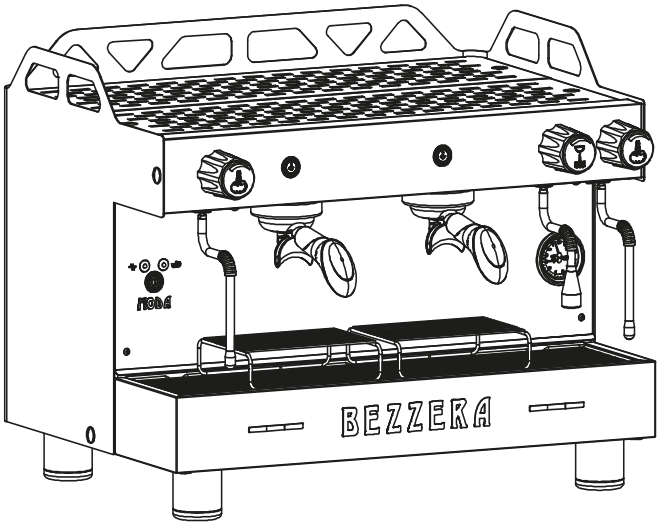
Manuale di istruzioni IT
Instruction manual EN
Manuel d'instructions FR
Bedienungsanleitung DE
Manual de instrucciones ES
Manual de instruções PT
使用说明 CN
사용설명서 KO
دليل إرشادات الاستخدام AR



BEZZERA
DAL 1901

MODA

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SAFETY SYMBOLS
SYMBOLES DE SECURITE
SICHERHEITSSYMBOLIK
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD
SIMBOLOGIA DE SEGURANÇA
安全标志
안전 기호
رموز الأمان والسلامة

Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!
Warning! Important safety warnings!
Attention ! Indications importantes pour la sécurité !
Achtung! Wichtige Hinweise für die Sicherheit!
¡Atención! ¡Indicaciones importantes para la seguridad!
Atenção! Indicações importantes de segurança!
注意！重要的安全说明！
경고! 주요 안전 경고!
انتبه! إشارات تنبيهيّة هامّة للأمان والسلامة!

Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.
Warning! Important warnings for the correct use of the machine.
Attention ! Avertissements importants pour l'utilisation correcte de la machine.
Achtung! Wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch der Maschine.
¡Atención! Advertencias importantes para el uso correcto de la máquina.
Atenção! Advertências importantes para o uso correto da máquina.
注意！关于正确使用机器的重要警告。
경고! 기기를 올바로 사용하기 위한 주요 경고
انتبه! تحذيرات هامّة للاستخدام الصحيح للماكينة.

20-35 IT
36-51 EN
52-67 FR
68-83 DE
84-99 ES
100-115 PT
116-131 CN
132-147 KO
148-166 AR

© 2025 G. BEZZERA S.R.L. - Tutti i diritti riservati. ISTRUZIONI ORIGINALI
Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della G. BEZZERA S.R.L.

© 2025 G. BEZZERA S.R.L. - All rights reserved. TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS
This publication or any part thereof cannot be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means, be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorisation of G. BEZZERA S.R.L.

© 2025 G. BEZZERA S.R.L. - Tous droits réservés. INSTRUCTIONS TRADUITES DE L'ITALIEN
Cette publication, ou parties de cette publication, ne peuvent pas être reproduites, stockées dans une machine de mémorisation, transmises, transcrites ou traduites en aucune langue, commune ou informatique, sous aucune forme et par aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel ou autre, sans une autorisation écrite de G. BEZZERA S.R.L.

© 2025 G. BEZZERA S.R.L. - Alle Rechte vorbehalten. ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNGEN
Diese Veröffentlichung oder Teile davon können in keiner Form oder mit keinem elektronischen, mechanischen, magnetischen, optischen, chemischen, manuellen oder anderen Mittel ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung von G. BEZZERA S.R.L. vervielfältigt, in einer Speichervorrichtung gespeichert, übertragen, überschrieben oder in eine gemeine oder informationstechnische Sprache übersetzt werden.

© 2025 G. BEZZERA S.R.L. - Reservados todos los derechos. TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES
No está permitida el almacenamiento en una máquina de almacenamiento de datos, así como la transmisión, transcripción, traducción a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicación en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorización escrita otorgada por. G. BEZZERA S.R.L.

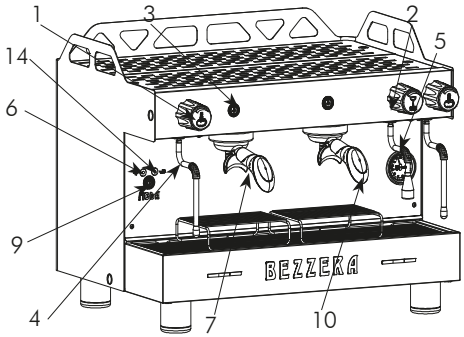
© 2025 G. BEZZERA S.R.L. - Todos os direitos reservados. TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS
Esta publicação ou partes dela não podem ser reproduzidas, armazenadas em máquinas de memorização, transmitidas, transcritas ou traduzidas em nenhuma linguagem, seja ela comum ou informática, em nenhuma forma ou com nenhum meio, seja ele eletrónico, mecânico, magnético, óptico, químico, manual ou outros, sem a autorização expressa por escrito da G. BEZZERA S.R.L.

