

GG+ / UG+



**ATENCIÓN:** MAQUINA DE USO  
EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**ES**

**ATTENTION:** MACHINE FOR  
PROFESSIONAL USE ONLY

**OPERATING INSTRUCTIONS**

**GB**






**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*

**Antes de poner en marcha esta maquinaria, es necesario leer las instrucciones de uso y conexión.**

<b>1. Indicaciones de seguridad</b>	<b>2</b>
1.1 Símbolos	2
1.2 Indicaciones de seguridad	2-4
<b>2. Descripción general G6 +</b>	<b>5</b>
2.1 Vista general	5
2.2 Teclas selección de producto	5
<b>3. Instalación y puesta en marcha</b>	<b>6</b>
3.1 Antes de la Instalación	6
3.2 Instalación	6-7
3.3 Programación de dosis de café.	8
<b>4. Limpieza y cuidados diarios</b>	<b>8</b>
4.1 Limpieza externa	8
4.2 Limpieza automática de grupos	9
4.3 Cuidados diarios	9
<b>5. Selección modo iluminación de las teclas</b>	<b>10</b>
5.1 Modos de iluminación	10
5.2 Procedimiento para cambiar el modo de iluminación.	10
<b>6. Mensajes de alarma, aviso y de función</b>	<b>11-12</b>
<b>7. Programación</b>	<b>13</b>
7.1 Menú usuario	14
7.1.1 Idioma / language	14
7.1.2 Cambio de cartucho	14
7.1.3 Reloj	15
7.1.4 Contadores	15
7.2 Menú personal técnico	16
7.2.1 Solo personal autorizado	16
7.2.2 Monitorizar.	16
7.2.3 Parametrizar.	17-19
7.2.4 Historial	19
7.2.5 Memoria	20-21
7.2.6 Cambiar clave de acceso	22
<b>8 Condiciones de garantía</b>	<b>22</b>
<b>9 Información de contacto</b>	<b>22</b>

## 1. Indicaciones de seguridad

### 1.1 Símbolos

	<b>ADVERTENCIA</b> Puede causar daños.
	<b>INFORMACION</b> Información que es importante o útil.
	<b>PELIGRO RIESGO ELECTRICO</b> Puede causar daños.

Rogamos se asegure de leer atentamente este manual de usuario antes de poner en marcha por primera vez su nueva máquina de café.

Guarde estas instrucciones en lugar seguro donde pueda consultarlas en caso necesario.

La utilización inadecuada de esta máquina exime a Quality Espresso de cualquier responsabilidad.

### 1.2 Indicaciones de seguridad

<b>Instalación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La máquina sólo debería ser instalada por personal técnico autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.</li> </ul>
<b>Almacenaje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La máquina debe ser almacenada en lugares con una temperatura superior a 5°C.</li> <li>En caso de almacenamiento o bien transporte de la máquina con temperaturas inferiores a 0°C, y para evitar la congelación, se debe vaciar previamente el circuito hidráulico de la máquina.</li> <li>En caso de congelación, la máquina debería colocarse en un lugar con una temperatura superior a los 10°C y esperar a que se descongele. Bajo ninguna circunstancia, debe conectarse la máquina al circuito eléctrico antes de la descongelación.</li> </ul>
<b>Ubicación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recomienda instalar la máquina en un lugar espacioso, libre de corrientes de aire y con una base sólida. Evite instalar la máquina sobre una superficie húmeda o caliente.</li> <li>Regule la altura de la máquina a través de los pies de apoyo, la inclinación máxima no podrá ser superior entre cualquiera de sus ejes a 1°.</li> </ul>

## Conexión eléctrica



- Compruebe que todas las características de conexión eléctrica coinciden en voltaje, frecuencia y potencia, con las descritas en la placa de características de la máquina. La placa de características se encuentra ubicada en el chasis debajo de la bandeja de desagüe.



- Consideramos que la máquina se ha instalado correctamente, cuando se ha hecho a través de un interruptor magneto-térmico omnipolar adecuado a la potencia de la máquina, junto con un diferencial que no exceda una corriente residual de 30 mA.
- La máquina tiene que ser instalada de acuerdo con la normativa eléctrica vigente del lugar. Tiene que asegurarse que la instalación eléctrica tiene una conexión fiable a tierra de acuerdo con las normas anteriormente mencionadas. Quality Espresso declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación o conexión a tierra defectuosa.
- No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación. El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.

## Manipulación



- Cualquier manipulación interna de la máquina, tiene que ser hecho por un servicio técnico autorizado.
- Es obligatorio hacer la limpieza y el mantenimiento preventivo de acuerdo con la frecuencia indicada por la máquina o el servicio técnico.
- El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a la máquina debido al incumplimiento de esas obligaciones, así como las debidas a un uso incorrecto o inadecuado de la máquina.
- Todos los componentes de la máquina, incluyendo el cable de alimentación, serán reemplazados sólo por recambios originales. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, dejar la máquina sin energía eléctrica ya sea a través del interruptor general de la instalación o desconectando el cable de alimentación.

**Nota:** este aparato no supera los 70 dB de presión acústica.

Consejos importantes



- Instalar la máquina sobre una base sólida



- Este equipo pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.



- No utilice la máquina al aire libre, a menos que esté protegida de elementos externos (aire, lluvia, niebla, etc.)



- El equipo no será expuesto en ningún caso, incluido al realizar la limpieza, a chorros de agua o vapor.



- No toque la máquina con los pies mojados, húmedos o desnudos, así como con las manos mojadas o húmedas.



- La máquina no se utilizará para servir otros productos que no sean los descritos en este manual.



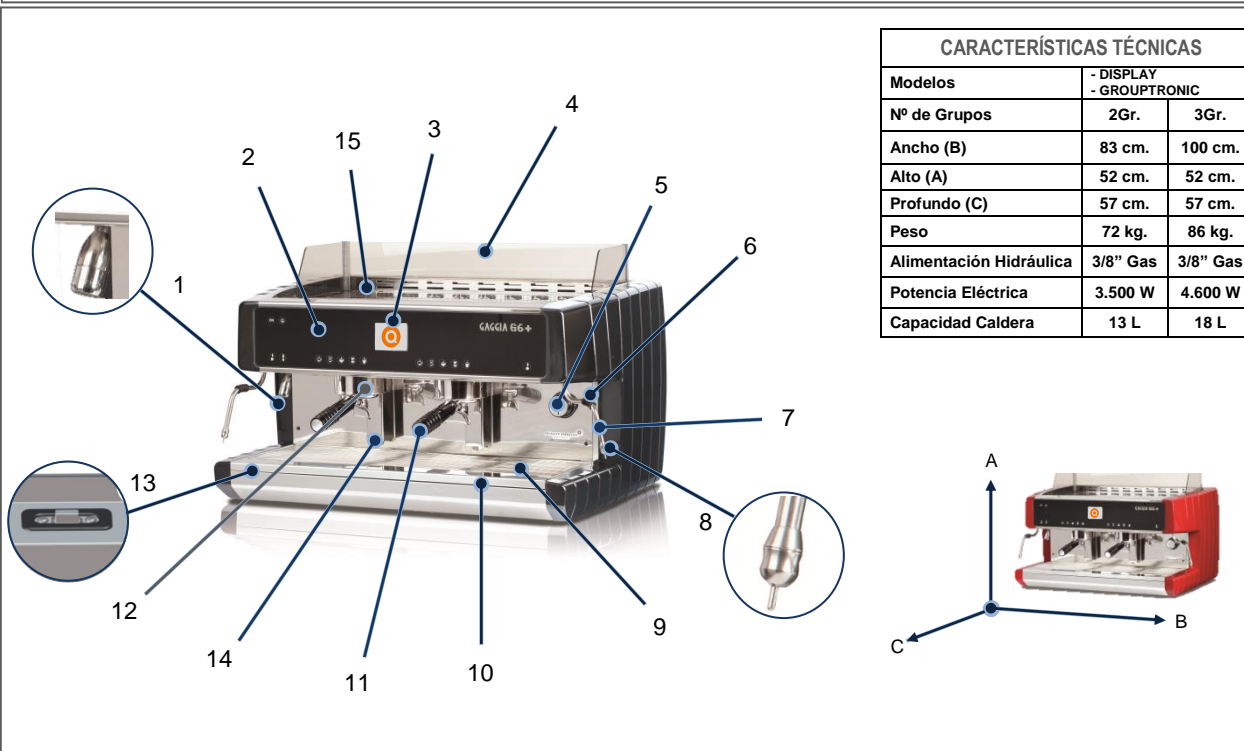
- Evitar posibles quemaduras no tocando las salidas, antes, durante y después de servir un producto. Tenga cuidado con los recipientes utilizados para servir los productos (tazas, jarras, vasos, etc.) pueden estar calientes.



- No vierta agua ni ponga recipientes húmedos en la parte superior de la máquina. El agua podría filtrarse a través de los orificios de ventilación y causar daños en la máquina o al personal que la manipula.

## 2. Descripción general G6 +

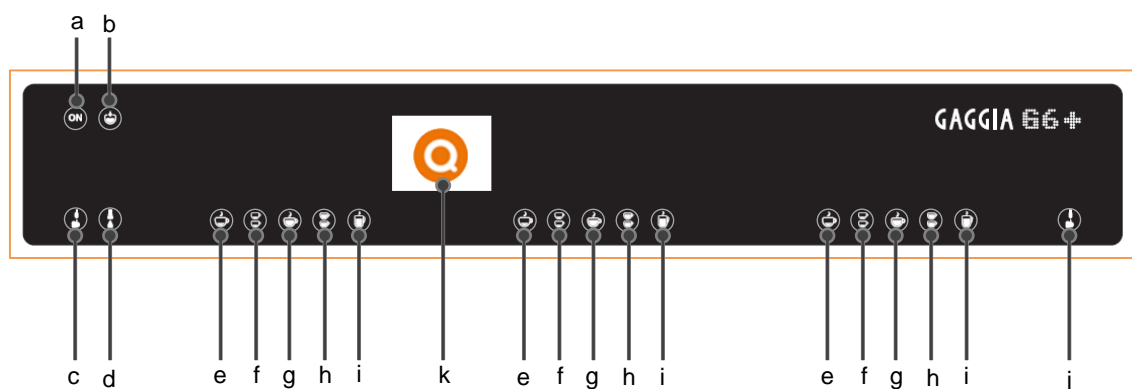
### 2.1 Vista general



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Modelos	- DISPLAY - GROUPTRONIC	
Nº de Grupos	2Gr.	3Gr.
Ancho (B)	83 cm.	100 cm.
Alto (A)	52 cm.	52 cm.
Profundo (C)	57 cm.	57 cm.
Peso	72 kg.	86 kg.
Alimentación Hidráulica	3/8" Gas	3/8" Gas
Potencia Eléctrica	3.500 W	4.600 W
Capacidad Caldera	13 L	18 L

- |                             |                              |   |
|-----------------------------|------------------------------|---|
| 1 - Salida de agua caliente | 6 - Protector temperatura    | 11 - Porta-filtros                                |
| 2 - Panel frontal           | 7 - Tubo de vapor            | 12 - Cubre-grupos                                 |
| 3 - Display                 | 8 - Sensor temperatura vapor | 13 - Puerto USB (ubicado bajo la bandeja, pos.10) |
| 4 - Barandilla              | 9 - Rejilla apoya tazas      | 14 - Descarga Grupo                               |
| 5 - Interruptor General     | 10 - Bandeja desagüe         |   |

### 2.2 Teclas selección de producto



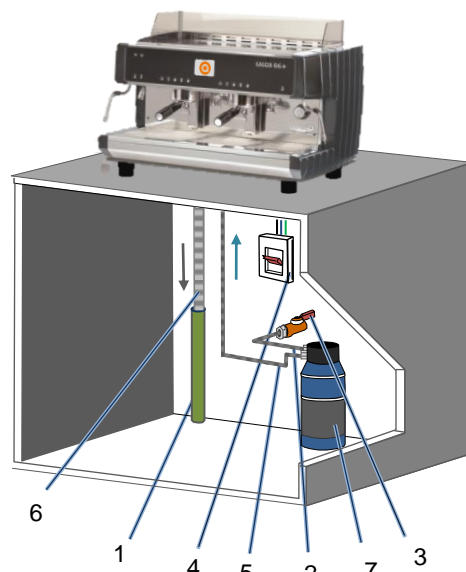
- |                                |                               |                            |
|--------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| a - Indicador encendido        | e - Pulsador un café corto    | i - Pulsador café continuo |
| b - Indicador de nivel caldera | f - Pulsador dos cafés cortos | j - Pulsador vapor derecho |
| c - Pulsador vapor izquierdo   | g - Pulsador un café largo    | k - Display                |
| d - Pulsador agua caliente     | h - Pulsador dos cafés largos |                            |

### 3. Instalación y puesta en marcha

#### 3.1 Antes de la instalación

##### Verificar antes de la instalación:

1. Tubo para desagüe con diámetro interior no inferior a 35 mm.
2. Tubo alimentación hidráulico de red a descalcificador. (no se suministra con la máquina).
3. Grifo de paso con salida 3/8" G - macho.
4. Base enchufe con toma de tierra y protegido con interruptor magneto-térmico.
5. Tubo alimentación hidráulico de descalcificador a máquina (suministrado con la máquina).
6. Tubo de desagüe (suministrado con la máquina).
7. Descalcificador.



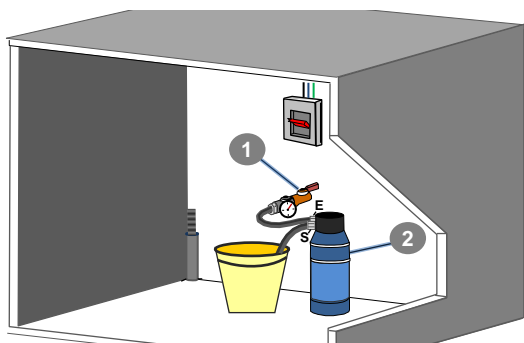
#### 3.2 Instalación (Una vez desembalada la máquina, se deben realizar las siguientes operaciones)

- Comprobar que el voltaje de la red es el mismo que consta en la placa de características y en la documentación de la máquina.

QUALITY ESPRESSO S.A. In. Registro APT-08141259-D		CE	Directiva 93/72/CEE
Tipo: máquina: QUALITY		Made in Spain	
modelo: A20000	ref.: QUALITY VERONICA SILICE	serie: 0110006	serie/máquina: 2310012
potencia: 400 W	vol.: 230V ~ 50/60Hz	presión agua alimentación: máx. 0.5 Mpa - mín. 0.2 bar	
p. diseño: 0.18 Mpa	vol.: 5 l.		
registro instalador: _____	fecha instalación: _____	nombre instalador: _____	

##### Instalación y Purga del Descalcificador

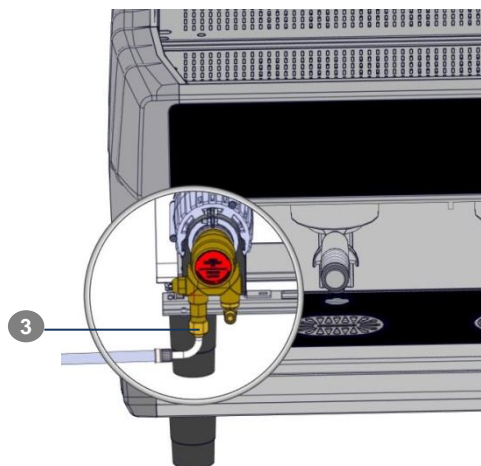
1. Colocar el equipo en el lugar de trabajo correspondiente, y realizar las conexiones de agua al filtro descalcificador (2): con el grifo de paso (1) cerrado, conectar el flexo corto (no suministrado) desde el grifo de paso (1) a la entrada (E) del filtro y conectar el flexo más largo a la salida (S) del filtro.
  - Purgar la salida del descalcificador abriendo el grifo de paso y siguiendo las instrucciones del fabricante. Utilizar un cubo o el mismo desagüe de la instalación para drenar el agua hasta que ésta salga completamente limpia.



Se recomienda ajustar el descalcificador para que el agua tenga una dureza entre 5-8 dH°(8-14 fH°), para evitar incrustaciones calcáreas y obtener una calidad óptima del producto.

