Efectúe varias pruebas para encontrar el mejor procedimiento para su café.

### 6) Bomba del agua

Cada vez que sale café es posible regular la presión de la bomba mediante el tornillo by-pass (posicionado bajo el tapón al que

está conectado la bomba de alimentación), en sentido horario para aumentar y en sentido antihorario para disminuir la presión. Regule la presión solo cuando un grupo está suministrando café.

**Nota:** Cuando la resistencia eléctrica de la caldera de café está en funcionamiento, el agua se expande incrementando la presión inicial. Al alcanzar la presión máxima, la válvula de expansión (seguridad) empieza a funcionar soltando algunas gotas de agua, evitando superar la presión de 11-12 bares.

En caso de superar la presión de 12 bares, es necesario regular la válvula de expansión aflojando ligeramente el capuchón. Si esto no es suficiente, retire la válvula y limpie posibles oxidaciones. Esta solución también es válida en caso de que la válvula permanezca abierta en posición de descarga (por ejemplo, si la presión no aumenta a unos 8 bares).

### 7) Información general para preparar el café

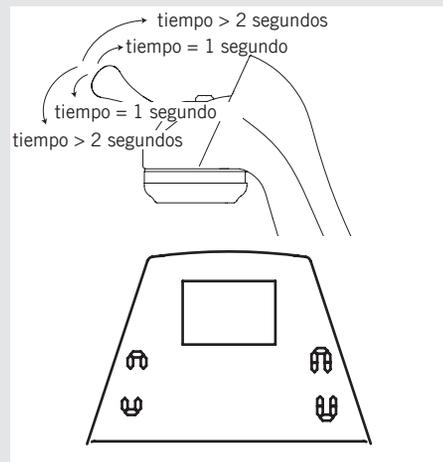
Los portafiltros deben permanecer calientes puesto que está instalados en la parte más baja del grupo y están aislados por una junta de goma. Esto se consigue dejando montados los portafiltros en la máquina de café espresso también cuando no se utiliza. También pueden calentarse los portafiltros previamente. Este procedimiento puede ejecutarse haciendo salir agua caliente por el portafiltro y deteniendo la erogación antes de hacer café.

Recomendamos quitar el disco de café

gastado directamente después de la preparación.

Para obtener una bebida excelente es importantísimo, además del tipo de mezcla, el grado de molido del café. El molido ideal se consigue con la práctica, probando a preparar algunos cafés con el gramaje que se desea utilizar para cada taza (mínimo aconsejado 6-7 gr.). La mejor molienda es la que permite la erogación del café por las boquillas ni demasiado lentamente (gota a gota) ni demasiado rápidamente. Normalmente una dosis doble debería suministrar unos 25cc de café espresso en 25 segundos.

## 8) Operaciones de Dispensación



El grifo de espresso de Modbar puede

comandar múltiples funciones usando una sola palanca.

Para ello es preciso accionar momentáneamente la manija del grifo hacia arriba o hacia abajo. Se pueden configurar cuatro operaciones distintas entre las siete disponibles a través del panel de mandos del módulo.

### Accionamiento corto hacia arriba

La manija del grifo se levanta y vuelve inmediatamente a la posición de reposo.

### Accionamiento corto hacia abajo

La manija del grifo se baja y vuelve inmediatamente a la posición de reposo.

### Accionamiento largo hacia arriba

La manija del grifo se levanta y se mantiene así durante dos segundos antes de volver a la posición de reposo.

### Accionamiento largo hacia abajo

La manija del grifo se baja y se mantiene así durante dos segundos antes de volver a la posición de reposo.

### Siete operaciones disponibles:

- Dosis 1;
- Dosis 2;
- Dosis 3;
- Dosis 4;
- Funcionamiento continuo;
- Enjuague;
- Ciclo de limpieza.

### Operaciones volumétricas (Dosis 1, Dosis 2, Dosis 3, Dosis 4)

El modo volumétrico dispensa agua hasta que se suministra una cantidad de agua predefinida y en ese punto la máquina pone fin a la extracción automáticamente.

Cualquier movimiento (hacia arriba o hacia abajo) de la manija para detener la dispensación.

### Funcionamiento continuo

El modo continuo dispensa agua hasta que el barista pone fin a la extracción moviendo la manija del grifo de nuevo momentáneamente.

### Enjuague

Esta operación activa el ciclo de aclarado.

### Ciclo de limpieza

El equipo Modbar también tiene incorporada una función de ciclo de limpieza/retrolavado.

## 5. Mantenimiento y Limpieza Periódica

**ATENCIÓN**

Esta máquina no está preparada para un uso externo. No use chorros de agua para limpiar la máquina, no posicione la máquina donde se utilizan chorros de agua.

**ATENCIÓN**

El uso de esta máquina es de tipo estrictamente profesional. La máquina debe instalarse en lugares donde el uso está reservado a personal preparado. Se prohíbe el uso por parte de niños.

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

La máquina debe instalarse de modo que el personal técnico pueda acceder a ésta fácilmente para cualquier posible intervención de mantenimiento.

**ATENCIÓN**

En cuanto a las operaciones de limpieza, no sumerja en ni pulverice agua sobre la máquina. Siga las instrucciones recogidas a continuación prestando mucha atención.

**ATENCIÓN**

Para evitar roturas o pérdidas: no ponga ni instale la máquina en lugares donde la temperatura pueda congelar el agua en la caldera o en el sistema hidráulico.

**ATENCIÓN**

Nunca retire el portafiltro cuando el relativo grupo está en fase de erogación de líquidos calientes. La caldera de café contiene agua a temperatura elevada, 52°C / 125°F, y puede causar al instante quemaduras graves o la muerte por abrasión.

**ATENCIÓN**

Si no se cumplen las mencionadas indicaciones, el fabricante declina toda responsabilidad por daños personales y/o materiales.

Lineamientos sobre el servicio general/seguridad en la manutención

- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento y/o limpieza, ponga en posición "OFF" el interruptor general ubicado en la máquina y desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica desenchufando el cable o desconectando el disyuntor. Para realizar las operaciones de limpieza, límitese a las instrucciones indicadas en este manual.

- Tenga cuidado cuando realice las tareas de mantenimiento porque el equipo puede estar caliente. Es aconsejable dejar que el equipo se enfríe totalmente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.

### 1) Limpieza de los grupos y pozos de drenaje

- Ponga una cucharada de detergente en polvo específico para espresso en el filtro ciego en el portafiltro (siguiendo las instrucciones del producto) en el filtro, acople el portafiltro en el grupo que se desea limpiar.
- Mueva la manija del grifo hasta la posición elegida para la limpieza y el ciclo se activará en cada grupo.
- Enjuague el grupo utilizando un filtro normal haciendo salir agua caliente varias veces.

### 2) Limpieza de los filtros

- Ponga 2 o 3 cucharaditas de detergente en polvo específico para espresso en 1/2 litro de agua dentro de un recipiente resistente al calor y lleve a ebullición.
- Sumerja completamente los filtros en la mencionada solución durante unos 30 minutos.
- Enjuague con agua limpia abundante y, al montar del nuevo los portafiltros con filtros en los grupos, accione varias veces la erogación.
- Prepare un café para eliminar los sabores

desagradables.

### 3) Limpieza de los portafiltros

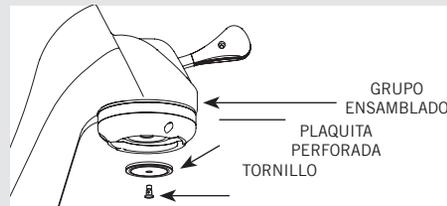
Utilice un instrumento específico para la limpieza (escobilla) y lave los portafiltros bajo el agua caliente. También es posible utilizar un detergente neutro. Para una limpieza extraordinaria, consulte el manual del portafiltro.

### 4) Limpieza de la cubeta de descarga

Para limpiar, retire la cubeta de descarga al menos dos veces por semana, limpie bien el pozo de descarga retirando el posible lodo del fondo utilizando una cuchara.

### 5) Limpieza de la carrocería

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



### 6) Limpieza de las plaquitas perforadas de erogación

- Por efecto de las operaciones de

descarga del portafiltro (tras la erogación de café), pequeños residuos de polvo pueden obstruir poco a poco, también parcialmente, los orificios de infusión. Para limpiarla hay que quitarla, aflojando el tornillo inferior, y sanearla con polvo detergente.

- Ponga 2 o 3 cucharaditas de detergente en polvo específico para espresso en 1/2 litro de agua dentro de un recipiente resistente al calor y lleve a ebullición.
- Sumerja completamente el tornillo y la plaquita perforada en la citada solución durante unos 30 minutos.

### 7) Filtro de agua/descalcificador

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

### 8) Retrolavado

El retrolavado se debe realizar regularmente para asegurar el funcionamiento y la limpieza correcta del sistema espresso. Recomendamos realizar el siguiente procedimiento todas las noches.

- Coloque una medida de detergente Puro Caff en un filtro ciego e insértelo en el grupo que se va a limpiar. (Use la cantidad de detergente recomendada en el envase)
- Active el ciclo de limpieza moviendo la palanca hasta la posición asignada.

- La pantalla de grifos mostrará “@@”. Durante este tiempo, activará y desactivará automáticamente la bomba para realizar un ciclo de limpieza típico.
- Al finalizar, haga correr un flujo continuo de agua a través del filtro.
- Vuelva a insertar el filtro ciego y haga funcionar el ciclo de limpieza automático una vez más, esta vez extrayendo el filtro durante las pausas, vaciando el agua del filtro y volviendo a insertarlo antes de que comience el flujo de agua en el ciclo. (Si el agua comienza a fluir antes de que usted haya insertado el filtro, espere a que finalice el ciclo para evitar el riesgo de salpicaduras y quemaduras con agua caliente)
- Enjuague el grupo utilizando un filtro normal haciendo salir agua caliente varias veces.
- Deseche el primer café espresso antes de recomenzar con el servicio normal para que el filtro se “estacione”.

### **IMPORTANTE**

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

- **Grupos:** instalar los portafiltros insertándolos en cada uno de los grupos y girándolos como se describe en el manual de uso. Luego, erogar como mínimo durante 2 minutos agua de cada grupo de café.

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

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

## 6. Puesta Fuera de Servicio y Demolición

### 1) Puesta fuera de servicio y demolición

Primero ponga en posición “O” u “OFF” el interruptor general.

#### **Desconexión de la alimentación eléctrica**

Desenchufe la máquina de café espresso de la red eléctrica mediante el interruptor general o el dispositivo del circuito asociado. Retire el cable de alimentación de la conexión eléctrica.

#### **Desconexión de la instalación hídrica**

Cierre la alimentación de agua con el correspondiente grifo situado antes de la entrada del agua/descalcificador. Desenchufe el tubo de agua a la entrada del agua/descalcificador.

Desmonte el tubo de descarga del pozo. Ahora puede retirarse la máquina del mostrador prestando atención durante las operaciones para evitar caídas.

La máquina se compone de varios materiales por lo tanto, en caso de que no esté prevista su reutilización, debe transportarse a una empresa especializada que procederá al desmontaje separando los materiales para el posible reciclaje o el traslado a las plantas adecuadas de eliminación.

Es normas vigentes prohíben taxativamente el abandono de la máquina en el suelo público o en cualquier otro lugar propiedad de terceros.

#### **Aviso de reciclaje:**

#### **Advertencia para la Protección del Medio Ambiente.**

¡Los aparatos eléctricos viejos están compuestos por materiales valiosos, ajenos a los residuos domésticos normales! Por eso rogamos a nuestros clientes que contribuyan a la salvaguarda del medio ambiente y de los recursos entregando el presente aparato a los centros de recogida competentes, cuando estén presentes en el territorio.