© 2025 G. BEZZERA S.R.L.- 保留全部权利。 原版说明
如果没有G.BEZZERA S.R.L.的书面许可，本说明书或者其任何其他部分都不得以任何形式或方式，如电子、机械、磁性、数码、化学、手工或者其他方式，传输、转录或者翻译成任何常见的。

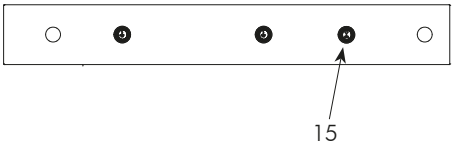
© 2025 G. BEZZERA S.R.L. - 무단 전재 및 재배포 금지. 기본 설명서 번역
본 설명서의 어떠한 내용도 재구성하거나, 다른 기계에 저장하거나, 일반적인 언어와 소프트웨어 언어로 전송, 기록, 또는 본 설명서를 G. BEZZERA S.R.L 서면의 동의없이 전자적, 기기적, 자성적, 시각적, 화학적, 또는 수동적으로 옮길 수 없습니다.

© 2025 G. BEZZERA S.R.L. - جميع الحقوق محفوظة. ترجمة التعليمات الأصلية
لا يجوز إعادة إنتاج هذا المنشور، ولا أي جزء منه، أو تخزينه في أيّة أداة تخزين أو نقله أو ترجمته إلى أيّة لغات أخرى، سواء اللُّغات العامّة أو الرقمية، بأي شكل من الأشكال وبأي وسيلةٍ كانت إلكترونيّة أو ميكانيكيّة أو مغناطيسية أو بصريّة أو كيميائيّة أو يدويّة أو غيرها، دون الحصول على إذن صريح ومكتوب من شركة G. BEZZERA S.R.L.