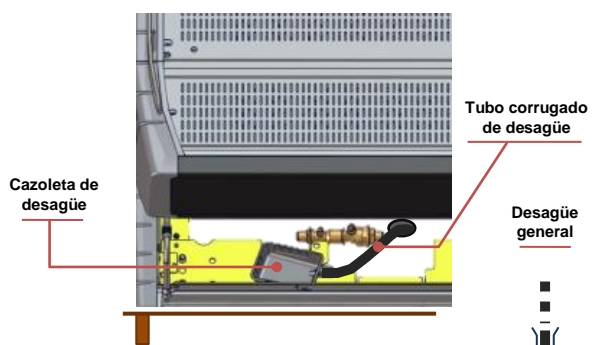
##### Conexión hidráulica y alimentación de agua

2.
  - Conectar la salida del filtro descalcificador a la entrada de agua de la bomba (3).
  - Abrir el grifo de paso (1).
  - Asegurarse que las conexiones realizadas son estancas y no hay pérdidas de agua.



### Instalación del tubo de desagüe

3



- Quitar la bandeja de desagüe y conectar el tubo corrugado suministrado con la dotación de la máquina en la cazoleta de desagüe, finalmente introducir el otro extremo en el desagüe general del establecimiento.

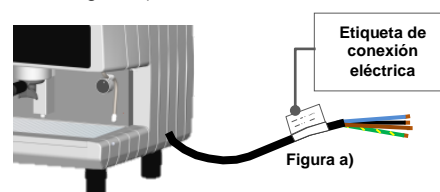


Es importante que el tubo de desagüe esté completamente recto y no quede colgando, para facilitar un buen drenaje.

### Conexión eléctrica

4

- Conectar la máquina a una base de conexión adecuada según la normativa eléctrica vigente del lugar.
- La máquina viene provista de una manguera con cuatro cables: 2F (fases)+N (neuro)+Tierra. Conectar la máquina según la tensión de red del establecimiento de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta que se adjunta al cable de instalación, ver figura a).



No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación.

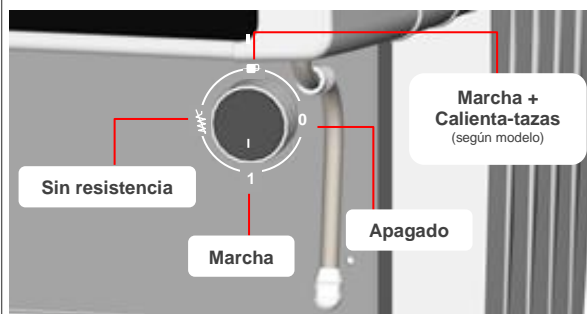
El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.

### Puesta en marcha

5

- Girar el interruptor general a la posición "1" o a la posición "D" marcha + caliente-tazas (según modelo) para poner la máquina en marcha.

Al inicio la centralita electrónica detecta que no hay nivel de agua en la caldera, activa la electroválvula de carga y la bomba, estas permanecen activas hasta que la sonda de nivel detecta el nivel de agua adecuado. Justo a partir de este momento la resistencia de la caldera se activará calentando todo el sistema. Al inicio en el display aparecerá el mensaje "CICLO DE COMPENSACIÓN". Este mensaje desaparecerá una vez la temperatura dentro de la caldera sea superior a 60°C.

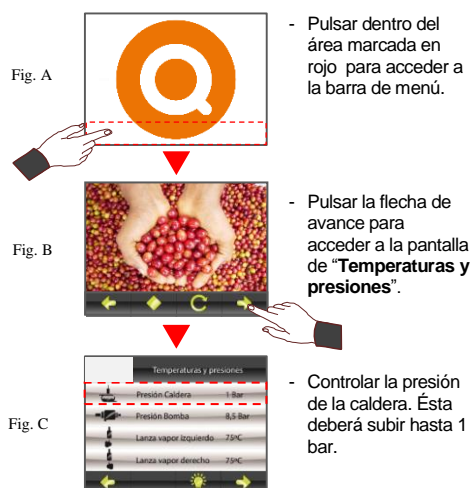


Si la centralita no detecta nivel de agua en la caldera en un tiempo determinado, todas las luces de las teclas programables más la luz del indicador de nivel permanecerán parpadeando. La alarma desaparecerá con el apagado y posterior encendido de la máquina.

### Purgar los grupos

6

- Colocar el porta-filtros en el grupo de erogación y Pulsar la tecla de café continuo para purgar el grupo, dejar fluir el agua durante unos 30 segundos y esperar hasta que la máquina esté a temperatura de régimen de trabajo, observando que en la pantalla "Temperaturas y presiones", la presión de la caldera marca 1bar ver fig. C.



7

- Mientras la máquina se calienta, proceder a la instalación del molino, ajuste del punto de molido y dosificación.

8

- Una vez la máquina haya alcanzado la temperatura de trabajo y hayamos ajustado el punto de molido procederemos a programar la dosis de café (ver apartado 3.3, pg. 8).

## Nota:

- Antes de programar las diferentes dosis de café, asegurarse que el punto de molido y la cantidad de café son los correctos. También comprobar que la bomba está ajustada correctamente a 9 bares de presión con un solo grupo haciendo café.  
Para visualizar la presión de la bomba, ir a la pantalla “**Temperaturas y presiones**” (ver pág. 7 - fig. C) y en caso necesario ajustarla correctamente (La bomba se encuentra ubicada en el interior de la máquina, lado izquierdo), para acceder a ésta es necesario quitar el lateral izquierdo de la máquina.

## 3.3 Programación de las dosis de café

- Entrar en programación
- Programar dosis
- Salir de programación

### 2. Entrar en programación

- Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
- Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y Esperar hasta que se apague la luz de la marca “**VISACREM V6 +**” o “**GAGGIA G6 +**” situada a la derecha del panel frontal (ver figura 1).
- Inmediatamente mantener pulsada la tecla del café continuo del Grupo izquierdo hasta que se ilumine la luz de la marca “**VISACREM V6 +**” o “**GAGGIA G6 +**”. En la parte superior de la pantalla aparecerá el mensaje “**EN PROGRAMACIÓN**”



Figura 1

### 2. Programar dosis

- Mantener pulsada la tecla del producto que queremos programar hasta que se activa la erogación de café.
- Esperar hasta obtener la dosis deseada y pulsar el mismo botón para parar.
- Repetir los puntos 2.1. y 2.2. para todos los pulsadores programables del grupo izquierdo.

**Nota:** Programando sólo el grupo Izquierdo, todos los demás grupos quedarán programados automáticamente al salir de programación. Si queremos obtener en cualquier grupo, dosis diferentes de las programadas en el grupo izquierdo, continuar programando repitiendo los puntos 2.1., 2.2. y 2.3., en los grupos que queramos dosis distintas, finalmente salir de programación.

### 3. Salir de programación

- Apagar y encender la máquina a través del interruptor general.

ES

## 4. Limpieza y cuidados diarios

- Es una obligación diaria mantener la máquina en óptimas condiciones de limpieza, para garantizar la higiene necesaria y una buena calidad del producto final, así como una mayor vida útil de la máquina.

### 4.1 Limpieza externa

- No utilizar ningún producto químico ni abrasivo para la limpieza de la máquina, usar únicamente un paño de algodón humedecido con agua. Ponga especial cuidado en el teclado y las zonas relacionadas con el producto, lanza de vapor, salida agua caliente, grupo y porta-filtros.

## 4.2 Limpieza automática de los Grupos

### Limpieza de todos los grupos a la vez

#### 4.2.1 Inicio del Ciclo de Limpieza

- Quitar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
- Colocar el accesorio de limpieza suministrado con la dotación de la máquina en cada uno de los porta-filtros e insertar estos en cada grupo de la máquina.



Accesorio para  
limpieza del grupo



- Es recomendable hacer la limpieza con detergente especial, por lo menos una vez al mes.

- Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar hasta que se apague la luz de la marca "VISACREM V6+ o GAGGIA G6+ situada a la derecha del panel frontal.
- Mantener pulsada la tecla de dos cafés largos del grupo izquierdo, hasta que la teclas correspondientes a la opción de "Café Continuo" de todos los grupos empiecen a parpadear y aparezca el mensaje "INICIO CICLO LIMPIEZA GRUPOS". La limpieza finalizará después de 15 ciclos y mostrará el mensaje "FIN CICLO LIMPIEZA GRUPOS" en la pantalla.

#### 4.2.2 Paro Ciclo de limpieza

- Para salir del modo limpieza automática, quitar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.

### Limpieza independiente para cada grupo

Con la máquina en marcha, mantener pulsado la tecla de café continuo del grupo a limpiar hasta que la tecla de la opción de café continuo empiece a parpadear, La limpieza finalizará después de 15 ciclos o al volver a pulsar la tecla de café continuo.

**Nota:** mientras se está realizando la limpieza en un grupo, se permite seguir realizando cafés con los otros grupos.

## 4.3 Cuidados diarios

### Al inicio de la jornada

- Accionar el grupo durante 20 seg. para desaguar el agua retenida en el circuito.
- Comprobar que el agua sale por la ducha formando un solo chorro y de forma continua, sino es así, hacer una limpieza del grupo. Substituir junta y ducha si el problema persiste.
- Eliminar del dosificador, los restos de café molido del día anterior.
- Verificar que la dosis de café y el punto de molienda son los adecuados.
- Hacer un café y comprobar que sale correctamente.

### Al finalizar la jornada

- Limitar la cantidad de café a moler, al consumo del momento, ya que el café que queda molido de un día para otro se debe desestimar.
- Limpieza del grupo (ducha y descarga) utilizando el accesorio para la limpieza suministrado.
- Limpiar el filtro y el porta-filtros con agua caliente, verificar a contraluz que los orificios del filtro no estén obstruidos. Dejar colocado el porta-filtros en el grupo sin tensionar.
- Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces.
- Limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café.

### Consejos Prácticos

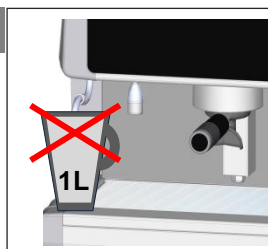


- No apilar más de tres tazas de altura en la parte superior de la máquina.
- Evitar recalentar la leche. Calentar pequeños volúmenes.
- Antes de calentar leche abrir el vapor para purgar. Una vez finalizada la operación purgar de nuevo y limpiar el tubo con un paño húmedo.

1



2



3



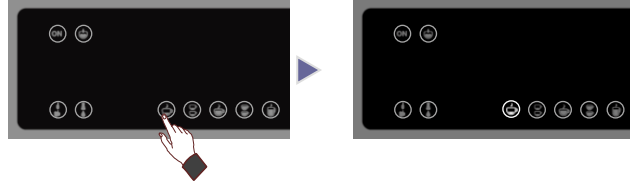
## 5. Selección modo indicación iluminación de las teclas

### 5.1 Modos de indicación iluminación

- Podemos elegir entre 3 modos de iluminación distintos para las teclas de selección de producto.

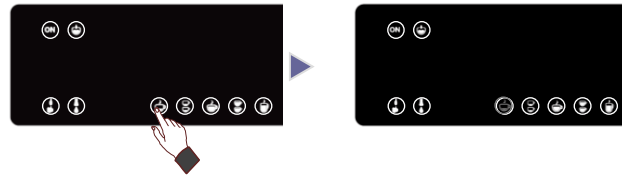
#### a. ILUMINACION MODO 1

Por defecto todas las teclas permanecen apagadas, cuando pulsamos una tecla, se ilumina la tecla y las demás permanecen apagadas.



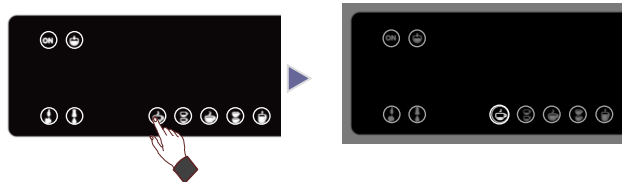
#### b. ILUMINACION MODO 2

Por defecto todas las teclas están iluminadas, al pulsar una tecla, esta se apaga y las demás quedan iluminadas.



#### c. ILUMINACION MODO 3

Por defecto todas las teclas están iluminadas, al pulsar una tecla, esta permanece iluminada y las demás se apagan.



### 5.2 Procedimiento Para cambiar el modo de indicación iluminación

1. Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
  2. Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar hasta que se apague la luz de la marca "VISACREM V6 +" o "GAGGIA G6 +" situada a la derecha del panel frontal (ver figura 1).
  3. Mantener pulsadas a la vez las teclas de un café corto y café continuo del grupo izquierdo hasta que las teclas de un café corto, dos cafés cortos y un café largo empiecen a parpadear (ver figura 2), indicando que se ha entrado en el "Modo Indicación".
- Pulsar la tecla de "un café corto" para seleccionar el "Modo 1".
  - Pulsar la tecla de "dos cafés cortos" para seleccionar el "Modo 2".
  - Pulsar la tecla de "un café largo" para seleccionar el "Modo 3".

Una vez seleccionado el modo preferido, esperar hasta que la máquina consecutivamente testeé todos los grupos mediante el encendido y posterior apagado de cada uno de los grupos. ya finalizado el autotest, La máquina estará preparada para trabajar.



ES

## 6. Mensajes de alarma, aviso y de función.

- Los mensajes de la máquina se visualizarán en la pantalla del Display con un formato distinto según el tipo de mensaje. Podemos distinguir 3 tipos de mensajes.

### MENSAJES DE ALARMA

Hacen relación al funcionamiento de algún componente de la máquina.

### MENSAJES DE AVISO

Indican realizar algún procedimiento, el cual ha sido previamente programado como puede ser la limpieza, la regeneración, etc.

### MENSAJES DE FUNCION

Indican que la máquina está realizando una función concreta o está dentro de una función específica de la máquina.

MENSAJES	ACCIONES A TOMAR
<b>E01-FALLA CONTADOR 1</b>	Póngase en contacto con el Servicio Técnico. Este mensaje se indica también por el parpadeo de la botonera 1.
<b>E02-FALLA CONTADOR 2</b>	Póngase en contacto con el Servicio Técnico. Este mensaje se indica también por el parpadeo de la botonera 2.
<b>E02-FALLA CONTADOR 3</b>	Póngase en contacto con el Servicio Técnico. Este mensaje se indica también por el parpadeo de la botonera 3.
<b>E02-FALLA CONTADOR 4</b>	Póngase en contacto con el Servicio Técnico. Este mensaje se indica también por el parpadeo de la botonera 1
<b>E05-TIMEOUT CONTINUO 1</b>	Esta alarma aparece cuando se está haciendo café con el continuo del grupo 1 durante más de 5 minutos.
<b>E06-TIMEOUT CONTINUO 2</b>	Esta alarma aparece cuando se está haciendo café con el continuo del grupo 2 durante más de 5 minutos.
<b>E07-TIMEOUT CONTINUO 3</b>	Esta alarma aparece cuando se está haciendo café con el continuo del grupo 3 Durante más de 5 minutos.
<b>E08-TIMEOUT CONTINUO 4</b>	Esta alarma aparece cuando se está haciendo café con el continuo del grupo 4 Durante más de 5 minutos.
<b>E09-NIVEL SEGURIDAD – CIERRE EL GRIFO DE ENTRADA DE AGUA A LA MÁQUINA</b>	Cierre el grifo de entrada de agua y avise al servicio técnico. Esta alarma nos avisa que se ha excedido el nivel de seguridad de agua en la caldera. Se indica por el parpadeo de todas las teclas de café programables y el icono indicador de nivel de agua en la caldera acompañado de un aviso acústico. Después de tres avisos consecutivos de la electroválvula de agua caliente, esta permanecerá abierta para evitar la inundación de la caldera. Se permite hacer café sólo con las teclas de café continuo.
<b>E10-NO HAY AGUA – DESCONECTE EL INTERRUPTOR GENERAL DE LA MÁQUINA</b>	Desconecte el interruptor general y avise al servicio técnico. Ésta alarma nos avisa que la sonda de nivel no detecta agua en la caldera. Se indica por el parpadeo de todas las teclas de café programables y el icono indicador de nivel de agua en la caldera. Se permite hacer café sólo con las teclas de café continuo.
<b>E11-SOBRECALENTAMIENTO – AVISE AL SERVICIO TÉCNICO</b>	Desconecte el interruptor general y avise al servicio técnico.
<b>W12-REGENERE EL DESCALCIFICADOR</b>	Regenere el descalcificador o sustituya el filtro por uno nuevo y resetee el contador de la Máquina siguiendo las instrucciones del manual de programación del Display, ver pág.14 - sección 7.1.2
<b>W13-EFFECTUAR LIMPIEZA GRUPOS</b>	Efectuar la limpieza de grupos automática, ver pág.9 - Sección 4.2 Para programar la limpieza a un número de cafés determinado, (ver Menú personal Técnico – Parametrización 4/7)
<b>W14-DOSIS DEMASIADO GRANDE GRUPO 1</b>	Programación de dosis en el grupo 1 demasiado larga, excedido el nº de impulsos máximo.
<b>W15-DOSIS DEMASIADO GRANDE GRUPO 2</b>	Programación de dosis en el grupo 2 demasiado larga, excedido el nº de impulsos máximo.



