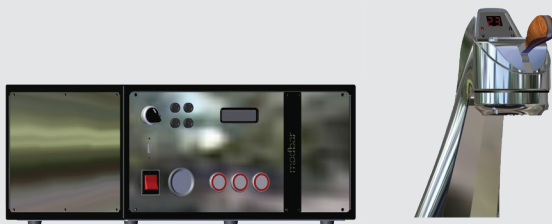


# manual

## modbar av - espresso system

Modbar AV é uma elegante máquina de café espresso que esconde sob o balcão as complexidades de uma máquina tradicional.

Foi pensada para baristas, visionários e sonhadores que desejam redefinir a estética das coffee shops, mantendo, contudo, os padrões de qualidade, constância e confiabilidade no ponto mais alto do setor.



modbar™

# modbar av - espresso system

Manual de Uso V2.0 - 05/2022  
MAN.21.11.02

## Capítulos

1. Advertências Gerais e Normas de Segurança	pág. 3
2. Definição do Modelo	pág. 8
3. Instalação	pág. 13
4. Entrada em Funcionamento da Máquina para Café Espresso e Preparação do Café	pág. 20
5. Manutenção e Limpeza Periódica	pág. 23
6. Descomissionamento e Demolição	pág. 26
7. Operações Programadas de Manutenção e Verificação	pág. 27
8. Balança de Precisão	pág. 28
9. Guia de Programação do Software	pág. 30

certificações disponíveis:



# modbar™

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H  
Località La Torre  
50038 Scarperia e San Piero  
(Florença) - ITÁLIA

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

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

Tradução das instruções originais  
verificadas pelo fabricante.



Leia o QR Code para visualizar o guia  
completo de programação do software  
disponível no techcenter.

Impresso em papel reciclado.

## 1. Advertências Gerais e Normas de Segurança

**ATENÇÃO**

O uso desta máquina é de tipo rigorosamente profissional. A máquina deve ser instalada em locais onde o uso é reservado a profissionais treinados. O uso por crianças é proibido.

**ATENÇÃO**

A Espresso Tap deve ser colocada horizontalmente em um balcão a pelo menos 80 cm do chão.

**ATENÇÃO**

Esta máquina não é adequada para uso ao ar livre. Não use jatos de água para limpar a máquina, não posicione a máquina em locais onde são usados jatos de água.

**ATENÇÃO**

Conforme já indicado nas observações anteriores, o fabricante não pode ser responsabilizado por danos à propriedade, a animais e/ou a pessoas se o produto não tiver sido instalado de acordo com as disposições contidas neste manual e/ou quando não for utilizado para funções como a extração de café e de bebidas quentes.

### 1) Precauções importantes

- O nível de ruído da máquina é inferior a 70 dBA
- O uso, a limpeza e a manutenção da máquina de café só podem ser realizados por pessoas (incluindo crianças, apenas se tiverem mais de 8 anos de

idade) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos adequados se elas forem supervisionadas e tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança e se compreenderem os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha a máquina de café e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos de idade.

2) Este manual de uso é parte integrante e essencial do

produto e deve ser entregue ao usuário. Solicita-se que os usuários leiam atentamente as sugestões incluídas, pois fornecem informações importantes sobre a segurança durante a instalação, o funcionamento e a manutenção. Este manual deve ser conservado com cuidado e estar disponível para qualquer consulta futura e para qualquer novo usuário do produto.

**3)** Certifique-se de que o produto está intacto examinando a embalagem e verificando se ela não apresenta sinais de danos que possam ter afetado a máquina no interior.

**4)** Verifique a integridade da máquina após remover a embalagem com cuidado.

**Em caso de dúvida, não prossiga e entre imediatamente em contato com o concessionário ou o vendedor, que enviará pessoal especializado e autorizado a operar na máquina.**

**5)** Os elementos da embalagem (caixas, sacos, poli-estireno expandido etc.) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois representam fontes de perigo, nem devem ser dispersos no meio ambiente.

**6)** Verifique se os dados da placa correspondem aos da rede elétrica instalada no estabelecimento onde a máquina será usada.

**7)** A máquina deve ser instalada de acordo com os códigos e regulamentos elétricos e hidráulicos locais. A instalação também deve ser re-

alizada de acordo com as instruções do fabricante e deve ser realizada por técnicos autorizados e qualificados.

**8)** Uma instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens, de cuja responsabilidade o fabricante se isenta.

**9)** Só pode ser obtido um funcionamento elétrico seguro deste aparelho quando tiver sido realizada uma conexão correta à rede elétrica, de acordo com os códigos e regulamentos de segurança locais, nacionais e internacionais e, em particular, quando a unidade tiver sido aterrada. Certifique-se de que o aterramento seja feito corretamente, pois é um elemento fundamental para a segurança. Chame profissionais



qualificados para verificar a conexão.

**10)** Certifique-se, em seguida, de que a capacidade do sistema elétrico disponível seja adequada para a potência máxima absorvida, indicada na máquina de café.

**11)** O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões não é recomendado. Se sua utilização não puder ser evitada, certifique-se de que estejam em conformidade com os códigos e regulamentos de segurança locais, nacionais e internacionais, tendo o cuidado de não exceder as tensões, potências e absorções indicadas nestes adaptadores e extensões.

**12)** Este aparelho só deve ser utilizado para o fim para o qual foi expressamente projetado e fabricado. Qualquer

outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.

**O fabricante se isenta de qualquer responsabilidade decorrente de um uso indevido e irracional.**

**Esta máquina não deve ser instalada em cozinhas.**

**13)** O uso de qualquer aparelho elétrico requer a observância de algumas regras fundamentais.

A saber: Em particular:

- evite tocar no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou úmidos;
- não use o aparelho se estiver descalço;
- não utilize extensões em banheiros;
- não remova o aparelho da tomada puxando pelo cabo;
- não deixe o aparelho expos-

to a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.);

- não permita que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes de usá-lo;
- não limpe o painel de comandos com panos molhados, pois ele não é estanque.

**14)** Antes de realizar qualquer operação de manutenção e/ou limpeza, coloque o interruptor geral, localizado na parte frontal esquerda da máquina, na posição “0” ou “OFF” e desconecte o aparelho da alimentação elétrica retirando o plugue ou desligando o interruptor do sistema. Para operações de limpeza, siga apenas as instruções deste manual.

**15)** Em caso de mau funcionamento ou avarias no aparel-

ho, proceda ao seu isolamento da rede elétrica (conforme descrito no ponto anterior) e feche a válvula de abastecimento de água. Não tente consertar. Entre em contato com um profissional autorizado e qualificado para fazer eventuais reparos. Qualquer reparação no produto deve ser realizada apenas pelo fabricante ou por um centro autorizado, utilizando apenas peças de reposição originais. Caso contrário, pode-se comprometer o funcionamento correto da máquina.

**16)** Durante a instalação, use um conector específico, conforme exigido pelas normas e padrões elétricos locais, nacionais e internacionais.

**17)** Para evitar superaquecimentos perigosos, recomen-

da-se desenrolar todo o cabo de alimentação.

**18)** Não obstrua as grades de entrada e saída de ar e não cubra a bandeja do aquecedor de xícaras com panos ou outros objetos.

**19)** O cabo elétrico da máquina não deve ser substituído pelo usuário. Em caso de danos, desligue a máquina e desconecte-a da rede elétrica, desativando o circuito por meio do interruptor correspondente, e feche o circuito de água. Para substituir o cabo elétrico, entre em contato exclusivamente com profissionais qualificados.

**20)** Estas instruções também estão disponíveis no site.

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

**21)** A máquina deve ser posicionada nivelada no balcão,

em um local com:

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

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

**22)** Verifique se, além da máquina com os grupos de distribuição correspondentes, a embalagem também contém:

- 1 ou 2 porta-filtros, correspondentes ao número de distribuidores;
- 1 ou 2 filtros, correspondentes ao número de porta-filtros;
- 1 prensador;
- 1 filtro cego;
- detergente para a limpeza;
- 3 tubos trançados para conexões de água;
- 1 tubo em plástico reforçado de 1,5 m para a descarga;
- 1 braçadeira de tubo.

**23)** Se a máquina tiver sido

temporariamente colocada em uma área com temperatura ambiente inferior a 0 °C/32 °F, entre em contato com a assistência técnica antes de usar.

**24)** A pressão fornecida à caldeira de água deve estar entre 0,2 e 0,6 MPa.

A pressão máxima da água de entrada deve ser de, pelo menos, 1,0 MPa (Dinamarca, Noruega, Suécia e Finlândia).

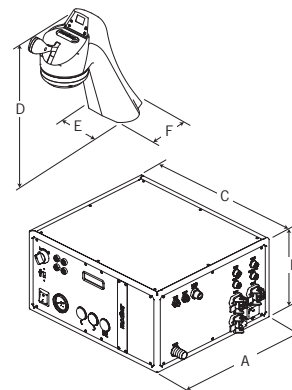
**25)** A máquina está configurada para estar permanentemente conectada a um sistema elétrico fixo. É obrigatório instalar um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA.

**26)** Esta máquina foi projetada apenas para a preparação

de café e bebidas quentes.

**27)** É proibido fazer qualquer alteração no aparelho; o fabricante não pode ser responsabilizado por danos à propriedade, a animais e/ou a pessoas no caso de o aparelho sofrer alterações técnicas e estéticas, variações de desempenho e características e, em geral, passar por adulterações de um ou mais componentes que o constituem.

## 28) Medidas e pesos comuns



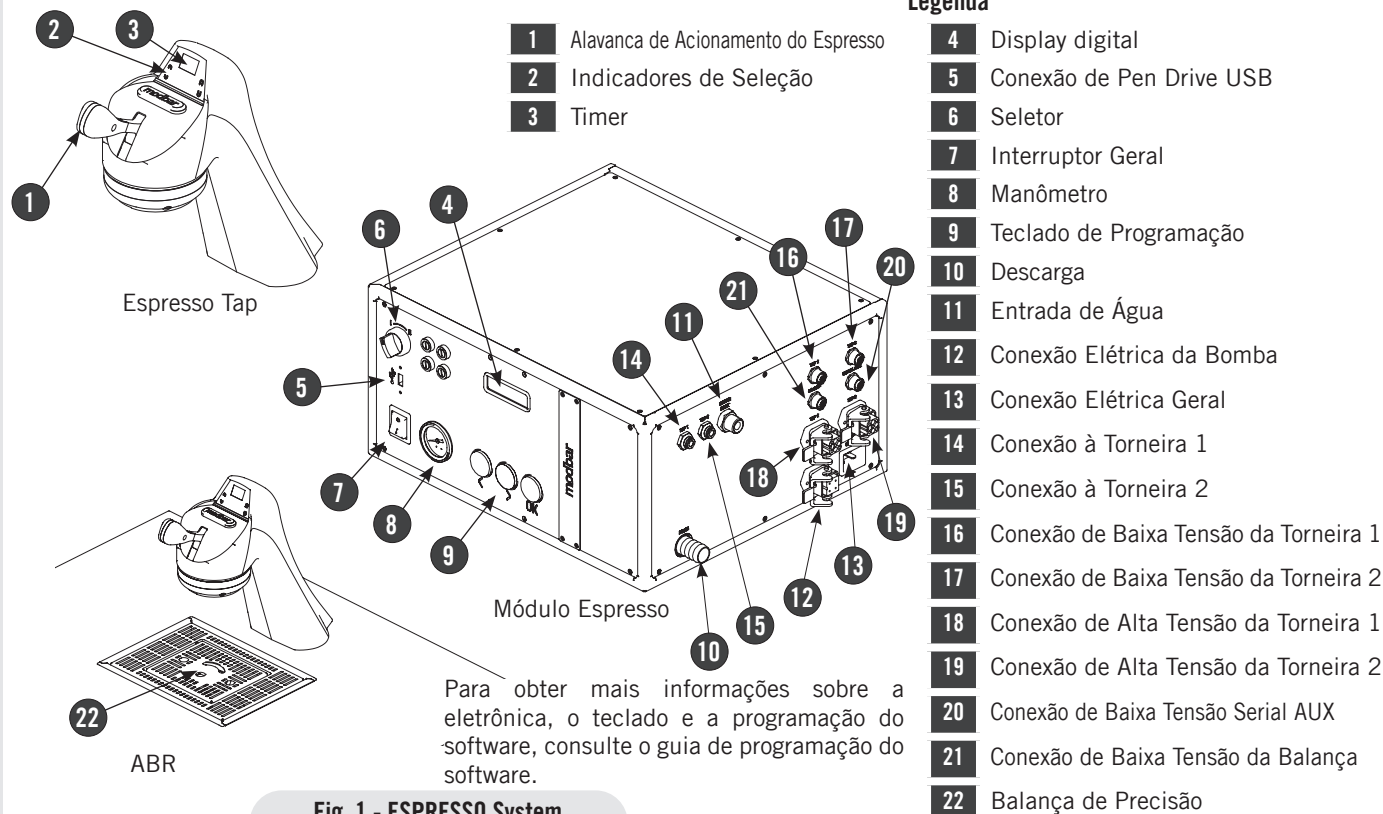
A [mm]	356	D [mm]	316
B [mm]	203	E [mm]	137
C [mm]	406	F [mm]	115
PESO <sub>Máquina</sub> [kg]	18	PESO <sub>torneira</sub> [kg]	10,5

## 2. Definição do Modelo

**Este manual de uso se refere exclusivamente ao seguinte modelo de nossa fabricação:**

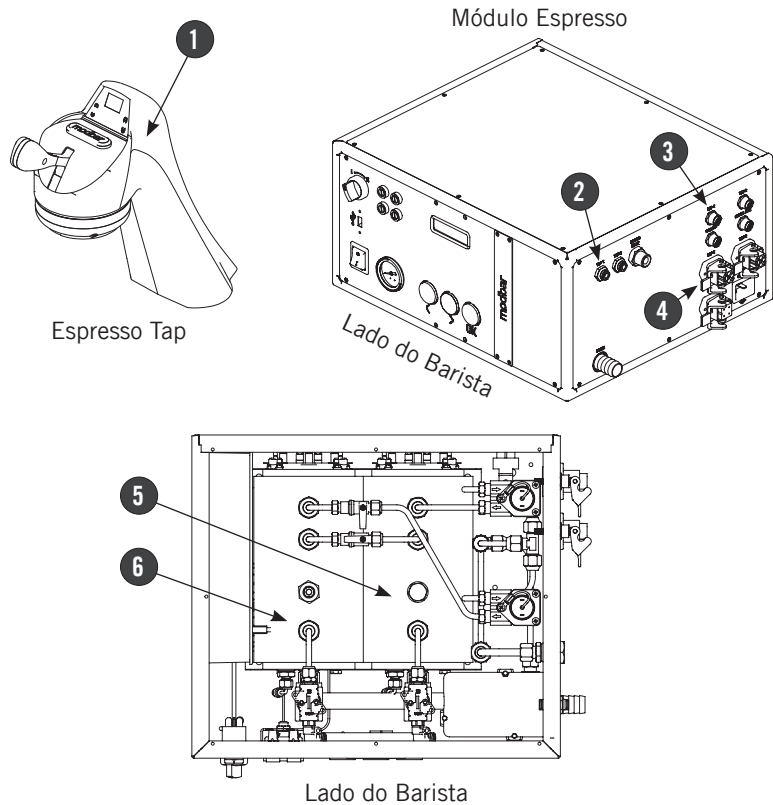
**MODBAR AV, Espresso System**

### Legenda



**Fig. 1 - ESPRESSO System**

**Este manual de uso se refere exclusivamente ao seguinte modelo de nossa fabricação:**  
MODBAR AV 1 grupo, Espresso System



### Legenda

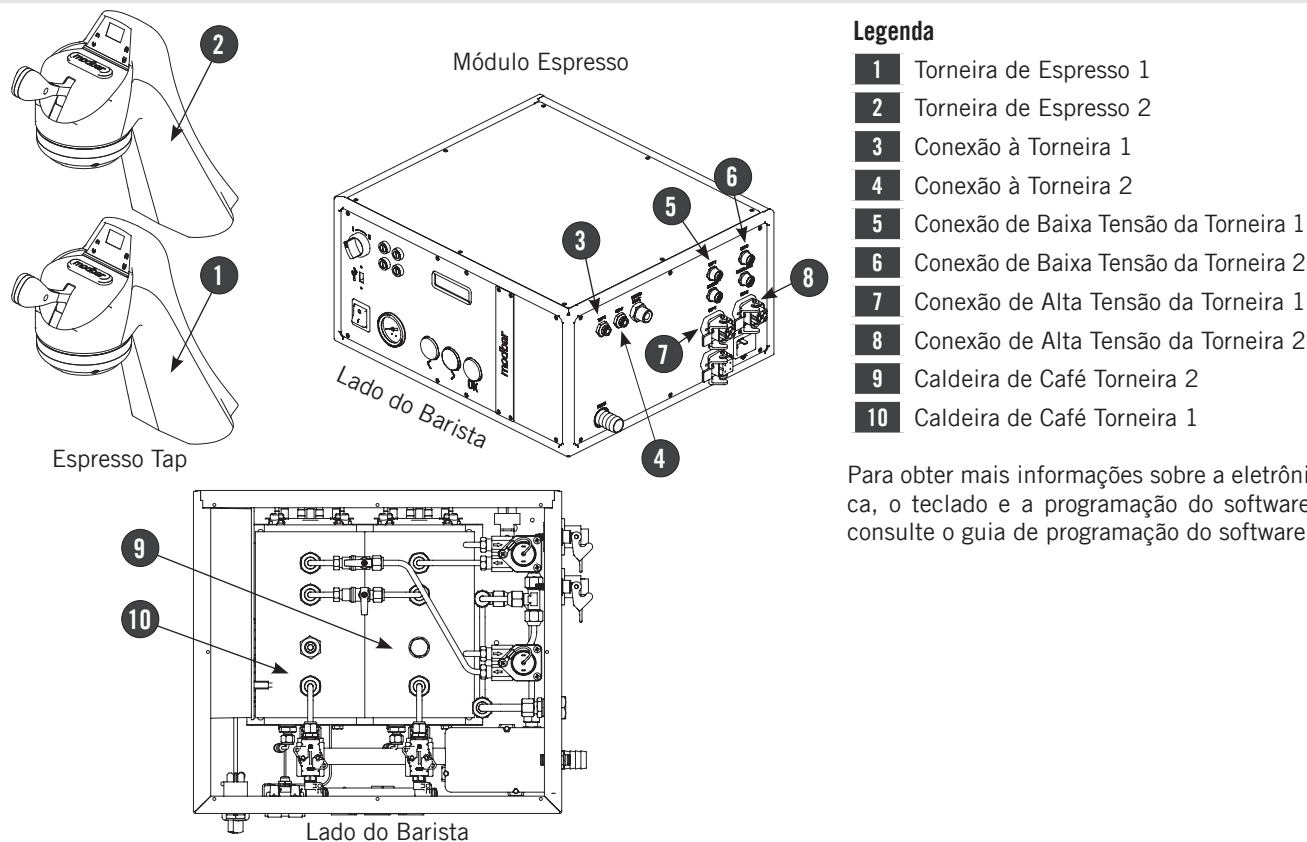
- 1 Torneira de Espresso 1
- 2 Conexão à Torneira 1
- 3 Conexão de Baixa Tensão da Torneira 1
- 4 Conexão de Alta Tensão da Torneira 1
- 5 Pré-aquecedor
- 6 Caldeira de Café Torneira 1

Para obter mais informações sobre a eletrônica, o teclado e a programação do software, consulte o guia de programação do software.