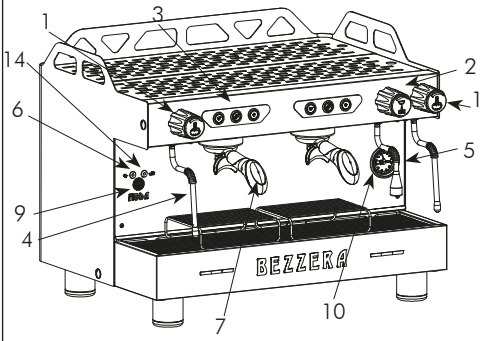
MODA PM



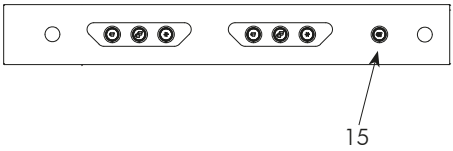
MODA PM con miscelatore acqua calda



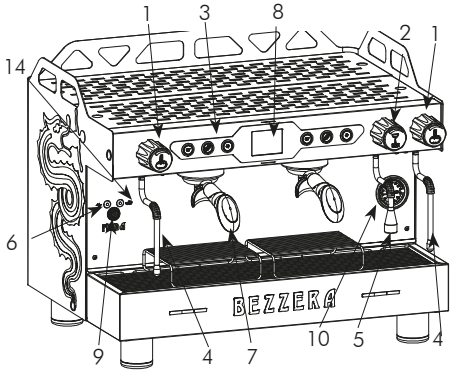
MODA DE



MODA DE con miscelatore acqua calda



MODA DE DISPLAY



Moda DE DISPLAY+MISCELATORE

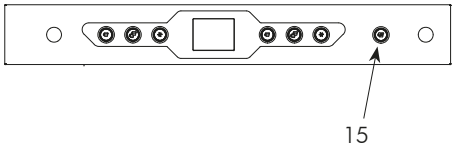


FIG. 01

MODA DE DISPLAY+VAPORE AUTOMATICO

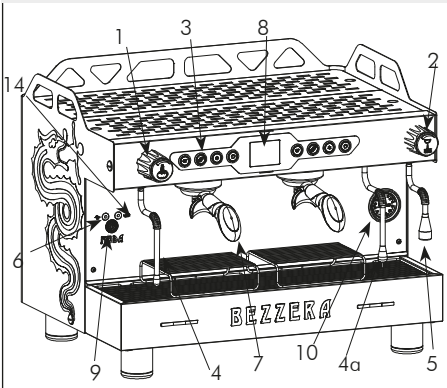


FIG. 01

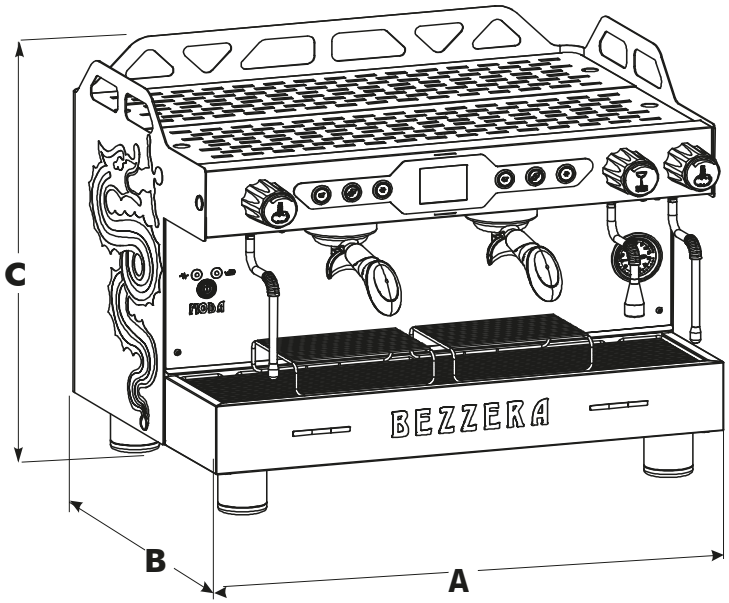


FIG. 02

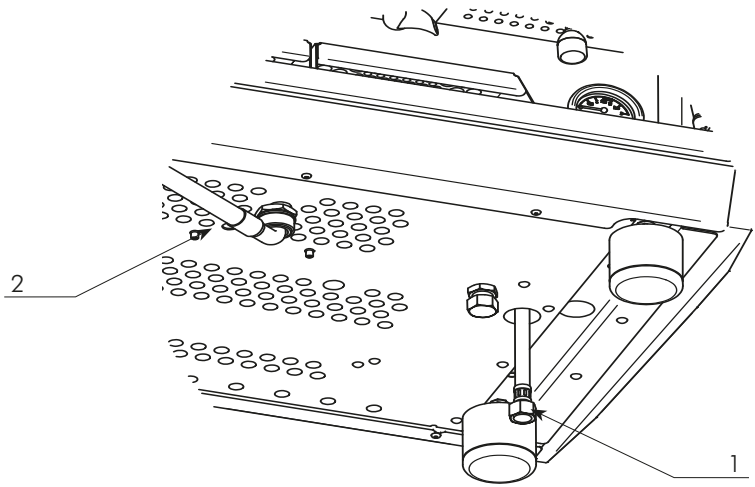


FIG. 03

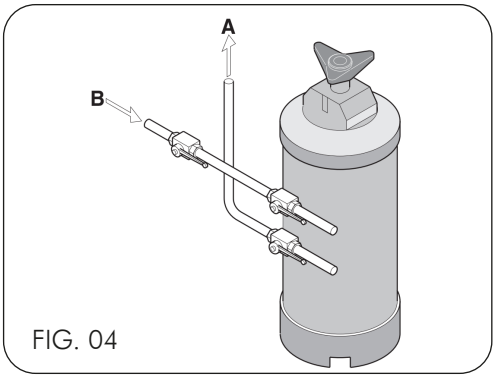


FIG. 04

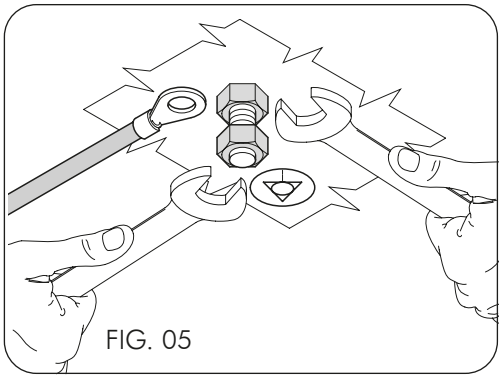


FIG. 05

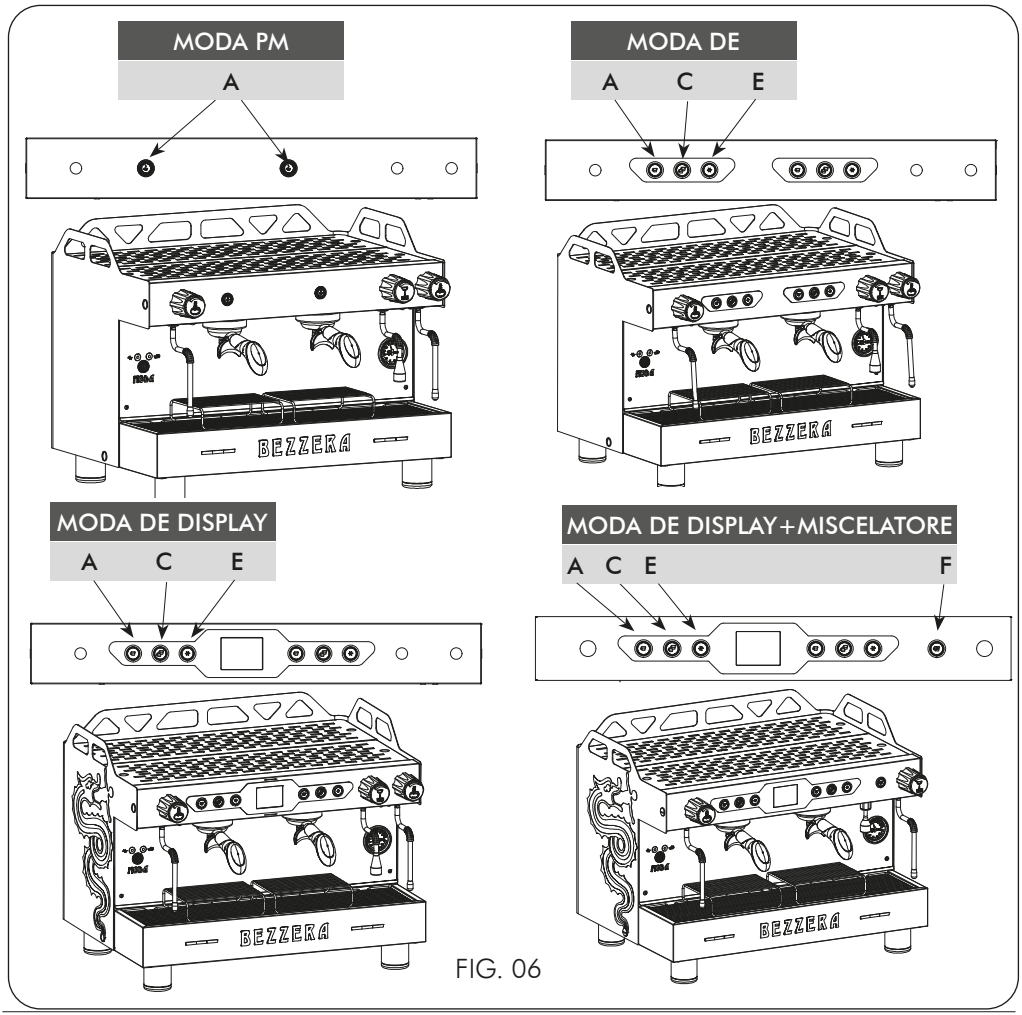
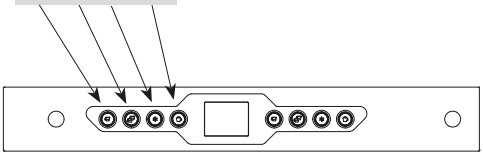