## 7. Operaciones Programadas de Mantenimiento y de Control

Estas operaciones se añaden a las Operaciones de Mantenimiento y Limpieza Periódica como se especifica en el Cap. 6

Las siguientes operaciones de mantenimiento y control deberán ser realizadas periódicamente por personal técnico cualificado. El tiempo necesario para el mantenimiento periódico está determinado por la cantidad de trabajo cotidiano y/o el consumo de café.

**Nota: La garantía no cubre estas operaciones periódicas.**

### CADA 3/4 MESES

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sustitución de las juntas del grupo</li><li>▪ Sustitución de las plaquitas perforadas</li><li>▪ Verificar la temperatura de preparación del café</li><li>▪ Verificar la presión de preparación del café</li><li>▪ Verificación/anotación de la</li></ul> | <p>dureza del agua (la garantía no es válida si los parámetros del agua no se ajustan al rango especificado en el capítulo “instalación”)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Inspeccionar la válvula o válvulas solenoides</li><li>▪ Inspeccionar las tuberías para ver que no existan fugas u</li></ul> | <p>obstrucciones</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Verificación del correcto funcionamiento de todos los interruptores</li><li>▪ Verificación del estado del filtro</li></ul> |
|--|---|---|

### CADA AÑO (además de las anteriores)

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sustitución de los cestos portafiltro</li><li>▪ Inspección de los cableados eléctricos</li><li>▪ Inspección de los dispositivos de seguridad de las calderas</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Revisión de la válvula de seguridad</li><li>▪ Inspección de la válvula de expansión</li><li>▪ Control de precisión del correcto apriete a 2,4 Nm</li></ul> | <p>de cada cable en la regleta de bornes</p> |
|--|--|--|

### CADA 3 AÑOS (además de las anteriores)

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

## 8. Balanza de Precisión

### 1) Precauciones de uso

El sistema de pesado en condiciones estáticas (\*) tiene una exactitud especificada de +/- 0,5g.

Para un funcionamiento correcto, asegúrese de que:

- El mantenimiento debe realizarse debidamente, por parte de una persona autorizada y de la manera indicada en este manual;
- Utilice la máquina siguiendo las instrucciones especificadas en este manual;
- Asegúrese de que la máquina está instalada sobre un mostrador plano y firme;
- Asegúrese de que el suministro eléctrico es estable y sin ruidos eléctricos.

La etapa de pesado es inherentemente delicada y, de hecho, se condicionada por:

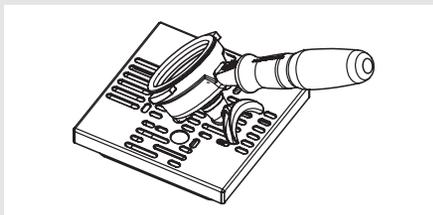
- Vibración de la barra causada, por ejemplo, por otros dispositivos;
- Vibraciones de la máquina causadas, por ejemplo, por el uso del grupo adyacente.

(\*) El pesado estático consiste en pesar un objeto cuyo peso es fijo durante todo el pesado. La máquina no es un dispositivo de pesado certificado para un pesado con carácter legal.

- El sistema de pesado es un dispositivo de precisión que requiere mucha precaución en cuanto a su uso, limpieza y mantenimiento.

- En caso de retirar la bandeja o rejilla principal, asegúrese de no golpear las celdas de carga durante las operaciones de desmontaje y montaje.

- Para proceder con el pesado del portafiltros vacío o lleno de café en polvo, colóquelo tal como se muestra a continuación:



**Únicamente para los usuarios de unidades con dos grifos y básculas de precisión:**

- Utilice únicamente portafiltros y filtros La Marzocco originales, identificados mediante el siguiente símbolo:



- Utilice únicamente portafiltros con doble chorro;

- No coloque en la balanza objetos que pesen más de 1kg;

- No coloque nunca más de 1 kg, a fin de evitar que se dañen las balanzas;

- Utilice la balanza de alta precisión con cuidado, evite golpes, caída de objetos y picos de carga repentinos;

- Todo objeto que se vaya a pesar debe colocarse correctamente en la rejilla de la balanza.

### 2) Limpieza

- La limpieza de las “rejillas individuales” debe realizarse con cuidado, sin sobrecargar las celdas.

- Para un adecuado pesado del portafiltros, asegúrese de que la rejilla está limpia y seca;

- Para evitar el contacto con suciedad antes de colocar el portafiltros, limpie y seque la rejilla;

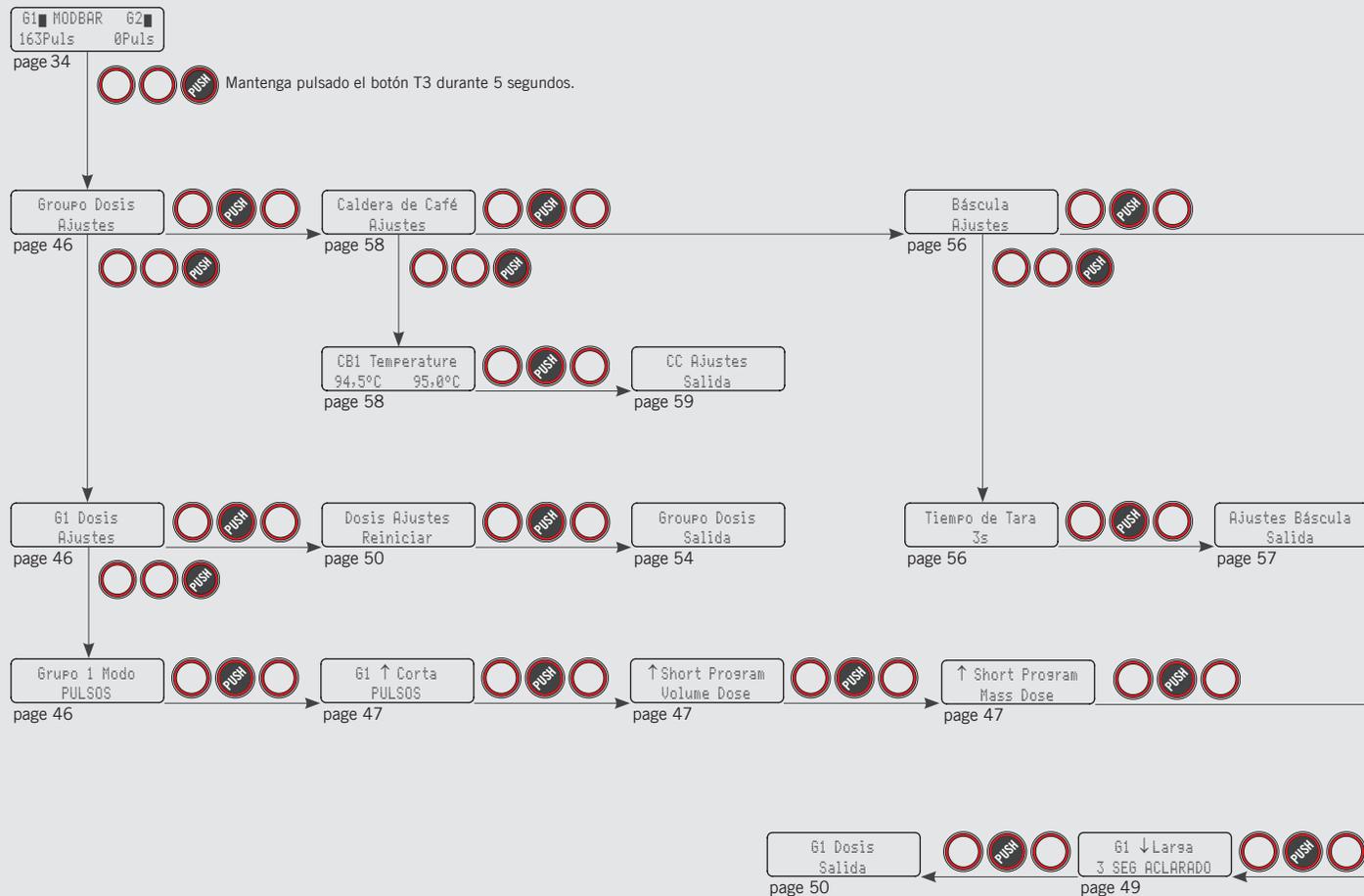
- Tenga cuidado durante los procedimientos de limpieza para evitar que el agua caiga en la balanza y en sus componentes eléctricos.



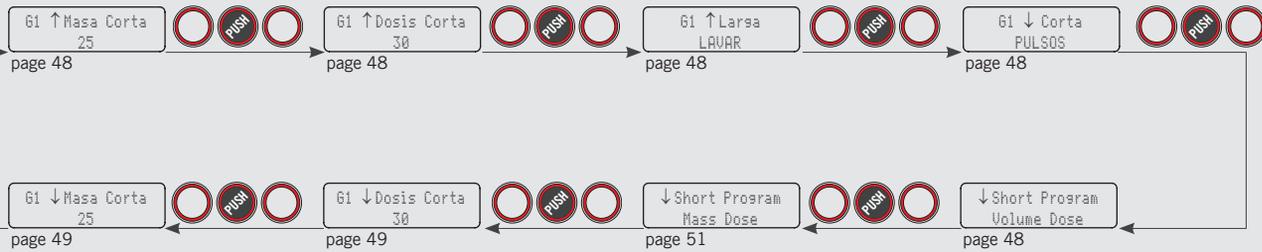
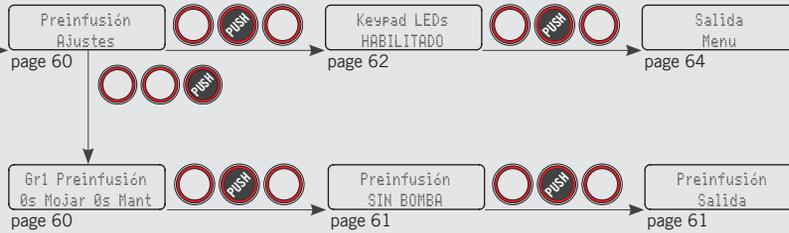