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

**Este manual de uso se refere exclusivamente ao seguinte modelo de nossa fabricação:**

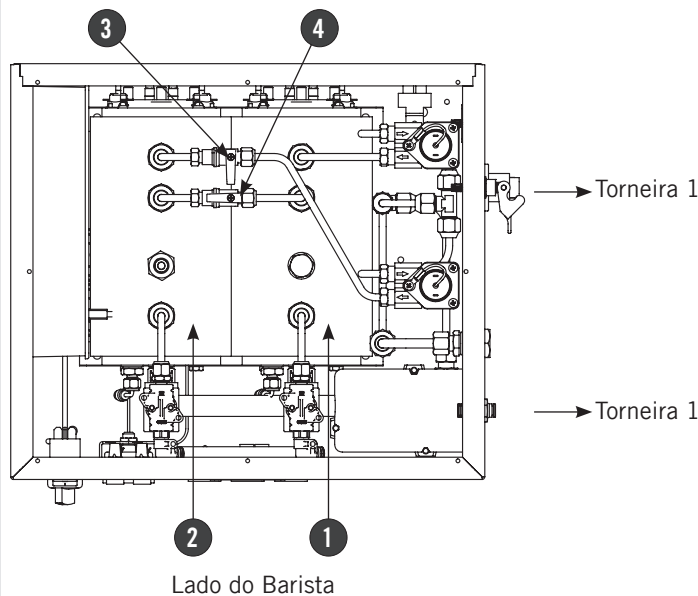
**MODBAR AV 2 grupos, Espresso System**



Para obter mais informações sobre a eletrônica, o teclado e a programação do software, consulte o guia de programação do software.

**Fig. 1b - ESPRESSO System 2 grupos**

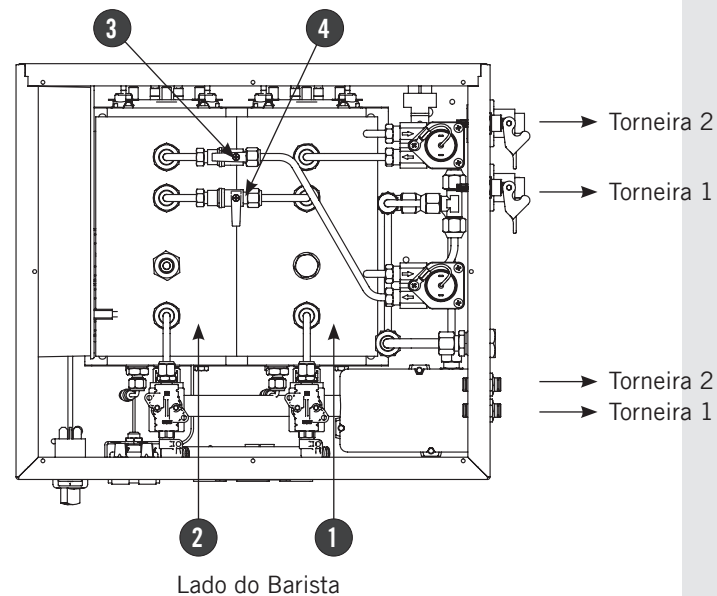
Configuração com 2 caldeiras e 1 torneira.



#### Legenda

- 1 Pré-aquecedor
- 2 Torneira de Espresso 1
- 3 Torneira - Posição "FECHADA"
- 4 Torneira - Posição "ABERTA"

Configuração com 2 caldeiras e 2 torneira.



#### Legenda

- 1 Torneira de Espresso 2
- 2 Torneira de Espresso 2
- 3 Torneira - Posição "ABERTA"
- 4 Torneira - Posição "FECHADA"

Fig. 1c - ESPRESSO System 1  
Torneira ou 2 Torneiras

## 1) Descrição geral

A máquina está disponível em versões com 1 e 2 grupos de extração e é composta essencialmente pelas seguintes partes:

- Caldeiras de entrada e saída, 1 caldeira para a configuração de 1 grupo / 2 caldeiras para a configuração de 2 grupos;
- Grupo do(s) distribuidor(es);
- Bomba elétrica.

## 2) Descrição das várias partes

### • Caldeira de café

A Caldeira de Café consiste em um tanque cilíndrico em aço inoxidável AISI 300. Cada unidade é submetida a um teste hidráulico a uma pressão de 18 bar e é adequada para uma pressão de operação de 9 bar. Dependendo do número de distribuidores, têm-se os seguintes volumes e potências reais instalados:

2 caldeiras de café 1,4 litros cada.

Nas extremidades do invólucro cilíndrico, estão aplicadas as tampas e em uma delas encontra-se o assento das resistências elétricas de aquecimento da água. A temperatura da caldeira de café é mantida por uma unidade eletrônica PID para o controle de temperatura com uma precisão de 0,2 °C. Os grupos dos distribuidores estão instalados na caldeira.

Composto por um tubo em aço inoxidável AISI 300. O aquecimento é realizado por meio de um elemento de aquecimento por imersão.

- Temperatura de operação de 95 °C (ajustável), controlada automaticamente por uma unidade eletrônica para o controle da temperatura com uma precisão de 0,2 °C. Pressão de operação de 9 bar.
- A pressão é exibida por meio de um manômetro com uma escala de 0 a 18 bar.
- Dispositivo de segurança, baseado em válvula mecânica de expansão, com mola de reação regulada para 13 bar.
- Teste: teste hidráulico a 18 bar realizado na nossa fábrica em pequenas caldeiras prontas para o uso.

### • Grupos de distribuidores

Consistem em uma fusão de precisão em aço inoxidável. São constituídos por um bloco de aço inoxidável, no qual se insere o porta-filtro que mede a dose de pó de café e a partir do qual, através do bico, o café expresso desce para a(s) xícara(s) após o comando de extração.

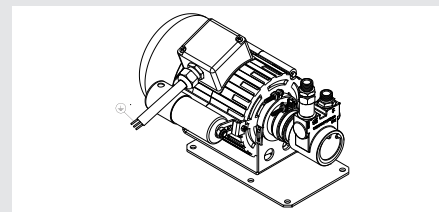
### • Cobertura externa

Consiste em um chassi em chapa de aço pintada e aço inoxidável. A estrutura é o resultado de estudos específicos para a função estética, para otimizar a ergonomia



para o usuário e minimizar a possibilidade de danos.

### • Bomba elétrica

A bomba rotativa, instalada na tubulação de abastecimento de água, é configurada para entrar em operação a cada acionamento dos grupos dos distribuidores de café e por meio de um sistema de nível automático, para reabastecer o eventual consumo de água da caldeira.



### • Placa CE da máquina:


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



### 3. Instalação

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

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



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

#### ATTENÇÃO

Para evitar quebras ou vazamentos: não armazene nem instale a máquina em locais onde a temperatura possa fazer com que a água congele na caldeira ou no sistema hidráulico.

#### ATTENÇÃO

Para a conexão da máquina, deve ser previsto um dispositivo de desconexão adequado próximo ao ponto de instalação, de modo que, em caso de intervenção, seja possível atuar no dispositivo próximo à máquina.

#### ATTENÇÃO

Instalação no balcão com balança:  
A espessura do balcão deve estar entre 20 mm e 100 mm.

#### ATTENÇÃO

Substitua os fusíveis por peças com as mesmas especificações.  
Por exemplo: F1 = 2 A, 250 V

#### ATTENÇÃO

Esta máquina não deve ser instalada em cozinhas.

#### ATTENÇÃO

Instalação no balcão:  
Para furar o balcão, siga as instruções contidas na embalagem.

## Distâncias mínimas de posicionamento

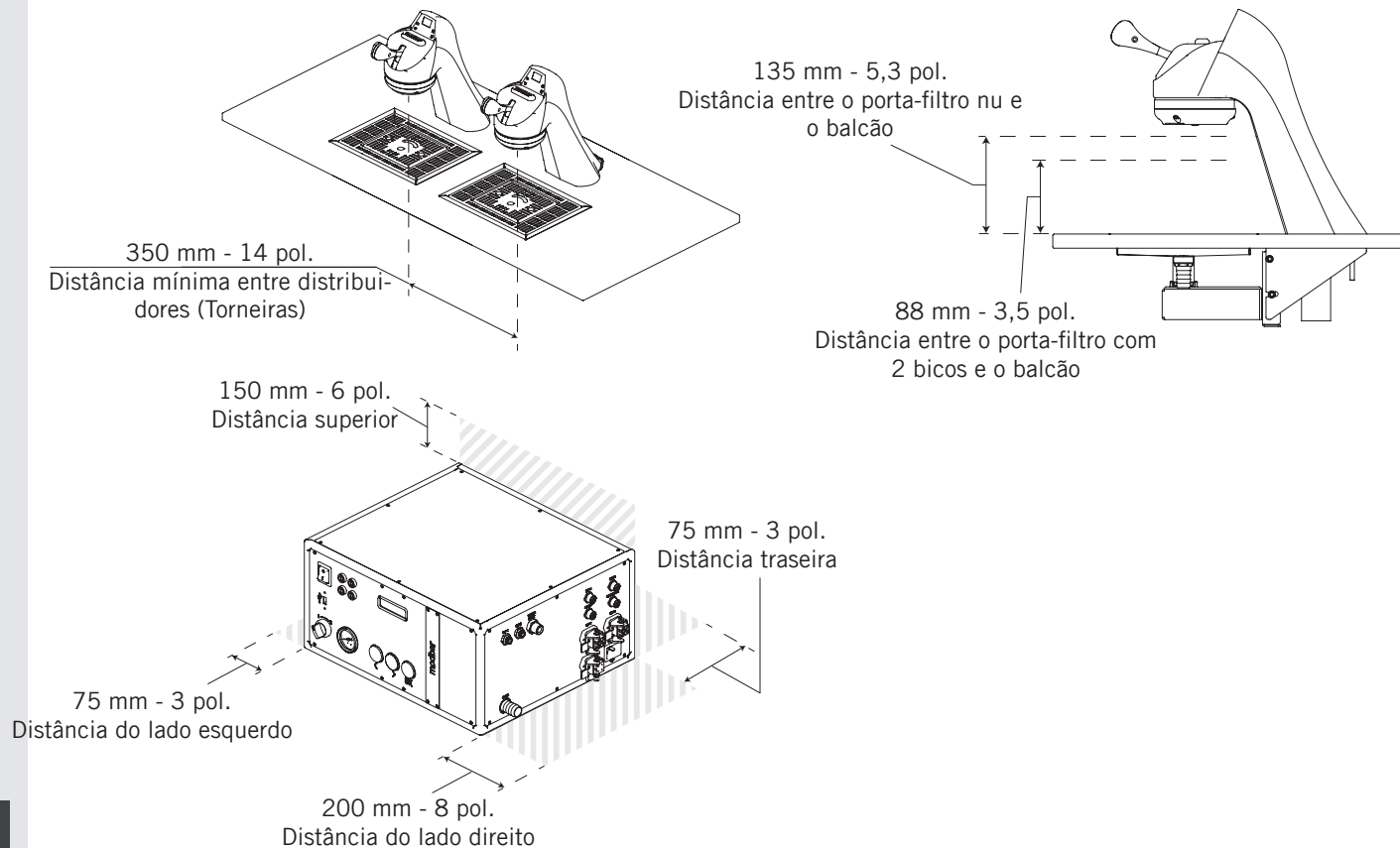


Fig. 2 - Guia de Instalação

**ATENÇÃO**

A máquina está configurada para estar permanentemente conectada a um sistema elétrico fixo. É obrigatório instalar um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA

**ATENÇÃO**

As caldeiras de café contêm água a alta temperatura. Uma temperatura da água acima de 52 °C / 125 °F pode causar queimaduras graves ou morte (Caldeira de Café 97 °C / 207 °F)

**ATENÇÃO**

Tensão perigosa: desconecte da rede elétrica antes de qualquer intervenção.

**ATENÇÃO**

A cada instalação, a máquina deve ser equipada com um novo conjunto de tubos para o sistema hidráulico e com as juntas correspondentes.

**ATENÇÃO**

A pressão da água de entrada deve estar entre 0,2 e 0,6 MPa. Se não estiver disponível uma pressão suficiente, sugere-se o uso de um sistema adicional de abastecimento de água.

**ATENÇÃO**

Antes de fazer eventuais conexões elétricas, certifique-se de que os dois conectores com braçadeiras de aperto estejam firmemente fixados ao corpo da máquina, para evitar submeter os cabos de alimentação a tensões não intencionais.

**ATENÇÃO**

Tensão perigosa: desconecte da rede elétrica antes de qualquer intervenção.

**ATENÇÃO**

A bomba do motor deve ser colocada perto da máquina, em um local de fácil acesso para as operações de manutenção, mas protegido contra interferências acidentais, onde haja uma circulação de ar ideal.

**ATENÇÃO**

A empresa se isenta de qualquer responsabilidade civil e/ou criminal se o aterramento não for realizado em conformidade com a regulamentação vigente, bem como no caso de conexão incorreta das partes elétricas restantes.

**ATENÇÃO**

A máquina de café não pode ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos adequados, a menos que elas sejam supervisionadas e tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança e que compreendam os perigos envolvidos.

**ATENÇÃO**

- Apenas para os ESTADOS UNIDOS e o CANADÁ - não conecte a um circuito operando a mais de 150 V em terra.

**ATENÇÃO**

Esta máquina não é adequada para uso ao ar livre. Não use jatos de água para limpar a máquina, não posicione a máquina em locais onde são usados jatos de água.

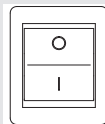
**Observações:**

- A torneira de fechamento da água potável e os interruptores terminais da linha de corrente elétrica devem se encontrar na posição mais adequada para serem acionados pelo operador com a máxima facilidade e cuidado.

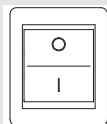
**1) Função do interruptor de ligação**

O interruptor de ligação de duas posições do painel frontal do módulo Modbar tem duas funções: ON e OFF.

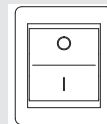
**0 - Off:** Nesta posição, o módulo está desligado.



**I - Modo Standby:** Nesta posição, o módulo está no modo standby. Quando no modo standby, todas as operações funcionam normalmente, mas os elementos de aquecimento não estão ativos. Este modo é usado para preparar o sistema no momento da instalação, e também pode ser útil para algumas aplicações de diagnóstico.



**II - Modo operativo:** Nesta posição, o módulo está no modo operativo. Os elementos de aquecimento estão ativos e todas as funções operam normalmente.

**2) Instalação**

No momento da instalação, o módulo Modbar deve ser preparado antes do uso. Para isso, siga o procedimento abaixo.

- Certifique-se de que o módulo seja alimentado com água filtrada.
- Certifique-se de que o interruptor de ligação esteja na posição desligado.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação do módulo esteja conectado à fonte de alimentação apropriada.
- Gire o interruptor de ligação no sentido anti-horário para passar para o modo standby.
- Acione a alavanca do distribuidor no modo manual, conforme descrito na seção "Operações de extração" deste guia.
- Depois de a água começar a sair do distribuidor (em sistemas novos, pode ser necessário algum tempo), deixe a água fluir por pelo menos 30 segundos para assegurar que o sistema esteja pronto.
- Neste ponto, é possível girar com toda a segurança o interruptor de ligação no sentido horário para o modo operativo.

**3) Uso geral**

Durante o uso geral, o módulo já está pronto e não é necessário executar o procedi-

mento de preparação. Para ligar o módulo, siga este procedimento:

- Certifique-se de que o módulo seja alimentado com água filtrada.
- Na posição desligado, gire o interruptor de ligação no sentido horário para passar para o modo operativo.
- Neste ponto, os elementos começam a aquecer. Quando todas as zonas atingirem a temperatura configurada, o

módulo estará pronto para o uso.

#### 4) Acessórios

Para fazer a instalação, é necessário dispor de:

- Duto de água potável com torneira terminal de 3/8" gas (BSP); (compressão de 3/8" para os Estados Unidos e o Canadá)
- Alimentação elétrica em conformidade com as especificações relativas à máquina de café espresso adquirida:

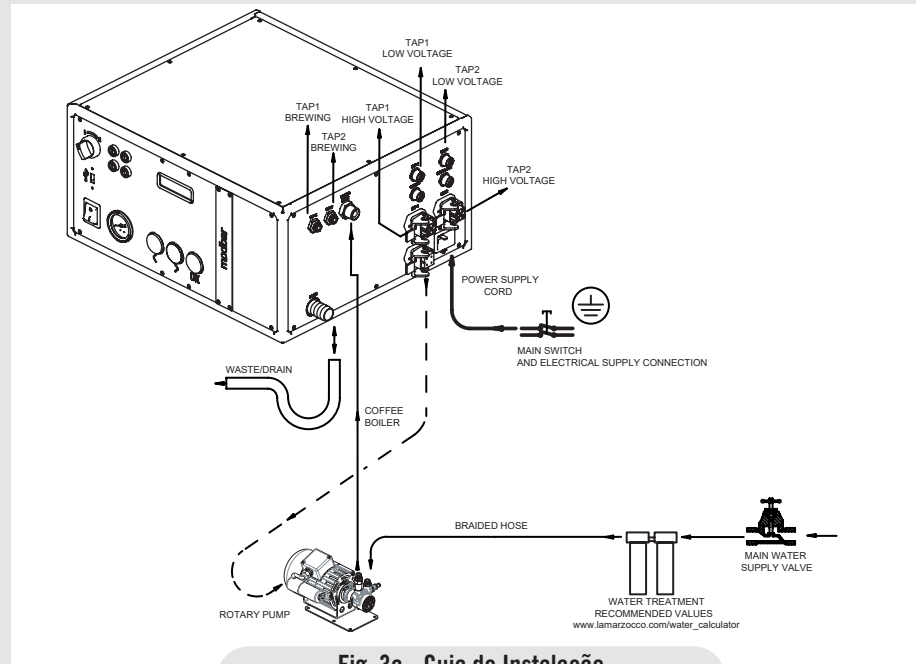


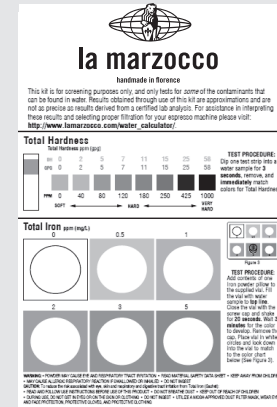
Fig. 3a - Guia de Instalação

- Conexão elétrica monofásica/trifásica de 220 V ac - 50/60 Hz com aterramento, tomada protegida e interruptor aprovado
- Conexão elétrica monofásica de 220 V ac - 50/60 Hz com aterramento, tomada protegida e interruptor aprovado
- Dutos de descarga.