FIG. 06

MODA DE DISPLAY+VAPORE AUTOMATICO

A C E G



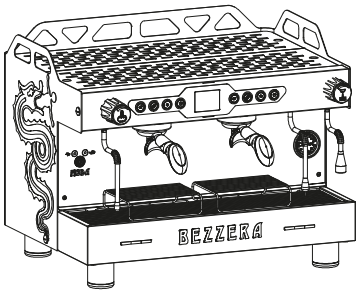


FIG. 06

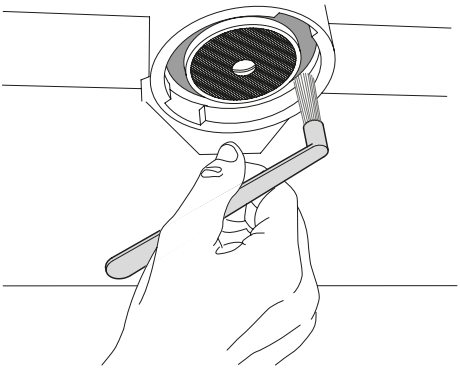


FIG. 07

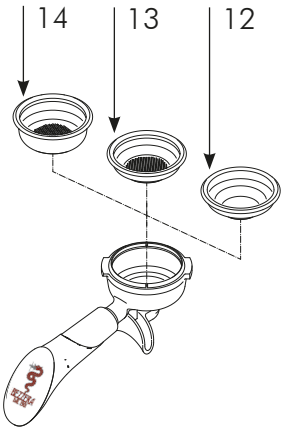


FIG. 08

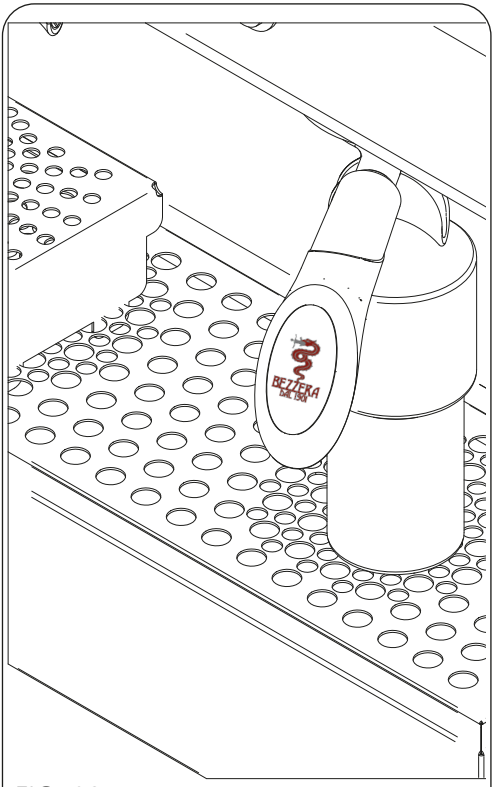


FIG. 09

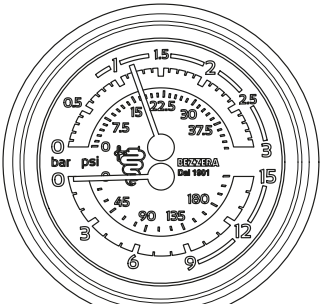


FIG. 10

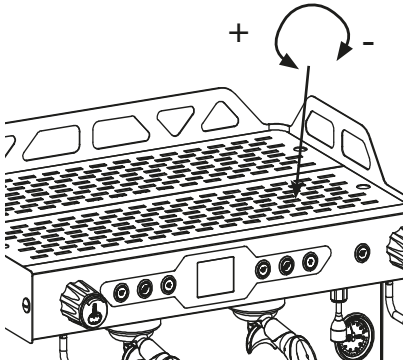
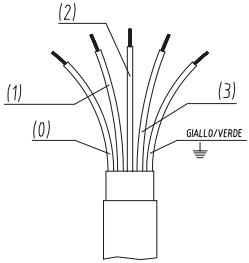