## 6. Mensajes de alarma, aviso y de función.

MENSAJES	ACCIONES A TOMAR
W16-DOSIS DEMASIADO GRANDE GRUPO 3	Programación de dosis en el grupo 3 demasiado larga, excedido el nº de impulsos máximo.
W17-DOSIS DEMASIADO GRANDE GRUPO 4	Programación de dosis en el grupo 1 demasiado larga, excedido el nº de impulsos máximo.
E19- *** ALARMA ***	Llamar al servicio técnico. Error en la configuración interna de la centralita. Cuando esta alarma aparece, la máquina trabajará con los parámetros por defecto de fábrica de presión en caldera, dosis de café, etc.
E22-FALLO CALENTAR CALDERA	Asegurarse que el interruptor general está en la posición "1" o "☑" (calienta-tazas según modelo), si lo está, llamar al servicio técnico.
E23-SONDA VAPOR IZQUIERDO	No se detecta la sonda de vapor izquierdo. También se indica con el parpadeo de la tecla de vapor izquierda. Llamar al servicio técnico.
E24-SONDA VAPOR DERECHO	No se detecta la sonda de vapor derecha. También se indica con el parpadeo de la tecla de vapor derecha. Llamar al servicio técnico.
W28-MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Llamar al servicio técnico. Ver pág. 18. Pantalla " <b>Parametrización 57</b> "
W29-VERIFICAR ESTADO MOLINO	Llamar al servicio técnico. Ver pág. 18. Pantalla " <b>Parametrización 57</b> "
W31-VAPOR NO DISPONIBLE	Indica que la temperatura de la caldera de vapor está por debajo de 103°C. Esperar hasta que la temperatura alcance la temperatura programada.
E32-ERROR BOTONERA	Llamar al servicio técnico.
E51-¡PARÁMETROS ERRONEOS!	Llamar al servicio técnico. Error en la configuración interna del Display. Cuando aparece esta alarma, el Display selecciona el "idioma" y "contraseña" que tiene por defecto (ESPAÑOL, 1234)
CICLO DE COMPENSACIÓN	Espere hasta que el mensaje desaparezca. Este ciclo se activa al poner en marcha la máquina, siempre y cuando la temperatura en la caldera sea inferior a 60°C.
VACIADO DE CALDERA	Al mantener pulsado el botón de agua caliente durante 3 seg. se activa el vaciado parcial de la caldera. Este se indica por la intermitencia del pulsador de agua caliente y el mensaje " <b>VACIADO DE CALDERA</b> " en el Display.
EN PROGRAMACION	Indica que la máquina está en estado de programación.
INICIO CICLO LIMPIEZA GRUPOS	Indica que la máquina está realizando el ciclo de limpieza automático.
FIN CICLO LIMPIEZA GRUPOS	Indica que la máquina ha terminado el ciclo de limpieza automático.

## 7. Programación



### Primera pantalla de publicidad

La imagen que presenta la pantalla principal, puede ser substituida por otra imagen, para ello seguir las instrucciones del apartado de programación 7.2.5 - pág. 21. Esta pantalla alternará con la segunda pantalla de publicidad cada 10seg.


Pulsar dentro del área marcada en rojo para acceder a la barra de menú.

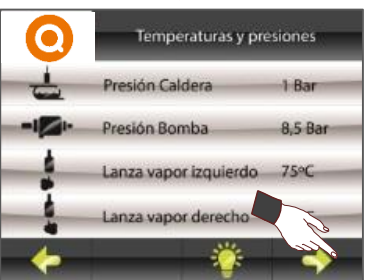


### Segunda pantalla de publicidad

Esta imagen, igual que la anterior, puede ser substituida por otra, para ello seguir las instrucciones del apartado de programación 7.2.5 - pág. 21

#### Icono stand-by


 Pulsando este icono durante 4 seg. la máquina entra y sale del modo Stand-by.



### Pantalla de consulta Temperaturas y presiones

Esta pantalla nos indica las diferentes temperaturas y presiones de los diferentes elementos de la máquina.

#### Iluminación zona de trabajo

 Pulsando este icono se activa o desactiva la iluminación de la zona de trabajo.

## SIMBOLOGIA DE LOS MENUS

	- STAND-BY
	- ATRÁS
	- ADELANTE/CONFIRMAR
	- SUBIR
	- BAJAR
	- SELECCIONAR VALOR
	- CAMBIAR VALOR
	- ACTIVAR LUCES
	- INFORMACION

### 7.1 – MENU USUARIO

1



#### Menú para el usuario

En este Menú, 4 de las 5 opciones están disponibles para el usuario, la última "Solo personal autorizado" es exclusiva para el personal del servicio técnico.

- 7.1.1 IDIOMA / LANGUAGE

- 7.1.2 CAMBIO DE CARTUCHO

- 7.1.3 RELOJ

- 7.1.4 CONTADORES

### 7.2 – MENU PERSONAL TÉCNICO

2



#### Menú para el Servicio técnico

En este menú aparecen 5 opciones disponibles sólo para el personal técnico. Sólo se podrá acceder a través de un código que por defecto es el "1234". Se recomienda al técnico cambiar este código en el momento de la instalación, para ello dirigirse al apartado 7.2.6 de programación pág.22.

- 7.2.1 SOLO PERSONAL AUTORIZADO

- 7.2.2 MONITORIZAR

- 7.2.3 PARAMETRIZAR

- 7.2.4 HISTORIAL

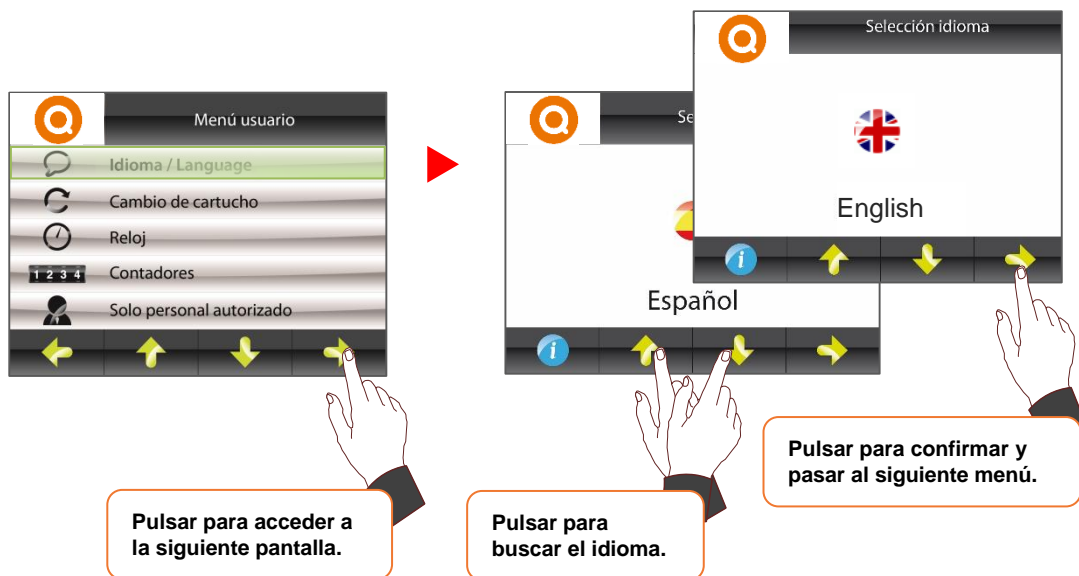
- 7.2.5 MEMORIA

- 7.2.6 CAMBIAR CLAVE DE ACCESO

## 7.1 MENU USUARIO

### 7.1.1 – IDIOMA / LANGUAGE

- Pantalla para el cambio de Idioma.

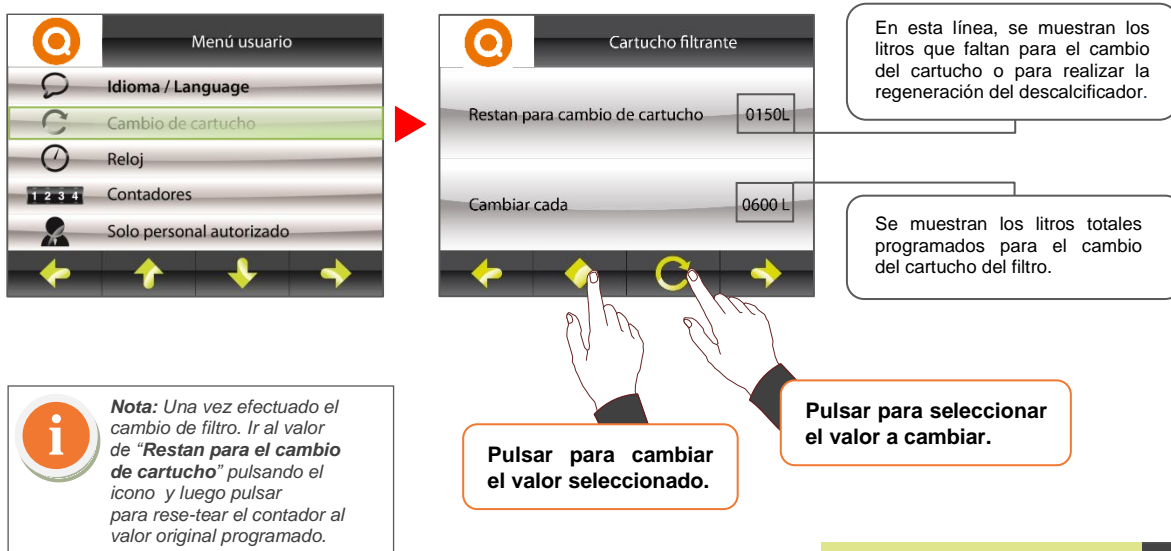


SIGUIENTE PANTALLA

### 7.1.2 – CAMBIO DE CARTUCHO

- Programamos la cantidad de litros, después de los cuales, tenemos que cambiar el cartucho del filtro o hacer la regeneración según el modelo. Cuando faltan 25 litros para llegar al número de litros programados, en la pantalla de la máquina aparecerá el siguiente aviso:

**W12-REGENERE EL DESCALCIFICADOR**



SIGUIENTE PANTALLA

ES

## 7.1 MENU USUARIO

### 7.1.3 – RELOJ

- En esta opción del menú, podemos configurar el día y la hora actual, además de programar los horarios de encendido y apagado automáticos de la máquina.
- Para programar los horarios de encendido y apagado de la máquina, tenemos acceso a ocho pantallas que nos permiten programar el horario para todos los días de la semana. También podemos utilizar la opción de “diario”, la cual nos permite en una sola pantalla programar el horario para toda la semana. Contempla también la posibilidad de combinar la opción de “diario” con distintos horarios de encendido o apagado según necesidades del usuario.



Pulsar para acceder a la siguiente pantalla.

Pulsar para seleccionar y cambiar el día y hora actual.

Pulsar para confirmar y pasar al siguiente menú



#### Icono stand-by

Pulsando este icono de la 2ª pantalla de publicidad durante 4 seg. la máquina entra y sale del modo Stand-by.

SIGUIENTE PANTALLA

### 7.1.4 – CONTADORES

- Muestra el nº de servicios de café espresso y continuo elaborados en cada grupo.



Pulsar para acceder a la siguiente pantalla.

Pulsar para poner a cero el valor seleccionado.

Pulsar para seleccionar el valor a resetear.



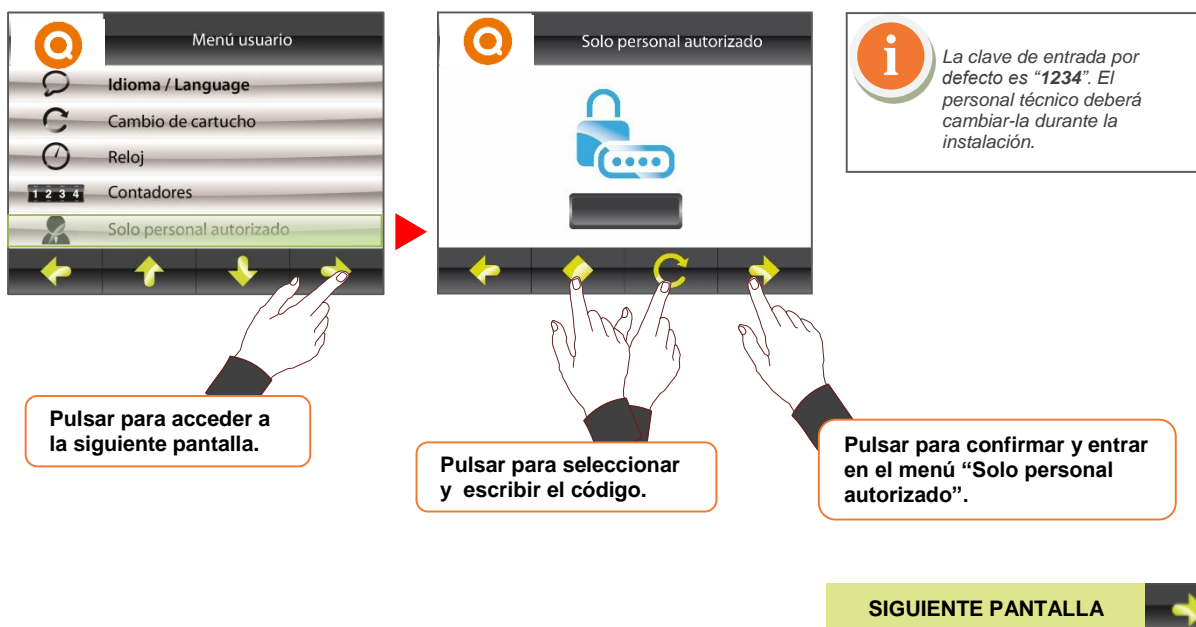
En esta pantalla se pueden resetear todos los contadores parciales, pero no el “Totalizador”.

SIGUIENTE PANTALLA

## 7.2 MENÚ PERSONAL TECNICO

### 7.2.1 – SOLO PERSONAL AUTORIZADO

- Menú solo para el personal del servicio técnico, permite el acceso mediante un código a una serie de menús donde se puede configurar y monitorizar los parámetros de la máquina, aparte de otro tipo de funciones.



**Menú usuario**

- Idioma / Language
- Cambio de cartucho
- Reloj
- 1 2 3 4 Contadores
- Solo personal autorizado

**Solo personal autorizado**

**Solo personal autorizado**

**La clave de entrada por defecto es "1234". El personal técnico deberá cambiar-la durante la instalación.**

**Pulsar para acceder a la siguiente pantalla.**

**Pulsar para seleccionar y escribir el código.**

**Pulsar para confirmar y entrar en el menú "Solo personal autorizado".**

**SIGUIENTE PANTALLA**

### 7.2.2 – MONITORIZAR

- Función de consulta que consta de 3 submenús:
  - En el primero comprobamos el funcionamiento de las botoneras, la sonda de nivel de trabajo y la sonda de seguridad de nivel máximo.
  - En el segundo nos muestra la temperatura instantánea de cada grupo (sólo en modelos Grouptronic).



**Solo personal autorizado**

**Monitorizar 1/3**

**Temperatura Grupo**

**Monitorizar 3/3**

**Contadores volumétricos**

Si la comunicación entre la botonera y la centralita es correcta, al pulsar una tecla, el icono aumentará de intensidad y mostrará el servicio que está realizando.

Indica que la sonda de nivel de agua en la caldera está en contacto con el agua de la caldera.

Indica que la sonda de seguridad de agua en la caldera no está en contacto con el agua.

Visualizamos los impulsos del contador volumétrico al pulsar cualquiera de los botones programables para cada uno de los grupos.

**SIGUIENTE PANTALLA**

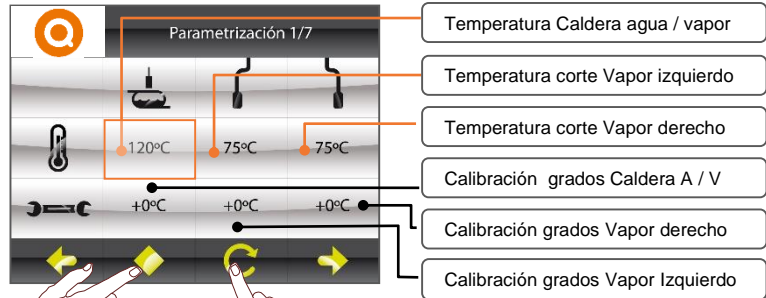
ES

## 7.2 MENÚ PERSONAL TECNICO

### 7.2.3 – PARAMETRIZAR



- En la fila superior se programan las temperaturas de corte de la caldera de agua / vapor y de las sondas de vapor izquierda y derecha.
- En la fila inferior se calibran las sondas de temperatura en caso necesario.