# 9. Guía Para la Programación del Software

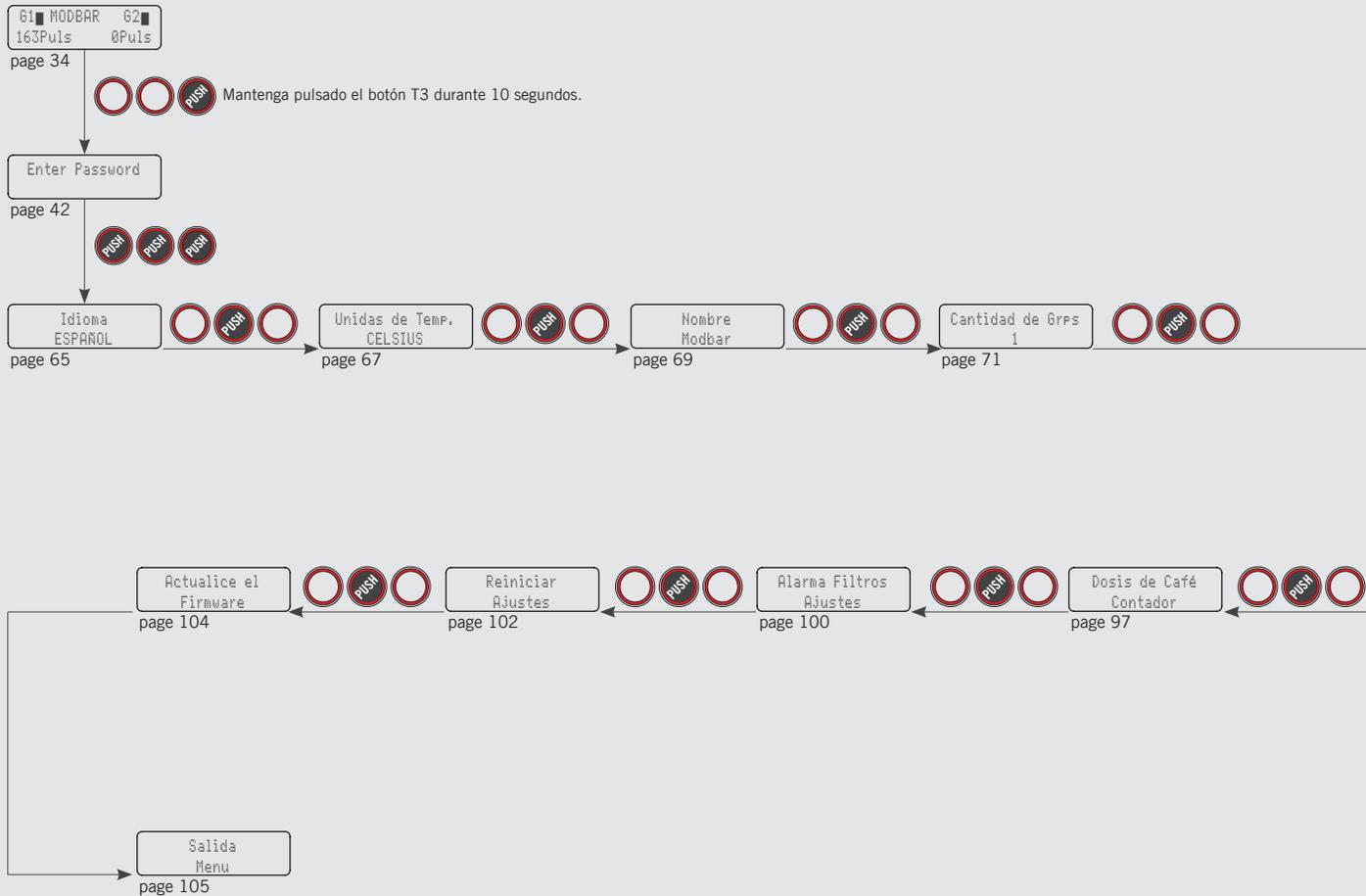
# Programación "Barista"



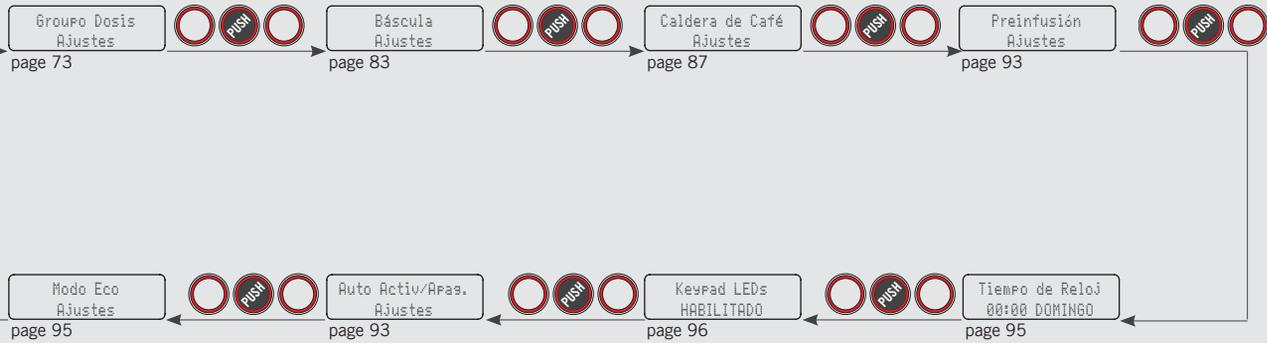
# Programación “Barista”



# Programación "Técnico"



# Programación “Técnico”

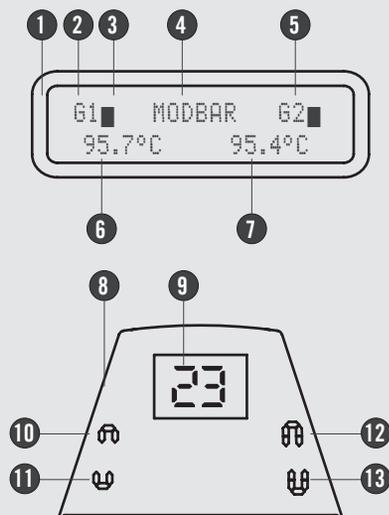


## Introducción a la Programación

### Descripción

- Esta máquina de café espresso está dotada de CPU y muchos de sus parámetros son configurables.
- Además, esta máquina de café espresso utiliza muchas comprobaciones de retroalimentación para resolver problemas cuando se manifiesten.
- Lo siguiente es una breve introducción a los mandos, al visor y al modo en que estos interactúan con el operador.

### Visor digital

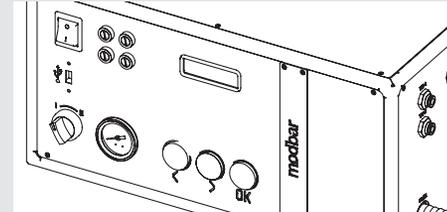
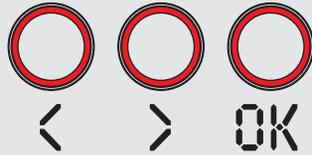


- 1 Visor digital
- 2 Cabezal del grupo 1
- 3 Indicador de calentamiento (encendido durante el calentamiento, apagado cuando se ha alcanzado la temperatura)
- 4 Nombre
- 5 Cabezal del grupo 2 (si está presente)
- 6 Temperatura del grupo 1
- 7 Temperatura del grupo 2
- 8 Visor digital del Tap
- 9 Temporizador
- 10 Accionamiento corto hacia arriba
- 11 Accionamiento corto hacia abajo
- 12 Accionamiento largo hacia arriba
- 13 Accionamiento largo hacia abajo

El visor digital es una pantalla retroiluminada capaz de mostrar 2 líneas de 16 caracteres. El visor permite al operador interactuar con la máquina de café espresso para modificar visualmente los valores de los parámetros. Además, el visor facilita información útil al operador.

Pueden visualizarse numerosas alarmas que avisan al operador de una condición anómala o de una avería. Asimismo, se visualizan simples mensajes para avisar al operador del inicio de una operación o de la necesidad de iniciar un proceso.

## Teclado



El teclado sirve para programar los parámetros de software individuales.  
La programación de los parámetros individuales solo es posible usando los botones.

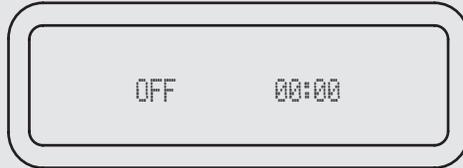
Botón	Descripción
<	Este botón se utiliza en la programación de los parámetros individuales, como el botón “back” del menú. Para simplificar, en este manual se representará con este símbolo < con el nombre <b>T1</b> .
>	Este botón se utiliza en la programación de los parámetros individuales, como el botón “forward” del menú. Para simplificar, en este manual se representará con este símbolo > con el nombre <b>T2</b> .
OK	Este botón se utiliza en la programación de los parámetros individuales, como el botón “enter” del menú. Para simplificar, en este manual se representará con este símbolo OK con el nombre <b>T3</b> .

## Teclado

Botón	Descripción
	Mantenga pulsado este botón durante 5 segundos para activar la función de retrolavado del grifo de espresso número 1.
	Mantenga pulsado este botón durante 5 segundos para activar la función de retrolavado del grifo de espresso número 2 (si está presente).
	Mantenga pulsado este botón durante 5 segundos para acceder al nivel de programación “Barista”. No se necesita contraseña para el acceso.
	Mantenga pulsado este botón durante 10 segundos para acceder al nivel de programación “Técnico”. Se necesita contraseña para el acceso.
	Pulse esta combinación de teclas para salir del modo de programación y volver a los parámetros normales en cualquier momento.

## Procedimiento de Primera Puesta en Marcha

### Encendido de la Máquina para Café Espresso



#### Descripción

A continuación se describe el procedimiento de encendido de la máquina de café espresso la primera vez que se pone en marcha.

- Siga atentamente el proceso para evitar posibles daños a la máquina de café espresso.

- Continúe comprobando la conexión hídrica a la máquina de café espresso.
- Continúe asegurándose de haber llenado las calderas.

Visor	Procedimiento operativo
	<b>1</b> Ponga el interruptor principal en posición 1.  
Use Lever to Fill Boiler	<b>2</b> Para proseguir con el proceso de arranque deberá accionar la palanca del grifo hasta que salga agua del grupo. Accione la palanca del grifo de nuevo para detener la salida del agua.
OFF 00:00	<b>3</b> 
Are the Boilers Filled?	<b>4</b> Para completar el proceso de arranque pulse cualquier botón.
61 ■ H0DBAR 62 ■ 163Puls 0Puls	



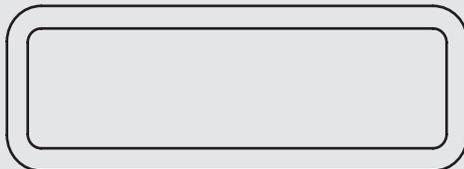
### ATENCIÓN



TENSIÓN PELIGROSA: DESCONECTAR DE LA RED ELÉCTRICA ANTES DE CUALQUIER INTERVENCIÓN

## Procedimiento de Primera Puesta en Marcha

### Encendido de la máquina espresso: modo standby



### Descripción

En esta posición, el módulo está en la posición de standby. En el modo standby, todas las operaciones funcionan normalmente pero no pasa electricidad a los elementos térmicos. Este modo se utiliza para cebar el sistema durante la instalación y también puede ser útil para algunas aplicaciones de diagnóstico.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>1</b>   Ponga el interruptor principal en posición 1.</p> <p><b>2</b> El mensaje de la izquierda aparecerá cuando se encienda la máquina espresso.</p> <p><b>NOTA:</b> Asegúrese de haber retirado todo el aire del grupo antes de poner en marcha la máquina de café espresso.</p> <p>Esta operación solo debe llevarse a cabo una vez, con motivo del ajuste inicial o cuando se extrae el agua de la caldera de café.</p> <p>Las instrucciones para extraer el aire de los grupos están disponibles en la guía de instalación.</p>



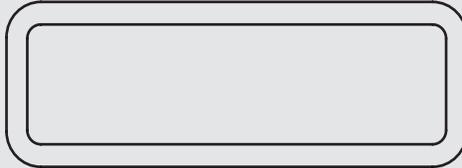
### ATENCIÓN



**TENSIÓN PELIGROSA: DESCONECTAR DE LA RED ELÉCTRICA ANTES DE CUALQUIER INTERVENCIÓN**

## Procedimiento de Primera Puesta en Marcha

### Encendido de la Máquina para Café Espresso



#### Descripción

A continuación se describe el procedimiento de encendido de la máquina de café espresso la primera vez que se pone en marcha.

- Siga atentamente el proceso para evitar posibles daños a la máquina de café espresso.