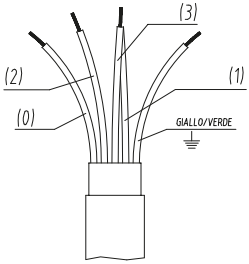
FIG. 11

CONNESSIONI ELETTRICHE
ELECTRICAL CONNECTIONS
CONNEXIONS ELECTRIQUES
ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE
CONEXIONES ELÉCTRICAS
CONEXÕES ELÉTRICAS
电气连接
전기 연결
التوصيل بالكهرباء



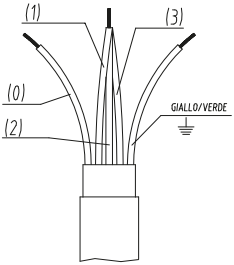
V380-415/3+N
THREE-PHASE

CONNECTION
WITH NEUTRAL



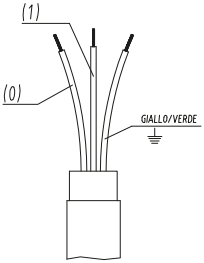
V220-240/3
THREE-PHASE

CONNECTION



V220-240/2
SINGLE-PHASE

CONNECTION



V220-240/2
SINGLE-PHASE

CONNECTION

(0) Blu (Neutral) (0) 블루 (우중충한)	(0) Blu (Neutral) (0) 블루 (우중충한)	(0) Blu (Neutral) (0) 블루 (우중충한)	(0) Blu (Neutral) (0) 블루 (우중충한) (0) White (neutral for USA)
(1) Brown (1) 갈색	(1) Brown +(3) Grey (1) 갈색 + (3) 회색	(1) Brown +(2) Black +(3) Grey (1) 갈색 + (2) 검은 (3) 회색	(1) Brown (1) 갈색 (3) Black for USA
(2) Black (2) 검은	(2) Black (2) 검은		
(3) Grey (3) 회색			
(3P+N+T)	(3P+T)	(1P+N+T)	(1P+N+T)
380-415 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz

Condizioni di validità garanzia G. BEZZERA S.R.L.

I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di fatturazione. Nel caso la macchina non rientri più nel periodo di garanzia non sarà possibile avvalersi della stessa. La garanzia verrà concessa solo previa presentazione del documento originale d'acquisto (scontrino o fattura) comprovante la data di acquisto.

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributore G. BEZZERA S.R.L. autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.
Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

In caso di reso la consegna dell'apparecchio è a cura del cliente. Maneggiare con attenzione e ricollocare la macchina all'interno dell'imballo originale, per evitare ulteriori danneggiamenti in fase di trasporto. Si ricorda che per il riconoscimento della garanzia la merce dovrà essere obbligatoriamente riconsegnata munita dell'imballo originale.

Il costo di spedizione ed i rischi legati al trasporto della macchina al proprio distributore sono a carico del cliente.

Ogni macchina è dotata di un sigillo antirimozione che rende impossibile aprire la stessa senza romperlo o danneggiarlo. La garanzia non verrà in nessun caso riconosciuta in presenza di macchine con sigillo rimosso o rovinato.

Il riconoscimento della garanzia è da intendersi previa verifica del tecnico specializzato ed autorizzato G. BEZZERA S.R.L., che valuterà la possibilità di riparare l'apparecchio in loco o l'invio presso lo stabilimento produttivo. Qualsiasi manomissione della macchina da parte di personale non autorizzato comporterà il decadimento della garanzia.

In caso di ricezione della macchina con imballo difettoso o visibilmente danneggiato il cliente è tenuto alla segnalazione tempestiva presso il distributore. Non ritirare la merce e soprattutto non tentare di mettere in funzione la macchina stessa.

Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

- sono attribuibili all'uso di accessori e parti di ricambio non originali
- sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione di alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore.
- sono riconducibili alla manomissione del cavo di alimentazione
- non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, dischi di macinazione)
- si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia (p.es. in caso di inosservanza delle istruzioni per l'uso relative all'apparecchio)
- sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problematiche non considerate nelle seguenti istruzioni, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

G. BEZZERA S.R.L. Warranty validity terms

The products supplied are covered by warranty due to material and/or manufacturing defects for a period of 12 months from the invoice date. If the machine is outside the warranty period, the warranty will no longer be valid. Warranty will be granted only after submission of the original purchase document (sale receipt or invoice) proving the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly from the authorised G. BEZZERA S.R.L. dealer where the machine was purchased, specifying the fault and the serial number indicated in the user manual or on the machine frame.
Goods returned to the authorised dealer without the above-mentioned serial number shall void the warranty insofar as the machine's traceability data would no longer be available.

In the event of a return, delivery of the equipment is the customer's responsibility. Handle with care and reposition the machine inside the original packing, to avoid further damage during transport. Remember that for the warranty to be recognised, the goods must only be returned in the original packing.

The cost and the risks of shipping the machine to the dealer shall be borne by the customer.

Each machine has an anti-tamper seal, which makes it impossible to open the machine without breaking or damaging the seal. The warranty shall not be granted, under any circumstances, if the seal on the machine has been removed or damaged.