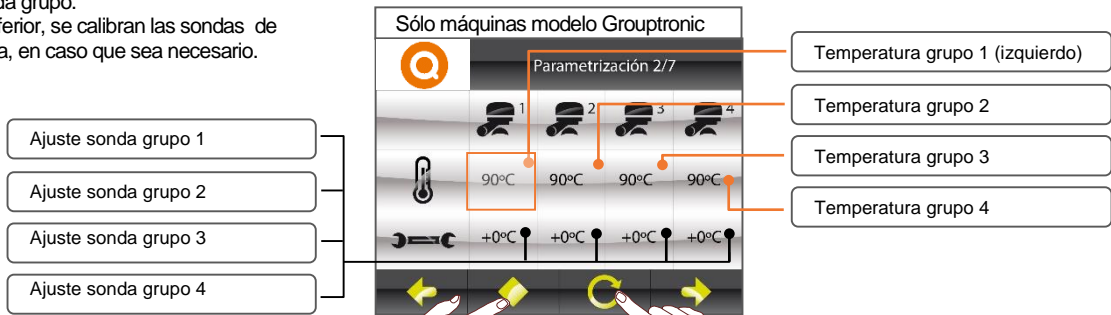
- Temperatura Caldera agua / vapor
- Temperatura corte Vapor izquierdo
- Temperatura corte Vapor derecho
- Calibración grados Caldera A / V
- Calibración grados Vapor derecho
- Calibración grados Vapor Izquierdo

Al pulsar modificamos el valor. 120°C...121°C..., etc.

Pulsar para seleccionar el valor a cambiar.

SIGUIENTE PANTALLA

- En la fila superior se programa la temperatura de cada grupo.
- En la fila inferior, se calibran las sondas de temperatura, en caso que sea necesario.



- Temperatura grupo 1 (izquierdo)
- Temperatura grupo 2
- Temperatura grupo 3
- Temperatura grupo 4

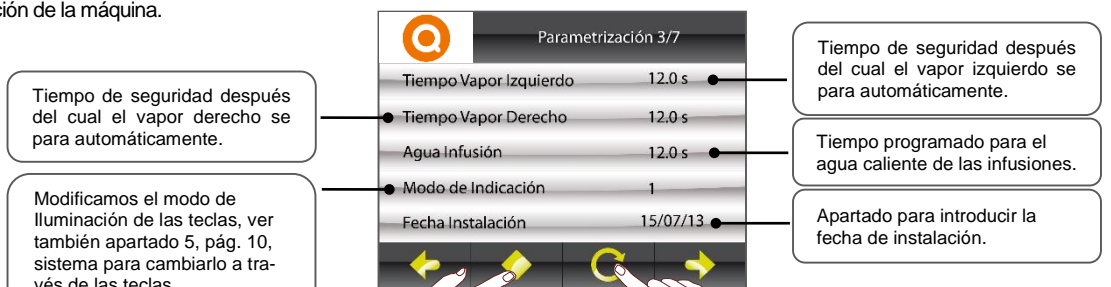
- Ajuste sonda grupo 1
- Ajuste sonda grupo 2
- Ajuste sonda grupo 3
- Ajuste sonda grupo 4

Al pulsar modificamos el valor. 90°C...91°C..., etc.

Pulsar para seleccionar la temp. o el ajuste sonda a cambiar.

SIGUIENTE PANTALLA

- Programamos los tiempos de seguridad máximos, el tiempo del agua caliente para las infusiones, modo de indicación (iluminación de las botoneras) y la fecha de instalación de la máquina.



Tiempo de seguridad después del cual el vapor derecho se para automáticamente.

Modificamos el modo de Iluminación de las teclas, ver también apartado 5, pág. 10, sistema para cambiarlo a través de las teclas.

- Tiempo de seguridad después del cual el vapor izquierdo se para automáticamente.
- Tiempo programado para el agua caliente de las infusiones.
- Apartado para introducir la fecha de instalación.

Pulsar para modificar el valor.

Pulsar para seleccionar.

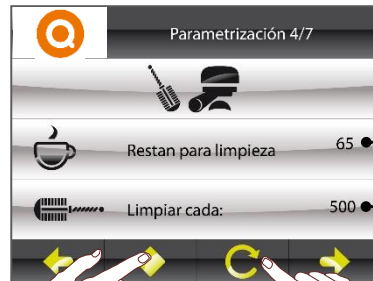
SIGUIENTE PANTALLA

## 7.2 MENÚ PERSONAL TECNICO

- Programamos el número de cafés, después de los cuales, la máquina mostrará un mensaje de aviso en el Display para efectuar la limpieza de los grupos con el filtro ciego (accesorio de limpieza). El mensaje no desaparecerá hasta que realicemos un ciclo de limpieza completo y quedará contabilizado en el "Historial" ver pág. 19, punto 7.2.4. El mensaje mostrado en el Display será:

### W13-EFECTUAR LIMPIEZA GRUPOS

**i** Se recomienda hacer la limpieza de grupos cada día antes de finalizar la jornada. Para ver el procedimiento a seguir, ver apartado 4.2 - pág. 9



Indica los cafés que faltan para mostrar el mensaje de aviso.

Pondremos el nº de cafés después de los cuales en el Display aparecerá el mensaje para la limpieza.

Al pulsar modificamos el valor.

Pulsar para seleccionar el valor a cambiar.

SIGUIENTE PANTALLA

- Programamos el aviso para el mantenimiento preventivo de la máquina y del cambio de fresas del molino. Cuando se alcance la cantidad programada aparecerán los siguientes mensajes.

### W28-MANTENIMIENTO PREVENTIVO

### W29-VERIFICAR ESTADO MOLINO

Para activar el aviso



Para desactivar el aviso



**i** Una vez realizado el Mantenimiento preventivo, entrar en esta pantalla y volver a programar el número de cafés hasta el próximo Mantenimiento. Una vez restablecidos los valores el mantenimiento quedara contabilizado en el apartado "Historial" ver pág. 19, punto 7.2.4



Nº de cafés después de los cuales nos pedirá el cambio de fresas.

Nº de cafés después de los cuales nos pedirá efectuar el mantenimiento preventivo de la máquina.

Pulsar para modificar el valor seleccionado.

Pulsar para seleccionar el valor a cambiar.

SIGUIENTE PANTALLA

- Seleccionamos o no que se muestren los tiempos de erogación en la pantalla principal del Display. Para ello utilizamos la tecla:



-Para activar la función



-Para desactivar la función



Pulsar para aceptar

SIGUIENTE PANTALLA

ES

## 7.2 MENÚ PERSONAL TECNICO

- "Bip" es el sonido agudo que se produce al pulsar cualquier tecla de servicio o del Display. Este sonido se puede activar o desactivar.

- "Bip purga" es el aviso mediante un pitido intermitente después de utilizar el vapor izquierdo o derecho para calentar la leche, poniéndonos en preaviso que se va a producir una purga automática. Este aviso se manifiesta cuando la temperatura del sensor detecta 10°C menos de la temperatura de corte del vapor. Justo en este momento el sonido es emitido durante 5 segundos antes de ejecutar la purga automática.



*Nota: La maniobra del "bip purga", se abortará siempre que se detecte que la temperatura ha bajado 5°C durante un segundo.*



- Activar



- Desactivar

Pulsar para activar o desactivar el "Bip".

Pulsar para activar o desactivar el "Bip" purga.

SIGUIENTE PANTALLA

### 7.2.4 – HISTORIAL

- Muestra el historial de fallos de la máquina.

Nº de fallos del contador volumétrico 1, 2, 3 y 4

Nº de fallos del nivel de agua.

Nº de fallos de nivel de seguridad

Solo personal autorizado

- Monitorizar
- Parametrizar
- Historial
- Memoria
- Cambiar clave de acceso

Historial 1/2

Nº fallos

1º	2º	3º	4º
00	00	00	00

Nivel de agua Nº de alarmas 00

Historial 2/2

Nivel de seguridad	Nº de alarmas
00	00
Sustituciones efectuadas	37
Limpiezas grupos efectuadas	525
Mantenimien. preven. efectuados	15

Queda registrado el nº de sustituciones del cartucho filtro descalcificador, el nº de limpiezas de grupo y los mantenimientos realizados.

Pulsar para acceder a la siguiente pantalla.

Pulsar para resetear el valor seleccionado.

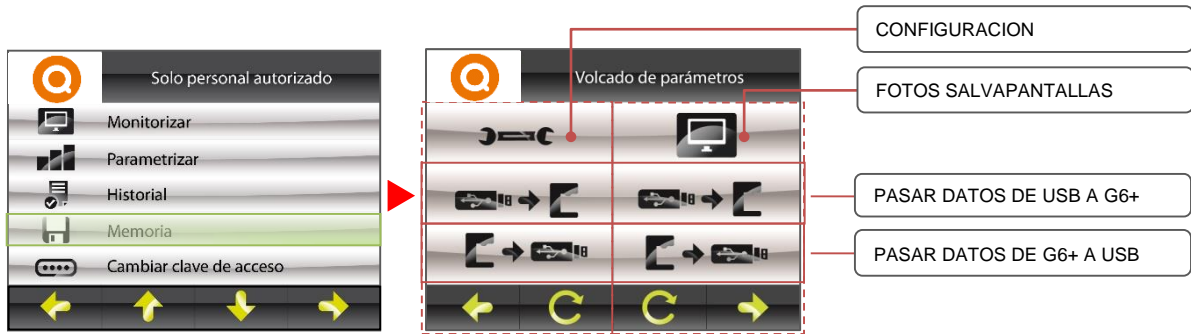
Seleccionar el valor que queremos poner a cero.

SIGUIENTE PANTALLA

## 7.2 MENU PERSONAL TECNICO

### 7.2.5 – MEMORIA

- La G6+ tiene un puerto USB bajo la bandeja de desagüe, a través del cual, mediante una memoria USB permite copiar la configuración de la máquina y exportarla a otros equipos. Del mismo modo podemos exportar las imágenes del salvapantallas a una USB o reemplazar las existentes por unas nuevas.



- Ejemplo: copiar los datos de configuración desde una memoria USB a una máquina G6+

1. Seleccionar la operación a realizar (Fig. 1), en este caso, cargar los datos almacenados en una memoria USB, que hemos obtenido de otra máquina para copiarlos a nuestra máquina.
2. Pulsar la tecla de avance para confirmar la operación (Fig. 2).
3. Al terminar aparecerá una pantalla verificando que la operación elegida se ha realizado con éxito, Fig. 4. De no ser así, aparecerá la opción elegida con una "X" indicando que la operación ha sido fallida Fig. 5.

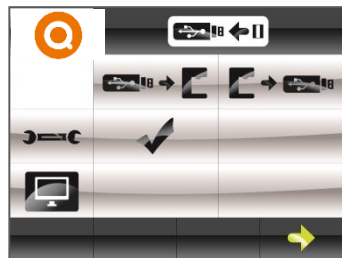
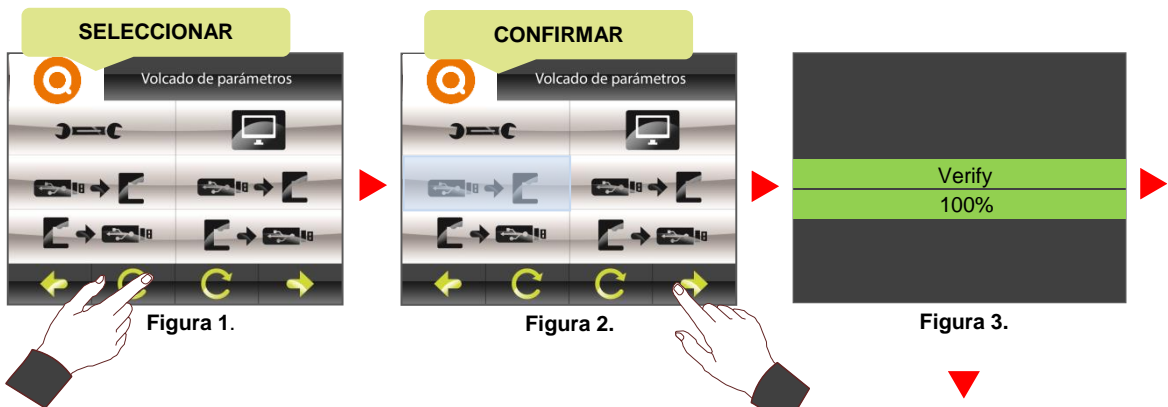


Figura 4.

- Operación finalizada con éxito.

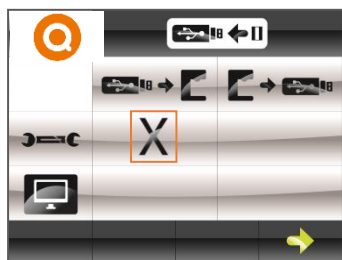


Figura 5.

- Operación fallida.



**i** - Si intentamos realizar alguna de las operaciones descritas y no se detecta la memoria USB, aparecerá esta pantalla.

SIGUIENTE PANTALLA

ES

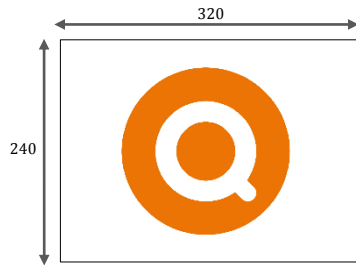
## 7.2 MENÚ PERSONAL TÉCNICO

### 7.2.5 – MEMORIA

La máquina G6+ presenta dos imágenes como pantallas principales. Estas dos imágenes se van alternando una con otra cada 10 segundos. Y se identifican con los siguientes nombres de archivo: **PG6\_1** y **PG6\_2**.

**PG6\_1:** Esta imagen no proporciona ninguna información adicional.

**PG6\_2:** En la parte inferior la imagen aparece una barra, a la izquierda el icono para entrar o salir del modo standby, siguiendo hacia la derecha muestra el día de la semana, la hora actual y finalmente la el icono de avance.



PG6\_1



PG6\_2

**Ejemplo:** Copiar dos imágenes desde una memoria USB al Molino Q10

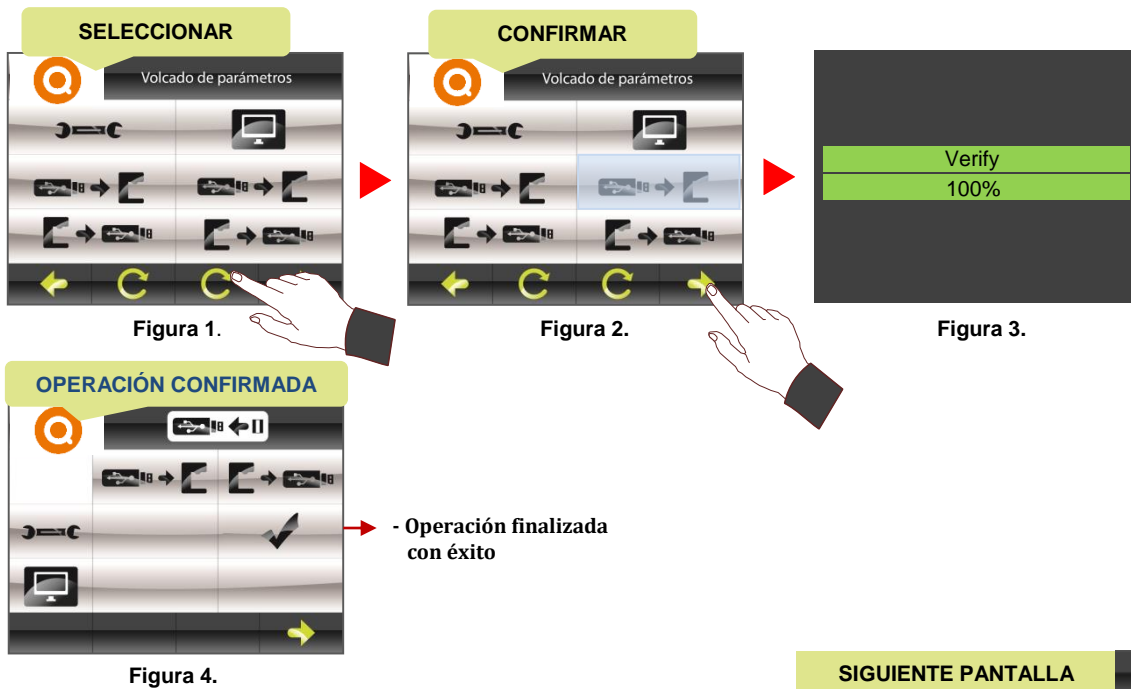
1. Copiar dos Imágenes o solo una, según deseo del usuario a una memoria USB. Asegurándose que los respectivos nombres de los archivos coinciden con los descritos más arriba. y que cumplen con el siguiente formato:

- Extensión de archivo BMP estándar(formato mapa de bits)
- Medidas de la Imagen 320x240 píxeles
- Un tamaño máximo de 262kB.