- Continúe comprobando la conexión hídrica a la máquina de café espresso.
- Continúe asegurándose de haber llenado las calderas.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>1</b></p> <p>Ponga el interruptor principal en posición 1.</p>  <p>Para completar el proceso de arranque pulse cualquier botón. Se mostrará la pantalla que aparece a la izquierda. Una vez que se alcance la temperatura configurada, estos rectángulos se apagarán y se encenderán todas las luces de los botones (si esta opción está habilitada en el menú del barista). La máquina estará entonces lista para su uso. Durante el funcionamiento normal de la máquina, la intermitencia de los rectángulos indica el calentamiento intermitente necesario para mantener la temperatura.</p> <p><b>2</b></p>



### ATENCIÓN



**TENSIÓN PELIGROSA: DESCONECTAR DE LA RED ELÉCTRICA ANTES DE CUALQUIER INTERVENCIÓN**

## Procedimiento de Apagado

### Apagado de la Máquina para Café Espresso



#### Descripción

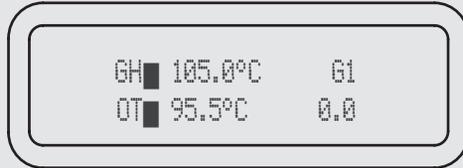
A continuación se describe el procedimiento de apagado de la máquina de café espresso.

- Siga atentamente el proceso para evitar posibles daños a la máquina de café espresso.

- Esta máquina prevé dos modalidades de apagado. Una modalidad apaga todos los componentes dentro de la máquina de café espresso, mientras que la otra corta la energía a toda la máquina de café espresso.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>1</b> A continuación se describe el procedimiento a seguir para apagar la máquina de café espresso de forma segura.</p>
	<p><b>2</b> El mensaje de la izquierda aparecerá cuando se encienda la máquina espresso.</p>
	<p><b>3</b> El mensaje de la izquierda aparecerá cuando se apague la máquina espresso.</p>
	<p>Durante el mantenimiento o si se dan otras condiciones que lo exijan, ponga el interruptor en posición 0.</p> <p>La máquina de café espresso está apagada y no aparece nada en el visor. Es importante seguir este procedimiento cuando se apaga la máquina. En caso contrario, podría dañarse la instalación electrónica.</p> 

### Modalidad de Programación



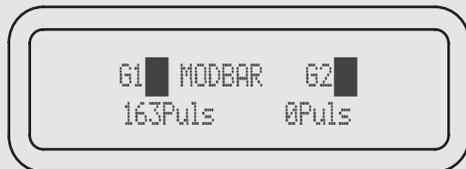
### Descripción

- Para modificar los valores de cualquier parámetro, antes de nada el operador debe acceder a la modalidad de programación.
- En la modalidad de programación existen dos niveles que permiten programar parámetros específicos.
- Los dos niveles de programación son los siguientes:
  - **Nivel Barista** - Los parámetros recogidos en este nivel son los que el operador puede cambiar para intervenir en la calidad del café espresso. Para acceder a estos parámetros no se necesita contraseña.

Visor	Procedimiento operativo
<div data-bbox="158 611 313 656" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">                     G1 MODBAR 62                      163Puls 0Puls                 </div> <div data-bbox="158 756 313 800" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">                     Grupo Dosis                      Ajustes                 </div> <div data-bbox="158 900 313 945" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">                     Salida                      Menu                 </div>	<p style="text-align: center;"><b>Nivel de programación "Barista"</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="346 614 1533 692">1 Cuando la máquina de café espresso está encendida, pulse y mantenga pulsado el botón T3 <b>OK</b>. Unos 5 segundos después aparece la siguiente visualización.</li> <li data-bbox="346 752 1533 806">2 Se trata del nivel de programación "Barista". Permite programar la cantidad de la preparación de cada botón, configurar las calderas del café y la preinfusión y habilitar/inhabilitar la resistencia.</li> <li data-bbox="346 884 1533 951">3 Para salir del modo de programación, navegue hasta el menú de salida mediante los botones T1 &lt; o T2 &gt;. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar la salida o pulse los botones T2 y T3 al mismo tiempo.</li> </ol>

## Acceso a la Modalidad de Programación

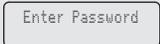
### Modalidad de Programación



### Descripción

- **Nivel técnico** - Los parámetros recogidos en este nivel son los que el técnico puede cambiar para intervenir en las prestaciones de la máquina de café espresso. Estos parámetros vienen configurados de fábrica y su regulación requiere la intervención de un técnico.

La Marzocco recomienda no realizar modificaciones en este nivel. Para acceder a estos parámetros se necesita la contraseña del técnico.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>4</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, pulse y mantenga pulsado el botón T3 <b>OK</b>. nos 10 segundos después aparece la siguiente visualización.</p>
	<p><b>5</b> Se trata del nivel de programación "Técnico". Introduzca la contraseña y pulse los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para recorrer los parámetros disponibles; pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar su selección.</p> <p>Nota: Es necesario ir hasta el menú de salida para salir de la modalidad de programación, o pulsar simultáneamente los botones T2 y T3.</p>

## Lavado de los Grupos



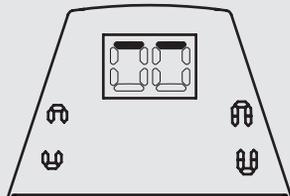
### Descripción

- Este parámetro permite al operador lavar los grupos de café de manera automática realizando, varios ciclos de limpieza.
- Esta máquina de café espresso tiene una función de enjuagado del grupo (enjuagado por chorros) integrada en la electrónica.
- El procedimiento de enjuagado está pensado para dar al operador mayor flexibilidad y libertad respecto a esta operación.

Visor	Procedimiento operativo
	<p>1 Cuando la máquina de café espresso está encendida, para activar el procedimiento de lavado pulse y mantenga pulsados simultáneamente los botones T1  y T3 .</p> <p>Esto activa el procedimiento de lavado de cada grupo.</p> <p>2 Una vez activado, la bomba de agua se pondrá en funcionamiento y la válvula eléctrica del grupo específico al vacío iniciará y apagará el ciclo. Hay unos 10 ciclos preprogramados con un intervalo de 4 segundos. Para interrumpir el enjuagado manualmente, pulse cualquier botón.</p> <p><b>NOTA:</b> Para enjuagar correctamente los grupos, ponga una pequeña cantidad de detergente de limpieza en un cesto portafiltro ciego e introdúzcalo en el grupo a enjuagar antes de activar el proceso de enjuagado. Enjuague el grupo utilizando un filtro normal haciendo salir agua caliente varias veces.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ ATENCIÓN ⚠</b></p> <p><b>LA MAYOR PARTE DE LOS DETERGENTES FORMAN ESPUMA DURANTE EL PROCESO DE LIMPIEZA. ESTE ESPUMA SE RECOGE EN EL DEPÓSITO DE CARGA Y PUEDE IMPEDIR QUE EL AGUA DE DESECHO FLUYA DE MANERA FUNCIONAL. ENJUAGUE SOLO UN GRUPO DE CADA VEZ. EL ENJUAGADO DE VARIOS GRUPOS SIMULTÁNEAMENTE PODRÍA PROVOCAR EL DESBORDAMIENTO DEL DEPÓSITO.</b></p> </div>

## Programación “Barista” (sólo en los modelos de máquina para café espresso ABR)

### Brewratio

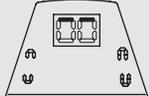
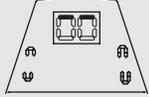
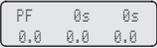


### Descripción

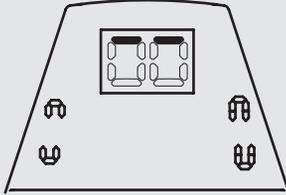
El procedimiento de pesado del portafiltros vacío o lleno de café en polvo se muestra a continuación.

- Este parámetro guarda los valores para la preparación según la tecnología brew ratio.
- Estos valores también se pueden cambiar manualmente introduciendo la configuración del software.

- Para la preparación en modo brew ratio, configure este modo introduciendo la configuración del software.
- Brew ratio: este modo es la proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
   	<p style="text-align: center;"><b>Procedimiento operativo</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pesaje del portafiltro de precisión</b></p> <p><b>1</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, bajar la palanca durante un tiempo superior a 2 segundos, los 2 testigos inferiores empiezan a parpadear y los segmentos del crono giran.</p> <p>2 Cuando los testigos inferiores dejan de parpadear, posicionar el portafiltro de precisión vacío en el alojamiento practicado en la rejilla como se describe en el capítulo 8. El valor se registra automáticamente. Este procedimiento debe realizarse en la primera instalación, aunque es posible repetirlo en cualquier momento (por ejemplo si utilizamos un set de portafiltros).</p> <p><b>3</b> Cuando los testigos inferiores se apagan y los segmentos del crono dejan de girar, la calibración del portafiltro de precisión ha terminado.</p>

## Brewratio



### Descripción

El procedimiento de pesado del portafiltros vacío o lleno de café en polvo se muestra a continuación.

- Este parámetro guarda los valores para la preparación según la tecnología brew ratio.
- Estos valores también se pueden cambiar manualmente introduciendo la configuración del software.

- Para la preparación en modo brew ratio, configure este modo introduciendo la configuración del software.
- Brew ratio: este modo es la proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
	<p style="text-align: center;"><b>Pesaje del portafiltro de precisión llenado café en polvo</b></p> <p><b>4</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, subir la palanca durante un tiempo superior a 2 segundos, los 2 testigos superiores empiezan a parpadear y los segmentos del crono giran.</p>
	<p><b>5</b> Cuando los testigos superiores dejan de parpadear, posicionar el portafiltro de precisión lleno de café en polvo en el alojamiento practicado en la rejilla como se describe en el capítulo 8. El valor se registra automáticamente. Este procedimiento debe realizarse en la primera instalación, aunque es posible repetirlo en cualquier momento (por ejemplo si utilizamos un set de portafiltros).</p>
	<p><b>6</b> Cuando los testigos superiores se apagan y los segmentos del crono dejan de girar, la calibración del portafiltro de precisión ha terminado.</p>

## Programación “Barista”

### Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
	<b>1</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, pulse y mantenga pulsado el botón T3 <b>OK</b> para acceder a la programación “Barista”. Unos 5 segundos después aparece la siguiente visualización.
	<b>2</b> Pulse el botón T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú siguiente:
	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para iniciar el procedimiento de programación de las dosis.
	<b>4</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú y muévase utilizando T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para elegir entre PULSOS, MASS y BREWRATIO, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.

## Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
G1 ↑ Corta PULSOS	<b>5</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú y muévase utilizando T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para elegir entre PULSOS, LAVAR, 3 SEG ACLARADO y CONTINUA, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.
↑ Short Program Volume Dose	<b>6</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para iniciar el procedimiento de programación de las dosis.
Pulsa Entra Para Salir  Pulsa para Alto 10 Pulsos Is	<b>7</b> Para configurar el tiempo de preparación de un café corto, deberá accionar la palanca del grifo hasta que salga agua del grupo. Accione la palanca del grifo de nuevo para detener y guardar la dosis deseada.
G1B1 Guarda 10 Pulsos	

## Programación “Barista”

### Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
G1 ↑ Dosis Corta 30	<b>8</b> Pulse el botón T1 < y T2 > para visualizar la dosis de cada botón. Pulsando el botón T3 OK, parpadeará el valor de la dosis, utilice el botón T1 < o T2 > para modificar este valor. Pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
G1 ↑ Larga LAVAR	<b>9</b> Pulse el botón T3 OK para entrar en el menú y muévase utilizando T1 < y T2 > para elegir entre PULSOS, LAVAR, 3 SEG ACLARADO y CONTINUA, pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
G1 ↓ Corta PULSOS	<b>10</b> Pulse el botón T3 OK para entrar en el menú y muévase utilizando T1 < y T2 > para elegir entre PULSOS, LAVAR, 3 SEG ACLARADO y CONTINUA, pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
↓ Short Program Volume Dose	<b>11</b> Pulse el botón T3 OK para iniciar el procedimiento de programación de las dosis.

## Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
Pulsa Entra Para Salir  Pulsa para Alto 10 Pulsos is  G1B1 Guarda 10 Pulsos	<b>12</b> Para configurar el tiempo de preparación de un café corto, deberá accionar la palanca del grifo hasta que salga agua del grupo. Accione la palanca del grifo de nuevo para detener y guardar la dosis deseada.
G1 ↓ Dosis Corta 60	<b>13</b> Pulse el botón T1 < y T2 > para visualizar la dosis de cada botón. Pulsando el botón T3 OK, parpadeará el valor de la dosis, utilice el botón T1 < o T2 > para modificar este valor. Pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
G1 ↓ Larga 3 SEG ACLARADO	<b>14</b> Pulse el botón T3 OK para entrar en el menú y muévase utilizando T1 < y T2 > para elegir entre PULSOS, LAVAR, 3 SEG ACLARADO y CONTINUA, pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.

## Programación “Barista”

### Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
<div data-bbox="118 611 277 659" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">           G1 Dosis Salida         </div> <div data-bbox="118 871 277 919" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">           G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls         </div>	<p><b>15</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para visualizar el menú de salida, pulse T3 OK para volver a la programación “Barista”.</p> <p><b>16</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p> <p><b>17</b> Pulse T2 &gt; y T3 OK simultáneamente para salir de la programación y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p>

## Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
	<b>1</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, pulse y mantenga pulsado el botón T3 <b>OK</b> para acceder a la programación “Barista”. Unos 5 segundos después aparece la siguiente visualización.
	<b>2</b> Pulse el botón T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú siguiente:
	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para iniciar el procedimiento de programación de las dosis.
	<b>4</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú y muévase utilizando T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para elegir entre PULSOS, MASA y BREWRATIO, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.

## Programación “Barista” (sólo en los modelos de máquina para café espresso ABR)

### Programación Dosis

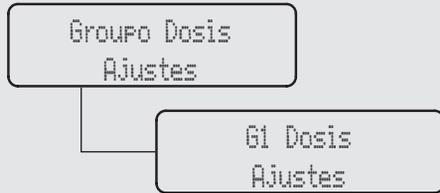


### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
G1 ↑ Brew Ratio 1:2.00	<b>4</b> Pulse el botón T1 < o T2 > para ver la dosis de cada botón. Al pulsar el botón T3 OK, el valor de la dosis parpadea. Pulse el botón T1 < o T2 > para cambiar el valor y pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
G1 ↑ Larea PESARE CAFFE	<b>5</b> Pulse el botón T1 < o T2 > para ver la masa de café de cada grupo. Al pulsar el botón T3 OK, el valor parpadea. Pulse el botón T1 < o T2 > para cambiar el valor y pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
G1 ↓ Larea PESAR CAFÉ	<b>6</b> Pulse el botón T1 < o T2 > para ver la masa del portafiltros de cada grupo. Al pulsar el botón T3 OK, el valor parpadea. Pulse el botón T1 < o T2 > para cambiar el valor y pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
G1 Masa PF 800.0g	<b>7</b> Pulse el botón T1 < o T2 > para ver la masa del portafiltros de cada grupo. Al pulsar el botón T3 OK, el valor parpadea. Pulse el botón T1 < o T2 > para cambiar el valor y pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.

## Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>8</b> Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para ver la masa de café de cada grupo. Al pulsar el botón T3 <b>OK</b>, el valor parpadea. Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para cambiar el valor y pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.</p>
	<p><b>9</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Barista”.</p>
	<p><b>10</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p>
	<p><b>11</b> Pulse T2 &gt; y T3 <b>OK</b> simultáneamente para salir de la programación y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p>

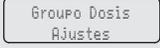
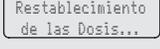
## Programación “Barista”

### Programación Dosis

### Descripción

- Este parámetro permite al operador cancelar todas las dosis configuradas.

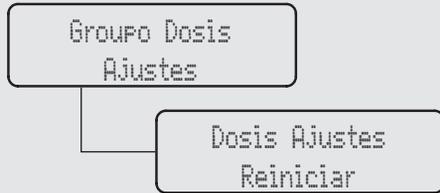


Visor	Procedimiento operativo
	<b>1</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, pulse y mantenga pulsado el botón T3 <b>OK</b> para acceder a la programación “Barista”. Unos 5 segundos después aparece la siguiente visualización.
	<b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el procedimiento de programación de las dosis.
	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el procedimiento.
	<b>4</b> Se habrán borrado todos los ajustes.

## Programación Dosis

### Descripción

- Este parámetro permite al operador cancelar todas las dosis configuradas.



Visor	Procedimiento operativo
<div data-bbox="158 611 313 656" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">           Grupo Dosis Salida         </div>	<p><b>5</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Barista”.</p> <p><b>6</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p>
<div data-bbox="158 872 313 917" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">           G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls         </div>	<p><b>7</b> Pulse T2 &gt; y T3 <b>OK</b> simultáneamente para salir de la programación y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p>

## Programación “Barista” (sólo en los modelos de máquina para café espresso ABR)

### Programación Báscula



### Descripción

- Este parámetro permite al operador visualizar y modificar manualmente la dosis de cada indicador de selección.
- Para una mayor precisión y coherencia de las dosis, le recomendamos configurar cada indicador de selección.
- La dosis se puede configurar en pulsos o peso.

Visor	Procedimiento operativo
	<b>1</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, pulse y mantenga pulsado el botón T3 <b>OK</b> para acceder a la programación “Barista”. Unos 5 segundos después aparece la siguiente visualización.
	<b>2</b> Pulse el botón T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú siguiente:
	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para iniciar el procedimiento de programación de las dosis.
	<b>4</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, muévase por los parámetros utilizando los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para ajustar el valor deseado. Este parámetro es único para todos los grupos.

## Programación Báscula



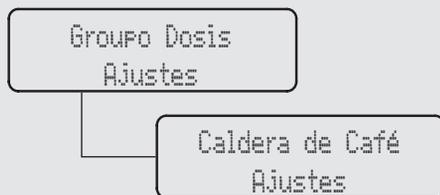
### Descripción

- Este parámetro permite al operador visualizar y modificar manualmente la dosis de cada indicador de selección.
- Para una mayor precisión y coherencia de las dosis, le recomendamos configurar cada indicador de selección.
- La dosis se puede configurar en pulsos o peso.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>5</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para visualizar el menú de salida, pulse T3 OK para volver a la programación “Barista” programming.</p>
	<p><b>6</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p>
	<p><b>7</b> Pulse T2 &gt; y T3 OK simultáneamente para salir de la programación y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p>

## Programación “Barista” (sólo en los modelos de máquina para café espresso ABR)

### Caldera de Café

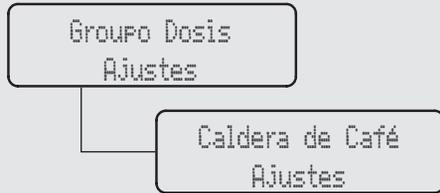


### Descripción

- Este parámetro permite al técnico programar la temperatura de la caldera de café. Cada grupo puede tener una programación diferente.
- En las máquinas espresso con un grupo solamente se puede configurar la caldera del café 1, mientras que en las máquinas espresso con dos grupos también se puede configurar la caldera del café 2.

Visor	Procedimiento operativo
	<b>1</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, pulse y mantenga pulsado el botón T3 <b>OK</b> para acceder a la programación “Barista”. Unos 5 segundos después aparece la siguiente visualización.
	<b>2</b> Pulse el botón T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú siguiente:
	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.
	<b>4</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para configurar la temperatura deseada, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor. La temperatura que se indica a la izquierda es la temperatura real del grupo mientras que la temperatura de la derecha es la temperatura configurada.

## Caldera de Café



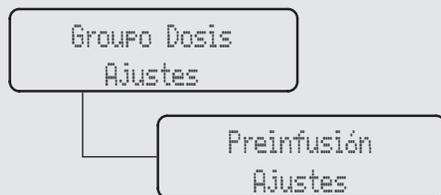
### Descripción

- Este parámetro permite al técnico programar la temperatura de la caldera de café. Cada grupo puede tener una programación diferente.
- En las máquinas espresso con un grupo solamente se puede configurar la caldera del café 1, mientras que en las máquinas espresso con dos grupos también se puede configurar la caldera del café 2.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>5</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Barista”.</p>
	<p><b>6</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p>
	<p><b>7</b> Pulse T2 &gt; y T3 <b>OK</b> simultáneamente para salir de la programación y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p>

## Programación “Barista”

### Preinfusión o Preerogación



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar el tiempo de preinfusión del agua con el café. Cada grupo puede tener una programación diferente.
- La preinfusión solo tiene dos valores a regular para cada grupo. El tiempo (en segundos) en el cual la válvula de erogación está abierta durante el ciclo de preerogación. “ y el tiempo (en segundos) en el cual la válvula de

erogación está cerrada durante el ciclo de preerogación, durante este tiempo la bomba permanece activada. Una vez terminado el ciclo de preerogación, continuará el ciclo normal de erogación hasta su término.

- En una máquina espresso compuesta de dos grupos, estos se identifican como grupo 1 y grupo 2.

Visor	Procedimiento operativo
	<b>1</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, pulse y mantenga pulsado el botón T3 <b>OK</b> para acceder a la programación “Barista”. Unos 5 segundos después aparece la siguiente visualización.
	<b>2</b> Pulse el botón T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú siguiente:
	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.
	<b>5</b> Press T1 <b>&lt;</b> or T2 <b>&gt;</b> to select the group whose parameters you want to set. By pressing the T3 button <b>OK</b> the first value will blink. Use the buttons T1 <b>&lt;</b> and T2 <b>&gt;</b> to reach the value that you want to set, press T3 <b>OK</b> to confirm. Repeat this operation to set the second value. Permite configurar el tiempo de preinfusión dos segundos como mínimo.

## Preinfusión o Preerogación



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar el tiempo de preinfusión del agua con el café. Cada grupo puede tener una programación diferente.
- La preinfusión solo tiene dos valores a regular para cada grupo. El tiempo (en segundos) en el cual la válvula de erogación está abierta durante el ciclo de preerogación. “ y el tiempo (en segundos) en el cual la válvula de

erogación está cerrada durante el ciclo de preerogación, durante este tiempo la bomba permanece activada. Una vez terminado el ciclo de preerogación, continuará el ciclo normal de erogación hasta su término.

- En una máquina espresso compuesta de dos grupos, estos se identifican como grupo 1 y grupo 2.

Visor	Procedimiento operativo
	<b>5</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para elegir entre SIN BOMBA y CON BOMBA, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.
	<b>6</b> Pulse T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Barista”. programming.
	<b>7</b> Pulse T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para seguir programando los restantes parámetros.
	<b>8</b> Pulse T2 <b>&gt;</b> y T3 <b>OK</b> simultáneamente para salir de la programación y volver al uso normal de la máquina de café espresso.

## Programación “Barista”

### Keypad LEDs



### Descripción

- Este parámetro permite al usuario habilitar/inhabilitar el led del panel de mandos.

Visor	Procedimiento operativo
	<b>1</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, pulse y mantenga pulsado el botón T3 <b>OK</b> para acceder a la programación “Barista”. Unos 5 segundos después aparece la siguiente visualización.
	<b>2</b> Pulse el botón T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú siguiente:
	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para elegir entre <b>HABILITADO</b> y <b>DISCAPACITADOS</b> , pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.
	<b>4</b> Pulse T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para seguir programando los restantes parámetros.