Warranty will be granted only after verification by the G. BEZZERA S.R.L. specialised, authorised technician, who will assess whether it is possible to repair the machine on site or if it is necessary to ship it to the manufacturing plant. Any tampering with the machine by unauthorised personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or visibly damaged packing, the customer must promptly notify the distributor. Do not accept the goods and, above all, do not try to operate the machine.

The warranty explicitly excludes any defects which:

- are attributable to the use of non original accessories and spare parts
- are caused by lightning, humidity, fire, improper power supply voltage, as well as any other damage not objectively attributable to the manufacturer.
- are due to tampering with the power supply cable
- are not due to manufacturing faults, but rather to the normal wear of the materials due to use of the appliance (notably, lime scale build-up and deterioration of the parts subject to wear, e.g. seals, grinding disks)
- occur due to incorrect use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of non observance of the user instructions for the appliance)
- are caused by incorrect installation, maintenance or repair by unauthorised persons or due to damage during transport.

For further information, or in case of issues not covered by the following instructions, contact the authorised service centres.

Conditions de validité de la garantie G. BEZZERA S.R.L.

Les produits fournis sont couverts par une garantie pour les défauts matériels et/ou de fabrication pendant une période de 12 mois à partir de la date de facturation. En cas de dépassement de la période de garantie, celle-ci ne pourra être utilisée. La garantie ne sera accordée que sur présentation du document original d'achat (ticket ou facture) prouvant la date d'achat.

En cas de dysfonctionnement imputable à des défauts de fabrication, demander directement l'intervention sous garantie au distributeur G. BEZZERA S.R.L. agréé auprès duquel la machine a été achetée, en indiquant, en plus du dysfonctionnement détecté, le numéro de série indiqué sur le manuel d'utilisation ou sur le châssis de la machine.
Les retours de marchandise arrivant chez le distributeur agréé sans le numéro de série entraîneront l'annulation de la garantie car il manquerait l'information de traçabilité de la machine.

En cas de retour, la livraison de l'appareil est à la charge du client. Manipuler avec attention et remettre la machine à l'intérieur de l'emballage d'origine, pour éviter tout endommagement lors du transport. Rappelons que pour la reconnaissance de la garantie, la marchandise devra obligatoirement être retournée dans son emballage d'origine.

Les frais de livraison et les risques liés au transport de la machine à son distributeur sont à la charge du client.

Chaque machine est dotée d'un scellé de sécurité qui rend impossible son ouverture sans le casser ou l'endommager. La garantie ne sera en aucun cas reconnue en présence de machines avec un scellé retiré ou abimé.

La reconnaissance de la garantie est soumise à la vérification du technicien spécialisé et agréé G. BEZZERA S.R.L., qui évaluera la possibilité de réparer l'appareil sur place ou l'envoi à l'usine de production. Toute altération de la machine par un personnel non autorisé entraînera l'annulation de la garantie.

En cas de réception de la machine avec un emballage défectueux ou visiblement endommagé, le client est tenu de le signaler immédiatement au distributeur. Ne pas retirer la marchandise et surtout, ne pas tenter de mettre la machine en marche.

Sont expressément exclus de la garantie les défauts qui :

- sont imputables à l'utilisation d'accessoires ou de pièces détachées non d'origine
- ont été provoqués par la foudre, l'humidité, un incendie, une mauvaise tension d'alimentation, ainsi que tous les autres dommages qui ne sont objectivement pas imputables au fabricant.
- sont liés à l'altération du câble d'alimentation
- ne sont pas liés à des vices de fabrication, mais plutôt à l'usure normale des matériels due à l'utilisation de l'appareil (en particulier, calcification et usure des pièces sujettes à usure, comme par exemple les joints, les disques de mouture)
- apparaissent suite à une mauvaise utilisation ou à une négligence lors de l'utilisation ou du stockage (par ex. en cas de non-respect des instructions pour l'utilisation relatives à l'appareil)
- sont provoqués par une mauvaise installation, un mauvais entretien ou une mauvaise réparation effectuée par des personnes non autorisées ou par un endommagement durant le transport.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non mentionnés dans les instructions suivantes, s'adresser aux centres d'assistance agréés.

Garantiebedingungen G. BEZZERA S.R.L.

Die gelieferten Produkte besitzen eine Garantie von 12 Monaten für Material- und/oder Herstellungsfehler ab dem Rechnungsdatum. Falls die Maschine diese Garantiezeit überschritten hat, kann kein Garantieanspruch mehr geltend gemacht werden. Die Garantie wird nur nach Vorlage der originalen Kaufbelege (Kassenbon oder Rechnung) gewährt, aus denen das Kaufdatum hervorgeht.

Bei Störungen, die auf Produktionsfehler zurückzuführen sind, wenden Sie sich für die Reparatur unter Garantie direkt an den autorisierten G. BEZZERA S.R.L.-Händler, bei dem Sie die Maschine erworben haben. Diesem muss neben der Beschreibung der festgestellten Störung auch die Seriennummer der Maschine geliefert werden, die in der Bedienungsanleitung oder auf dem Maschinengestell angegeben ist. Falls die Ware dem autorisierten Händler ohne Angabe der oben genannten Seriennummer zurückgegeben wird, hat dies den Verfall der Garantie zur Folge, da die notwendigen Rückverfolgbarkeitsdaten der Maschine fehlen.