- Para cambiar el formato de la imagen que deseamos utilizar seguir las siguientes instrucciones:
  - Abrir la Imagen con el programa Microsoft office (se puede utilizar cualquier editor de imágenes).
  - En el menú de arriba pulsar **"Imagen"** y seleccionar la opción **"Cambiar Tamaño"**
  - En las casillas de la derecha ir a **"Ancho x Alto personalizado"** y poner 320x240 píxeles.
  - Pulsar **"Aceptar"** (asegurarse que ha transformado a la medida exacta de 320x240).
  - En la opción de menú **"Archivo"** escoger la opción **"Exportar"** ir a la casilla de la derecha **"Exportar en este formato de archivo"** de las opciones desplegadas, seleccionar "Mapa de bits de Windows" (\*. bmp) y renombrar el archivo con PG6\_1 o PG6\_2.
  - Finalmente Pulsar **"Aceptar"**

2. Copiar el archivo de la Imagen, en la raíz de la memoria USB (formateada a sistema de archivos FAT12, FAT16 ó FAT32)


3. Insertar la memoria USB y seguir las instrucciones que se muestran a continuación.



## 7.2 MENÚ PERSONAL TECNICO

### 7.2.6 – CAMBIAR CLAVE DE ACCESO

- En esta pantalla podemos cambiar la clave de acceso para entrar en el menú de “Solo personal autorizado”.



**Pulsar para acceder a la siguiente pantalla.**

**Pulsar para seleccionar y escribir el nuevo código.**

**Pulsar para confirmar y pasar al siguiente menú.**

**SIGUIENTE PANTALLA**

**i** La clave de acceso por defecto es “1234”. Se recomienda al personal técnico cambiar la clave durante la instalación.

## 8. Condiciones de garantía

Se garantiza durante 12 meses (a partir de su instalación) los componentes de la máquina que por defecto afecten al buen funcionamiento de la misma.

La **GARANTIA** comprende exclusivamente la sustitución gratuita de las piezas con defectos de fabricación. En ningún caso implicará la sustitución de la máquina en su conjunto.

Quedan excluidos de esta garantía los componentes de vidrio, goma, plástico o aquellas piezas eléctricas que, por variaciones en la red, causen desperfectos o afecten al funcionamiento de otros componentes. Así como aquellas que, por el uso normal, sufran desgaste.

Las máquinas que hayan sido manipuladas por personal no autorizado o aquellas en las que se aprecie un uso indebido de las mismas, perderán todas las condiciones de la **GARANTIA**.

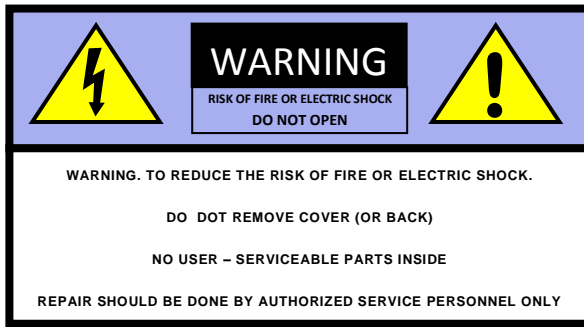
Sólo los **SERVICIOS TECNICOS**, autorizados, están en condiciones de ofrecer una reparación garantizada con repuestos **ORIGINALES**. Los gastos por desplazamientos, mano de obra y dietas a que hubiera lugar, por la reparación de un producto, correrán a cargo del mismo usuario.

ES

## 9. Información de contacto



Motors, 1-9  
 08040 **Barcelona**  
 Tel.+34 93 223 12 00  
 Fax+34 93 223 20 17  
 Export Tel. +34 933 946 305  
 Export Fax +34 933 322 111  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
 email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)






**Before using this machine, read these user and connection instructions.**

<b>1. Safety recommendations</b>	<b>25</b>
1.1 Symbols	25
1.2 Safety instructions	25-27
<b>2. General description V6 +</b>	<b>28</b>
2.1 General view	28
2.2 Product selection buttons	28
<b>3. Installation and operation</b>	<b>29</b>
3.1 Before installing	29
3.2 Installation	29-30
3.3 Programming coffee dose.	31
<b>4. Daily cleaning and care</b>	<b>31</b>
4.1 External cleaning	31
4.2 Automatic group cleaning	32
4.3 Daily care	32
<b>5. Button lighting mode selection</b>	<b>33</b>
5.1 Lighting modes	33
5.2 Procedure for changing the lighting mode.	33
<b>6. Alarm, warning and function messages</b>	<b>34-35</b>
<b>7. Programming</b>	<b>36</b>
7.1 User menu	37
7.1.1 Language	37
7.1.2 Softener change	37
7.1.3 Clock	38
7.1.4 Counters	38
7.2 Technical personnel menu	39
7.2.1 Only authorized personnel.	39
7.2.2 Monitorage	39
7.2.3 Parameter.	40-42
7.2.4 Performance record.	42
7.2.5 Memory	43-44
7.2.6 Change Access password	45
<b>8. Guarantee conditions</b>	<b>45</b>
<b>9. Contact information</b>	<b>45</b>

## 1. Safety recommendations

### 1.1 Symbols

	<b>WARNING</b> This may cause injury.
	<b>INFORMATION</b> Important or useful information.
	<b>ELECTRICAL HAZARD DANGER</b> This may cause injury.

**We advise that you read this user manual carefully before starting your new coffee machine for the first time.**

**Keep these instructions in a safe place where you can access them if needed.**

**The inadequate use of this machine releases Quality Espresso from all liability.**

### 1.2 Safety instructions

<i>Installation</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This machine should only be installed by an authorised technical service. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused due to inadequate installation.</li> </ul>
<i>Transportation</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>We recommend using gloves and at least two people for transporting the machine to the installation point.</li> </ul>
<i>Storage</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine must be stored in a place where the temperature exceeds 5°C.</li> <li>In the event of storing or transporting the machine at temperatures below 0°C, and to avoid it from freezing, the machine's hydraulic circuit must previously be emptied.</li> <li>In the event of it freezing, the machine must be placed at a temperature exceeding 10°C to be defrosted. The machine should never be connected to the electric power supply before it has fully defrosted.</li> </ul>
<i>Location</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>We recommend the machine is installed in a spacious area, free from air currents and on a solid base. Avoid installing it on a damp or hot surface.</li> <li>Adjust the height of the machine by means of the support legs, the maximum inclination between any of its axis should not exceed 1°.</li> </ul>

**Electric connection**



- Check that the voltage, frequency and power characteristics of the electrical installation coincide with those described on the machine's characteristics plate. The characteristics plate can be found below the drainage tray.



- We consider that the machine has been installed correctly when this has been performed by means of the appropriate omnipolar magneto-thermal switch in line with the machine's power, along with a differential which does not exceed the residual current of 30 mA.
- The machine must be installed according to the country's current electrical regulations. You must ensure the electric installation has a reliable earthed connection, according to the aforementioned standards. Quality Espresso declines all responsibility for any possible damage caused by a faulty installation or earth connection.
- Do not use extension cables or multiple adaptors of any type to connect the machine to the power supply. The power supply cable should never be wound up, it should be as straight as possible in order to prevent it overheating.

**Handling**



- Any internal handling of the machine must be performed by an authorised technical service.
- Preventive cleaning and maintenance must be performed in accordance with the frequency indicated by the machine or the technical service.
- The manufacturer declines all responsibility for any possible damage caused to the machine due to non-compliance with these obligations, as well as those due to incorrect or inappropriate use of the machine.
- All of the machine's components, including the connection cable, must be replaced with original spare parts. If the connection cable is damaged, so as to avoid any possible danger, it must be replaced by the manufacturer, its authorised technical service or suitably qualified personnel.
- Before performing any maintenance operation, ensure the machine is disconnected from the electric power supply by using the machine's general switch or disconnecting the power supply cable.

**GB**

**Note:** this device does not exceed 70 dB of acoustic pressure

Important advice



- Install the machine on a solid base



- People with reduced physical, sensory or mental capacities, or inexperienced people, should only use this machine under supervision and after receiving appropriate training in its safe operation so that they understand any risks involved. Children should not be in contact with the equipment and must not use it.



- Do not use this machine outdoors, unless it is protected from external elements (wind, rain, fog, etc.)



- The machine should not be exposed to spraying with water or steam, including when being cleaned.



- Do not touch the machine with wet, damp or bare feet, or with wet or damp hands.



- The machine should not be used for serving products other than those described in this manual.



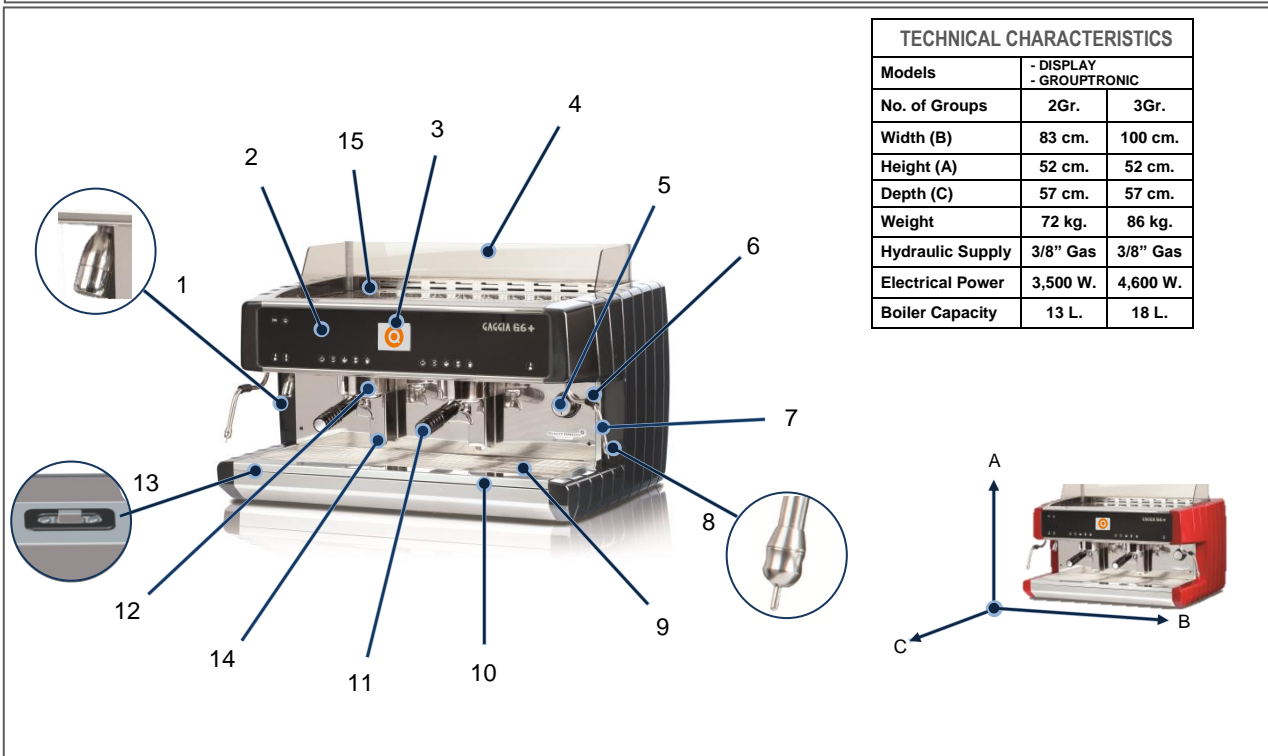
- Avoid any possible burns by not touching the outlets, before, during and after serving a product. Take care with the containers used for serving the products (cups, jugs, glasses, etc.), as these may be hot.



- Do not pour water or place damp containers on top of the machine. Water may filter through the ventilation holes and damage the machine or the personnel handling it.

## 2. General description V6 +

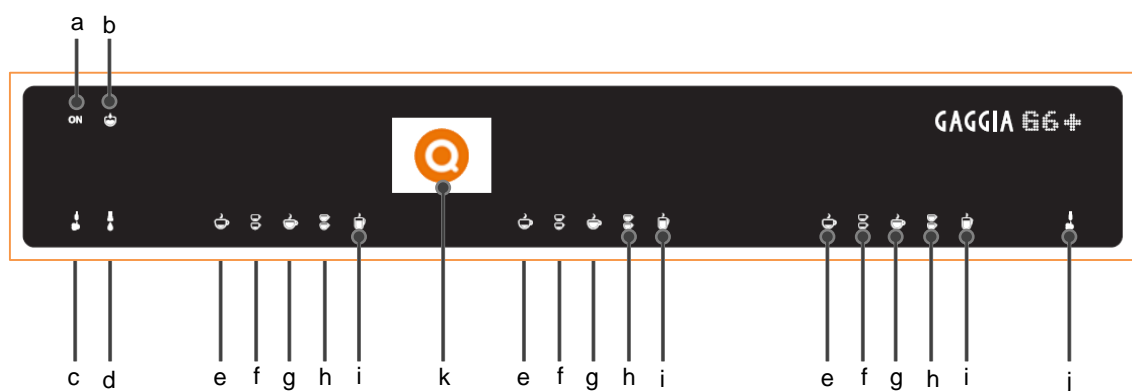
### 2.1. General view



TECHNICAL CHARACTERISTICS		
Models	- DISPLAY - GROUPTRONIC	
No. of Groups	2Gr.	3Gr.
Width (B)	83 cm.	100 cm.
Height (A)	52 cm.	52 cm.
Depth (C)	57 cm.	57 cm.
Weight	72 kg.	86 kg.
Hydraulic Supply	3/8" Gas	3/8" Gas
Electrical Power	3,500 W.	4,600 W.
Boiler Capacity	13 L.	18 L.

- |                      |                              |  |
|----------------------|------------------------------|--|
| 1 - Hot water outlet | 6 - Steam arm protector      | 11 - Filter-holder                             |
| 2 - Front panel      | 7 - Steam arm                | 12 - Group head                                |
| 3 - Display          | 8 - Steam temperature sensor | 13 - USB port (located below the tray, pos.10) |
| 4 - Cup Rail         | 9 - Grille for placing cups  | 14 - Group discharge                           |
| 5 - General Switch   | 10 - Drainage tray           | 15 - Cup warming tray                          |

### 2.2 Product selection buttons



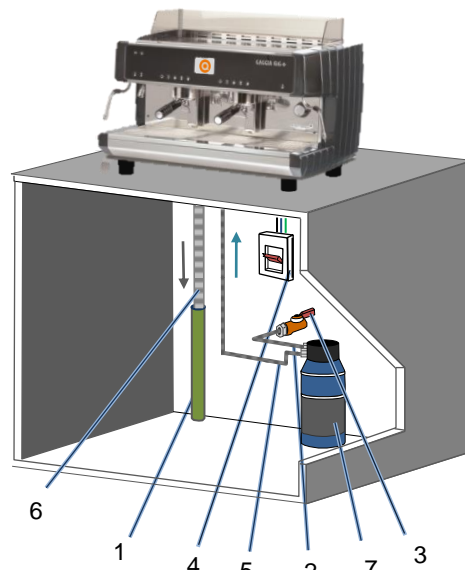
- |                            |                              |                        |
|----------------------------|------------------------------|------------------------|
| a - On indicator           | e - Short coffee button      | i - Continuous coffee  |
| b - Boiler level indicator | f - Two short coffees button | j - Right steam button |
| c - Left steam button      | g - Long coffee button       | k - Display            |
| d - Hot water button       | h - Two long coffees button  |                        |

### 3. Installation and operation

#### 3.1 Before installation

##### Verify prior to installation:

1. Drainage pipe has a diameter no less than 35 mm.
2. Network water supply connection to water softener. (not supplied with the machine).
3. Tap with a 3/8" G - male output.
4. Connection box with earth and protected by a magneto-thermal switch.
5. Connection supply tube from water softener to machine (supplied with the machine).
6. Drainage pipe (supplied with the machine).
7. Water softener.