#### 5) Análise da água

Para garantir que a água que entra na máquina esteja dentro dos parâmetros predefinidos, todas as máquinas La Marzocco estarão equipadas com dois kits de análise da água (ver imagem), cada um incluindo 6 tiras de medição e um cartão contendo as instruções de uso.

Os parâmetros que podem ser medidos são: Dureza Total, Ferro, Cloro livre, Cloro total, pH/Alcalinidade total e Cloretos.



O teste da água deve ser realizado a montante do sistema de tratamento utilizado e a

jusante, para verificar se os parâmetros da água que entra na máquina de café estão dentro dos recomendados pela La Marzocco. Uma vez realizados os testes, é possível verificar qual sistema de filtragem é o mais adequado inserindo os parâmetros adquiridos por meio do Kit no nosso site “LA MARZOCCO WATER CALCULATOR” ([http://www.lamarzocco.com/water\\_calculator/](http://www.lamarzocco.com/water_calculator/)).

## 6) Conexão à rede hídrica

Para conectar a máquina à rede hídrica,

proceda de acordo com as indicações fornecidas no capítulo relativo à instalação da máquina, seguindo as instruções relativas às normas de segurança hidráulica de cada país em que a máquina está instalada. Para garantir um funcionamento correto e seguro da máquina e manter um nível adequado de desempenho, assegurando uma alta qualidade da bebida preparada, aconselha-se que a água de entrada tenha uma dureza superior a 7

°f (70 ppm, 4 °d) e inferior a 10 °f (100 ppm, 6 °d), pH entre 6,5 e 8,5 e uma quantidade de cloretos dissolvidos inferior a 30 mg/l. A conformidade com esses valores permite, assim, que a máquina opere com a máxima eficiência. Caso esses parâmetros não estejam em conformidade, é de se esperar a presença de dispositivos específicos, com referência, em qualquer caso, às regulamentações nacionais vigentes em matéria de potabilidade da água.

Em seguida, conecte a junta do eventual filtro/purificador de água à rede de água potável através de uma das mangueiras em aço inoxidável trançadas.

Antes de conectar a bomba de água à máquina de espresso, deixe a água escorrer, para eliminar eventuais resíduos que, do contrário, podem se depositar nos assentos das torneiras e válvulas, comprometendo sua funcionalidade adequada. Conecte a junta do fornecimento de água potável da máquina de espresso à saída de água usando uma das mangueiras em aço inoxidável trançadas fornecidas. Em seguida, conecte a junta de entrada da bomba de água à saída do eventual filtro/purificador de água (se houver).

**Obs.:** a bomba elétrica foi projetada para usar apenas água fria. Certifique-se de que o abastecimento de água esteja sempre ativo enquanto a bomba estiver em funcionamento, caso contrário, o ar pode entrar na caldeira, danificando a bomba.

## 7) Conexão elétrica

### a) Cabo de alimentação

- Este é o cabo de alimentação principal

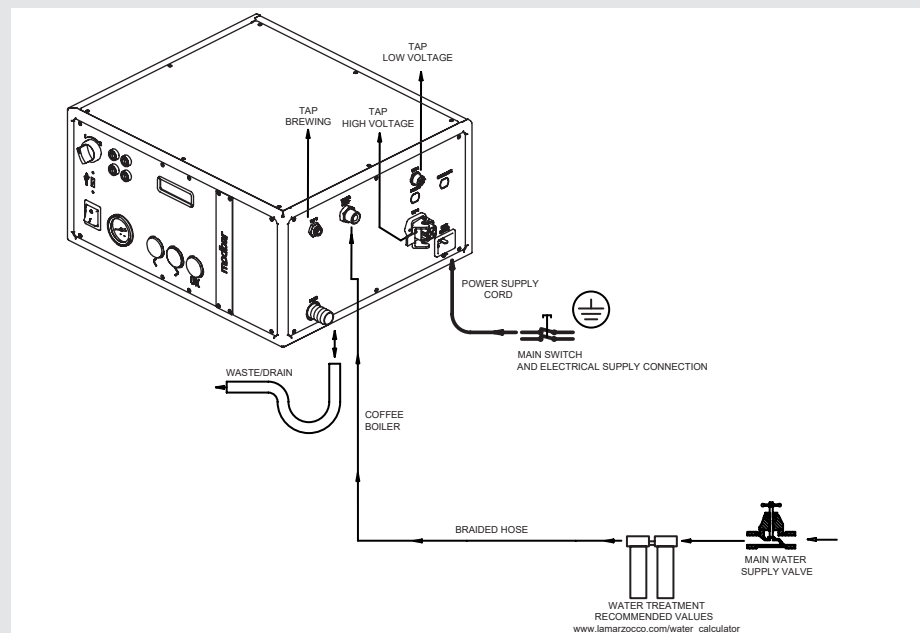


Fig. 3b - Guia de Instalação

que fornece energia para toda a máquina de café espresso. Estão disponíveis diferentes tipos de cabo, em função dos requisitos elétricos da máquina de café espresso adquirida:

- Cabo tripolar monofásico de 200/220 V ca com seção de 4/6/10 mm<sup>2</sup> fixado à máquina de café espresso por meio de um conector equipado com uma braçadeira de cabo

#### b) Cabo de alimentação do motor da bomba de água

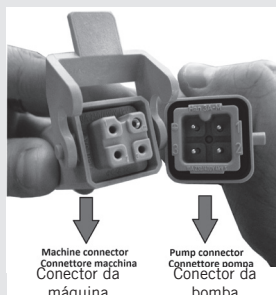
Esta é a linha de alimentação para o motor da bomba de água. Os componentes eletrônicos internos ligarão o motor da bomba quando necessário.

- Cabo tripolar com seção de 1,5 mm<sup>2</sup> ou AWG 16 tripolar (para a versão com certificação UL) fixado à máquina de café espresso por meio de um conector equipado com braçadeira de cabo.

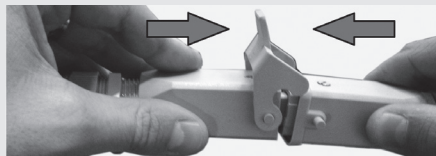
#### c) Conexão rápida entre a bomba de água e a máquina de café espresso

A conexão elétrica deve ser feita utilizando-se os conectores conforme mostrado nas ilustrações a seguir:

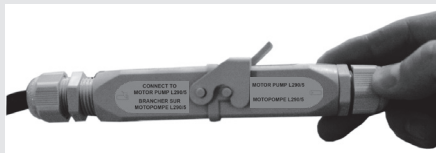
- Visualização dos conectores;



- Conexão dos cabos;



- Aperto dos cabos;



#### 8) Conexão do reservatório de água de descarga

A conexão da descarga da máquina de café espresso deve ser feita com o tubo em plástico reforçado fornecido. Conecte uma extremidade do tubo de plástico reforçado à junta do tubo de descarga presente no lado esquerdo da máquina de café espresso e fixe-o firmemente com a ajuda da braçadeira de tubo fornecida. Conecte a outra extremidade a um sistema adequado de recuperação da água de descarga.

Se o sistema mencionado acima não estiver disponível, e se isso for aceitável de acordo com as normas locais, é possível coletar os líquidos de drenagem em um balde específico e eventuais extensões do tubo de descarga devem ser realizadas usando-se tubos em PVC com núcleo de aço e braçadeiras de tubo adequadas.

Tabela de valores da água

		Mín.	Máx.
T.D.S.	ppm	90	150
Dureza Total	ppm	70	100
Ferro Total (Fe <sup>2+</sup> /Fe <sup>3+</sup> )	ppm	0	0,02
Cloro livre (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,05
Cloro Total (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,1
pH	valor	6,5	8,5
Alcalinidade	ppm	40	80
Cloreto (Cl <sup>-</sup> )	ppm	não mais	30

**Obs.:** Verifique a qualidade da água (a garantia não é válida se os parâmetros da água não estiverem dentro da faixa especificada no capítulo “Instalação”)

## 4. Entrada em Funcionamento da Máquina para Café Espresso e Preparação do Café

### ATENÇÃO

Nunca remova o porta-filtro enquanto a água estiver sendo extraída. Esta operação é muito perigosa, pois a pressão que se cria no filtro cego pode gerar espirros violentos de água quente e ligeiramente cáustica que podem causar queimaduras graves. A caldeira de café contém água a alta temperatura. Uma temperatura da água acima de 52 °C / 125 °F pode causar queimaduras graves ou morte por queimaduras.

### ATENÇÃO

No que diz respeito às operações de limpeza, não mergulhe nem pulverize a máquina com água. Siga as instruções dadas abaixo com muita atenção.

### ATENÇÃO

**Esta máquina foi projetada apenas para a preparação de café e bebidas quentes.**

#### IMPORTANTE

Para melhorar o perfil de sabor do espresso, a temperatura da água na caldeira de café e, portanto, do grupo, pode ser aumentada ou diminuída usando-se o display digital (consulte o guia de programação do software).

#### 1) Ligação da máquina de café espresso

##### a) Encha as caldeiras com água

Uma vez realizadas as operações de instalação, é necessário reabastecer as caldeiras de água da seguinte forma:

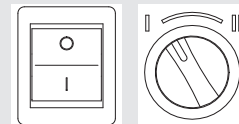
##### • Caldeira do café

A entrada de água na caldeira saturada (café) ocorre diretamente, assim que são abertas as torneiras da tubulação de água e do purificador, se presentes.

Como a água que entra na caldeira comprimirá o ar nela contido, será necessário remover ou “expurgar” o ar da caldeira de café. Para realizar a “saturação” completa da caldeira-grupos, todo o ar deve ser removido.

Para remover o ar da caldeira, ou “expurgar os grupos”, será necessário ativar a alava-

nca de acionamento do espresso até a extração de água, e o módulo deve estar no modo de standby (interruptor geral na posição I, seletor na posição I):



Repita este procedimento para todos os distribuidores (Torneiras).

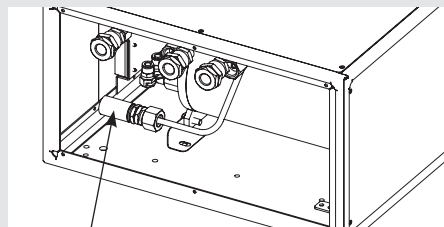
A instalação está concluída e o módulo de espresso deve atingir a temperatura configurada.

#### 2) À espera do aquecimento da máquina de espresso

Durante este intervalo de tempo, pode acontecer que o manômetro da caldeira de café atinja até 14-15 bar. Isso pode acontecer toda vez que a máquina estiver aquecendo. Neste caso, é necessário regular a válvula de expansão (ver figura abaixo) para que a pressão nunca exceda o valor de 13 Bar.

Em condições ideais de funcionamento, o transdutor de pressão da caldeira de café, durante a extração, pode indicar qualquer valor entre 0 e 12 bar.





Válvula de expansão

### 3) Extração de primeira instalação

Uma vez concluídos os procedimentos de primeira instalação relatados acima e antes de prosseguir com a extração de Café, Água Quente e Vapor, siga as instruções abaixo:

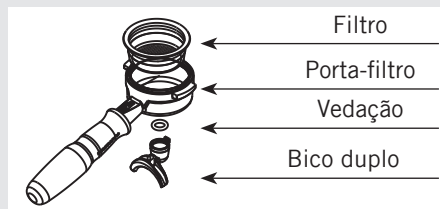
- Instale os porta-filtros inserindo-os em cada grupo e girando-os, conforme descrito no manual do usuário; em seguida, extraia água de cada grupo de café por pelo menos 2 minutos;
- pelo menos 1 litro para uma máquina com um/dois grupos.

### 4) Instale o porta-filtro

Instale o porta-filtro inserindo-o no grupo e gire a maçaneta da esquerda para a direita. Uma vez corretamente inserido o porta-filtro, é possível acionar a alavanca de extração para permitir que a água escorra pelo porta-filtro. Deixe a água escorrer pelo porta-filtro vazio por alguns segundos antes de iniciar o processo de extração, para preaquecer o porta-filtro.

**Obs.:** é importante deixar o porta-filtro

instalado na máquina de café espresso quando não em uso. O porta-filtro deve permanecer quente, para que o processo de extração de café ocorra corretamente.



### 5) Extração do café

Agora é possível soltar um dos porta-filtros para extrair um espresso. Encha o porta-filtro com café moído, pressione o café moído com o prensador fornecido, exercendo uma força de cerca de 20 kg, e encaixe o porta-filtro de volta no grupo. Pressione o botão para iniciar o processo de extração.

**Obs.:** alguns consumidores consideram importante passar água na saída do grupo antes de instalar o porta-filtro, para eliminar qualquer resíduo de café e outros resíduos do grupo. Alguns repetem a operação após extrair cada bebida. Realize vários testes para encontrar o melhor procedimento para seu café.

### 6) Bomba de água

Cada vez que se extrai um café, é possível regular a pressão da bomba girando o parafuso de by-pass (posicionado sob a tampa à qual a bomba de alimentação está conectada) no sentido horário para aumentar e no sentido anti-horário para di-

minuir a pressão. Regule a pressão apenas quando um grupo estiver extraíndo o café.

**Obs.:** Quando a resistência elétrica da caldeira de café está em operação, a água se expande, aumentando a pressão inicial. Ao se atingir a pressão máxima, a válvula de expansão (segurança) começa a operar descarregando algumas gotas de água, para evitar exceder a pressão de 11-12 bar.

Se a pressão de 12 bar for excedida, é necessário regular a válvula de expansão soltando ligeiramente a tampa. Se isso não for suficiente, remova a válvula e limpe-a de eventuais oxidações. Esta solução também é válida se a válvula permanecer aberta na posição de descarga (por exemplo, se a pressão não aumentar para cerca de 8 bar).

### 7) Informações gerais para a preparação do café

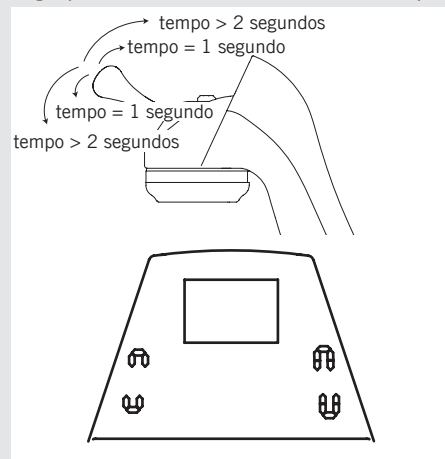
Os porta-filtros devem permanecer aquecidos, uma vez que estão instalados na parte mais baixa do grupo e isolados por uma vedação em borracha. Isso é obtido deixando-se os porta-filtros montados na máquina de espresso mesmo quando ela não está em uso. Os porta-filtros também podem ser preaquecidos. Este procedimento pode ser realizado extraíndo-se água quente através do porta-filtro, interrompendo a extração antes de fazer o café. Recomenda-se sempre remover o café deixado no filtro após cada extração.

Para se obter uma boa bebida, além do tipo de mistura, também é muito importante o

grau de moagem do café. A moagem ideal é encontrada, na prática, tentando-se fazer alguns cafés com a gramatura que se considera que deva ser usada para cada xícara (mínimo recomendado 6-7 gr.). A melhor moagem é aquela que permite que o café seja extraído dos bicos nem muito lentamente (gota a gota) nem muito rapidamente. Normalmente, uma dose dupla deve render cerca de 25 cc de espresso em cerca de 25 segundos.

### 8) Função da alavanca de acionamento de extração

O grupo do distribuidor da Modbar é capaz



de comandar várias funções usando uma única alavanca de acionamento.

Isso é feito movendo-se momentanea-

mente a alavanca de acionamento para a posição para cima ou para baixo. É possível configurar quatro operações diferentes entre sete operações disponíveis usando o teclado do módulo.

#### Curto para cima

A alavanca de acionamento é levantada e imediatamente liberada, permitindo o retorno à posição de repouso.

#### Curto para baixo

A alavanca de acionamento é abaixada e imediatamente liberada, permitindo o retorno à posição de repouso.

#### Longo para cima

A alavanca de acionamento é levantada e mantida no alto por 2 segundos antes de retornar à posição de repouso.

#### Longo para baixo

A alavanca de acionamento é abaixada e mantida para baixo por 2 segundos antes de retornar à posição de repouso.

#### Sete funções disponíveis:

- Dose 1;
- Dose 2;
- Dose 3;
- Dose 4;
- Extração contínua;
- Lavagem;
- Ciclo de limpeza.

#### Função volumétrica (Dose 1, Dose 2, Dose 3,

#### Dose 4)

O modo volumétrico extrai água até a quantidade predefinida; nesse momento, a máquina encerra automaticamente a extração.

Qualquer movimento (para cima ou para baixo) da alavanca pode interromper a extração.

#### Extração contínua

O modo contínuo extrai água até que o barista interrompa a extração, deslocando novamente a alavanca de acionamento.

#### Lavagem

Esta operação ativa o ciclo de enxágüamento.

#### Ciclo de limpeza

O Modbar integra a funcionalidade do ciclo de limpeza / limpeza integrada.

## 5. Manutenção e Limpeza Periódica

**ATENÇÃO**

Esta máquina não é adequada para uso ao ar livre. Não use jatos de água para limpar a máquina, não posicione a máquina em locais onde são usados jatos de água.

**ATENÇÃO**

O uso desta máquina é de tipo rigorosamente profissional. A máquina deve ser instalada em locais onde o uso é reservado a profissionais treinados.

**ATENÇÃO**

A máquina está configurada para estar permanentemente conectada a um sistema elétrico fixo. É obrigatório instalar um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA

**ATENÇÃO**

A máquina deve ser instalada de modo a permitir que os técnicos a acessem facilmente para qualquer eventual operação de manutenção.

**ATENÇÃO**

No que diz respeito às operações de limpeza, não mergulhe nem pulverize a máquina com água. Siga as instruções dadas abaixo com muita atenção.

**ATENÇÃO**

Para evitar quebras ou vazamentos: não armazene nem instale a máquina em locais onde a temperatura possa fazer com que a água congele na caldeira ou no sistema hidráulico.

**ATENÇÃO**

Nunca remova o porta-filtro quando o grupo relevante estiver fazendo a extração de líquidos quentes. A caldeira do café contém água a uma temperatura elevada de 52 °C / 125 °F, que pode causar instantaneamente queimaduras graves ou morte por queimaduras.

**ATENÇÃO**

Em caso de não cumprimento das instruções acima, o fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos à propriedade ou às pessoas.