## Keypad LEDs

### Descripción

- Este parámetro permite al usuario habilitar/inhabilitar el led del panel de mandos.

Grupo Dosis  
Ajustes

Keypad LEDs  
HABILITADO

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>5</b> Press T2 <math>\triangleright</math> and T3 <b>OK</b> at the same time to exit the programming mode and return to the normal use of the espresso machine.</p>

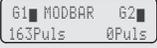
## Programación “Barista”

### Salida Menú



### Descripción

- Este parámetro permite al operador salir de la programación “Barista” y volver al uso normal de la máquina de café espresso.

Visor	Procedimiento operativo
 	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="310 617 1438 653">1 Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Barista”.</li><li data-bbox="310 732 1491 792">2 Como alternativa, es posible salir de la programación “Barista” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 &gt; y T3 <b>OK</b> simultáneamente.</li></ol>

## Idioma

## Descripción

- Este parámetro permite al técnico modificar el idioma de la visualización.



Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>1</b> Cuando la máquina de café espresso está encendida, pulse y mantenga pulsado el botón T3 <b>OK</b>. Unos 10 segundos después aparece la siguiente visualización.</p>
	<p><b>2</b> Introduzca la contraseña del técnico utilizando los botones T1 <b>&lt;</b>, T2 <b>&gt;</b> y T3 <b>OK</b>. Tras la aceptación aparece la siguiente visualización.</p>
	<p><b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para elegir el idioma deseado, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar la opción.</p>
	<p><b>4</b> Pulse T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para seguir programando los restantes parámetros.</p>

## Programación “Técnico”

### Idioma

### Descripción

- Este parámetro permite al técnico modificar el idioma de la visualización.

Enter Password

Idioma  
ESPAÑOL

Visor	Procedimiento operativo
<p data-bbox="120 611 277 659">Salida Menu</p> <p data-bbox="120 744 277 792">G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</p>	<p data-bbox="310 611 1488 665"><b>5</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 &lt; y T2 &gt; hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 OK para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p> <p data-bbox="310 732 1488 792"><b>6</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 &gt; y T3 OK simultáneamente.</p>

## Unidad de Medida de la Temperatura

Enter Password

Unidas de Temp.  
CELSIUS

### Descripción

- Este parámetro permite al técnico cambiar la visualización de la temperatura de grados centígrados a grados farenheit y viceversa.

Visor	Procedimiento operativo
<p>Enter Password</p>	<p><b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 &lt; y T2 &gt; hasta visualizar lo siguiente.</p>
<p>Unidas de Temp. CELSIUS</p>	<p><b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 &lt; y T2 &gt; para elegir la opción deseada, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar la opción.</p>
	<p><b>3</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p>
<p>Salida Menu</p>	<p><b>4</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 &lt; y T2 &gt; hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p>

## Programación “Técnico”

### Unidad de Medida de la Temperatura

Enter Password

Unidas de Temp.  
CELSIUS

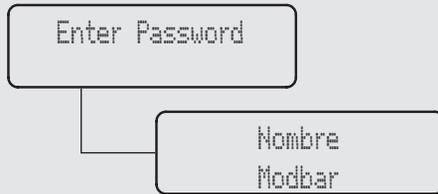
### Descripción

- Este parámetro permite al técnico cambiar la visualización de la temperatura de grados centígrados a grados farenheit y viceversa.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>5</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 ➤ y T3 OK simultáneamente.</p>

### Nombre

### Descripción



- Este parámetro permite al técnico configurar un nombre de usuario de 16 caracteres.
- El nombre de usuario se visualiza constantemente en la segunda línea del visor.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 &lt; y T2 &gt; hasta visualizar lo siguiente.</p>
	<p><b>2</b> Pulse el botón T3 OK para entrar en el menú, utilice los botones T1 &lt; y T2 &gt; para elegir la letra deseada, pulse el botón T3 OK para confirmar y avanzar en la escritura.</p>
	<p><b>3</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p>
	<p><b>4</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 &lt; y T2 &gt; hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 OK para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p>

## Programación “Técnico”

### Nombre

Enter Password

Nombre  
Modbar

### Descripción

- Este parámetro permite al técnico configurar un nombre de usuario de 16 caracteres.
- El nombre de usuario se visualiza constantemente en la segunda línea del visor.

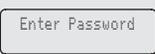
Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>5</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 ➤ y T3 OK simultáneamente.</p>

## Cantidad de Grps

### Descripción

- Este parámetro permite al técnico configurar el número de grupos.



Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 &lt; y T2 &gt; hasta visualizar lo siguiente.</p>
	<p><b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú y muévase utilizando T1 &lt; y T2 &gt; para elegir entre 1 y 2, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.</p>
	<p><b>3</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p>
	<p><b>4</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 &lt; y T2 &gt; hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p>

## Programación “Técnico”

### Cantidad de Grps

Enter Password

Cantidad de Grps

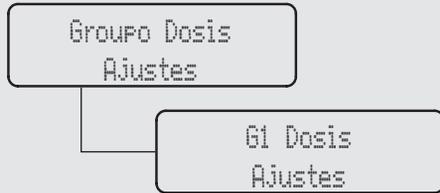
1

### Descripción

- Este parámetro permite al técnico configurar el número de grupos.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>5</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 ➤ y T3 OK simultáneamente.</p>

## Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
Enter Password	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
Grupo Dosis Ajustes	<b>2</b> Pulse el botón T1 < o T2 > para visualizar el menú siguiente:
G1 Dosis Ajustes	<b>3</b> Pulse el botón T3 OK para iniciar el procedimiento de programación de las dosis.
Grupo 1 Modo PULSOS	<b>4</b> Pulse el botón T3 OK para entrar en el menú y muévase utilizando T1 < y T2 > para elegir entre PULSOS, MASA y BREWRATIO, pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.

## Programación “Técnico”

### Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
G1 ↑ Corta PULSOS	<b>5</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú y muévase utilizando T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para elegir entre PULSOS, LAVAR, 3 SEG ACLARADO y CONTINUA, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.
↑ Short Program Volume Dose	<b>6</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para iniciar el procedimiento de programación de las dosis.
Pulsa Entra Para Salir  Pulsa para Alto 10 Pulsos 1s	<b>7</b> Para configurar el tiempo de preparación de un café corto, deberá accionar la palanca del grifo hasta que salga agua del grupo. Accione la palanca del grifo de nuevo para detener y guardar la dosis deseada.
G1B1 Guarda 10 Pulsos	

## Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
G1 ↑ Dosis Corta 30	<b>8</b> Pulse el botón T1 < y T2 > para visualizar la dosis de cada botón. Pulsando el botón T3 OK, parpadeará el valor de la dosis, utilice el botón T1 < o T2 > para modificar este valor. Pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
G1 ↑ Larga LAVAR	<b>9</b> Pulse el botón T3 OK para entrar en el menú y muévase utilizando T1 < y T2 > para elegir entre PULSOS, LAVAR, 3 SEG ACLARADO y CONTINUA, pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
G1 ↓ Corta PULSOS	<b>10</b> Pulse el botón T3 OK para entrar en el menú y muévase utilizando T1 < y T2 > para elegir entre PULSOS, LAVAR, 3 SEG ACLARADO y CONTINUA, pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
↓ Short Program Volume Dose	<b>11</b> Pulse el botón T3 OK para iniciar el procedimiento de programación de las dosis.

## Programación “Técnico”

### Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
Pulsa Entra Para Salir  Pulsa para Alto 10 Pulsos 1s  G1B1 Guarda 10 Pulsos	<b>12</b> Para configurar el tiempo de preparación de un café corto, deberá accionar la palanca del grifo hasta que salga agua del grupo. Accione la palanca del grifo de nuevo para detener y guardar la dosis deseada.
G1 ↓ Dosis Corta 60	<b>13</b> Pulse el botón T1 ◀ y T2 ▶ para visualizar la dosis de cada botón. Pulsando el botón T3 OK, parpadeará el valor de la dosis, utilice el botón T1 ◀ o T2 ▶ para modificar este valor. Pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
G1 ↓ Larga 3 SEG ACLARADO	<b>14</b> Pulse el botón T3 OK para entrar en el menú y muévase utilizando T1 ◀ y T2 ▶ para elegir entre PULSOS, LAVAR, 3 SEG ACLARADO y CONTINUA, pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.

## Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>15</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.</p> <p><b>16</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p>
	<p><b>17</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 &gt; y T3 <b>OK</b> simultáneamente.</p>

## Programación “Técnico” (sólo en los modelos de máquina para café espresso ABR)

### Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
Enter Password	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
Grupo Dosis Ajustes	<b>2</b> Pulse el botón T1 < o T2 > para visualizar el menú siguiente:
G1 Dosis Ajustes	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para iniciar el procedimiento de programación de las dosis.
Grupo 1 Modo BREWRATIO	<b>4</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú y muévase utilizando T1 < y T2 > para elegir entre PULSOS, MASS y BREWRATIO, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.

## Programación Dosis



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>4</b> Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para ver la dosis de cada botón. Al pulsar el botón T3 <b>OK</b>, el valor de la dosis parpadea. Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para cambiar el valor y pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.</p>
	<p><b>5</b> Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para ver la masa de café de cada grupo. Al pulsar el botón T3 <b>OK</b>, el valor parpadea. Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para cambiar el valor y pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.</p>
	<p><b>6</b> Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para ver la masa del portafiltros de cada grupo. Al pulsar el botón T3 <b>OK</b>, el valor parpadea. Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para cambiar el valor y pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.</p>
	<p><b>7</b> Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para ver la masa del portafiltros de cada grupo. Al pulsar el botón T3 <b>OK</b>, el valor parpadea. Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para cambiar el valor y pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.</p>

## Programación “Técnico” (sólo en los modelos de máquina para café espresso ABR)

### Programación Dosis



### Descripción

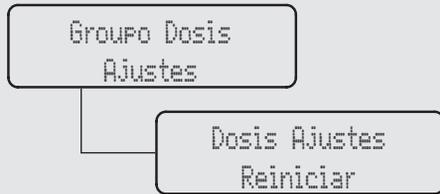
- Este parámetro permite al operador programar la cantidad de café (cantidad de la preparación) para cada indicador de selección.
- La cantidad de la preparación se puede configurar en tiempo (segundos), pulsos o peso.
- Una vez programado, el indicador de selección permanecerá iluminado.
- Es posible configurar la dosis para una preparación corta y una larga en el mismo indicador de selección.
- Modo PULSOS: control de dosis en volumen
- Modo MASA: control de dosis en masa
- Modo BREW RATIO: proporción entre el café en polvo y el peso de la bebida

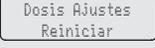
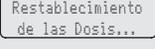
Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>8</b> Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para ver la masa de café de cada grupo. Al pulsar el botón T3 <b>OK</b>, el valor parpadea. Pulse el botón T1 &lt; o T2 &gt; para cambiar el valor y pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.</p>
	<p><b>9</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.</p>
	<p><b>10</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p>
	<p><b>11</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 &gt; y T3 <b>OK</b> simultáneamente.</p>

## Programación Dosis

### Descripción

- Este parámetro permite al operador cancelar todas las dosis configuradas.



Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1  y T2  hasta visualizar lo siguiente.</p>
	<p><b>2</b> Pulse el botón T3  para entrar en el procedimiento de programación de las dosis.</p>
	<p><b>3</b> Pulse el botón T3  para confirmar el procedimiento.</p>
	<p><b>4</b> Se habrán borrado todos los ajustes.</p>

## Programación “Técnico”

### Programación Dosis

### Descripción

- Este parámetro permite al operador cancelar todas las dosis configuradas.