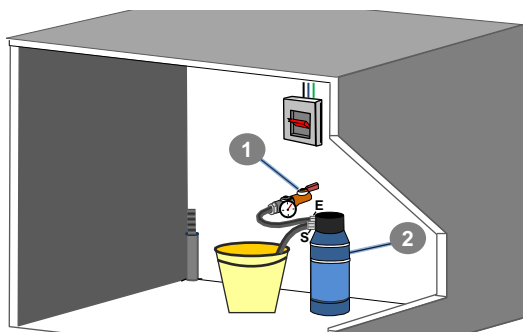
#### 3.2 Installation (After unpacking of the machine, the following operations must be performed)

- Check that the voltage is the same as that specified on the machine's characteristics plate and in the documentation.

QUALITY ESPRESSO S.A.		CE	
In. legatura: ART-0214-029-D		Directiva: 93/72/CEE	
Tipo: QUALITY		Made in Spain	
modelo: AD2003	ref.: QUALITY VISION 2003 SILVER	8510980310	
n. serie: 0110006	serie/marca/mo: 210003		
tensión: 400 V 50 Hz ~ (230V 3 ~ 230V ~ 50/60Hz)	potencia: 4000W		
p. diseño: 0.18 Mpa	vol.: 5 l.	presión agua alimentación: máx. 0.5 Mpa - mín. 0.2 bar	
registro instalador: _____	fecha instalación: _____	numero instalador: _____	_____

##### Installation and Purging the Water Softener

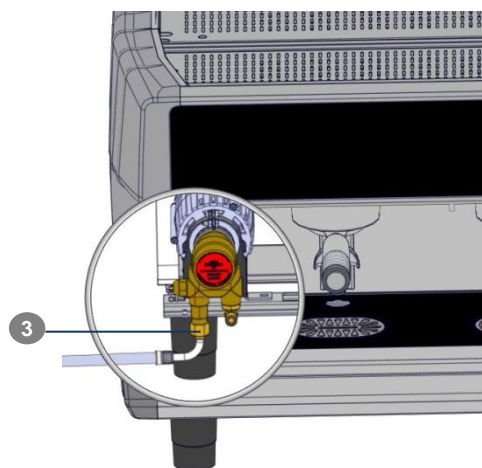
1.
  - Place the machine in its definitive location, and connect the water supply to the water softener (2): with the tap (1) closed, connect the short flexible tube (not supplied) from the tap (1) to the inlet (E) of the filter and connect the longer flexible pipe to the outlet (S) of the filter.
  - Purge the water softener by opening the tap and following the manufacturer's instructions. Use a bucket or the installation's drain for draining the water until this runs clear.



It is advisable to adjust the water softener so that the water has a hardness of between 5-8 dH° (8-14 fH°), to avoid lime scale and to obtain optimal coffee quality.

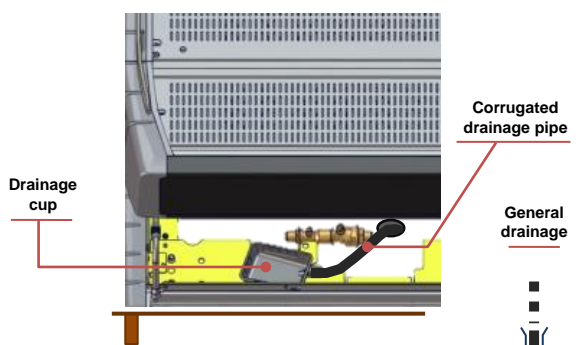
##### Hydraulic connection and water supply

2.
  - Connect the outlet of the water softener to the water inlet from the pump (3).
  - Open the tap (1).
  - Ensure that the connections are airtight and that there are no water leaks.



### Installing the drainage pipe

3



- Remove the drainage tray and connect the corrugated pipe provided with the machine to the drainage cup, then insert the other end into the general drainage of the premises.

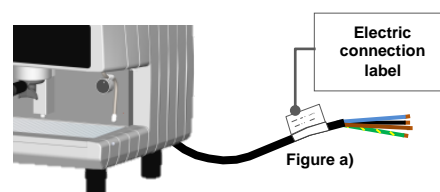


It is important that the drainage pipe is completely straight and not hanging, to facilitate optimal drainage.

### Electric connection

4

- Connect the machine to an appropriate connection base as per the country's electric regulation.
- The machine is provided with a tube with four cables: 2F (phases)+N (neutral)+Earth. Connect the machine according to the mains voltage of the premises in accordance with the instructions on the label attached to the installation cable, refer to figure a).



Do not use extension cables or multiple adaptors of any type to connect the machine to the power supply.

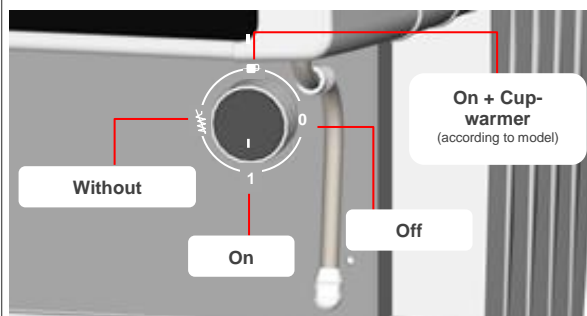
The power supply cable should never be wound up, it should be as straight as possible in order to avoid it from overheating.

### Start up

5

- Turn the general switch to position "1" or to position "☐" on + cup-warmer (as per model) for starting up the machine.

Initially, the electronic control unit detects there is insufficient level of water in the boiler, it activates the electro-valve for loading and the pump, and these remain active until the level probe detects the appropriate level of water. At this moment, the resistance in the boiler activates and heats the entire system. To start with the display will show the message "PRESSURE COMPENSATION". This message will disappear once the temperature inside the boiler has exceeded 60°C.

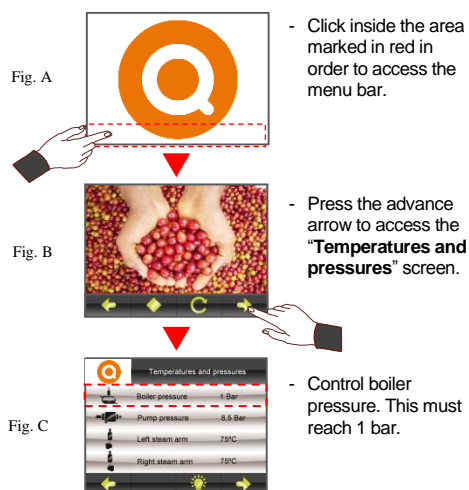


If the control unit does not detect water level within a specific time, all the lights of the programmable buttons plus the level indicator lights will remain flashing. The alarm will disappear if the machine is turned off and back on again.

### Purging groups

6

- Place the filter-holder in the distribution group and press the continuous coffee button to purge the group, allow water to flow for about 30 seconds and wait until the machine has reached working temperature, noting that on the "Temperatures and pressures" screen, the pressure of the boiler is at 1 bar, refer to fig. C.



7

- While the machine warms up, proceed to install the grinder, adjust the coarseness and dose.

8

- Once the machine has reached working temperature and we have adjusted the coarseness, proceed to programme the coffee dose (refer to section 3.3, page 31).

## Please note:

- Before programming the different coffee doses, ensure that the grinding point and the doses coffee from the dispenser are correct. Also, check that the pump is correctly adjusted to 9 bars with only one group making coffee. To check the pressure of the pump, go to the “**Temperatures and pressures**” screen (refer to page 30 - fig. C) and if necessary adjust correctly. The pump is located inside the machine, on the left - to access it, first remove the left side panel of the machine.

## 3.3 Programming the coffee dose

- Enter into the programming mode
- Programme the dose
- Exit from the programming mode

### 1. Enter into the programming mode

- Switch the machine off by means of the general switch.
- Turn the machine on at the general switch and wait for the “**VISACREM V6 +**” or “**GAGGIA G6 +**” light located on the right of the front panel to turn off (refer to figure 1).
- Immediately press and maintain pressed the continuous coffee button of the left group. Maintain the button pressed until the “**VISACREM V6 +**” or “**GAGGIA G6 +**” light comes on. At the top of the screen, the message “**PROGRAM MODE**” will appear.



Figure. 1

### 2. Programme the dose

- Press and maintain pressed the button of the product we wish to programme until coffee preparation starts.
- When you have obtained the desired dose, press the same button again to stop the coffee preparation.
- Repeat points 2.1 and 2.2 for all programmable buttons on the left group.

**Note:** By programming only the left group, the remaining groups will automatically be programmed upon exiting the programming mode. If in for any other group you wish to obtain a different dose to that programmed on the left group, continue programming by repeating points 2.1, 2.2 and 2.3, on the groups for which you want to have different doses. Then exit the programming mode – see step 3 below.

### 3. Exit from the programming mode

- Turn the machine off and back on at the general switch.

## 4. Daily cleaning and care

- The machine must be cleaned on a daily basis in order to guarantee the necessary hygiene and the quality of the end product, as well as a long working life for the machine.

### 4.1 External cleaning

- Do not use any chemical or abrasive products for cleaning the machine; only use a damp cloth with water. Pay special attention to the buttons and the areas related to the product preparation: the steam lance, hot water outlet, groups and filter-holder.

## 4.2 Automatic cleaning of the Groups

### Cleaning all groups at once

#### 4.2.1 Starting the Cleaning Cycle

- Disconnect the power supply to the machine by turning the general switch to off.
- Place the cleaning accessory which is provided with the machine in each one of the filter-holders and insert these into each one of the machine's groups.



Accessory for cleaning the group



- It is advisable to clean using a special detergent at least once a month.

- Start the machine by turning the general switch to on and wait for the "VISACREM V6 +" or "GAGGIA G6 +" light located on the right of the front panel to turn off.
- Keep the two large coffees button on the left group pressed until the buttons corresponding to the "Continuous Coffee" option of all the groups start to flash and the message "GROUP CLEAN CYCLE START" appears. The cleaning will end after 15 cycles and the message "GROUP CLEAN CYCLE FINISHED" will appear on the screen.

#### 4.2.2 Interrupting the cleaning cycle

- To exit the automatic cleaning cycle, disconnect the power supply to the machine by turning the general switch to off, and then switching the machine back on again.

### Cleaning each group independently

With the machine in operation, keep the continuous coffee button of the group to be cleaned pressed until the continuous coffee option button starts to flash. The cleaning cycle will end after 15 cycles or by pressing the continuous coffee button again.

**Note:** while cleaning one group, coffee can still be made using the other groups.

## 4.3 Daily care

### At the start of the day

1. Activate the group for 20 seconds to refresh the water remaining in the circuit from the previous day.
2. Check that the water flows out forming a single jet and in a continuous manner, otherwise, clean the group. Replace the seal and filter if the problem persists.
3. Remove any ground coffee remains from the previous day from the dispenser.
4. Verify that the ground coffee dose and the grinding point are appropriate.
5. Make one coffee and check that it is correct.

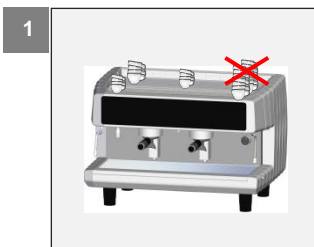
### At the end of the day

1. Limit the amount of coffee to be ground to the current consumption, given that we recommend any coffee left over should be thrown away.
2. Clean the group (filter and discharge) using the cleaning accessory provided.
3. Clean the filter and filter-holder with hot water, check against the light that the holes in the filter are not obstructed. Leave the filter-holder in place in the group.
4. Clean the steam tube using a damp cloth and purge several times.
5. Clean the drain tray of any coffee remains.

### Practical Advice



1. Do not stack more than three cups high on top of the machine.
2. Avoid reheating milk. Heat small amounts.
3. Before heating milk, open the steam arm to purge it. After completing the operation, purge again and clean the tube using a damp cloth.



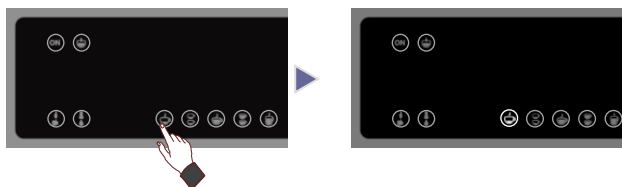
## 5. Pushbutton lighting mode selection

### 5.1 Lighting modes

- Users may choose between 3 different lighting modes for the product selection buttons.

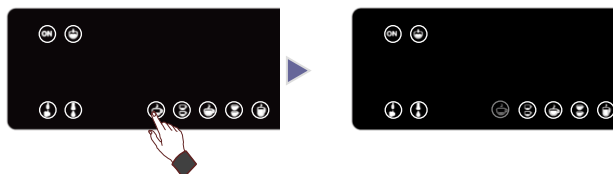
#### a. MODE 1 LIGHTING

By default all buttons remain off, when a button is pressed, it lights up and the others remain off.



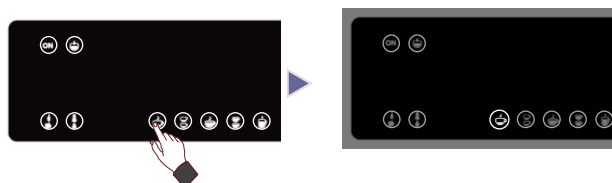
#### b. MODE 2 LIGHTING

By default all buttons are lit up, when a button is pressed, it turns off and the others remain lit up.



#### c. MODE 3 LIGHTING

By default all buttons are lit up, when a button is pressed, this one remains lit up and the others turn off.



### 5.2 Procedure for changing the lighting mode

1. Switch the machine off at the general switch.
  2. Start the machine by turning the general switch on and wait for the "VISACREM V6 +" or "GAGGIA G6 +" light located on the right of the front panel to turn off (refer to figure 1).
  3. Hold the small coffee and continuous coffee buttons on the left group pressed at the same time until the buttons for one small coffee, two small coffees and one large coffee start flashing (refer to figure 2), indicating the machine has entered into "Indication mode".
- Press the "one short coffee" button to select "Mode 1".
  - Press the "two short coffees" button to select "Mode 2".
  - Press the "one large coffee" button to select "Mode 3".

Once the preferred mode has been selected, wait until the machine consecutively tests all the groups by turning each one of the groups on and off. Once the auto test has concluded, the machine will be ready to operate.



Turn the machine on by means of the general switch.

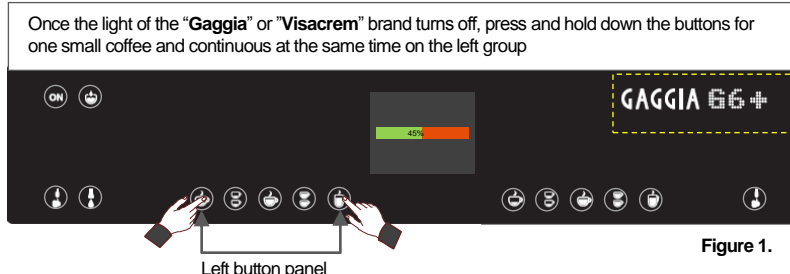


Figure 1.

The buttons for one small, two small and one large coffee will start flashing.



Figure 2.

Mode 1. Mode 2. Mode 3.

## 6. Alarm, warning and function messages.

- The machine's messages will be displayed in a different format depending on the type of message. We can differentiate between 3 types of messages.

### ALARM MESSAGES

Relating to the operation of a component within the machine.

### WARNING MESSAGES

Indicating the need for perform a procedure, which has previously been programmed such as cleaning, regeneration, etc.

### FUNCTION MESSAGES

Indicating that the machine is performing a specific function or is carrying out one of the machine's specific functions.

MESSAGES	ACTIONS TO BE TAKEN
<b>E01-FLOWMETER ERROR 1</b>	Contact Technical Service. This message is also indicated by pushbutton panel 1 flashing.
<b>E02-FLOWMETER ERROR 2</b>	Contact Technical Service. This message is also indicated by pushbutton panel 2 flashing.
<b>E02-FLOWMETER ERROR 3</b>	Contact Technical Service. This message is also indicated by pushbutton panel 3 flashing.
<b>E02-FLOWMETER ERROR 4</b>	Contact Technical Service. This message is also indicated by pushbutton panel 1 flashing
<b>E05-CONTINUOUS TIMEOUT 1</b>	This alarm appears when coffee is made on group 1 continuously for over 5 minutes.
<b>E06-CONTINUOUS TIMEOUT 2</b>	This alarm appears when coffee is made on group 2 continuously for over 5 minutes.
<b>E07-CONTINUOUS TIMEOUT 3</b>	This alarm appears when coffee is made on group 3 continuously for over 5 minutes.
<b>E08-CONTINUOUS TIMEOUT 4</b>	This alarm appears when making coffee with the group 4 continuously for over 5 minutes.
<b>E09-SECURITY LEVEL - SWITCH OFF MAIN WATER TAP.</b>	Close the water inlet tap and notify technical service. This alarm warns us that the water safety level in the boiler has been exceeded. Indicated by all programmable coffee buttons flashing and the icon indicating the water level in the boiler accompanied by an acoustic warning. After three consecutive warnings from the hot water solenoid, this will open to avoid the water boiler from being flooded. Coffee can only be made using the continuous coffee buttons.
<b>E10-NO WATER REFILL – TURN GENERAL SWITCH OFF</b>	Turn the general switch and notify the technical service. This alarm warns that the level probe is not detecting any water in the boiler. Indicated by the flashing programmable coffee buttons and icon indicating the water level in the water boiler. Coffee can only be made using the continuous coffee buttons.
<b>E11-OVERHEATING – CALL TECHNICAL SERVICE</b>	Disconnect the general switch and notify the technical service.
<b>W12-REGENERATE WATER SOFTENER</b>	Regenerate the softener or replace the filter with a new one and reset the Machine's counter following the instructions in the Display's programming manual, refer to page 37 - section 7.1.2
<b>W13-CLEAN GROUPS</b>	Carry out the automatic group cleaning, refer to page 32 - Section 4.2 For programming cleaning after a certain number of coffees, (refer to Technical personnel menu - Parameterisation 4/7)
<b>W14-DOSE TOO LARGE GROUP 1</b>	Dose programming in group 1 is too large, exceeding the maximum number of Impulses.
<b>W15- DOSE TOO LARGE GROUP 2</b>	Dose programming in group 2 is too large, exceeding the maximum number of Impulses.