Diretrizes gerais de segurança para o serviço de manutenção

- Antes de realizar qualquer operação de manutenção e/ou limpeza, coloque o interruptor em OFF e desconecte a máquina da rede elétrica, removendo o plugue da tomada ou desativando o circuito com o interruptor relevante no sistema. Para operações de limpeza, siga apenas as instruções do manual.

- Tenha sempre cuidado durante a manutenção, pois o aparelho pode estar muito quente. Recomenda-se deixar o aparelho esfriar completamente antes de realizar qualquer procedimento de manutenção.

### 1) Grupos de limpeza e bacias de descarga

- Coloque uma colher de detergente em pó específico para espresso no filtro cego do porta-filtro (seguindo as instruções do produto) no filtro e insira o porta-filtro no grupo que deseja limpar.

- Mova a alavanca de acionamento para a posição escolhida para a ativação do ciclo de limpeza; este ciclo deve ser ativado para cada grupo.

- Enxágue o grupo usando um filtro normal, extraindo água quente várias vezes.

### 2) Limpeza dos filtros

- Coloque 2 ou 3 colheres pequenas de detergente em pó específico para espresso em cerca de 1/2 litro de água dentro de um recipiente resistente ao calor e ferva.

- Mergulhe totalmente os filtros nessa solução por cerca de 30 minutos.

- Enxágue com água limpa em abundância e, remontando os porta-filtros com filtros nos grupos, acione a extração várias vezes.

- Faça um café, de modo a eliminar os sabores desagradáveis.

### 3) Limpeza dos porta-filtros

Use a ferramenta de limpeza específica (escova) para lavar os porta-filtros sob água quente; também é possível usar um detergente neutro. Para uma limpeza extraordinária, consulte o manual do porta-filtro.

### 4) Limpeza da bacia de descarga

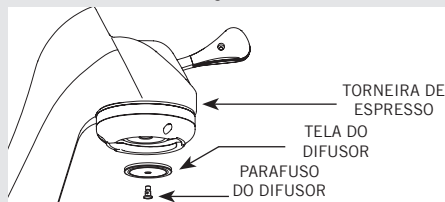
Para a limpeza, remova a bacia de descarga pelo menos duas vezes por semana; limpe também o reservatório de descarga, removendo o eventual lodo do fundo com a ajuda de uma colher.

### 5) Limpeza da carroceria

Use um pano macio, deslizando-o na direção do eventual acabamento acetinado das superfícies em aço inoxidável. Absolutamente não use álcool ou solventes nas partes com escrita ou pintadas, para evitar danificá-las.

### 6) Limpeza do chuveirinho

- Devido às operações de descarga do



porta-filtro (após a extração do café), pode acontecer que pequenos resíduos de pó de café entupam pouco a pouco, mesmo que parcialmente, a grade de infusão. Para limpá-la, remova-a, soltando o parafuso abaixo, e limpe-a com o detergente em pó.

- Coloque 2 ou 3 colheres pequenas de detergente em pó específico para espresso em cerca de 1/2 litro de água dentro de um recipiente

resistente ao calor e ferva.

- Mergulhe totalmente o parafuso e o chuveirinho nessa solução por cerca de 30 minutos.

- Enxágue com água limpa em abundância e, remontando o parafuso e o chuveirinho nos grupos, acione a extração várias vezes.

### 7) Filtro de água/amaciante

Consulte a documentação que acompanha o filtro/amaciante de água para obter as instruções corretas de operação e limpeza.

### 8) Ciclo de limpeza

O ciclo de limpeza deve ser realizado regularmente, para se garantir o correto funcionamento e a limpeza do sistema espresso. Recomendamos seguir este procedimento todas as noites.

- Coloque um medidor de detergente Puro Caff em um filtro cego e insira-o no grupo a ser limpo. (Use a quantidade de detergente recomendada na embalagem)

- Ative o ciclo de limpeza movendo a alavanca de acionamento para a posição atribuída.
- Na tela se toque, será exibida a mensagem “@@”. Durante este período, a bomba ligará e desligará automaticamente para um ciclo de limpeza típico.
- Ao fim, execute um fluxo constante de água através do grupo do distribuidor.
- Reinsira o filtro cego e execute o ciclo de limpeza automática novamente, desta vez removendo o filtro durante as pausas e a água do filtro, e reinsira o filtro antes que o ciclo reative o fluxo de água. (Se a água começar a fluir antes de se ter a oportunidade de inserir o filtro, aguarde até que o ciclo seja interrompido novamente, para evitar o risco de ser salpicado e queimado pela água quente)
- Jogue fora o primeiro café espresso extraído antes de retomar a utilização normal do aparelho.
- Enxágue o grupo usando um filtro normal, extraíndo água quente várias vezes.

### **IMPORTANTE**

Se a máquina permanecer ociosa por mais de 8 horas ou, em qualquer caso, após longos períodos de não utilização, é necessário prever ciclos de lavagem

antes de fazer extrações, para explorar todo o potencial da própria máquina, respeitando as seguintes indicações:

- **Grupos:** instale os porta-filtros inserindo-os em cada grupo e girando-os conforme descrito acima; em seguida, extraia água de cada grupo de café por pelo menos 2 minutos.

Se a máquina não for acionada por um longo período de tempo, convém seguir estas instruções de segurança:

- Desconecte a máquina da rede de água ou, em qualquer caso, interrompa a conexão;
- Desconecte a máquina da rede elétrica.

## 6. Descomissionamento e Demolição

### 1) Descomissionamento e demolição

Gire o interruptor geral preventivamente para a posição “0” ou “OFF”.

#### **Desconexão da alimentação elétrica**

Desconecte a máquina de espresso da rede elétrica usando o interruptor geral ou o dispositivo do circuito associado. Remova o cabo de alimentação da conexão elétrica.

#### **Desconexão do sistema hídrico**

Feche o abastecimento de água com a torneira correspondente localizada antes da entrada da água/amaciador. Desconecte a tubulação da água na entrada de água/amaciador.

Desmonte a tubulação de descarga do res-

ervatório.

Neste ponto, a máquina pode ser removida do balcão, tomando-se cuidado durante as operações para evitar quedas.

A máquina é composta por vários materiais, portanto, se não estiver prevista a sua reutilização, ela deve ser transportada para uma empresa especializada que cuidará da sua desmontagem, dividindo-se os materiais para a eventual recuperação ou a transferência para as instalações de eliminação apropriadas.

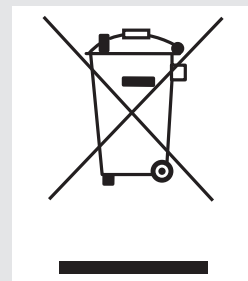
É rigorosamente proibido pelas normas em vigor abandonar a máquina em terrenos públicos ou em qualquer outro local de propriedade de terceiros.

#### **Aviso de reciclagem:**

Advertência para a Proteção do Meio Ambiente.

Os aparelhos elétricos antigos são compostos por materiais valiosos, e não se enquadram no lixo doméstico normal! Assim, solicitamos aos clientes que contribuam para a proteção do meio ambiente e dos recursos e que entreguem este aparelho aos centros de coleta competentes, se disponíveis no território.

Código do produto 4.04 relativo à DIRETIVA 2012/19/UE REEE e ao Decreto-Lei 49/2014



## 7. Operações Programadas de Manutenção e Verificação

Essas operações se adicionam às Operações Periódicas de Manutenção e Limpeza, conforme especificado no Cap. 6

As Operações de manutenção e verificação a seguir devem ser realizadas periodicamente por técnicos qualificados. O tempo necessário para a manutenção periódica é determinado pela quantidade de trabalho diário e/ou consumo de café.

**Obs.: a garantia não inclui essas operações periódicas.**

### A CADA 3/4 MESES

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Substituição das vedações do grupo</li><li>▪ Substituição dos chuveirinhos</li><li>▪ Verificação da temperatura</li><li>▪ Verificação da pressão</li><li>▪ Verificação/anotação da dureza da água (a garantia não é válida se os parâmetros da água não estiverem dentro da faixa especificada no capítulo</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>“Instalação”)</li><li>▪ Verificação das eletroválvulas</li><li>▪ Verificação do sistema hidráulico com relação a vazamentos ou entupimentos</li><li>▪ Verificação do funcionamento correto de todos os interruptores</li><li>▪ Verificação do estado do filtro</li></ul> |
|--|--|

### TODOS OS ANOS (além dos listados acima)

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Substituição dos filtros dos porta-filtros</li><li>▪ Inspeção da fiação elétrica</li><li>▪ Inspeção dos dispositivos de segurança da caldeira</li><li>▪ Inspeção dos núcleos das</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>eletroválvulas dos grupos</li><li>▪ Revisão da válvula de segurança</li><li>▪ Verificação cuidadosa do aperto correto a 2,4 Nm de cada cabo na placa de terminais.</li></ul> |
|--|--|

### A CADA 3 ANOS (além dos listados acima)

- Verifique as condições internas das caldeiras e, se necessário, enxágue com um produto de limpeza adequado para alimentos e bebidas eletrodomésticos.

## 8. Balança de Precisão

### 1) Precauções para o uso

O sistema de pesagem em condições estáticas(\*) tem uma precisão nominal de  $\pm 0,5$  g.

Para o funcionamento correto, certifique-se de que:

- Seja realizada uma manutenção correta, ou seja, executada por profissionais autorizados de acordo com os procedimentos previstos neste manual;
- A máquina seja utilizada de acordo com as indicações deste manual;
- A bancada sobre a qual a máquina está apoiada seja estável;
- A alimentação elétrica seja estável e não haja perturbações elétricas presentes.

A fase de pesagem é uma fase intrinsecamente delicada, afetada por:

- Vibrações da bancada derivadas, por exemplo, de outros dispositivos;
- Vibrações da máquina derivadas, por exemplo, do uso do grupo adjacente.

(\*) Por pesagem estática, entende-se a pesagem de um objeto cujo peso é fixo durante todo o processo de pesagem.

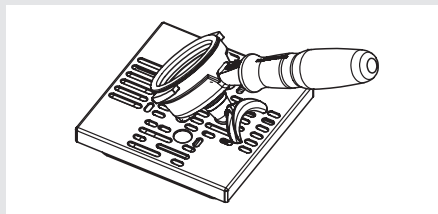
A máquina não é um dispositivo de pesagem certificado para pesagens legais.

- O sistema de pesagem é um dispositivo de precisão que requer muita cautela no uso, na limpeza e na manutenção.

- Caso a grade principal ou a bacia tenham que ser removidas, é necessário assegurar-se que as células de carga não sofram impactos durante as operações de desmontagem e remontagem.

- Para proceder com a pesagem do porta-filtro, tanto vazio quanto com pó de café, é necessário posicioná-lo conforme a figura abaixo:

Com dois distribuidores (Torneiras):



- Use apenas porta-filtros e filtros originais La Marzocco identificados pelo seguinte símbolo:



- Use apenas porta-filtros com bico duplo;

- Não coloque objetos com peso total superior a 1 kg na balança;

- Nunca apoie pesos superiores a 1 kg na balança, tanto com a máquina ligada quanto desligada;

- Utilize a balança de alta precisão com cuidado, evite impactos, quedas de objetos e picos repentinos de carga;

- Para um funcionamento correto, certifique-se de colocar os objetos a serem pesados, por exemplo, as xícaras, completamente dentro da grade.

### 2) Limpeza

- A limpeza das “grades simples” deve ser realizada delicadamente, sem sobrecarregar as células;

- Para um procedimento correto de pesagem do porta-filtro, certifique-se de que a grade esteja limpa e seca;

- Para evitar o contato com a sujeira antes de apoiar o porta-filtro, limpe e seque a grelha;

- Durante a limpeza, recomenda-se não utilizar água em abundância ou jatos de água nas balanças e seus componentes elétricos.

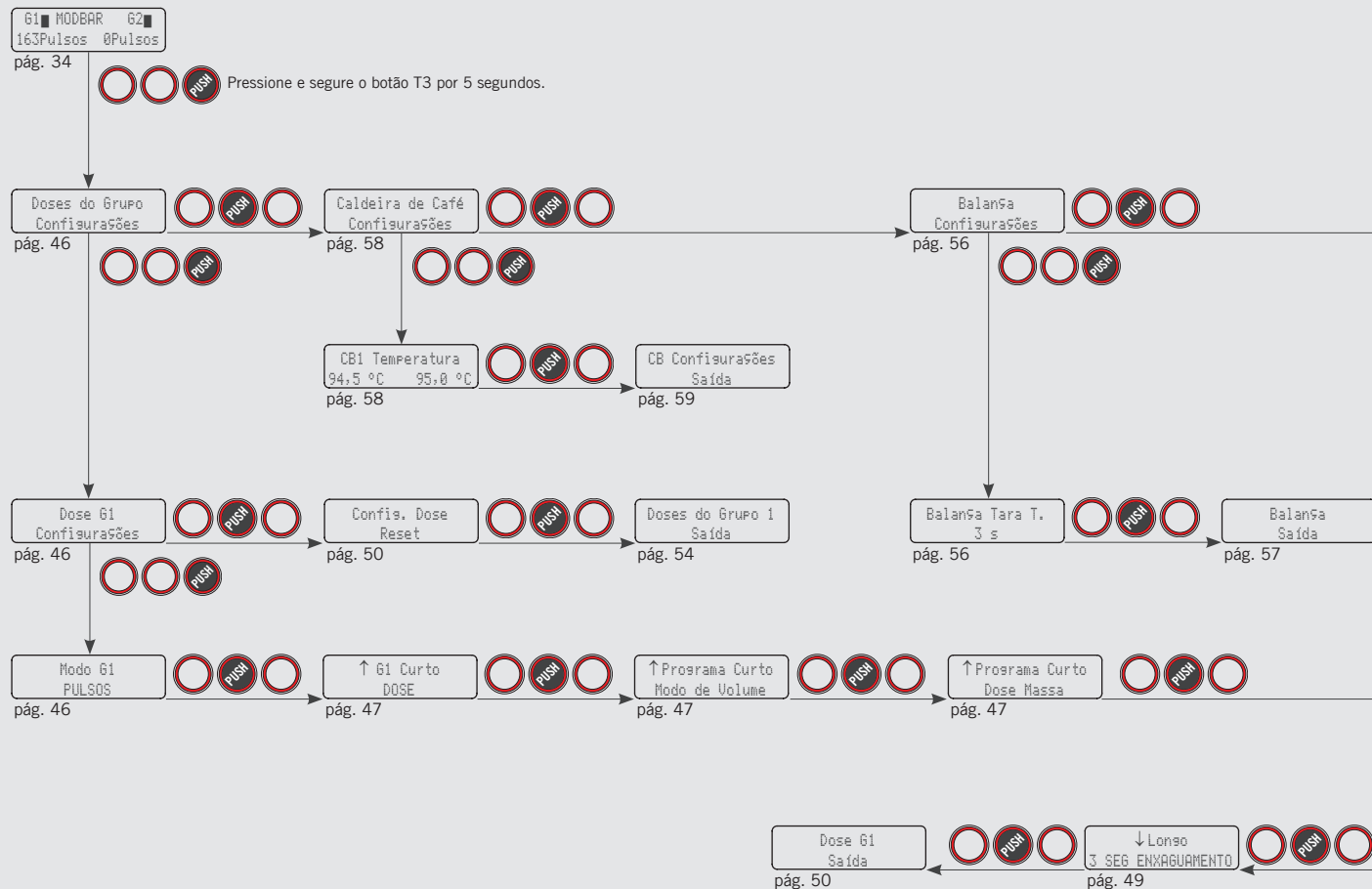
**ATENÇÃO**  
MANUSEIE COM CUIDADO CARGA MÁXIMA 1 KG  
NÃO LEVANTE.



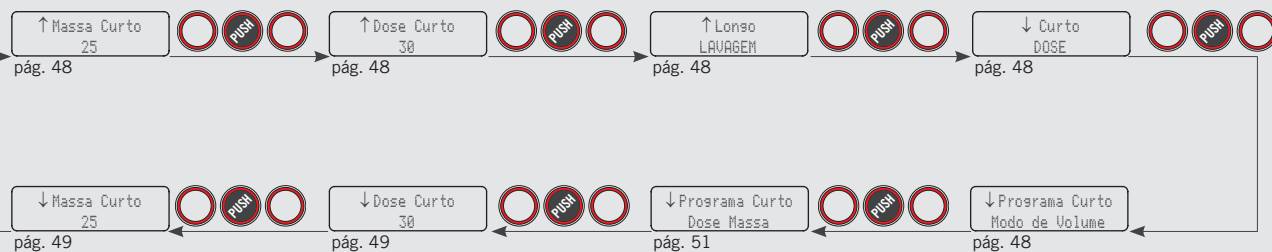
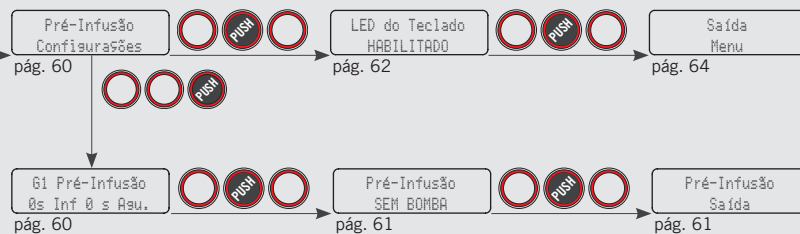