Bei einer Warenrückgabe erfolgt die Lieferung des Gerätes durch den Kunden. Die Maschine sollte mit Vorsicht behandelt und in der Originalverpackung zurückgesandt werden, um weitere Beschädigungen beim Transport zu vermeiden. Wir weisen darauf hin, dass die Rücksendung der Ware in der Originalverpackung obligatorisch für eine Gewährung der Garantie ist.

Die Kosten und Transportrisiken für den Versand der Maschine an den Händler gehen zu Lasten des Kunden.

Jede Maschine ist mit einem Sicherheitssiegel versehen, der ihre Öffnung unmöglich macht, ohne dass dieses gebrochen oder beschädigt wird. Bei Maschinen, deren Siegel entfernt oder beschädigt ist, wird keinerlei Garantie gewährt.

Die Garantie wird erst nach der Prüfung durch einen von G. BEZZERA S.R.L. autorisierte Fachtechniker anerkannt, der beurteilt, ob die Maschine vor Ort repariert werden kann oder an das Werk zurückgeschickt werden muss. Jeder Eingriff an der Maschine durch nicht zugelassenes Personal hat den Verfall der Garantie zur Folge.

Im Falle des Empfangs der Maschine mit beschädigter Verpackung oder deutlich sichtbaren Schäden, muss der Kunde dies umgehend dem Händler melden. Die Ware nicht in Empfang nehmen und vor allem keinesfalls versuchen, die Maschine in Betrieb zu setzen.

Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:

- wenn sie auf die Verwendung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen zurückzuführen sind
- wenn sie aufgrund von Blitzschlag, Feuchtigkeit, Brand oder falscher Versorgungsspannung entstehen, eingeschlossen alle weiteren Schäden, die nicht objektiv auf den Hersteller zurückzuführen sind.
- wenn sie durch Veränderungen am Versorgungskabel entstehen
- wenn sie nicht auf Herstellungsfehler, sondern auf einen normalen Materialverschleiß durch Verwendung des Gerätes zurückzuführen sind (vor allem Verkalkung und Abnutzung von Verschleißteilen, wie Dichtungen oder Mahlscheiben)
- wenn sie auf eine unsachgemäße Verwendung, Nachlässigkeit oder unachtsame Benutzung bzw. Aufbewahrung zurückzuführen sind (z.B. Missachtung der Bedienungsanleitung des Gerätes)
- wenn sie durch eine falsche Installation und Wartung oder Reparatur durch nicht autorisierte Personen bzw. durch Transportschäden verursacht werden.

Für weitere Informationen oder nicht in den folgenden Anleitungen erwähnte Problemfälle bitten wir Sie, sich an unsere autorisierte Kundendienstzentren zu wenden.

Condiciones de validez de la garantía G. BEZZERA S.R.L.

Los productos suministrados están cubiertos por una garantía para defectos de material y/o fabricación durante un período de 12 meses a partir de la fecha de facturación. En caso de que la máquina ya no entre en el período de garantía, no será posible aplicarla. La garantía se concederá sólo previa presentación del documento original de compra (ticket o factura) que indique la fecha de compra.

En caso de mal funcionamiento imputable a defectos de producción, solicite la intervención en garantía directamente al distribuidor G. BEZZERA S.R.L. autorizado en el que se ha comprado la máquina, indicando además del mal funcionamiento detectado también el número de serie indicado en el manual del usuario o en el cuerpo de la misma.
Las devoluciones de mercancía enviada al distribuidor sin el citado número de serie darán lugar a la pérdida de la garantía por faltar el dato de trazabilidad de la máquina.

En caso de devolución, la entrega del aparato corre a cargo del cliente. Manipule con cuidado la máquina y colóquela dentro del embalaje original, para evitar daños añadidos durante la fase de transporte. Se recuerda que para el reconocimiento de la garantía, la mercancía debe entregarse obligatoriamente dotada del embalaje original.

Los gastos de envío y los riesgos vinculados al transporte de la máquina al propio distribuidor corren a cargo del cliente.

Cada máquina está dotada de un sello a prueba de arranque que imposibilita la apertura de la misma sin romperlo o dañarlo. La garantía no se reconocerá en ningún caso en presencia de máquinas con el sello retirado o deteriorado.

El reconocimiento de la garantía debe entenderse previa verificación del técnico especializado y autorizado G. BEZZERA S.R.L., que sopesará la posibilidad de reparar el aparato in situ o el envío a la planta productiva. Cualquier manipulación de la máquina por parte de personal no autorizado supondrá la pérdida de la garantía.

En caso de recibir la máquina con el embalaje defectuoso o visiblemente dañado, el cliente debe indicárselo lo antes posible al distribuidor. No retire la mercancía y sobre todo no intente poner en funcionamiento la máquina.

Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:

- son atribuibles al uso de accesorios y piezas de recambio no originales
- han sido causados por rayos, humedad, incendio, corriente de alimentación incorrecta, así como otros posibles daños que no puedan imputarse de forma objetiva al fabricante.
- se deben a la manipulación del cable de alimentación
- no son imputables a defectos de fabricación, sino más bien al desgaste normal de los materiales debido al uso propio del aparato (en concreto, calcificación y consumo de las partes sometidas a desgaste, como por ejemplo juntas y discos de molienda)
- se producen tras un uso incorrecto o negligencia en el uso o en el mantenimiento (por ej. en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso relativas al aparato)
- están causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos por parte de personas no autorizadas o por daños durante el transporte.