## 6. Alarm, warning and function messages.

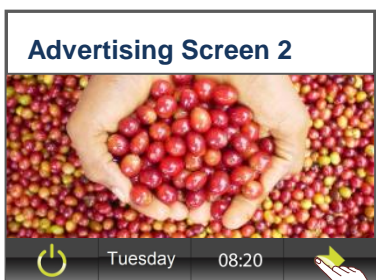
MESSAGES	ACTIONS TO BE TAKEN
W16-DOSE TOO LARGE GROUP 3	Dose programmed on group 3 is too large, exceeding the maximum number of impulses.
W17-DOSE TOO LARGE GROUP 4	Dose programmed on group 4 is too large, exceeding the maximum number of impulses.
E19- *** ALARM ***	Call the technical service. Error in the internal configuration of the control unit. When this alarm appears, the machine will operate using the default factory parameters for boiler pressure, coffee doses, etc.
E22-BOILER HEATING ERROR	Ensure that the general switch is in position "1" or "☐" (cup-warmer depending on the model). If it is in this position, call the technical service.
E23-LEFT STEAM ARM	The left steam arm is not detected. Also indicated by means of the left steam button flashing. Call the technical service.
E23-RIGHT STEAM ARM	The right steam arm is not detected. Also indicated by means of the right steam button flashing. Call the technical service.
W28-PREVENTIVE MAINTENANCE	Call the technical service. Refer to page 40 - "Parameter 5/7" screen
W29-CHECK GRINDER	Call the technical service. Refer to page 40 - "Parameter 5/7" screen
W31-STEAM NOT AVAILABLE	Indicates that the temperature of the steam boiler is below 103°C. Wait until the temperature reaches the programmed temperature.
E32-PUSHBUTTON ERROR	Call the technical service.
E51-¡PARAMETER ERROR!	Call the technical service. Error in the internal configuration of the Display. When this alarm appears, the Display selects the default "language" and "password" (SPANISH, 1234)
PRESSURE COMPENSATION	Wait until the message disappears. This cycle is activated when starting the machine, provided the temperature inside the boiler is below 60°C.
BOILER EMPTYING	By keeping the hot water button pressed down for 3 seconds, the partial emptying of the boiler is activated. This is indicated by the hot water button flashing and the message "BOILER EMPTYING" appearing on the Display.
PROGRAM MODE	Indicates that the machine is in programming mode.
GROUP CLEAN CYCLE START	Indicates that the machine is performing the automatic cleaning cycle.
GROUP CLEAN CYCLE FINISHED	Indicates that the machine has finished the automatic cleaning cycle.

# 7. Programming




**First advertising screen**  
The image appearing on the main screen may be replaced by another image, in which case follow the instructions found in the programming section 7.2.5 - page 44. This screen will alternate with the second advertising screen every 10 seconds.

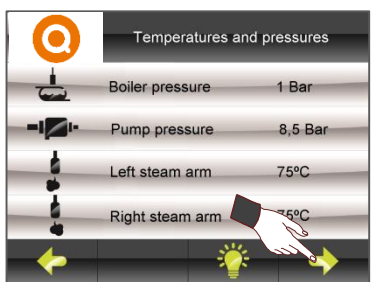
Click inside the area marked in red in order to access the menu bar.



**Second advertising screen**  
As with the previous one, this image may be replaced by another image, in which case follow the instructions found in programming section 7.2.5 - page 44

**Stand-by icon**

 Clicking on this icon for 4 seconds, the machine enters and exits Stand-by mode.













**Screen for checking temperatures and pressures**  
This screen indicates the different temperatures and pressures of the different elements of the machine.

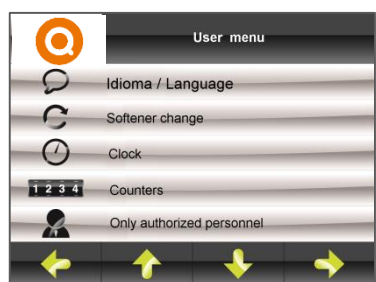
**Work area lighting**

 By clicking on this icon, the lighting of the work area is activated or deactivated.

## SYMBOLS IN THE MENUS

	- STAND-BY
	- BACK
	- FORWARD
	- UP
	- DOWN
	- SELECT VALUE
	- CHANGE VALUE
	- ACTIVATE LIGHTS
	- CONFIRM
	- INFORMATION

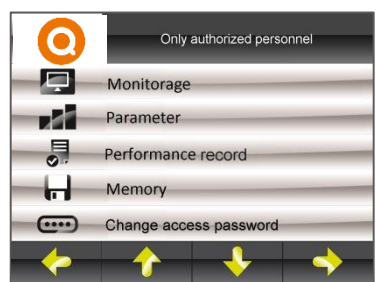
### 7.1 – USER MENU 1



**User Menu**  
In this Menu, 4 of the 5 options are available for the user, the last one is **“Only authorized personnel”** and is solely for use by technical service personnel.

- 7.1.1 LANGUAGE
- 7.1.2 SOFTENER CHANGE
- 7.1.3 CLOCK
- 7.1.4 COUNTERS

### 7.2 – TECHNICAL PERSONNEL MENU 2



**Menu for Technical service personnel**  
This menu contains 5 options which are only available for technical personnel. Access may only be gained by using a code, which by default is set as **“1234”**. We recommend that the technician changes this code upon installation, to do so refer to programming section 7.2.6 on page 45.

- 7.2.1 ONLY AUTHORIZED PERSONNEL
- 7.2.2 MONITORAGE
- 7.2.3 PARAMETER
- 7.2.4 PERFORMANCE RECORD
- 7.2.5 MEMORY
- 7.2.6 CHANGE ACCESS PASSWORD

GB

## 7.1 USER MENU

### 7.1.1 – LANGUAGE

- Screen to change interface language.

The diagram illustrates the process of changing the interface language. It starts with the 'User menu' screen where the 'Idioma / Language' option is highlighted. A hand is shown pressing the right arrow key to move to the next screen. The next screen is the 'Language selection' screen, which shows 'Español' and 'English' with a UK flag. A hand is shown pressing the right arrow key to select 'English'. A final hand is shown pressing the right arrow key to confirm the selection and move to the next menu.

**Press to access the next screen.**

**Press to search for language.**

**Press to confirm and move on to the next menu.**

**NEXT SCREEN**

### 7.1.2 – SOFTENER CHANGE

- We can programme the number of litres, after which we must change the filter cartridge or regenerate it, depending on the model. When there are 25 litres to go before reaching the programmed number of litres, the following warning will appear on the machine's screen:

#### W12-REGENERATE WATER SOFTENER

The diagram shows the 'Softener cartridge' menu. The 'Remaining before cartridge change' field is set to 0150L, and the 'Change every' field is set to 0600L. A hand is shown pressing the right arrow key to select the 'Change every' value. A callout box explains that this line shows the total number of litres programmed before changing the filter cartridge. Another callout box explains that the top line shows the number of litres to go before changing the cartridge or performing the descaler regeneration. A final hand is shown pressing the right arrow key to select the value to be changed.

**This line, shows the number of litres to go before changing the cartridge or performing the descaler regeneration.**



**Shows the total number of litres programmed before changing the filter cartridge.**

**Press to change the selected value.**

**Press to select the value to be changed.**

**NEXT SCREEN**

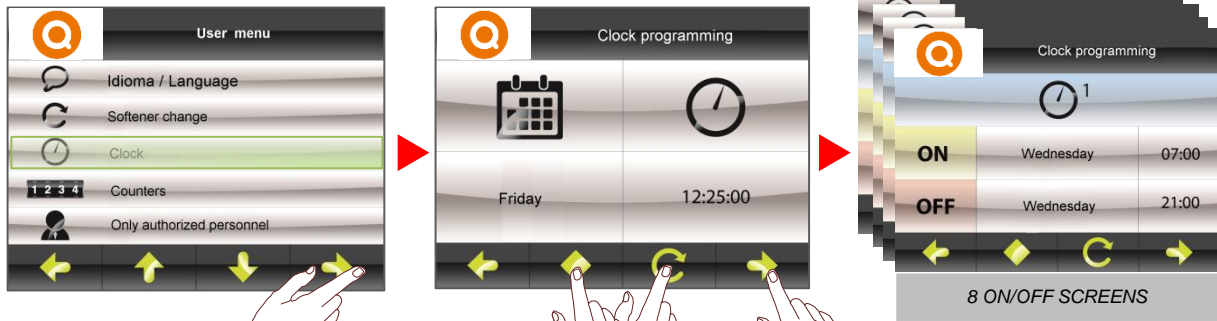


**Please note:** After having changed the filter, go to the "Remaining before cartridge change" value by clicking on the icon  and  reset the originally programmed value.

## 7.1 USER MENU

### 7.1.3 – CLOCK

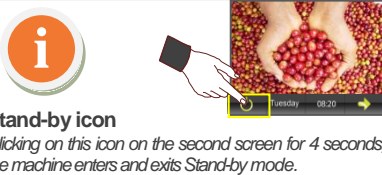
- In this menu option, users can configure the current time and day, as well as programming the machine's automatic power on and power off times.
- To programme the machine's power on and power off times, users have access to eight screens which allow the clock programming for every day of the week. Users may also use the **"Daily"** option, which allows clock programming for the entire week using one screen. It also contemplates the possibility of combining the **"Daily"** option with different power on and off times according to the user's needs.



Press to access the next screen.

Press to select and change the current day and time.

Press to confirm and move on to the next menu.



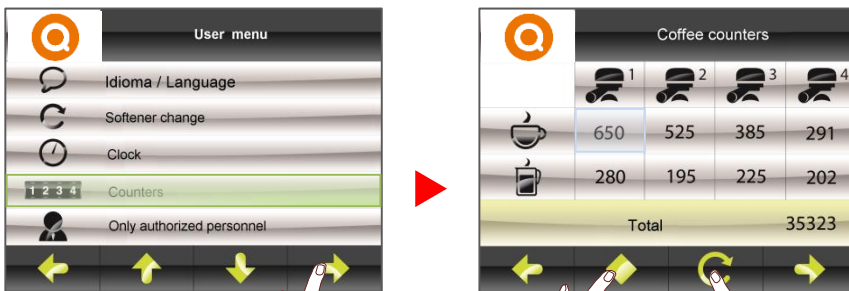
#### Stand-by icon

Clicking on this icon on the second screen for 4 seconds, the machine enters and exits Stand-by mode.

NEXT SCREEN

### 7.1.4 – COUNTERS

- Shows the number of espresso and continuous coffee services prepared on each group.



Press to access the next screen.

Press to reset the selected value.

Press to select the value to be reset.

In this screen, users may reset all of the partial counters, but not the "Total".

NEXT SCREEN

## 7.2 TECHNICAL PERSONNEL MENU

### 7.2.1 – ONLY AUTHORIZED PERSONNEL

- This menu is only for technical service personnel. It enables access by means of a password to a series of menus in which we may configure and monitor the machine's parameters, aside from other types of functions.

**Press to access the next screen.**

**Press to select and write the password.**

**Press to confirm and enter into the "Only authorized personnel" menu.**

*The default entry password is "1234". The technical personnel should change the password upon installation.*

**NEXT SCREEN**

### 7.2.2 – MONITORAGE

- Consult function which includes two sub-menus:
  - The first one is to check that the push button panels, work level probe and maximum level safety probe are operating correctly.
  - The second one shows us the instantaneous temperature of each group (only for Grouptronic models).

**Indicates the temperature which the thermocouple is reading in each of the groups (only for Grouptronic model machines).**

**Indicates that the work level for the water in the boiler is in contact with the water.**

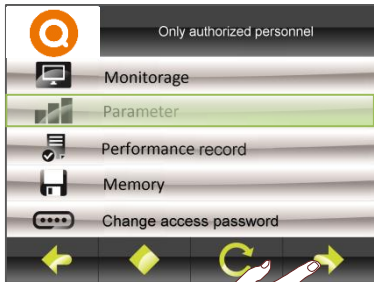
**Indicates that the safety level for the water in the boiler is not in contact with the water.**

**Flowmeter impulses are displayed when any of programmed buttons are pressed.**

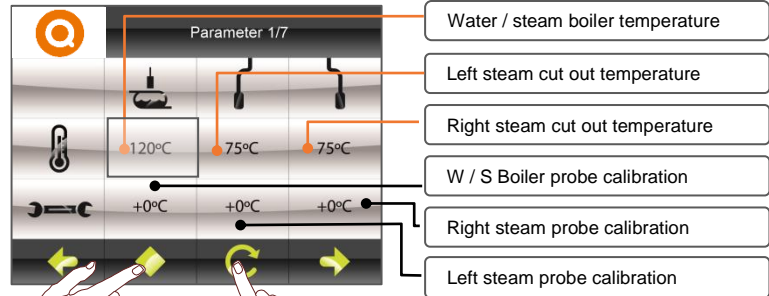
**NEXT SCREEN**

## 7.2 TECHNICAL PERSONNEL MENU

### 7.2.3 – PARAMETER



- The upper row is used to programme the temperatures of the water / steam boiler and the temperature at which the left and right steam probes cut out.
- The lower row is used to calibrate the temperature probes, only if necessary.

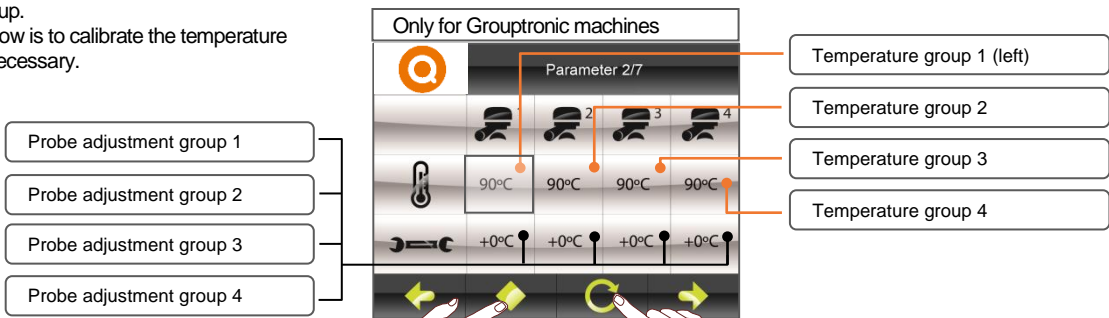


When pressed, we modify the value. 120°C...121°C....., etc.

Press to select the value to be changed.

NEXT SCREEN

- The upper row is to programme the temperature of each group.
- The lower row is to calibrate the temperature probes, if necessary.

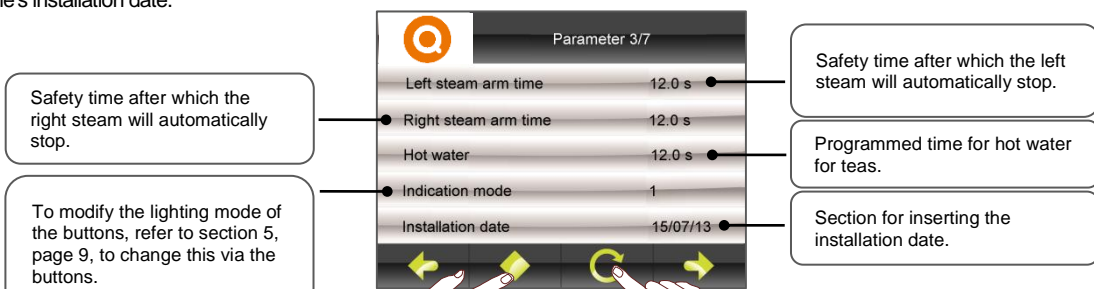


When pressed, we modify the value. 90°C...91°C....., etc.