## 9. Guia de Programação do Software

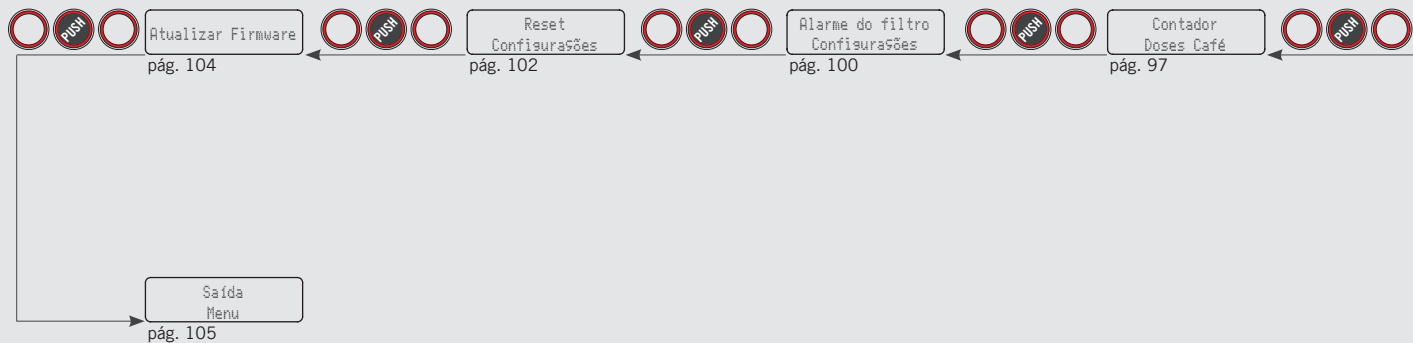
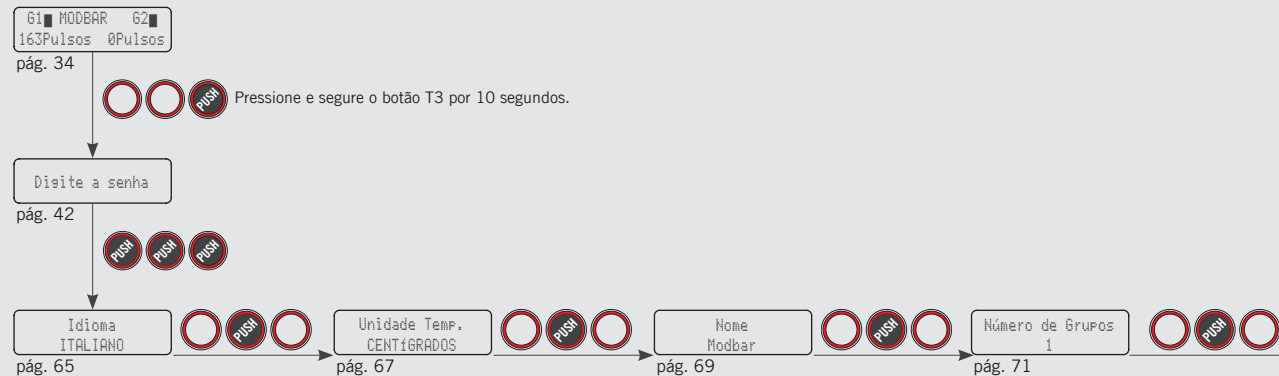
## Programação “Barista”



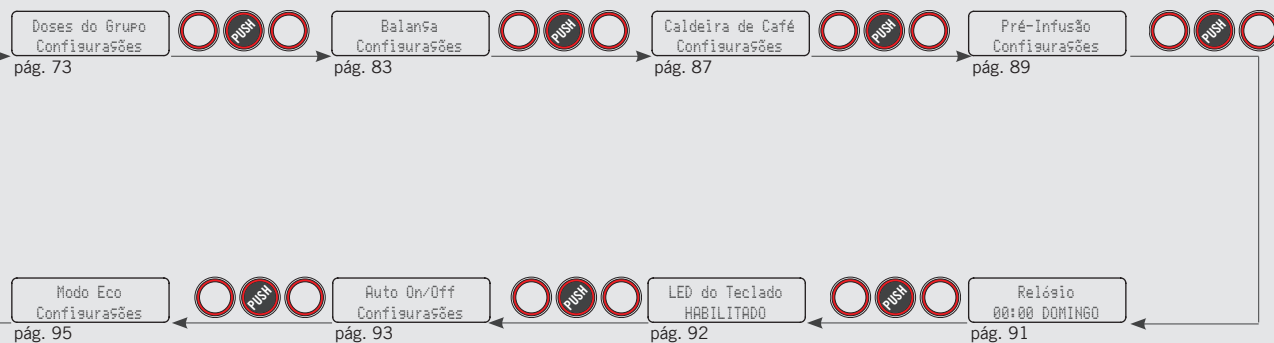
## Programação “Barista”



## Programação “Técnico”



## Programação “Técnico”

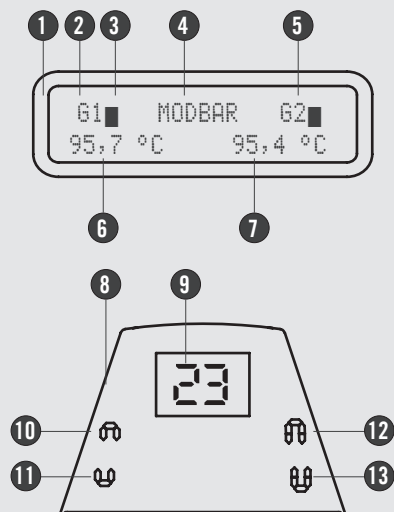


## Introdução à Programação

### Descrição

- Esta máquina de espresso está equipada com CPU e tem muitos parâmetros configuráveis.
- Esta máquina de espresso também usa muitos controles de feedback para solucionar problemas, caso ocorram.
- Veja a seguir uma breve introdução aos comandos, ao display e ao modo como eles interagem com o operador.

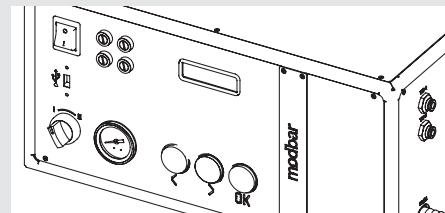
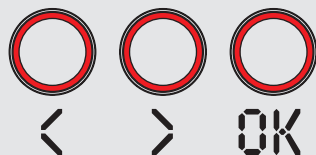
### Display digital



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Display digital  | 8  | Display digital do distribuidor (Torneira) |
| 2 | Grupo 1  | 9  | Timer                                      |
| 3 | Indicador de aquecimento (fixo durante a fase de aquecimento, desligado quando a temperatura é atingida) | 10 | Curto para cima                            |
| 4 | Nome   | 11 | Curto para baixo                           |
| 5 | Grupo 1 (se presente)  | 12 | Longo para cima                            |
| 6 | Temperatura do grupo 1   | 13 | Longo para baixo                           |
| 7 | Temperatura do grupo 2   |    |  |

O display digital é um display com retroiluminação capaz de exibir 2 linhas de 16 caracteres. O display permite que o operador interaja com a máquina de espresso para alterar visualmente os valores dos parâmetros. O display fornece ainda informações úteis para o operador. Podem ser visualizados diversos alarmes que avisam o operador sobre uma condição anômala ou uma avaria. Além disso, são exibidas mensagens simples para avisar o operador quando uma operação tem início ou quando um processo precisa ser ativado.

## Teclado de Programação



O teclado é utilizado para a programação dos parâmetros individuais.  
A programação de cada parâmetro só é possível por meio dos botões.

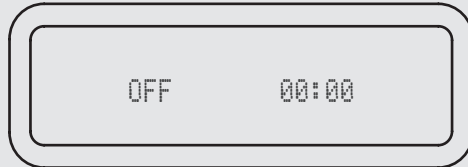
Botão	Descrição
<	<p>Este botão é utilizado na programação de cada parâmetro como uma tecla “voltar” no menu.</p> <p>Para fins de simplificação, neste manual, será representado por este símbolo &lt;, com a denominação <b>T1</b>.</p>
>	<p>Este botão é utilizado na programação de cada parâmetro como uma tecla “continuar” no menu.</p> <p>Para fins de simplificação, neste manual, será representado por este símbolo &gt;, com a denominação <b>T2</b>.</p>
OK	<p>Este botão é utilizado na programação de cada parâmetro como uma tecla “enviar” no menu.</p> <p>Para fins de simplificação, neste manual, será representado por este símbolo OK, com a denominação <b>T3</b>.</p>

## Teclado de Programação

Botão	Descrição
<	Pressione e segure por 5 segundos para ativar o ciclo de limpeza do distribuidor 1 (torneira).
>	Pressione e segure por 5 segundos para ativar o ciclo de limpeza do distribuidor 2 (torneira) (se presente).
OK	Pressione e segure por 5 segundos para entrar na programação “Barista”. Não é necessária nenhuma senha para o acesso.
OK	Pressione e segure por 10 segundos para entrar na programação “Técnico”. Senha obrigatória para o acesso.
>+OK	Pressione esta combinação de teclas para sair do modo de programação e voltar ao uso normal.



### Ligação da máquina de espresso



### Descrição

Veja a seguir o procedimento para ligar a máquina de espresso.

- Siga o procedimento cuidadosamente para evitar danos à máquina de espresso.
- Prossiga certificando-se de que há

conexão da água com a máquina de espresso.

- Prossiga certificando-se de ter enchido as caldeiras.

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b>
	Gire o interruptor principal para a posição 1.
Use a alavanca para Enchim. Caldeira	<b>2</b>
	Para continuar o processo de ligação, é necessário ativar a alavanca de acionamento até a extração de água pelo grupo; ative a alavanca de extração novamente para interromper a extração de água.
OFF 00:00	<b>3</b>
Caldeiras Cheias?	<b>4</b>
61 MODBAR 62	Para completar o processo de ligação, pressione qualquer botão no teclado de programação.
163Pulsos 0Pulsos	



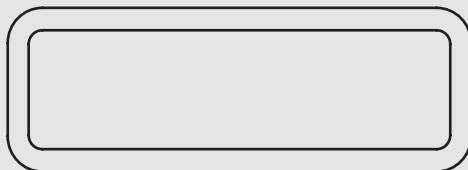
### ATENÇÃO



**TENSÃO PERIGOSA DESCONECTE DA REDE ELÉTRICA  
ANTES DE QUALQUER INTERVENÇÃO**

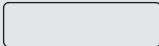


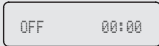


## Procedimentos de Acionamento

### Ligação da máquina de espresso - Standby

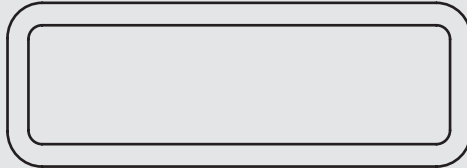


### Descrição

Nesta posição, o módulo está no modo standby. No modo de standby, todas as operações funcionam normalmente, mas não é aplicada nenhuma energia aos elementos de aquecimento. Este modo é usado no momento da instalação, e também pode ser útil para algumas aplicações de diagnóstico.

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b>   Gire o interruptor principal para a posição 1.
	<b>2</b> Esta mensagem é exibida quando o módulo de espresso está na posição ON.  <b>OBS.:</b> certifique-se de que todo o ar do grupo foi removido antes de ligar a máquina de espresso. Esta operação só deve ser realizada uma vez durante a configuração inicial ou quando a água é retirada da caldeira do café. As instruções para a remoção do ar dos grupos estão disponíveis no guia de instalação.
<div><div></div><div><b>ATENÇÃO</b></div><div></div></div> <div><b>TENSÃO PERIGOSA DESCONECTE DA REDE ELÉTRICA ANTES DE QUALQUER INTERVENÇÃO</b></div>	

### Ligação da máquina de espresso





### Descrição

Veja a seguir o procedimento para ligar a máquina de espresso.

- Siga o procedimento cuidadosamente para evitar danos à máquina de espresso.

- Prossiga certificando-se de que há conexão da água com a máquina de espresso.
- Prossiga certificando-se de ter enchido as caldeiras.

Display	Procedimento de funcionamento
	<p><b>1</b></p>   <p>Gire o interruptor principal para a posição 1.</p> <p><b>2</b></p> <p>Para concluir o procedimento de ligação, pressione qualquer botão. Será exibida a página mostrada à esquerda. Quando a temperatura configurada for atingida, esses retângulos se desligam e todas as luzes dos botões se acendem (se habilitadas no menu Barista). Agora a máquina está pronta para uso. Durante o funcionamento normal da máquina, o acendimento intermitente dos retângulos indica o aquecimento intermitente necessário para manter a temperatura.</p>



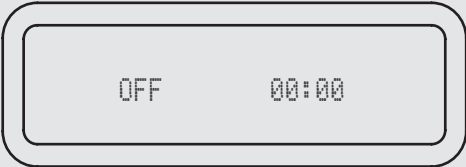
### ATENÇÃO



**TENSÃO PERIGOSA DESCONECTE DA REDE ELÉTRICA  
ANTES DE QUALQUER INTERVENÇÃO**

# Procedimentos de desligamento

## Desligamento da Máquina de Espresso



### Descrição

Veja a seguir o procedimento de desligamento da máquina de espresso.

- Siga o procedimento cuidadosamente para evitar danos à máquina de espresso.

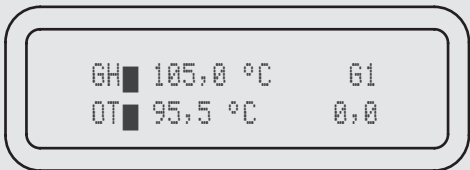
- Esta máquina prevê dois modos de desligamento. Um modo desliga todos os componentes dentro da máquina de espresso, enquanto o outro desliga a energia de toda a máquina de espresso.

Display	Procedimento de funcionamento
	<p>1 Veja a seguir o procedimento a ser executado para desligar a máquina de espresso em segurança.</p>
	<p>2 Esta mensagem é exibida quando o módulo de espresso está na posição ON.</p>
	<p>3 Esta mensagem é exibida quando o módulo de espresso está na posição OFF.</p> <p>Durante a manutenção ou em caso de outras condições que o exijam, coloque o interruptor na posição 0.</p>
	<p>4 A máquina de espresso está desligada e não há nada em exibição no display. É importante seguir este procedimento ao desligar a máquina. Caso contrário, podem se verificar danos aos componentes eletrônicos.</p>



## Modo de Programação

### Descrição



- Para alterar os valores de qualquer parâmetro, o operador deve primeiro acessar o modo de programação.
  - Existem dois níveis dentro do modo de programação que permitem programar parâmetros específicos.
  - Os dois níveis de programação são:
- **Nível Barista** - Os parâmetros contidos neste nível são aqueles que o operador pode alterar para intervir na qualidade do expresso. Não é necessária senha para o acesso.

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>Nível de programação “Barista”</b>
	<b>1</b> Quando a máquina de espresso estiver ligada, pressione e segure o botão T3 <b>OK</b> . Após cerca de 5 segundos, é exibido o seguinte display.
	<b>2</b> Este é o nível de programação “Barista”. Para programar o volume de extração para cada botão, para configurar as caldeiras de café e a pré-infusão e para habilitar/desabilitar a caldeira.
	<b>3</b> Para sair do modo de programação, é necessário descer até o menu de saída, utilizando os botões T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> . Pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar a saída, ou pressione os botões T2 e T3 ao mesmo tempo.

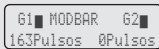
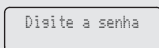
## Acesso ao Modo de Programação

### Modo de Programação



### Descrição

- **Nível Técnico** - Os parâmetros contidos neste nível são aqueles que o técnico pode alterar para intervir no desempenho da máquina de espresso. Esses parâmetros são definidos na fábrica e sua regulação requer a intervenção de um técnico. La Marzocco recomenda não fazer alterações neste nível. É necessária a senha de técnico para o acesso.

Display	Procedimento de funcionamento
  	<p align="center"><b>Nível de programação “Técnico”</b></p> <p><b>4</b> Quando a máquina de espresso estiver ligada, pressione e segure o botão T3 <b>OK</b>. Após cerca de 10 segundos, é exibido o seguinte display.</p> <p>Este é o nível de programação “Técnico”. Digite a senha e pressione os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para navegar entre os parâmetros disponíveis, pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar.</p> <p><b>5</b> <b>Obs.:</b> É necessário descer até o menu de saída para sair do modo de programação, ou pressionar os botões T2 e T3 ao mesmo tempo.</p>

## Lavagem Grupos



### Descrição

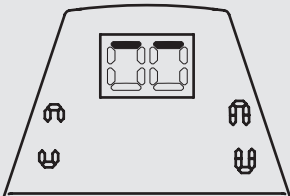
- Este parâmetro permite que o operador faça a lavagem dos grupos de café, automaticamente, realizando vários ciclos de limpeza.
- Esta máquina de espresso tem uma função de enxaguamento do grupo (enxaguamento por jato) integrada à eletrônica.
- O procedimento de enxaguamento está previsto para dar ao operador uma maior flexibilidade e liberdade em relação a esta operação.

Display	Procedimento de funcionamento
	<p>Quando a máquina de espresso estiver ligada, para ativar o procedimento de lavagem, pressione e segure simultaneamente os botões T1  e T3 .</p> <p>Isso ativa o procedimento de lavagem de cada grupo.</p> <p>Quando ativada, a bomba de água entrará em operação e a válvula elétrica do grupo específico em lavagem iniciará e desligará o ciclo. Existem cerca de 10 ciclos pré-programados, com um intervalo de 4 segundos. Para interromper o enxaguamento manualmente, pressione qualquer tecla.</p> <p><b>OBS.:</b> Para enxaguar adequadamente os grupos, coloque uma pequena quantidade de detergente de limpeza em um cesto porta-filtro cego e insira-o no grupo a ser enxaguado antes de ativar o processo de enxaguamento. Enxágue o grupo usando um filtro normal, extraindo água quente várias vezes.</p> <div> <div>⚠</div> <div> <p><b>ATENÇÃO</b></p> <p>A MAIORIA DOS DETERGENTES CAUSA A FORMAÇÃO DE ESPUMA DURANTE O PROCESSO DE LIMPEZA. ESTA ESPUMA É COLETADA NO RESERVATÓRIO DE CARREGAMENTO E PODE IMPEDIR QUE A ÁGUA RESIDUAL ESCORRA DE FORMA FUNCIONAL. ENXÁGUE APENAS UM GRUPO DE CADA VEZ. O ENXAGUAMENTO DE VÁRIOS GRUPOS SIMULTANEAMENTE PODE FAZER COM QUE O RESERVATÓRIO TRANSBORDE.</p> </div> <div>⚠</div> </div>

# Programação “Barista”

(apenas nos modelos de máquina de espresso ABR)

## Brewratio



## Descrição

Este é o procedimento para a pesagem do porta-filtro vazio e cheio de pó de café.

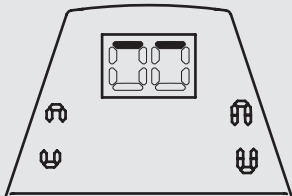
- Este parâmetro registra os valores para uma extração no modo brewratio.
- Esses parâmetros podem ser alterados manualmente acessando-se as configurações do software.

- Para fazer extrações no modo brewratio, é necessário acessar o software.
- Brew ratio: este modo é a relação entre o pó de café e o peso da bebida

Display	Procedimento de funcionamento
	<p><b>Pesagem do porta-filtro de precisão</b></p> <p><b>1</b> Quando a máquina de espresso estiver ligada, acione a alavanca para baixo por mais de 2 segundos; os 2 LEDs inferiores começam a piscar e os segmentos do cronômetro giram.</p>
	<p><b>2</b> Quando os LEDs inferiores pararem de piscar, coloque o porta-filtro de precisão vazio no assento disponível na grade, conforme descrito no capítulo 8. O valor é registrado automaticamente. Este procedimento deve ser realizado na primeira instalação, mesmo se for possível repeti-lo a qualquer momento (por exemplo, se usarmos um novo conjunto de porta-filtros).</p>
<div>PF    0s    0s 0,0   0,0   0,0</div>	
	<p><b>3</b> Quando os LEDs inferiores se desligam e os segmentos do cronômetro param de girar, a tara do porta-filtro de precisão está concluída.</p>



Brewratio



Descrição

- Este é o procedimento para a pesagem do porta-filtro vazio e cheio de pó de café.
- Este parâmetro registra os valores para uma extração no modo brewratio.
  - Esses parâmetros podem ser alterados manualmente acessando-se as configurações do software.
  - Para fazer extrações no modo brewratio,

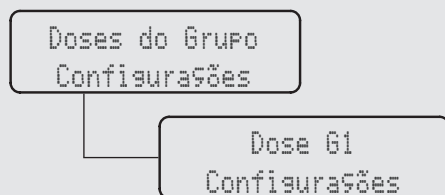
é necessário acessar o software.