Visor	Procedimiento operativo
	<b>5</b> Pulse T1 < o T2 > para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.
	<b>6</b> Pulse T1 < o T2 > para seguir programando los restantes parámetros.
	<b>7</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 > y T3 <b>OK</b> simultáneamente.

## Programación Báscula



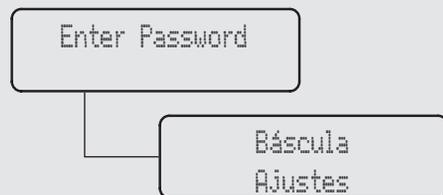
### Descripción

- Este parámetro permite al operador visualizar y modificar manualmente la dosis de cada indicador de selección.
- Para una mayor precisión y coherencia de las dosis, le recomendamos configurar cada indicador de selección.
- La dosis se puede configurar en pulsos o peso.
- Este parámetro permite al técnico configurar diversos parámetros de las balanzas como:
  - Activación/desactivación del parámetro offset;
  - Configuración del tiempo de lectura de peso;
  - Calibración de las balanzas;
  - Actualización del software de las balanzas.

Visor	Procedimiento operativo
Enter Password	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
Báscula Ajustes	<b>2</b> Pulse el botón T3 OK para iniciar el procedimiento de programación de las dosis.
Auto Offset HABILITADO	<b>3</b> Pulse el botón T3 OK para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > para elegir entre HABILITADO y DISCAPACITADOS, pulse el botón T3 OK para confirmar el valor deseado.
Tiempo de Tara 3s	<b>4</b> Pulse el botón T3 OK para entrar en el menú, muévase por los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > para ajustar el valor deseado. Este parámetro es único para todos los grupos.

## Programación “Técnico” (sólo en los modelos de máquina para café espresso ABR)

### Programación Báscula



### Descripción

- Este parámetro permite al operador visualizar y modificar manualmente la dosis de cada indicador de selección.
- Para una mayor precisión y coherencia de las dosis, le recomendamos configurar cada indicador de selección.
- La dosis se puede configurar en pulsos o peso.
- Este parámetro permite al técnico configurar diversos parámetros de las balanzas como:
  - Activación/desactivación del parámetro offset;
  - Configuración del tiempo de lectura de peso;
  - Calibración de las balanzas;
  - Actualización del software de las balanzas.

Visor	Procedimiento operativo
	<b>5</b> Este parámetro indica que la balanza está conectada correctamente, muévase utilizando las teclas T1  y T2  para visualizar el menú siguiente.
	<b>6</b> Pulse el botón T3  para iniciar el procedimiento de ensayo.
	<b>7</b> Retire de la balanza cualquier objeto y pulse el botón T3  para confirmar. Posicione los pesos de referencia sobre la balanza y pulse el botón T3  para confirmar. A la fin del proceso aparecerán los valores de auto calibración o un mensaje de confirmación. Repita esta operación para cada grupo.
	<b>8</b> Pulse T2  para proceder en la programación y pulse el botón T3  para actualizar el firmware balanzas si necesita.

## Programación Báscula



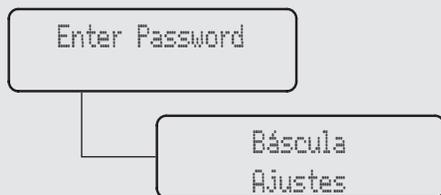
### Descripción

- Este parámetro permite al operador visualizar y modificar manualmente la dosis de cada indicador de selección.
- Para una mayor precisión y coherencia de las dosis, le recomendamos configurar cada indicador de selección.
- La dosis se puede configurar en pulsos o peso.
- Este parámetro permite al técnico configurar diversos parámetros de las balanzas como:
  - Activación/desactivación del parámetro offset;
  - Configuración del tiempo de lectura de peso;
  - Calibración de las balanzas;
  - Actualización del software de las balanzas.

Visor	Procedimiento operativo
Visualiza versión basculas	<b>9</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.
Báscula G1 HW3.0 FW2.5.2	<b>10</b> Utilice los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para visualizar la versión hardware y software instalada.
Versión basculas Salida	<b>11</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del submenú.
Start Scale Testins	<b>12</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para iniciar el procedimiento de ensayo.
0.0 0.0 0.0 Entra para Salir	Ahora es posible poner cualquier peso en la balanza para comprobar su funcionamiento.

## Programación “Técnico” (sólo en los modelos de máquina para café espresso ABR)

### Programación Báscula



### Descripción

- Este parámetro permite al operador visualizar y modificar manualmente la dosis de cada indicador de selección.
- Para una mayor precisión y coherencia de las dosis, le recomendamos configurar cada indicador de selección.
- La dosis se puede configurar en pulsos o peso.
- Este parámetro permite al técnico configurar diversos parámetros de las balanzas como:
  - Activación/desactivación del parámetro offset;
  - Configuración del tiempo de lectura de peso;
  - Calibración de las balanzas;
  - Actualización del software de las balanzas.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>13</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.</p>
	<p><b>14</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seguir programando los restantes parámetros.</p>
	<p><b>15</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 &gt; y T3 <b>OK</b> simultáneamente.</p>

## Caldera de Café

Enter Password

Caldera de Café  
Ajustes

### Descripción

- Este parámetro permite al técnico configurar diversos parámetros de la caldera de café.
- La temperatura de la caldera se mide en su punto más crítico donde la fluctuación de la temperatura es mayor.
- La temperatura del agua presente en el interior de la cabeza del grupo se mantiene constante gracias a la masa del grupo. Aunque la temperatura de

la caldera puede variar ligeramente, la temperatura del agua dentro del grupo es constante.

- Para calibrar correctamente la temperatura de cada café espresso, es importante medir la temperatura del agua dentro del grupo utilizando un dispositivo externo para medir la temperatura. La diferencia entre la temperatura visualizada en el visor y la temperatura medida puede compensarse con el parámetro “Offset T. café”.

Visor	Procedimiento operativo
<p>Enter Password</p>	<p><b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 &lt; y T2 &gt; hasta visualizar lo siguiente.</p>
<p>Caldera de Café Ajustes</p>	<p><b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.</p>
<p>CB1 Enabled ENABLED</p>	<p><b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 &lt; y T2 &gt; para elegir entre <b>ENABLED</b> y <b>DISABLED</b>, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado. In the case of option enabled you can set the following parameters.</p>
<p>CB1 Temperature 93,0°C 94,5 °C</p>	<p><b>4</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 &lt; y T2 &gt; para configurar la temperatura deseada, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor. La temperatura que se indica a la izquierda es la temperatura real del grupo mientras que la temperatura de la derecha es la temperatura configurada.</p>



### PELIGRO



**LA CALDERA DE VAPOR CONTIENE AGUA A TEMPERATURA ELEVADA.  
UNA TEMPERATURA DEL AGUA SUPERIOR A 52°C PUEDE SER CAUSA DE GRAVES QUEMADURAS O MUERTE.**

## Programación “Técnico”

### Caldera de Café

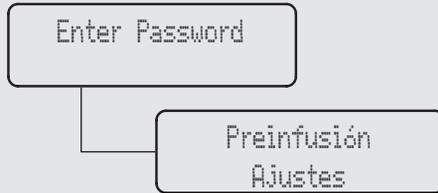


### Descripción

- El parámetro OFFSET se utiliza para calibrar la temperatura del sistema de la caldera de café de modo que la temperatura visualizada se corresponda exactamente con la temperatura del agua en la cabeza del grupo.
- Este parámetro viene preconfigurado de fábrica según las pruebas iniciales de esta máquina de café espresso.
- Se aconseja no modificar este valor.
- La modificación de este parámetro podría producir resultados imprevistos.
- Es importante tomar nota de este valor antes de realizar cualquier cambio para asegurarse de estar en disposición de restablecer la programación de fábrica en caso de producirse resultados imprevistos. Cada máquina podría tener un valor diferente puesto que se ajustan individualmente.

Visor	Procedimiento operativo
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Out Offset - 1 °C</div>	<b>5</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse con los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para configurar la temperatura deseada, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">CB Settings Salida</div>	<b>6</b> Pulse T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Salida Menu</div>	<b>7</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	<b>8</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 <b>&gt;</b> y T3 <b>OK</b> simultáneamente.

## Preinfusión o Preerogación



### Descripción

- Este parámetro permite al operador programar el tiempo de preinfusión del agua con el café. Cada grupo puede tener una programación diferente.
- La preinfusión solo tiene dos valores a regular para cada grupo. El tiempo (en segundos) en el cual la válvula de erogación está abierta durante el ciclo de preerogación. “ y el tiempo (en segundos) en el cual la válvula de

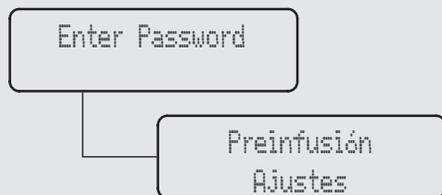
erogación está cerrada durante el ciclo de preerogación, durante este tiempo la bomba permanece activada. Una vez terminado el ciclo de preerogación, continuará el ciclo normal de erogación hasta su término.

- En una máquina espresso compuesta de dos grupos, estos se identifican como grupo 1 y grupo 2.

Visor	Procedimiento operativo
Enter Password	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
Preinfusión Ajustes	<b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.
Preinfusión HABILITADO	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > para elegir entre HABILITADO y DISCAPACITADOS, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.
Gr1 Preinfusión 2s Mojar 0s Mant	<p>Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para seleccionar el grupo cuyos parámetros queremos configurar.</p> <p><b>4</b> Pulsando el botón T3 <b>OK</b> parpadeará el primer valor, utilice los botones T1 &lt; y T2 &gt; para alcanzar el valor que queremos configurar, pulse T3 <b>OK</b> para confirmar, repita esta operación para configurar el segundo valor. Permite configurar el tiempo de preinfusión dos segundos como mínimo.</p>

## Programación “Técnico”

### Preinfusión o Preerogación



### Descripción

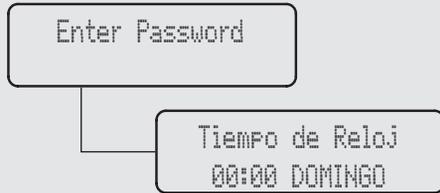
- Este parámetro permite al operador programar el tiempo de preinfusión del agua con el café. Cada grupo puede tener una programación diferente.
- La preinfusión solo tiene dos valores a regular para cada grupo. El tiempo (en segundos) en el cual la válvula de erogación está abierta durante el ciclo de preerogación. “ y el tiempo (en segundos) en el cual la válvula de

erogación está cerrada durante el ciclo de preerogación, durante este tiempo la bomba permanece activada. Una vez terminado el ciclo de preerogación, continuará el ciclo normal de erogación hasta su término.

- En una máquina espresso compuesta de dos grupos, estos se identifican como grupo 1 y grupo 2.

Visor	Procedimiento operativo
	<b>5</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para elegir entre <b>SIN BOMBA</b> y <b>CON BOMBA</b> , pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.
	<b>6</b> Pulse T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.
	<b>7</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.
	<b>8</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 <b>&gt;</b> y T3 <b>OK</b> simultáneamente.

## Clock Adjust



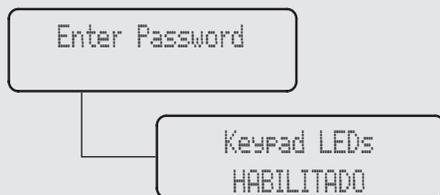
### Descripción

- Este parámetro permite al usuario ajustar la hora y el día de la semana.
- Este parámetro se utiliza para visualizar la hora y también el parámetro “Auto On/Off”
- Este parámetro admite 4 valores modificables:
  - Horas
  - Minutos
  - Día de la semana
  - Formato hora 12h o 24h.