Press to select the group, or the probe to be changed.

NEXT SCREEN

- Programming the maximum safety times, the hot water times for teas, indication mode (lighting of the button panels) and the machine's installation date.



Safety time after which the right steam will automatically stop.

To modify the lighting mode of the buttons, refer to section 5, page 9, to change this via the buttons.

Safety time after which the left steam will automatically stop.

Programmed time for hot water for teas.

Section for inserting the installation date.

Press to modify the value.

Press to select.

NEXT SCREEN

## 7.2 TECHNICAL PERSONNEL MENU

- To programme the number of coffees, after which the machine will show a warning message on the Display to request a group cleaning cycle using the blind filter (cleaning accessory). The message will remain in view until we run a complete cleaning cycle and will be counted in the "Performance record", refer to page 42, point 7.2.4. The message shown on the Display will be:

**W13-CLEAN GROUPS**

**i** It is advisable to clean the groups everyday at the end of the day. To view the procedure to be followed, refer to section 4.2 - page 31

Indicates the coffees remaining until the warning message is shown.

Users may change the number of coffees after which the cleaning message will appear on the Display.

**When pressed, we modify the value.**

**Press to select the value to be changed.**

**NEXT SCREEN** →

- Users may programme the warning to request the machine's preventive maintenance or to change the grinder's blades. Upon reaching the programmed amount, the following messages will appear.

**W28-PREVENTIVE MAINTENANCE**

**W29-CHECK GRINDER**

To activate the warning

To deactivate the warning

Number of coffees after which the machine will request a change of blades.

Number of coffees after which the machine will request a preventive maintenance.

**Press to change the selected value.**

**Press to select the value to be changed.**

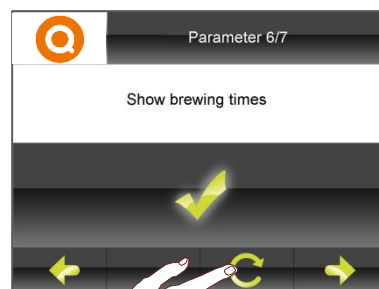
**NEXT SCREEN** →

**i** After having performed the preventive maintenance, enter this screen and re-programme the number of coffees until the next Maintenance. After having re-established the values, the maintenance will be recorded in the "Performance record" section, refer to page 42, point 7.2.4.

- Users may select or not the option for viewing the brewing times on the Display's main screen. By using the button:



- To activate the function
- To deactivate the function



**Press to confirm**

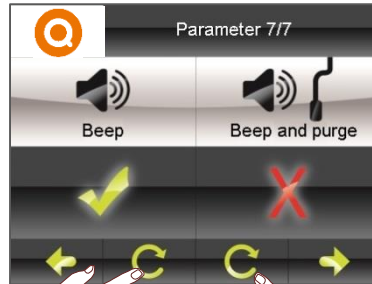
**NEXT SCREEN** →

## 7.2 TECHNICAL PERSONNEL MENU

- "Beep" is the sharp sound heard upon pressing any service or Display button. This sound may be activated or deactivated.
- "Beep and purge" is the sound of an intermittent beep which can be heard after using the left or right steam arm for heating milk, warning us that the machine is about to perform an automatic purge. This warning is heard when the temperature of the sensor detects 10°C less than the steam cut-off temperature. Then the beep sound is emitted for 5 seconds before performing the automatic purge.



**Please note:** The "Purge beep" cycle will be aborted when detecting that the temperature has dropped 5°C during one second.



- Activate



- Deactivate

Press to activate or deactivate the "Beep".

Press to activate or deactivate the "Beep and purge".

NEXT SCREEN

### 7.2.4 – PERFORMANCE RECORD

- Shows the machine's error history.

Number of errors relating to the volume counter 1, 2, 3 and 4

Number of water level errors.

Number of safety level errors

Performance record 1/2

Number of errors

1° 2° 3° 4°

No. of water level alarms 00

Performance record 2/2

No. of security level alarms	00
Softener replacements	37
Group cleaning cycles performed	525
Maintenance cycles performed	15

Records the number of softener cartridge replacements, the number of group cleaning operations and the number of maintenance operations performed.

Press to access the next screen.

Press to reset the selected value.

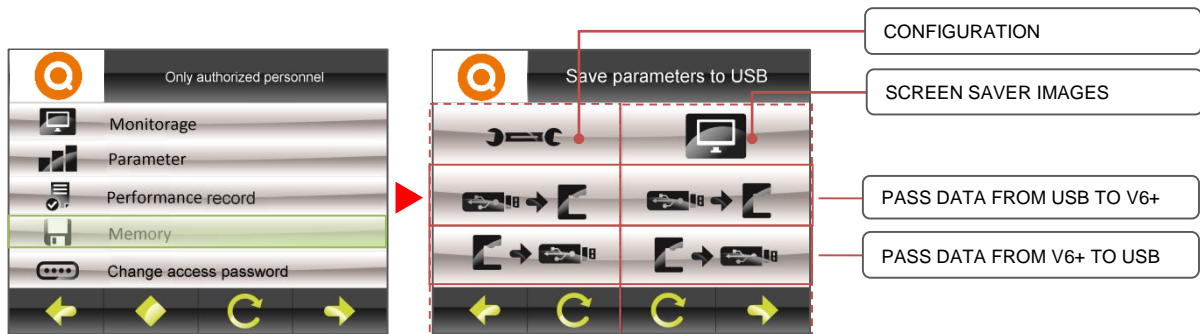
Select the value to be set to zero.

NEXT SCREEN

## 7.2 TECHNICAL PERSONNEL MENU

### 7.2.5 – MEMORY

- The V6+ is fitted with a USB port, under the drain tray, which permits plugging in a USB memory stick and copying the machine's configuration for exporting this to other machines. In the same way, users may export the screen saver images to a USB memory stick or replace the existing ones with new ones.



- Example: copy the configuration data from a USB memory stick to a V6+ machine.

1. Select the operation to be performed (Fig. 1), in this case, load the data stored on a USB memory stick, which has been obtained from another machine for copying onto our machine.
2. Press the advance button to confirm the operation (Fig. 2).
3. When finished, a screen will appear to verify that the selected operation has been performed successfully, Fig. 4.
4. Otherwise, the selected operation will appear with an "X" to indicate that the operation has failed, Fig. 5.

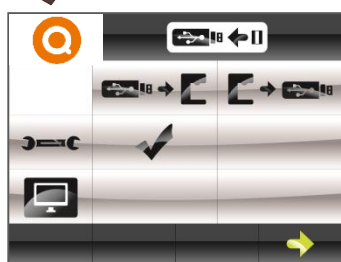
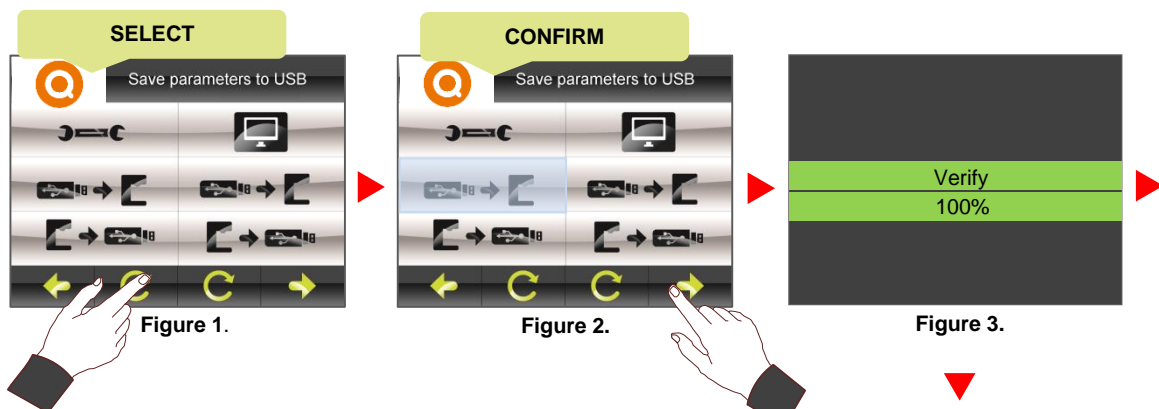


Figure 4.

- Operation finalised successfully

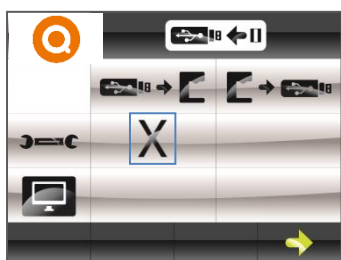


Figure 5.

- Operation failed.



**i** - If we try to perform any of the described operations and the USB memory stick is not detected, the above screen will appear.

NEXT SCREEN

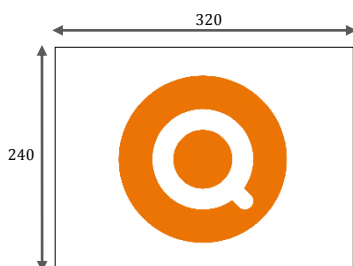
## 7.2 TECHNICAL PERSONNEL MENU

### 7.2.5 – MEMORY

The V6+ coffee machine has two images as main screen savers. These two images alternate with each other every 10 seconds. They are identified with the following file names: **PG6\_1** and **PG6\_2**.

**PG6\_1**: This image provides no additional information.

**PG6\_2**: At the bottom of the image there is a bar, to the left of the icon, for entering or exiting stand-by mode, continuing towards the right it shows the day of the week, the current time and lastly the advance icon.



PG6\_1



PG6\_2

**For example:** Copy two images from a USB memory stick to the V6+ coffee machine

1. Copy two images or only one, according to the user's wishes, to a USB memory stick. Ensure that the respective names of the files coincide with those described above, and they are in the following format:

- Standard BMP file extension (bitmap format)
- Dimensions of the image 320x240 pixels
- Maximum size of 262 kB.

To change the format of the image we wish to use, follow these instructions:

- Open the image using Microsoft Office (using any image editor).
- At the top menu, click on **"Image"** and select the option **"Change Size"**
- In the boxes on the right-hand side, go to **"Customised Width x Size"** and choose 320x240 pixels.
- Click on **"Accept"** (make sure you have changed to the exact size of 320x240).
- In the menu option **"File"** choose the option **"Export"**, go to the right-hand side box **"Export in this file format"**, of the fold-down options, select **"Windows Bitmap" (\*.bmp)** and rename the file using PG6\_1 or PG6\_2
- Lastly, click on **"Accept"**

2. Copy the Image file into the root of the USB memory stick (formatted to files system FAT12, FAT16 or FAT32)  
3. Insert the USB memory stick and follow the instructions shown below.

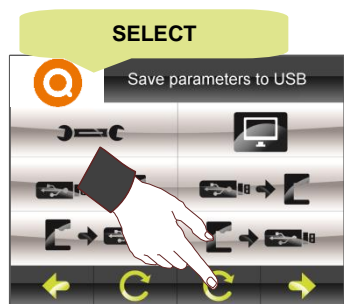


Figure 1.

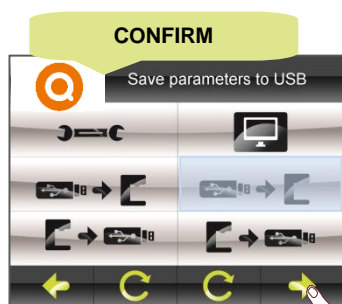


Figure 2.

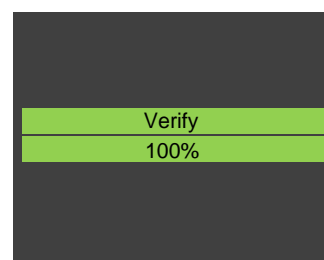


Figure 3.

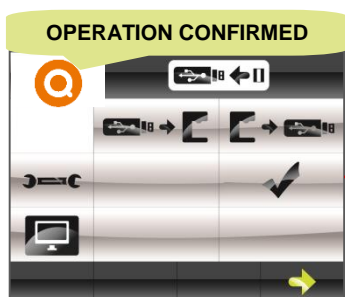


Figure 4.

- Operation finalised successfully

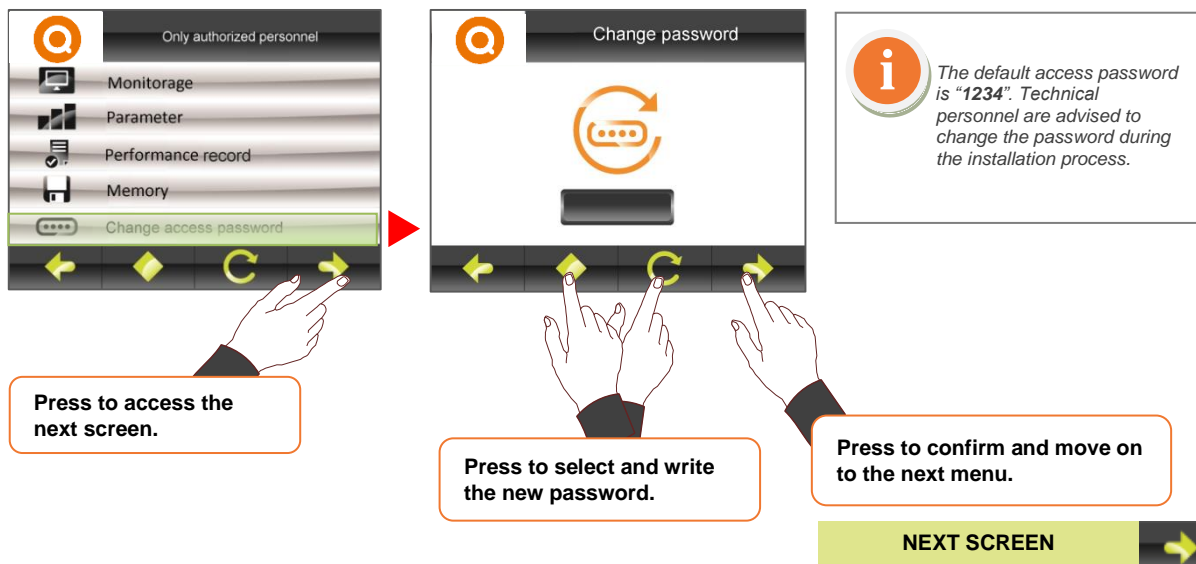
NEXT SCREEN

GB

## 7.2 TECHNICAL PERSONNEL MENU

### 7.2.6 – CHANGE ACCESS PASSWORD

- In this screen users may change the password for accessing the “**Only authorized personnel**” menu.



**Press to access the next screen.**

**Press to select and write the new password.**

**Press to confirm and move on to the next menu.**

**NEXT SCREEN**

*The default access password is “1234”. Technical personnel are advised to change the password during the installation process.*

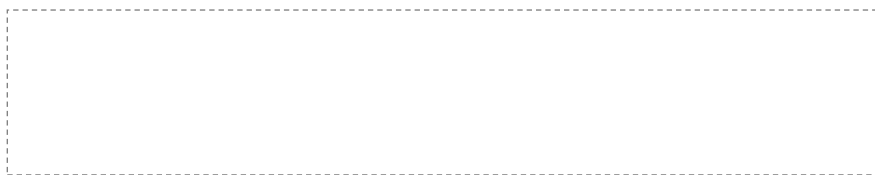
## 8. Guarantee conditions

All components of the machine are guaranteed for 12 months (from installation) against any defect that affects correct operation. The **GUARANTEE** exclusively covers replacement of parts with manufacturing defects. Under no circumstances does it imply complete replacement of the machine.

This guarantee does not cover, rubber or plastic components or electrical parts that cause damage or affect the operation of other components, due to fluctuations in the main voltage supply or parts that are worn out by normal use.

Any machines that may have been manipulated by unauthorized personnel or those with indications of incorrect use will forfeit all conditions of this **GUARANTEE**.

Only authorized **TECHNICAL SERVICES** are able to offer guaranteed repairs using **ORIGINAL** parts. Any labour, travel and lodging costs for the repair of any product are at the user’s expense.



## 9. Contact information



Quality Espresso SA,  
Motors 1-9, 08040 Barcelona  
Tel.+34 93 223 12 00  
Fax+34 93 223 20 17  
Export Tel. +34 933 946 305  
Export Fax +34 933 322 111  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
E-mail: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)



**QUALITY ESPRESSO**

*Capture the Essence*