- Brew ratio: este modo é a relação entre o pó de café e o peso da bebida

Display	Procedimento de funcionamento
	<p><b>Pesagem do porta-filtro de precisão cheio de pó de café</b></p>
	<p><b>4</b> Quando a máquina de espresso estiver ligada, acione a alavanca para o alto por mais de 2 segundos; os 2 LEDs superiores começam a piscar e os segmentos do cronômetro giram.</p>
	<p><b>5</b> Quando os LEDs superiores pararem de piscar, coloque o porta-filtro de precisão cheio de pó de café no assento disponível na grade, conforme descrito no capítulo 8. O valor é registrado automaticamente. Este procedimento deve ser realizado na primeira instalação, mesmo se for possível repeti-lo a qualquer momento (por exemplo, se usarmos um novo conjunto de porta-filtros).</p>
	<p><b>6</b> Quando os LEDs superiores se desligam e os segmentos do cronômetro param de girar, a tara do porta-filtro de precisão está concluída.</p>

## Programação “Barista”

### Programação das Doses

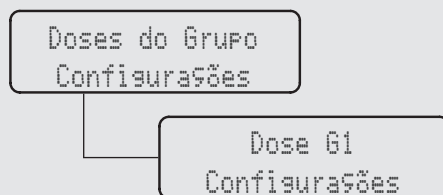


### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b> Quando a máquina de espresso estiver ligada, pressione e segure o botão T3 <b>OK</b> para acessar a programação “Barista”. Após cerca de 5 segundos, é exibido o seguinte display.
	<b>2</b> Navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> , até encontrar este menu:
	<b>3</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no procedimento de programação de doses.
	<b>4</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para acessar o menu, navegue utilizando T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para selecionar entre <b>IMPULSOS</b> , <b>MASSA</b> e <b>BREWRATIO</b> e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar a opção.

## Programação das Doses



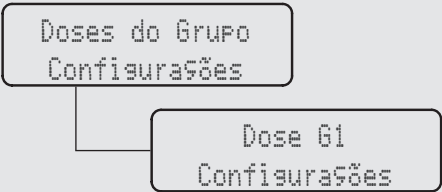
## Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
↑G1 Curto DOSE	<b>5</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para acessar o menu, navegue utilizando T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para selecionar entre DOSE, CICLO DE LIMPEZA, LAVAGEM e CONTÍNUO.
↑Programa Curto Modo de Volume	<b>6</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no procedimento de programação de doses.
Pressione Enter Para Saída  Pressione b Parar 10 Puls.	
G1b1 Salvo 10 Pulsações	<b>7</b> Para configurar uma dose curta, é necessário mover a alavanca de acionamento para ativar o fluxo de distribuição do grupo; quando a dose desejada for alcançada, mova a alavanca de acionamento novamente para interromper a extração.

# Programação “Barista”

## Programação das Doses

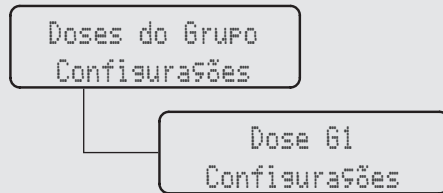


### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>↑ Dose Curto 30</div>	8 Pressione o botão T1 < ou T2 > para ver a dose. Pressione o botão T3 OK, e o valor da dose piscará. Use o botão T1 < ou T2 > para alterar este valor; pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.
<div>↑ Longo LAVAGEM</div>	9 Pressione o botão T3 OK para acessar o menu, navegue utilizando T1 < e T2 > para selecionar entre DOSE, CICLO DE LIMPEZA, LAVAGEM e CONTÍNUO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.
<div>↓ Curto DOSE</div>	10 Pressione o botão T3 OK para acessar o menu, navegue utilizando T1 < e T2 > para selecionar entre DOSE, CICLO DE LIMPEZA, LAVAGEM e CONTÍNUO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.
<div>↓ Programa Curto Modo de Volume</div>	11 Pressione o botão T3 OK para entrar no procedimento de programação de doses.

## Programação das Doses



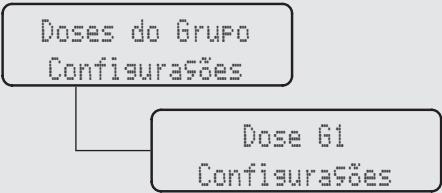
### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
Pressione Enter Para Saída  Pressione b Parar 10 Puls.  G1B1 Salvo 10 Pulsações  ↓ Dose Curto 60  ↓ Longo 3 SEG ENXAGUAMENTO	<p><b>12</b> Para configurar uma dose curta, é necessário mover a alavanca de acionamento para ativar o fluxo de distribuição do grupo; quando a dose desejada for alcançada, mova a alavanca de acionamento novamente para interromper a extração.</p> <p><b>13</b> Pressione o botão T1 &lt; ou T2 &gt; para ver a dose. Pressione o botão T3 OK, e o valor da dose piscará. Use o botão T1 &lt; ou T2 &gt; para alterar este valor; pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.</p> <p><b>14</b> Pressione o botão T3 OK para acessar o menu, navegue utilizando T1 &lt; e T2 &gt; para selecionar entre DOSE, CICLO DE LIMPEZA, LAVAGEM e CONTÍNUO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.</p>

# Programação “Barista”

## Programação das Doses



### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>Dose G1 Saída</div>	<div>15</div> <div>Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Barista”.</div>
	<div>16</div> <div>Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.</div>
<div>G1 MODBAR 62 163Pulsos 0Pulsos</div>	<div>17</div> <div>Pressione T2 &gt; e T3 OK simultaneamente para sair da programação e retornar ao uso normal da máquina de espresso.</div>

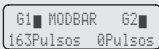
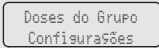
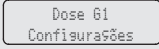
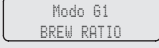
## Programação das Doses

Doses do Grupo  
Configurações

Dose G1  
Configurações

### Descrição

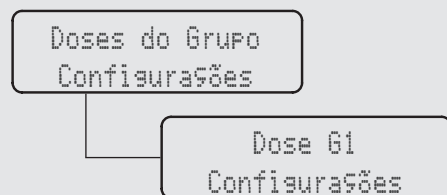
- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b> Quando a máquina de espresso estiver ligada, pressione e segure o botão T3 <b>OK</b> para acessar a programação “Barista”. Após cerca de 5 segundos, é exibido o seguinte display.
	<b>2</b> Navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> , até encontrar este menu:
	<b>3</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no procedimento de programação de doses.
	<b>4</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para acessar o menu, navegue utilizando T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para selecionar entre IMPULSOS, MASSA e BREWRATIO e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar a opção.

## Programação “Barista”

(apenas nos modelos de máquina de espresso ABR)

### Programação das Doses



### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>G1 ↑ Brew Ratio 1:2.00</div>	<b>4</b> Pressione o botão T1 < ou T2 > para ver a dose de casa tecla. Pressione o botão T3 OK, e o valor piscará. Pressione T1 < ou T2 > para alterar o valor, e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.
<div>G1 ↑ Longo PESAR O CAFÉ</div>	<b>5</b> Pressione o botão T1 < ou T2 > para ver o peso do pó de café de cada grupo. Pressione o botão T3 OK, e o valor piscará. Pressione T1 < ou T2 > para alterar o valor, e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.
<div>G1 ↓ Longo PESAR PF</div>	<b>6</b> Pressione o botão T1 < ou T2 > para ver o peso do porta-filtro de cada grupo. Pressione o botão T3 OK, e o valor piscará. Pressione T1 < ou T2 > para alterar o valor, e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.
<div>Massa PF G1 800,0 g</div>	<b>7</b> Pressione o botão T1 < ou T2 > para ver o peso do porta-filtro de cada grupo. Pressione o botão T3 OK, e o valor piscará. Pressione T1 < ou T2 > para alterar o valor, e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.














**Programação das Doses**

Doses do Grupo  
Configurações

Dose G1  
Configurações

**Descrição**

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>Massa do Café G1 14,0 g</div>	<p><b>8</b> Pressione o botão T1  ou T2  para ver o peso do pó de café de cada grupo. Pressione o botão T3 <b>OK</b>, e o valor piscará. Pressione T1  ou T2  para alterar o valor, e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar o valor desejado.</p>
<div>Sair Grupo 1</div>	<p><b>9</b> Pressione T1  ou T2  para visualizar o menu de saída e pressione T3 <b>OK</b> para retornar à programação “Barista”.</p>
	<p><b>10</b> Pressione T1  ou T2  para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.</p>
<div>G1  MODBAR G2  163Pulsos 0Pulsos</div>	<p><b>11</b> Pressione T2  e T3 <b>OK</b> simultaneamente para sair da programação e retornar ao uso normal da máquina de espresso.</p>

## Programação “Barista”

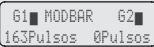
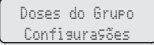
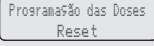
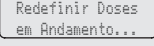
### Programação das Doses

### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador apague todas as doses configuradas.

Doses do Grupo  
Configurações

Programação das Doses  
Reset

Display	Procedimento de funcionamento
	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Quando a máquina de espresso estiver ligada, pressione e segure o botão T3 <b>OK</b> para acessar a programação “Barista”. Após cerca de 5 segundos, é exibido o seguinte display.</li><li>2 Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no procedimento de programação de doses.</li><li>3 Pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar o procedimento.</li><li>4 Agora, todas as configurações das doses foram apagadas.</li></ol>
	
	
	

## Programação das Doses

### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador apague todas as doses configuradas.

Doses do Grupo  
Configurações

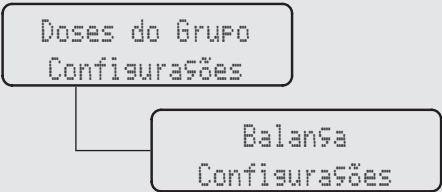
Programação das Doses  
Reset

Display	Procedimento de funcionamento
<p>Doses do Grupo Saída</p>	<p><b>5</b> Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Barista”.</p>
	<p><b>6</b> Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.</p>
<p>61 MODBAR 62 163Pulsos 0Pulsos</p>	<p><b>7</b> Pressione T2 &gt; e T3 OK simultaneamente para sair da programação e retornar ao uso normal da máquina de espresso.</p>

# Programação “Barista”

(apenas nos modelos de máquina de espresso ABR)

## Balança Configurações



## Descrição

- Este parâmetro permite que o operador visualize e modifique manualmente cada dose para cada indicador de seleção.
- Para uma maior precisão e consistência das doses, recomenda-se configurar cada indicador de seleção.
- A dose pode ser configurada em impulsos ou em massa (peso).

Display	Procedimento de funcionamento
	<div>1 Quando a máquina de espresso estiver ligada, pressione e segure o botão T3 <b>OK</b> para acessar a programação “Barista”. Após cerca de 5 segundos, é exibido o seguinte display.</div> <div>2 Navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b>, até encontrar este menu:</div> <div>3 Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no procedimento de programação de doses.</div> <div>4 Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu e navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para configurar o valor desejado. Este parâmetro é único para todos os grupos.</div>

**Balança Configurações**

Doses do Grupo  
Configurações

Balança  
Configurações

**Descrição**

- Este parâmetro permite que o operador visualize e modifique manualmente cada dose para cada indicador de seleção.
- Para uma maior precisão e consistência das doses, recomenda-se configurar cada indicador de seleção.
- A dose pode ser configurada em impulsos ou em massa (peso).

Display	Procedimento de funcionamento
<p>Balança Saída</p>	<p><b>5</b> Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Barista”.</p>
	<p><b>6</b> Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.</p>
<p>61 MODBAR 62 163Pulsos 0Pulsos</p>	<p><b>7</b> Pressione T2 &gt; e T3 OK simultaneamente para sair da programação e retornar ao uso normal da máquina de espresso.</p>

## Programação “Barista”


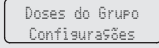
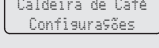
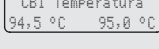
### Caldeira de café

### Descrição

Doses do Grupo  
Configurações

Caldeira de Café  
Configurações

- Este parâmetro permite que o técnico programe a temperatura da caldeira de café. Cada grupo pode ter uma programação diferente.
- Para uma máquina de espresso composta por 1 grupo, é possível configurar apenas a caldeira do grupo 1, enquanto para uma máquina de espresso com 2 grupos, também é possível configurar a caldeira de café do grupo 2.

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b> Quando a máquina de espresso estiver ligada, pressione e segure o botão T3 <b>OK</b> para acessar a programação “Barista”. Após cerca de 5 segundos, é exibido o seguinte display.
	<b>2</b> Navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> , até encontrar este menu:
	<b>3</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu.
	<b>4</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para configurar o valor desejado e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar o valor. A temperatura indicada à esquerda é a temperatura efetiva do grupo, enquanto a temperatura à direita é a temperatura configurada.

## Caldeira de café

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico programe a temperatura da caldeira de café. Cada grupo pode ter uma programação diferente.
- Para uma máquina de espresso composta por 1 grupo, é possível configurar apenas a caldeira do grupo 1, enquanto para uma máquina de espresso com 2 grupos, também é possível configurar a caldeira de café do grupo 2.

Doses do Grupo  
Configurações

Caldeira de Café  
Configurações

Display	Procedimento de funcionamento
<div>CB Configurações Saída</div>	<p><b>5</b> Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Barista”.</p>
	<p><b>6</b> Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.</p>
<div>G1 MODBAR G2 163Pulsos 0Pulsos</div>	<p><b>7</b> Pressione T2 &gt; e T3 OK simultaneamente para sair da programação e retornar ao uso normal da máquina de espresso.</p>

## Programação “Barista”

### Pré-Infusão ou Pré-extração

Doses do Grupo  
Configurações

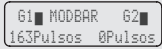
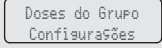
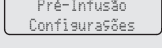
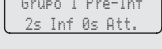
Pré-Infusão  
Configurações

### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe o tempo de pré-infusão da água com o café. Cada grupo pode ter uma programação diferente.
- A pré-infusão apresenta apenas dois valores a serem regulados para cada grupo. O tempo (em segundos) durante o qual a válvula de distribuição está aberta durante o ciclo de pré-extração. “e o tempo (em segundos) durante o qual

a válvula de distribuição está fechada durante o ciclo de pré-extração; durante esse tempo, a bomba permanece ativa. Uma vez concluído o ciclo de pré-extração, o ciclo de extração normal continuará até o fim.

- Para uma máquina de espresso composta por três grupos, eles são identificados por G1 e G2.

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b> Quando a máquina de espresso estiver ligada, pressione e segure o botão T3 <b>OK</b> para acessar a programação “Barista”. Após cerca de 5 segundos, é exibido o seguinte display.
	<b>2</b> Navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> , até encontrar este menu:
	<b>3</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu.
	<b>4</b> Pressione T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> para selecionar o grupo onde se deseja configurar os parâmetros. Pressionando-se o botão T3 <b>OK</b> , o primeiro valor piscará. Use os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para atingir o valor que se deseja configurar e pressione T3 <b>OK</b> para confirmar. Repita esta operação para configurar o segundo valor. Configure um tempo mínimo de pré-infusão de pelo menos 2 segundos.



## Pré-Infusão ou Pré-extração

Doses do Grupo  
Configurações

Pré-Infusão  
Configurações

### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe o tempo de pré-infusão da água com o café. Cada grupo pode ter uma programação diferente.
- A pré-infusão apresenta apenas dois valores a serem regulados para cada grupo. O tempo (em segundos) durante o qual a válvula de distribuição está aberta durante o ciclo de pré-extração. “ e o tempo (em segundos) durante o qual

a válvula de distribuição está fechada durante o ciclo de pré-extração; durante esse tempo, a bomba permanece ativa. Uma vez concluído o ciclo de pré-extração, o ciclo de extração normal continuará até o fim.

- Para uma máquina de espresso composta por três grupos, eles são identificados por G1 e G2.

Display	Procedimento de funcionamento
Pré-Infusão SEM BOMBA	<b>5</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu, navegue utilizando T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para selecionar entre SEM BOMBA e COM BOMBA e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar a opção.
Pré-Infusão Saída	<b>6</b> Pressione T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> para visualizar o menu de saída e pressione T3 <b>OK</b> para retornar à programação “Barista”.  <b>7</b> Pressione T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.
G1 MODBAR 62 163Pulsos 0Pulsos	<b>8</b> Pressione T2 <b>&gt;</b> e T3 <b>OK</b> simultaneamente para sair da programação e retornar ao uso normal da máquina de espresso.

## Programação “Barista”

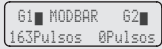
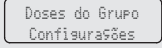
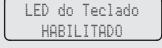
### LED do Teclado

### Descrição

- Este parâmetro permite ao operador ativar/desativar os LEDs do teclado de programação.

Doses do Grupo  
Configurações

LED do Teclado  
HABILITADO

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b> Quando a máquina de espresso estiver ligada, pressione e segure o botão T3 <b>OK</b> para acessar a programação “Barista”. Após cerca de 5 segundos, é exibido o seguinte display.
	<b>2</b> Navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> , até encontrar este menu:
	<b>3</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu, navegue utilizando T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para selecionar entre <b>HABILITADO</b> e <b>DESABILITADO</b> e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar a opção.
	<b>4</b> Pressione T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.

## LED do Teclado

### Descrição

- Este parâmetro permite ao operador ativar/desativar os LEDs do teclado de programação.

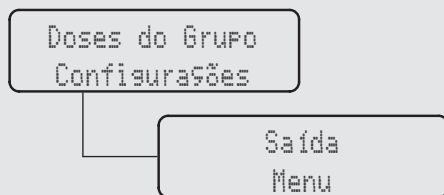
Doses do Grupo  
Configurações

LED do Teclado  
HABILITADO

Display	Procedimento de funcionamento
<div>61 MODBAR 62</div> <div>163Pulsos 0Pulsos</div>	<p><b>5</b> Pressione T2 ➤ e T3 OK simultaneamente para sair da programação e retornar ao uso normal da máquina de espresso.</p>


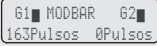
## Programação “Barista”

### Saída Menu



### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador saia da programação “Barista” e retorne ao uso normal da máquina de espresso.

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para sair da programação “Barista” e retornar ao uso normal da máquina de espresso.
	<b>2</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Barista” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 <b>&gt;</b> e T3 <b>OK</b> simultaneamente.

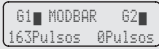
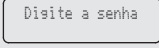
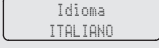
## Idioma

## Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico altere o idioma de visualização.