Visor	Procedimiento operativo
	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
	<b>2</b> Pulsando el botón T3 OK parpadeará el primer valor, utilice los botones T1 < y T2 > para ajustar el reloj. Repita la operación para ajustar el día de la semana.
	<b>3</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 OK para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.
	<b>4</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 > y T3 OK simultáneamente.

## Programación “Técnico”

### Keypad LEDs



### Descripción

- Este parámetro permite al usuario habilitar/inhabilitar el led del panel de mandos.

Visor	Procedimiento operativo
Enter Password	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
Keypad LEDs HABILITADO	<b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > para elegir entre HABILITADO y DISCAPACITADOS, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.
Salida Menu	<b>3</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.
G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls	<b>4</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 > y T3 <b>OK</b> simultáneamente.

## Auto Activ/Apag.

### Descripción

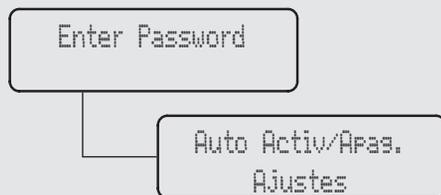
- Este parámetro permite al técnico programar la máquina de café espresso para que se encienda y se apague a horarios preestablecidos.
- Además, este ajuste permite dejar la máquina apagada durante varios días de cierre consecutivos.



Visor	Procedimiento operativo
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Enter Password</div>	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Auto Activ/Apag. Ajustes</div>	<b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Auto Activ/Apag. HABILITADO</div>	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > para elegir entre HABILITADO y DISCAPACITADOS, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">T. Auto-Activ. 00:00</div>	<b>4</b> Si el parámetro está activado, es posible pulsar el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse con los botones T1 < y T2 > para ajustar el horario deseado, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Tiempo de Auto-Apagar 00:00</div>	

## Programación “Técnico”

### Auto Activ/Apag.



### Descripción

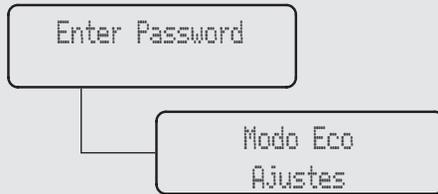
- Este parámetro permite al técnico programar la máquina de café espresso para que se encienda y se apague a horarios preestablecidos.
- Además, este ajuste permite dejar la máquina apagada durante varios días de cierre consecutivos.

Visor	Procedimiento operativo
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Cerrado NUNCA</div>	<b>5</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse con los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> para elegir la opción deseada, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar la opción.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Auto Activ/Apag. Salida</div>	<b>6</b> Pulse T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Salida Menu</div>	<b>7</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls</div>	<b>8</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 <b>&gt;</b> y T3 <b>OK</b> simultáneamente.

## Función ECO

### Descripción

- Este parámetro permite al técnico programar la máquina de café espresso para que se encienda y se apague a horarios preestablecidos.
- Además, este ajuste permite dejar la máquina apagada durante varios días de cierre consecutivos.



Visor	Procedimiento operativo
Enter Password	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
Modo Eco Ajustes	<b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.
Temp de Modo Eco -10.0°C	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse con los botones T1 < y T2 > para configurar la temperatura deseada, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor.
Tiempo Auto Eco 30	<b>4</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > para configurar el tiempo deseado en minutos, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor. Un valor de “0” (cero) desactiva el parámetro Eco Mode.

## Programación “Técnico”

### Función ECO

Enter Password

Modo Eco  
Ajustes

### Descripción

- Este parámetro permite al técnico ajustar una temperatura de mantenimiento en caso de no usarse temporalmente la máquina de café espresso.
- Es posible ajustar este parámetro también durante el funcionamiento normal de la máquina pulsando T1 y T2 simultáneamente.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>5</b> Pulse T1 &lt; o T2 &gt; para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.</p>
	<p><b>6</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 &lt; y T2 &gt; hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p>
	<p><b>7</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 &gt; y T3 <b>OK</b> simultáneamente.</p>

## Contador Dosis Café

### Descripción

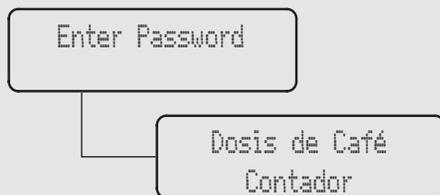
- Este parámetro permite al técnico visualizar la cantidad de la dosis de café y té.
- Este parámetro muestra diversos valores:
  - Dosis totales de café.
  - Dosis de café para cada botón.



Visor	Procedimiento operativo
	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
	<b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.
	<b>3</b> Pulse el botón T1 < o T2 > para visualizar el menú siguiente:
	<b>4</b> Si sigue desplazándose con los botones T1 < y T2 > podrá ver las dosis totales.

## Programación “Técnico”

### Contador Dosis Café



### Descripción

- Este parámetro permite al técnico visualizar la cantidad de la dosis de café y té.
- Este parámetro muestra diversos valores:
  - Dosis totales de café.
  - Dosis de café para cada botón.

Visor	Procedimiento operativo
Dosis G1 ↑Corta 10	<b>5</b> Si sigue desplazándose con los botones T1 < y T2 > podrá ver las dosis totales.
Dosis G1 ↓Larga 10	<b>6</b> Si sigue desplazándose con los botones T1 < y T2 > podrá ver las dosis totales.
Dosis G1 ↓Corta 10	<b>7</b> Si sigue desplazándose con los botones T1 < y T2 > podrá ver las dosis totales.
Dosis de Café Salida	<b>8</b> Pulse T1 < o T2 > para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.

## Contador Dosis Café



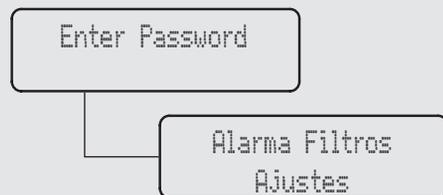
### Descripción

- Este parámetro permite al técnico visualizar la cantidad de la dosis de café y té.
- Este parámetro muestra diversos valores:
  - Dosis totales de café.
  - Dosis de café para cada botón.

Visor	Procedimiento operativo
	<p><b>9</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 <math>\leftarrow</math> y T2 <math>\rightarrow</math> hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</p>
	<p><b>10</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 <math>\rightarrow</math> y T3 <b>OK</b> simultáneamente.</p>

## Programación “Técnico”

### Alarma Filtro



### Descripción

- Este parámetro permite al técnico programar una alarma que avise al usuario de la necesidad de mantenimiento o sustitución del filtro del agua.
- Una vez alcanzado el volumen configurado, se visualizará el mensaje de error “Alarma Filtro”.
- Un valor de “0” (cero) desactiva el parámetro de alarma filtro.
- Esta función puede activarse o desactivarse.

Visor	Procedimiento operativo
Enter Password	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
Alarma Filtros Ajustes	<b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.
Alarma Filtros HABILITADO	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > para elegir entre HABILITADO y DISCAPACITADOS, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor deseado.
Estado Filtro 0 de 5000L	<b>4</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú, moverse entre los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > para configurar el valor deseado, pulse el botón T3 <b>OK</b> para confirmar el valor.
Alarma Filtros 5000 Litro	

## Alarma Filtros



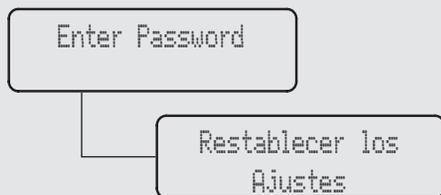
### Descripción

- Este parámetro permite al técnico programar una alarma que avise al usuario de la necesidad de mantenimiento o sustitución del filtro del agua.
- Una vez alcanzado el volumen configurado, se visualizará el mensaje de error “Alarma Filtro”.
- Un valor de “0” (cero) desactiva el parámetro de alarma filtro.
- Esta función puede activarse o desactivarse.

Visor	Procedimiento operativo
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">Alarma Filtros Reset 0 Litro</div>	<b>5</b> Press the T3 button <b>OK</b> to enter the menu, move between the parameters with the buttons T1 <b>&lt;</b> and T2 <b>&gt;</b> to set the desired value, press the T3 button <b>OK</b> to confirm the value.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">Alarma Filtros Salida</div>	<b>6</b> Pulse T1 <b>&lt;</b> o T2 <b>&gt;</b> para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">Salida Menu</div>	<b>7</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 <b>&lt;</b> y T2 <b>&gt;</b> hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">61 MODBAR 62 163Puls 0Puls</div>	<b>8</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 <b>&gt;</b> y T3 <b>OK</b> simultáneamente.

## Programación “Técnico”

### Reiniciar

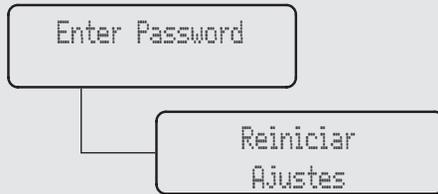


### Descripción

- Este parámetro permite al técnico reiniciar todos los valores volviendo a los ajustes iniciales de fábrica.
- Es posible reiniciar los ajustes realizados en la programación “Barista” o los ajustes realizados en la programación “Técnico”.

Visor	Procedimiento operativo
Enter Password	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
Restablecer los Ajustes	<b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.
Ajustes Barista Restablecer	<b>3</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para reiniciar los ajustes realizados en la programación “Barista”.
Ajustes Técnico Restablecer	<b>4</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para reiniciar los ajustes realizados en la programación “Técnico”.

### Reiniciar



### Descripción

- Este parámetro permite al técnico reiniciar todos los valores volviendo a los ajustes iniciales de fábrica.
- Es posible reiniciar los ajustes realizados en la programación “Barista” o los ajustes realizados en la programación “Técnico”.

Visor	Procedimiento operativo
Restablecer los Salida	<b>5</b> Pulse T1 < o T2 > para visualizar el menú de salida, pulse T3 <b>OK</b> para volver a la programación “Technical”.
Salida Menu	<b>6</b> Para salir del menú, muévase entre los parámetros utilizando los botones T1 < y T2 > hasta visualizar el menú de salida. Pulse el botón T3 <b>OK</b> para salir del menú y volver al uso normal de la máquina de café espresso.
G1 MODBAR G2 163Puls 0Puls	<b>7</b> Como alternativa, es posible salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso pulsando T2 > y T3 <b>OK</b> simultáneamente.

## Programación “Técnico”

### Actualización Firmware

### Descripción

- Este parámetro permite al técnico actualizar la centralita de la máquina de café espresso mediante un pendrive USB.

Enter Password

Actualice el Firmware

Visor	Procedimiento operativo
Enter Password	<b>1</b> Después de haber accedido al menú de programación “Técnico” e introducido la contraseña, utilice los botones T1 < y T2 > hasta visualizar lo siguiente.
Actualice el Firmware	<b>2</b> Pulse el botón T3 <b>OK</b> para entrar en el menú.
Inserte USB y Pulse Entra	<b>3</b> Introduzca el pendrive USB en el puerto correspondiente y pulse el botón T3 <b>OK</b> .
OFF 00:00	<b>4</b> Una vez efectuada la actualización, la máquina de café espresso se reinicia. Ponga en interruptor en posición 0 (cero) y luego nuevamente en posición 1.

## Salida Menú



### Descripción

- Este parámetro permite al técnico salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso.

Visor	Procedimiento operativo
<div data-bbox="158 611 313 657" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">           Salida Menu         </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="348 611 1529 663">1 Pulse el botón T3  para salir de la programación “Técnico” y volver al uso normal de la máquina de café espresso.</li> </ol>