Digite a senha

Idioma  
ITALIANO

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b> Quando a máquina de espresso estiver ligada, pressione e segure o botão T3 <b>OK</b> . Após cerca de 10 segundos, é exibida a seguinte página.
	<b>2</b> Digite a senha do técnico usando os botões T1 <b>&lt;</b> , T2 <b>&gt;</b> e T3 <b>OK</b> . Após a aceitação, é exibido o seguinte display.
	<b>3</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para escolher o idioma desejado e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar a opção.
	<b>4</b> Pressione T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.


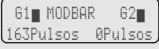
## Programação “Técnico”

### Idioma



### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico altere o idioma de visualização.

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>5</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 < e T2 > até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3 OK para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.
	<b>6</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 > e T3 OK simultaneamente.

## Unidade de Medida da Temperatura

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico altere a exibição da temperatura de graus Celsius para graus Fahrenheit e vice-versa.

Digite a senha

Unidade Temp.  
CENTÍGRADOS

Display	Procedimento de funcionamento
<div>Digite a senha</div>	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 ◀ e T2 ▶ até ser exibido o seguinte display.
<div>Unidade Temp. CENTÍGRADOS</div>	<b>2</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 ◀ e T2 ▶ para escolher a opção desejada e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.
	<b>3</b> Pressione T1 ◀ ou T2 ▶ para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.
<div>Saída Menu</div>	<b>4</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 ◀ e T2 ▶ até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3 OK para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.

## Programação “Técnico”


### Unidade de Medida da Temperatura

Digite a senha

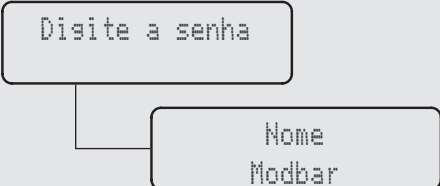
Unidade Temp.  
CENTÍGRADOS

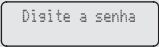


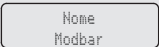










### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico altere a exibição da temperatura de graus Celsius para graus Fahrenheit e vice-versa.

Display	Procedimento de funcionamento
	<p><b>5</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 ➤ e T3 OK simultaneamente.</p>



Nome	Descrição
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Este parâmetro permite que o técnico configure um nome de usuário de 16 caracteres.</li> <li>O nome de usuário é exibido constantemente na segunda linha do display.</li> </ul>

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1  e T2  até ser exibido o seguinte display.
	<b>2</b> Pressione o botão T3  para entrar no menu, utilize os botões T1  e T2  para selecionar a letra desejada e pressione o botão T3  para confirmar e seguir em frente na escritura.
	<b>3</b> Pressione T1  ou T2  para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.
	<b>4</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1  e T2  até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3  para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.

# Programação “Técnico”

Nome

Disite a senha

Nome  
Modbar

Descrição

Este parâmetro permite que o técnico configure um nome de usuário de 16 caracteres.

O nome de usuário é exibido constantemente na segunda linha do display.

Display	Procedimento de funcionamento
<div> <div> 61MODBAR62 163Pulsos0Pulsos </div> </div>	<div> <div>5</div> <div> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 ➤ e T3 OK simultaneamente. </div> </div>












## Número de Grupos

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico configure o número de grupos.

Digite a senha

Número de Grupos  
1

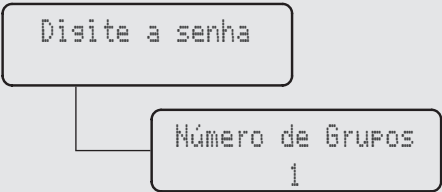
Display	Procedimento de funcionamento
<div>Digite a senha</div>	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1  e T2  até ser exibido o seguinte display.
<div>Número de Grupos 1</div>	<b>2</b> Pressione o botão T3  para entrar no menu, navegue utilizando T1  e T2  para selecionar entre HABILITADO e DESABILITADO e pressione o botão T3  para confirmar a opção.
	<b>3</b> Pressione T1  ou T2  para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.
<div>Saída Menu</div>	<b>4</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1  e T2  até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3  para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.

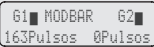
# Programação “Técnico”

## Número de Grupos

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico configure o número de grupos.



Display	Procedimento de funcionamento
	<p>5 Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 ➤ e T3 OK simultaneamente.</p>

Programação das Doses

Descrição

Doses do Grupo  
Configurações

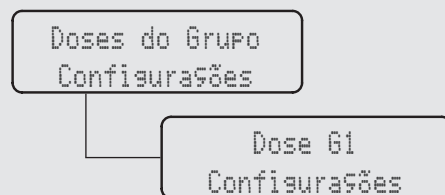
Dose G1  
Configurações

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos ou massa.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
Disite a senha	1 Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 < e T2 > até ser exibido o seguinte display.
Doses do Grupo Configurações	2 Navegue entre os parâmetros usando os botões T1 < ou T2 >, até encontrar este menu:
Dose G1 Configurações	3 Pressione o botão T3 OK para entrar no procedimento de programação de doses.
Modo G1 DOSE	4 Pressione o botão T3 OK para acessar o menu, navegue utilizando T1 < e T2 > para selecionar entre IMPULSOS, MASSA e BREWRATIO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.

## Programação “Técnico”

### Programação das Doses

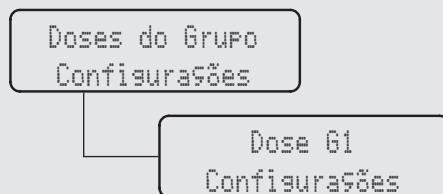


### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos ou massa.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
↑ G1 Curto DOSE	<b>5</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para acessar o menu, navegue utilizando T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para selecionar entre DOSE, CICLO DE LIMPEZA, LAVAGEM e CONTÍNUO e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar a opção.
↑ Programa Curto Modo de Volume	<b>6</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no procedimento de programação de doses.
Pressione Enter Para Saída	
Pressione P Parar 10 Puls. 1s	
G1B1 Salvo 10 Pulsões	<b>7</b> Para configurar uma dose curta, é necessário mover a alavanca de acionamento para ativar o fluxo de distribuição do grupo; quando a dose desejada for alcançada, mova a alavanca de acionamento novamente para interromper a extração.

## Programação das Doses



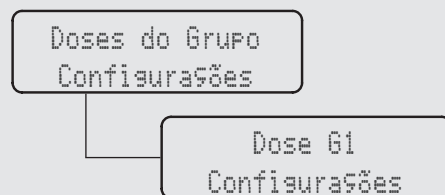
### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>↑ Dose Curto 30</div>	<b>8</b> Pressione o botão T1 < ou T2 > para ver a dose. Pressione o botão T3 OK, e o valor da dose piscará. Use o botão T1 < ou T2 > para alterar este valor; pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.
<div>↑ Longo LAVAGEM</div>	<b>9</b> Pressione o botão T3 OK para acessar o menu, navegue utilizando T1 < e T2 > para selecionar entre DOSE, CICLO DE LIMPEZA, LAVAGEM e CONTÍNUO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.
<div>↓ Curto DOSE</div>	<b>10</b> Pressione o botão T3 OK para acessar o menu, navegue utilizando T1 < e T2 > para selecionar entre DOSE, CICLO DE LIMPEZA, LAVAGEM e CONTÍNUO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.
<div>↓ Programa Curto Modo de Volume</div>	<b>11</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no procedimento de programação de doses.

## Programação “Técnico”

### Programação das Doses



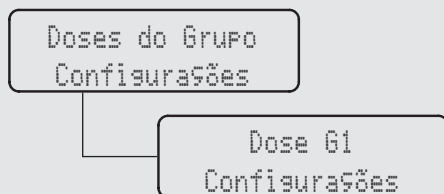
### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
Pressione Enter Para Saída  Pressione P Parar 10 Puls. 1s  G1B1 Salvo 10 Puls. 1s	<p><b>12</b> Para configurar uma dose curta, é necessário mover a alavanca de acionamento para ativar o fluxo de distribuição do grupo; quando a dose desejada for alcançada, mova a alavanca de acionamento novamente para interromper a extração.</p>
↓ Dose Curto 60	<p><b>13</b> Pressione o botão T1 &lt; ou T2 &gt; para ver a dose. Pressione o botão T3 OK, e o valor da dose piscará. Use o botão T1 &lt; ou T2 &gt; para alterar este valor; pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.</p>
↓ Longo 3 SEG. ENXAGUAMENTO	<p><b>14</b> Pressione o botão T3 OK para acessar o menu, navegue utilizando T1 &lt; e T2 &gt; para selecionar entre DOSE, CICLO DE LIMPEZA, LAVAGEM e CONTÍNUO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.</p>

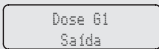
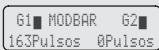


## Programação das Doses



### Descrição

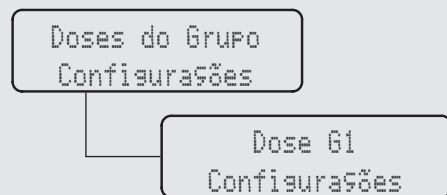
- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
	<p><b>15</b> Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Técnico”.</p>
	<p><b>16</b> Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.</p>
	<p><b>17</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 &gt; e T3 OK simultaneamente.</p>

## Programação “Técnico”

(apenas nos modelos de máquina de espresso ABR)

### Programação das Doses



### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>           Digite a senha         </div>	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> até ser exibido o seguinte display.
<div>           Doses do Grupo Configurações         </div>	<b>2</b> Navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> , até encontrar este menu:
<div>           Dose G1 Configurações         </div>	<b>3</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no procedimento de programação de doses.
<div>           Modo G1 BREW RATIO         </div>	<b>4</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para acessar o menu, navegue utilizando T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para selecionar entre <b>IMPULSOS</b> , <b>MASSA</b> e <b>BREW RATIO</b> e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar a opção.

**Programação das Doses**

Doses do Grupo  
Configurações

Dose G1  
Configurações

**Descrição**

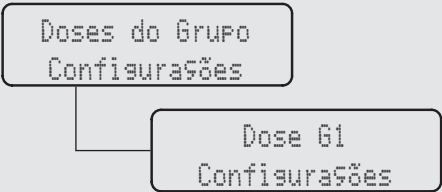
- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
G1 ↑ Brew Ratio 1:2.00	<b>4</b> Pressione o botão T1 < ou T2 > para ver a dose de casa tecla. Pressione o botão T3 OK, e o valor piscará. Pressione T1 < ou T2 > para alterar o valor, e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.
G1 ↑ Longo PESAR O CAFÉ	<b>5</b> Pressione o botão T1 < ou T2 > para ver o peso do pó de café de cada grupo. Pressione o botão T3 OK, e o valor piscará. Pressione T1 < ou T2 > para alterar o valor, e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.
G1 ↓ Longo PESAR PF	<b>6</b> Pressione o botão T1 < ou T2 > para ver o peso do porta-filtro de cada grupo. Pressione o botão T3 OK, e o valor piscará. Pressione T1 < ou T2 > para alterar o valor, e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.
Massa PF G1 800.0 g	<b>7</b> Pressione o botão T1 < ou T2 > para ver o peso do porta-filtro de cada grupo. Pressione o botão T3 OK, e o valor piscará. Pressione T1 < ou T2 > para alterar o valor, e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.

# Programação “Técnico”

(apenas nos modelos de máquina de espresso ABR)

## Programação das Doses



## Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe a dose de café para cada indicador de seleção.
- A dose pode ser definida em tempo (seg.), impulsos, massa ou brewratio.
- Uma vez programado, o indicador de seleção permanece ligado.
- É possível configurar uma dose curta ou longa no mesmo indicador de seleção.
- IMPULSOS: controle de dose por volume.
- MASSA: controle da dose por peso.
- BREW RATIO: relação entre o pó de café e o peso da bebida.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>Massa do Café G1 14,0 g</div>	<div>7</div> <div>Pressione o botão T1 &lt; ou T2 &gt; para ver o peso do pó de café de cada grupo. Pressione o botão T3 OK, e o valor piscará. Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para alterar o valor, e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor desejado.</div>
<div>Sair Grupo 1</div>	<div>15</div> <div>Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Técnico”.</div> <div>16</div> <div>Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.</div>
<div>G1 MODBAR G2 163Pulsos 0Pulsos</div>	<div>17</div> <div>Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 &gt; e T3 OK simultaneamente.</div>

## Programação das Doses

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico apague todas as doses configuradas.

Doses do Grupo  
Configurações

Programação das Doses  
Reset

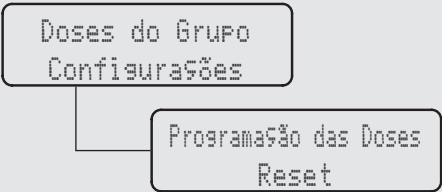
Display	Procedimento de funcionamento
<div> <div>Digite a senha</div> </div>	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 < e T2 > até ser exibido o seguinte display.
<div> <div>Doses do Grupo Configurações</div> </div>	<b>2</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no procedimento de programação de doses.
<div> <div>Programação das Doses Reset</div> </div>	<b>3</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no procedimento de programação de doses.
<div> <div>Redefinir Doses em Andamento...</div> </div>	<b>4</b> Agora, todas as doses foram apagadas.

# Programação “Técnico”

## Programação das Doses

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico apague todas as doses configuradas.



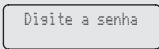
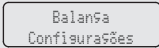
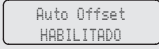
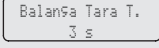
Display	Procedimento de funcionamento
<div>Doses do Grupo Saída</div>	<div>5 Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Técnico”.</div> <div>6 Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.</div>
<div>G1 MODBAR 62 163Pulsos 0Pulsos</div>	<div>7 Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 &gt; e T3 OK simultaneamente.</div>

**Balança Configurações**

 Digite a senha

 Balança  
Configurações
**Descrição**

- Este parâmetro permite que o operador visualize e modifique manualmente cada dose para cada indicador de seleção.
- Para uma maior precisão e consistência das doses, recomenda-se configurar cada indicador de seleção.
- A dose pode ser configurada em impulsos ou em massa (peso).
- Este parâmetro permite que o técnico configure alguns parâmetros das balanças, como:
  - Habilitar/Desabilitar o parâmetro de offset;
  - Definir o tempo de leitura do peso;
  - Calibrar as balanças.

Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 < e T2 > até ser exibido o seguinte display.
	<b>2</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no procedimento de programação de doses.
	<b>3</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu, navegue utilizando T1 < e T2 > para selecionar entre HABILITADO e DESABILITADO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.
	<b>4</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu e navegue entre os parâmetros usando os botões T1 < e T2 > para configurar o valor desejado. Este parâmetro é único para todos os grupos.

## Programação “Técnico”

(apenas nos modelos de máquina de espresso ABR)

### Balança Configurações

Digite a senha

Balança  
Configurações

### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador visualize e modifique manualmente cada dose para cada indicador de seleção.
- Para uma maior precisão e consistência das doses, recomenda-se configurar cada indicador de seleção.
- A dose pode ser configurada em impulsos ou em massa (peso).
- Este parâmetro permite que o técnico configure alguns parâmetros das balanças, como:
  - Habilitar/Desabilitar o parâmetro de offset;
  - Definir o tempo de leitura do peso;
  - Calibrar as balanças.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>61 Balança PRESENTE</div>	<b>5</b> Este parâmetro indica que a balança está corretamente conectada; navegue usando os botões T1 < e T2 > para exibir o próximo menu.
<div>Calibrar Balança 61</div>	<b>6</b> Pressione o botão T3 OK para iniciar o procedimento de calibração.
<div>61 Balanç. Descar. e Pressione Enter</div> <div>Ponha 100 g em 61 e Pressione Enter</div>	<b>7</b> Libere a balança de qualquer objeto e pressione o botão T3 OK para confirmar. Posicione os pesos de referência sobre a balança e pressione o botão T3 OK para confirmar. Ao fim do processo, serão exibidos os valores de calibração automática ou uma mensagem de confirmação. Repita esta operação para cada grupo.
<div>Balança 61: v2.5.2 Upgrade para 2.5.2</div>	<b>8</b> Pressione T2 > para proceder à programação e pressione T3 OK para atualizar o firmware da balança, se necessário.



## Balança Configurações

Digite a senha

Balança  
Configurações

### Descrição

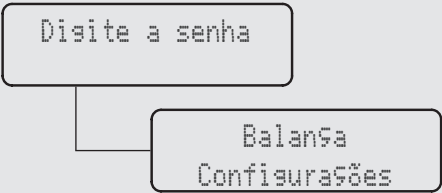
- Este parâmetro permite que o operador visualize e modifique manualmente cada dose para cada indicador de seleção.
- Para uma maior precisão e consistência das doses, recomenda-se configurar cada indicador de seleção.
- A dose pode ser configurada em impulsos ou em massa (peso).
- Este parâmetro permite que o técnico configure alguns parâmetros das balanças, como:
  - Habilitar/Desabilitar o parâmetro de offset;
  - Definir o tempo de leitura do peso;
  - Calibrar as balanças.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>Balanças Versões</div>	<b>9</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu.
<div>Balan G1 HW3.0 FW2.5.2</div>	<b>10</b> Use os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para ver a versão de hardware e software instalada.
<div>Versões Saída</div>	<b>11</b> Pressione o botão T3 <b>&lt;</b> para sair do submenu.
<div>Iniciar Balança Testes</div>	<b>12</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para iniciar o procedimento de teste.
<div>0.0 0.0 0.0 Enter para Sair</div>	Neste ponto, é possível colocar um peso qualquer na balança para verificar seu funcionamento.

Programação “Técnico”

(apenas nos modelos de máquina de espresso ABR)

Balança Configurações



Descrição

- Este parâmetro permite que o operador visualize e modifique manualmente cada dose para cada indicador de seleção.
- Para uma maior precisão e consistência das doses, recomenda-se configurar cada indicador de seleção.
- A dose pode ser configurada em impulsos ou em massa (peso).
- Este parâmetro permite que o técnico

configure alguns parâmetros das balanças, como:

- Habilitar/Desabilitar o parâmetro de offset;
- Definir o tempo de leitura do peso;
- Calibrar as balanças.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>Balança Saída</div>	<div>13</div> <div>Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Técnico”.</div>
	<div>14</div> <div>Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para prosseguir com a programação dos outros parâmetros.</div>
<div>G1 MODBAR 62 163Pulsos 0Pulsos</div>	<div>15</div> <div>Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 &gt; e T3 OK simultaneamente.</div>

## Caldeira de café












Digite a senha

Caldeira de Café  
Configurações

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico configure diferentes parâmetros da caldeira de café.
- A temperatura da caldeira é medida no seu ponto mais crítico, onde a flutuação da temperatura é maior.
- A temperatura da água dentro da cabeça da garra é mantida constante pela massa do grupo. Embora a temperatura da caldeira possa variar ligeiramente, a da água dentro do grupo é constante.

- Para calibrar corretamente a temperatura de cada café espresso, é importante medir a temperatura da água dentro do grupo usando um dispositivo externo para medir a temperatura. A diferença entre a temperatura exibida no visor e a temperatura medida pode ser compensada com o parâmetro “Offset T. café”.

Display	Procedimento de funcionamento
<div> <div> <p>Digite a senha</p> </div> </div>	<p><b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1  e T2  até ser exibido o seguinte display.</p>
<div> <div> <p>Caldeira de Café Configurações</p> </div> </div>	<p><b>2</b> Pressione o botão T3  para entrar no menu.</p>
<div> <div> <p>CB1 ativado HABILITADA</p> </div> </div>	<p><b>3</b> Pressione o botão T3  para entrar no menu, navegue utilizando T1  e T2  para selecionar entre HABILITADA e DESABILITADA e pressione o botão T3  para confirmar a opção.</p>
<div> <div> <p>CB1 Temperatura 93,0 °C 94,5 °C</p> </div> </div>	<p><b>4</b> Pressione o botão T3  para entrar no menu, navegue com os botões T1  e T2  para configurar a temperatura desejada e pressione o botão T3  para confirmar o valor. A temperatura indicada à esquerda é a temperatura real do grupo, enquanto a temperatura à direita é a temperatura configurada.</p>



### PERIGO



**A CALDEIRA DE CAFÉ CONTÉM ÁGUA A ALTA TEMPERATURA. UMA TEMPERATURA DA ÁGUA ACIMA DE 52 °C PODE CAUSAR QUEIMADURAS GRAVES OU MORTE.**

# Programação “Técnico”

## Caldeira de café

Digite a senha

Caldeira de Café  
Configurações

### Descrição

- O parâmetro de OFFSET é usado para calibrar a temperatura do sistema de caldeira de café, de modo que a temperatura exibida corresponda exatamente à temperatura da água na cabeça do grupo.
- Este parâmetro é predefinido em fábrica com base nos testes iniciais desta máquina de café espresso.
- Recomenda-se não alterar este valor.
- A alteração deste parâmetro pode produzir resultados imprevistos.
- É importante tomar nota desse valor antes de fazer qualquer alteração, para garantir que seja possível restaurar a programação de fábrica em caso de resultados imprevistos. Cada máquina pode ter um valor diferente, pois elas são configuradas individualmente.

Display	Procedimento de funcionamento
Out Offset - 1 °C	5 Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para configurar o valor desejado e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar o valor.
Configurações CC Saída	6 Pressione T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> para visualizar o menu de saída e pressione T3 <b>OK</b> para retornar à programação “Técnico”.
Saída Menu	7 Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3 <b>OK</b> para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.
G1 MODBAR G2 163Pulsos 0Pulsos	8 Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 <b>&gt;</b> e T3 <b>OK</b> simultaneamente.

## Pré-Infusão ou Pré-extração

Digite a senha

Pré-Infusão  
Configurações

### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe o tempo de pré-infusão da água com o café. Cada grupo pode ter uma programação diferente.
- A pré-infusão apresenta apenas dois valores a serem regulados para cada grupo. O tempo (em segundos) durante o qual a válvula de distribuição está aberta durante o ciclo de pré-extração. “ e o tempo (em segundos) durante o qual

a válvula de distribuição está fechada durante o ciclo de pré-extração; durante esse tempo, a bomba permanece ativa. Uma vez concluído o ciclo de pré-extração, o ciclo de extração normal continuará até o fim.

- Para uma máquina de espresso composta por três grupos, eles são identificados por G1 e G2.

Display	Procedimento de funcionamento
<div> <div> <p>Digite a senha</p> </div> </div>	<p><b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 &lt; e T2 &gt; até ser exibido o seguinte display.</p>
<div> <div> <p>Pré-Infusão Configurações</p> </div> </div>	<p><b>2</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu.</p>
<div> <div> <p>G1 Pré-Infusão HABILITADO</p> </div> </div>	<p><b>3</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu, navegue utilizando T1 &lt; e T2 &gt; para selecionar entre HABILITADO e DESABILITADO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.</p>
<div> <div> <p>G1 Pré-Infusão 2s Inf. 0s Reg.</p> </div> </div>	<p>Pressione T1 &lt; ou T2 &gt; para selecionar o grupo onde se deseja configurar os parâmetros.</p> <p><b>4</b> Pressionando-se o botão T3 OK, o primeiro valor piscará. Use os botões T1 &lt; e T2 &gt; para atingir o valor que se deseja configurar e pressione T3 OK para confirmar. Repita esta operação para configurar o segundo valor. Configure um tempo mínimo de pré-infusão de pelo menos 2 segundos.</p>

## Programação “Técnico”

### Pré-Infusão ou Pré-extração

Digite a senha

Pré-Infusão  
Configurações

### Descrição

- Este parâmetro permite que o operador programe o tempo de pré-infusão da água com o café. Cada grupo pode ter uma programação diferente.
- A pré-infusão apresenta apenas dois valores a serem regulados para cada grupo. O tempo (em segundos) durante o qual a válvula de distribuição está aberta durante o ciclo de pré-extração. “ e o tempo (em segundos) durante o qual

a válvula de distribuição está fechada durante o ciclo de pré-extração; durante esse tempo, a bomba permanece ativa. Uma vez concluído o ciclo de pré-extração, o ciclo de extração normal continuará até o fim.

- Para uma máquina de espresso composta por três grupos, eles são identificados por G1 e G2.

Display	Procedimento de funcionamento
Pré-Infusão SEM BOMBA	<b>5</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu, navegue utilizando T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para selecionar entre SEM BOMBA e COM BOMBA e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar a opção.
Pré-Infusão Saída	<b>6</b> Pressione T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> para visualizar o menu de saída e pressione T3 <b>OK</b> para retornar à programação “Técnico”.
Saída Menu	<b>7</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3 <b>OK</b> para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.
G1 MODBAR G2 163Pulsos 0Pulsos	<b>8</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 <b>&gt;</b> e T3 <b>OK</b> simultaneamente.

## Regulagem do relógio

Digite a senha

Relógio  
00:00 DOMINGO

### Descrição

- Este parâmetro permite que o usuário configure a hora e o dia da semana.
- Este parâmetro é usado para exibir a hora, além do parâmetro “Auto On/Off”
- Este parâmetro permite 4 valores editáveis:
  - Horas;
  - Minutos;
  - Dia da semana;
  - Formato de hora 12h ou 24h.

Display	Procedimento de funcionamento
<div> <div> <p>Digite a senha</p> </div> </div>	<p><b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> até ser exibido o seguinte display.</p>
<div> <div> <p>Relógio 00:00 DOMINGO</p> </div> </div>	<p><b>2</b> Pressionando-se o botão T3 <b>OK</b>, o primeiro valor piscará; use os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para configurar o relógio. Repita a operação para configurar o dia da semana.</p>
<div> <div> <p>Saída Menu</p> </div> </div>	<p><b>3</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3 <b>OK</b> para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.</p>
<div> <div> <p>61 MODBAR 62 163Pulsos 0Pulsos</p> </div> </div>	<p><b>4</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 <b>&gt;</b> e T3 <b>OK</b> simultaneamente.</p>

## Programação “Técnico”

### LED do Teclado

### Descrição

- Este parâmetro permite ao operador ativar/desativar os LEDs do teclado de programação.

Digite a senha

LED do Teclado  
HABILITADO

Display	Procedimento de funcionamento
Digite a senha	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 < e T2 > até ser exibido o seguinte display.
LED do Teclado HABILITADO	<b>2</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu, navegue utilizando T1 < e T2 > para selecionar entre HABILITADO e DESABILITADO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.
Saída Menu	<b>3</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 < e T2 > até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3 OK para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.
G1 MODBAR G2 163Pulsos 0Pulsos	<b>4</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 > e T3 OK simultaneamente.



Auto On/Off

Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico programe a máquina de espresso para ser ligada e desligada em horários pre-definidos.
- Esta configuração permite ainda deixar a máquina desligada por vários dias consecutivos de fechamento.

Digite a senha

Auto On/Off  
Configurações

Display	Procedimento de funcionamento
Digite a senha	1 Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 < e T2 > até ser exibido o seguinte display.
Auto On/Off Configurações	2 Pressione o botão T3 OK para entrar no menu.
Auto On/Off HABILITADO	3 Pressione o botão T3 OK para entrar no menu, navegue utilizando T1 < e T2 > para seleccionar entre HABILITADO e DESABILITADO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.
Auto On Horário 00:00	4 Se o parâmetro estiver habilitado, é possível pressionar o botão T3 OK para entrar no menu, navegar com os botões T1 < e T2 > para configurar o horário desejado e pressionar o botão T3 OK para confirmar o valor.
Auto Off Horário 00:00	

## Programação “Técnico”

### Auto On/Off

Digite a senha

Auto On/Off  
Configurações

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico programe a máquina de espresso para ser ligada e desligada em horários predefinidos.
- Esta configuração permite ainda deixar a máquina desligada por vários dias consecutivos de fechamento.

Display	Procedimento de funcionamento
Fechamento NUNCA	<b>5</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu, navegue usando T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para escolher a opção desejada e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar a opção.
Auto On/Off Saída	<b>6</b> Pressione T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> para visualizar o menu de saída e pressione T3 <b>OK</b> para retornar à programação “Técnico”.
Saída Menu	<b>7</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3 <b>OK</b> para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.
G1 MODBAR G2 163Pulsos 0Pulsos	<b>8</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 <b>&gt;</b> e T3 <b>OK</b> simultaneamente.

## Função ECO

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico configure uma temperatura de manutenção em caso de não utilização temporária da máquina de espresso.
- Também é possível configurar este

parâmetro durante o funcionamento normal da máquina pressionando T1 simultaneamente com T2.

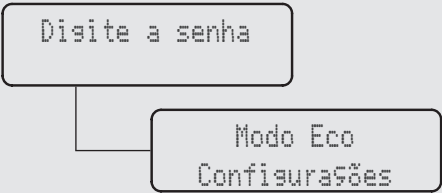
Digite a senha

Modo Eco  
Configurações

Display	Procedimento de funcionamento
<div> <div> <p>Digite a senha</p> </div> </div>	<p><b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 ◀ e T2 ▶ até ser exibido o seguinte display.</p>
<div> <div> <p>Modo Eco Configurações</p> </div> </div>	<p><b>2</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu.</p>
<div> <div> <p>Modo Eco T. -10,0 °C</p> </div> </div>	<p><b>3</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 ◀ e T2 ▶ para configurar o valor desejado e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor.</p>
<div> <div> <p>Auto Eco Tempo 30</p> </div> </div>	<p><b>4</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 ◀ e T2 ▶ para configurar o tempo em minutos desejado e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor. Um valor de “0” (zero) desativa o parâmetro Modo Eco.</p>

# Programação “Técnico”

## Função ECO



### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico configure uma temperatura de manutenção em caso de não utilização temporária da máquina de espresso.
- Também é possível configurar este

parâmetro durante o funcionamento normal da máquina pressionando T1 simultaneamente com T2.

Display	Procedimento de funcionamento
	5 Pressione T1 < ou T2 > para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Técnico”.
	6 Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 < e T2 > até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3 OK para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.
	7 Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 > e T3 OK simultaneamente.

## Contador de dose de café

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico visualize a quantidade de doses de café e chá.
- Este parâmetro exibe diversos valores:
  - Doses totais de café;
  - Doses de café por cada botão;
  - Doses de chá.

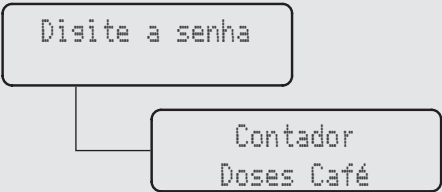
Digite a senha

Contador  
Doses Café

Display	Procedimento de funcionamento
<div> <div>Digite a senha</div> </div>	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 < e T2 > até ser exibido o seguinte display.
<div> <div>Contador Doses Café</div> </div>	<b>2</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu.
<div> <div>Total de Doses Café: 63</div> </div>	<b>3</b> Navegue entre os parâmetros usando os botões T1 < e T2 > para ver a opção desejada:
<div> <div>Doses 61 ↑ Longo 10</div> </div>	<b>4</b> Continuando a navegar com os botões T1 < e T2 >, é possível ver as doses totais.

# Programação “Técnico”

## Contador de dose de café



### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico visualize a quantidade de doses de café e chá.
- Este parâmetro exibe diversos valores:
  - Doses totais de café;
  - Doses de café por cada botão;
  - Doses de chá.

Display	Procedimento de funcionamento
<div>Doses 61 ↑Curto 10</div>	5 Continuando a navegar com os botões T1 < e T2 >, é possível ver as doses totais.
<div>Doses 61 ↓Longo 10</div>	6 Continuando a navegar com os botões T1 < e T2 >, é possível ver as doses totais.
<div>Doses 61 ↓Curto 10</div>	7 Continuando a navegar com os botões T1 < e T2 >, é possível ver as doses totais.
<div>Contador Saída</div>	8 Pressione T1 < ou T2 > para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Técnico”.








## Contador de dose de café

Digite a senha

Contador  
Doses Café

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico visualize a quantidade de doses de café e chá.
- Este parâmetro exibe diversos valores:
  - Doses totais de café;
  - Doses de café por cada botão;
  - Doses de chá.

Display	Procedimento de funcionamento
<p>Saída Menu</p>	<p><b>9</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1  e T2  até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3  para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.</p>
<p>G1  62  163Pulsos 0Pulsos</p>	<p><b>10</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2  e T3  simultaneamente.</p>

## Programação “Técnico”

### Alarme do filtro

Digite a senha

Alarme do filtro  
Configurações

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico programe um alarme que alerte o usuário da necessidade de manutenção ou de substituição do filtro de água.
- Uma vez atingido o volume configurado, será exibida a mensagem de erro “Alarme do filtro”.
- Um valor de 0 (zero) desativa o parâmetro de alarme do filtro.
- Esta função pode ser ativada ou desativada.

Display	Procedimento de funcionamento
<div> <div>Digite a senha</div> </div>	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 < e T2 > até ser exibido o seguinte display.
<div> <div>Alarme do filtro Configurações</div> </div>	<b>2</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu.
<div> <div>Alarme do filtro HABILITADO</div> </div>	<b>3</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu, navegue utilizando T1 < e T2 > para selecionar entre HABILITADO e DESABILITADO e pressione o botão T3 OK para confirmar a opção.
<div> <div>Estado do filtro 0 de 5000 l</div> <div>Alarme do filtro 5000 Litros</div> </div>	<b>4</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu, navegue usando T1 < e T2 > para configurar o valor desejado e pressione o botão T3 OK para confirmar o valor.



## Alarme do filtro

Digite a senha

Alarme do filtro  
Configurações

## Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico programe um alarme que alerte o usuário da necessidade de manutenção ou de substituição do filtro de água.
- Uma vez atingido o volume configurado, será exibida a mensagem de erro “Alarme do filtro”.
- Um valor de 0 (zero) desativa o parâmetro de alarme do filtro.
- Esta função pode ser ativada ou desativada.

Display	Procedimento de funcionamento
Alarme do filtro Reiniciar 0 Litros	<b>5</b> Pressione o botão T3 <b>OK</b> para entrar no menu, navegue usando T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> para configurar o valor desejado e pressione o botão T3 <b>OK</b> para confirmar o valor.
Alarme do filtro Saída	<b>6</b> Pressione T1 <b>&lt;</b> ou T2 <b>&gt;</b> para visualizar o menu de saída e pressione T3 <b>OK</b> para retornar à programação “Técnico”.
Saída Menu	<b>7</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 <b>&lt;</b> e T2 <b>&gt;</b> até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3 <b>OK</b> para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.
61 MODBAR 62 163Pulsos 0Pulsos	<b>8</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 <b>&gt;</b> e T3 <b>OK</b> simultaneamente.

## Programação “Técnico”

### Reset Reset

### Descrição

Digite a senha

Reset  
Configurações

- Este parâmetro permite que o técnico restaure todos os valores de volta às configurações iniciais de fábrica.
- É possível restaurar as configurações feitas na programação “Barista” ou as configurações feitas na programação “Técnico”.

Display	Procedimento de funcionamento
Digite a senha	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 < e T2 > até ser exibido o seguinte display.
Reset Configurações	<b>2</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu.
Configuraç. Barista Reset	<b>3</b> Pressione o botão T3 OK para redefinir as configurações feitas na programação “Barista”.
Config. Técn. Reset	<b>4</b> Pressione o botão T3 OK para redefinir as configurações feitas na programação “Técnico”.

## Reset Reset

### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico restaure todos os valores de volta às configurações iniciais de fábrica.
- É possível restaurar as configurações feitas na programação “Barista” ou as configurações feitas na programação “Técnico”.

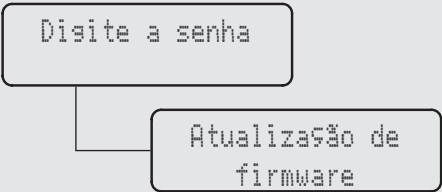
Digite a senha

Reset  
Configurações

Display	Procedimento de funcionamento
Reset Saída	<b>5</b> Pressione T1 < ou T2 > para visualizar o menu de saída e pressione T3 OK para retornar à programação “Técnico”.
Saída Menu	<b>6</b> Para sair do menu, navegue entre os parâmetros usando os botões T1 < e T2 > até ser exibido o menu de saída. Pressione o botão T3 OK para sair do menu e voltar ao uso normal da máquina de espresso.
61 MODBAR 62 163Pulsos 0Pulsos	<b>7</b> Como alternativa, é possível sair da programação “Técnico” e voltar ao uso normal da máquina de espresso pressionando T2 > e T3 OK simultaneamente.

## Programação “Técnico”

### Atualização de firmware

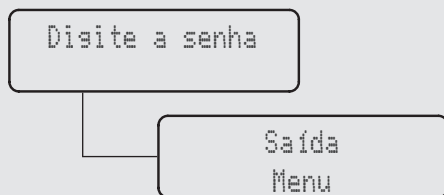


### Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico atualize a unidade de controle da máquina de espresso usando um pendrive USB.



Display	Procedimento de funcionamento
	<b>1</b> Após acessar o menu de programação “Técnico” e digitar a senha, utilize os botões T1 < e T2 > até ser exibido o seguinte display.
	<b>2</b> Pressione o botão T3 OK para entrar no menu.
	<b>3</b> Insira o pendrive USB na porta correspondente e pressione o botão T3 OK.
	<b>4</b> Realizada a atualização, a máquina de espresso reinicia; gire o interruptor para a posição 0 (zero) e, em seguida, volte para a posição 1.

## Saída do menu



## Descrição

- Este parâmetro permite que o técnico saia da programação “Técnico” e retorne ao uso normal da máquina de espresso.

Display	Procedimento de funcionamento
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pressione o botão T3  para sair da programação “Técnico” e retornar ao uso normal da máquina de espresso.</li> </ol>