Para más información o en caso de tener problemas no considerados en las siguientes instrucciones, diríjase a los centros de asistencia autorizados.

Condições de validade da garantia G. BEZZERA S.R.L.

Os produtos fornecidos estão cobertos por garantia por defeitos de material e/ou fabricação por um período de 12 meses a partir da data de faturação. Caso a máquina não se encontre mais no período de garantia, não será possível valer-se dessa garantia. A garantia só será concedida mediante apresentação do documento original de compra (nota fiscal ou fatura) que comprove a data de compra.

Em caso de mau funcionamento atribuível a defeitos de produção, peça uma intervenção coberta pela garantia diretamente ao distribuidor da G. BEZZERA S.R.L. autorizado de quem a máquina foi adquirida, indicando, além do mau funcionamento encontrado, também o número de série apresentado no manual do utilizador ou no chassi da máquina.
Reenvios de mercadorias que chegarem ao distribuidor autorizado sem esse número de série resultarão em anulação da garantia, devido à ausência do dato de rastreabilidade da máquina.

Em caso de devolução, a entrega do aparelho fica a cargo do cliente. Manuseie com atenção e recoloque a máquina dentro da embalagem original, para evitar danos adicionais na fase de transporte. Lembramos que, para o reconhecimento da garantia, a mercadoria deverá obrigatoriamente ser devolvida com a embalagem original.

Os custos de expedição e os riscos ligados ao transporte da máquina ao seu distribuidor ficam a cargo do cliente.

Toda máquina dispõe de um lacre anti-remoção que torna impossível abri-la sem que o lacre seja romDE DISPLAYo ou danificado. A garantia não será reconhecida em nenhuma hipótese para máquinas com o lacre removido ou estragado.

O reconhecimento da garantia deve ser entendido mediante verificação pelo técnico especializado e autorizado da G. BEZZERA S.R.L., que avaliará a possibilidade de reparar o aparelho in loco ou a necessicidade de enviá-lo para o estabelecimento de produção. Qualquer adulteração da máquina por parte de pessoal não autorizado implicará o anulamento da garantia.

Em caso de recebimento da máquina com embalagem defeituosa ou visivelmente danificada, o cliente deve fazer a notificação imediata ao distribuidor. Não retire o produto e, sobretudo, não tente colocar a própria máquina em funcionamento.

Estão expressamente excluídos da garantia os defeitos:

- atribuíveis ao uso de acessórios e peças de reposição não originais
- provocados por relâmpagos, humidade, incêndio, tensão de alimentação incorreta, bem como todos os outros eventuais danos não objetivamente imputáveis ao produtor.
- atribuíveis à adulteração do cabo de alimentação
- não atribuíveis a defeitos de fabricação, mas ao desgaste normal dos materiais devido ao uso correto do aparelho (em particular, calcificação e consumo das partes sujeitas a desgaste, como, por exemplo, vedações e discos de moagem)
- ocorridos após um uso incorreto, negligência ou descuido no uso ou na custódia (por ex., em caso de inobservância das instruções de uso do aparelho)
- causados por erro de instalação, manutenção ou reparação por parte de pessoas não autorizadas ou por danos durante o transporte.

Para obter outras informações ou no caso de problemas não considerados nas instruções a seguir, consulte os centros de assistência autorizados.

G. BEZZERA S.R.L.保修有效条件

提供的产品在材料和/或工艺上存在缺陷涵盖到保修服务之中，保修时间为自发票出具日期开始的12个月。如果机器超出保修时间范围，则不再享有保修服务。仅在出示购买机器的原始文件（小票或发票），表明购买日期时，方可获得保修服务。

如果由于生产缺陷导致运作不良，请向购买机器的G. BEZZERA S.R.L.授权的经销商直接要求保修，除故障之外也要示明用户手册上或机器底座上标示的序列号。
在没有上述序列号的情况下，将商品退至授权经销商，会使保修失效，因为缺失机器的追踪数据。

在退换货时，由客户负责交付设备。小心操作并将机器重新放置在原包装内，以避免在运输过程中进一步受损。请记住，货品要获得有效的保修，必须要装在原始包装中交付。

运输费用和机器运输至经销商的相关风险均由用户承担。

每个机器均配备了防篡改密封条，使得在不被撕下或受损的情况下无法打开机器。在封条被去掉或损坏的情况下，无法执行保修。

G. BEZZERA S.R.L.的专业授权技师会鉴定如何保修，评估是要当场修理设备还是要发送至生产工厂。未经授权人员对机器的任何私自改动，都要导致保修失效。

如果在收到机器时包装存在缺陷或明显受损，客户应及时向经销商反应。此时不要接收货物，尤其不要运行机器。

保修明确排除以下缺陷：

- 由于使用非原装配件和备件
- 由雷电、潮湿、火灾、电源电压不合适产生的缺陷，以及任何其他客观上不可追究于生产商的损失。
- 由于对电源线擅自篡改造成的
- 不是制造故障，而是在使用设备时正常的材料磨损产生的（特别是，可能被磨损的部件钙化或磨损，如密封圈、磨盘）
- 由于使用不当、疏忽或者在使用或维护时不小心造成的缺陷（如未遵守设备的使用说明）
- 由于未授权人员安装、维护或维修不当产生的缺陷，或者在运输期间产生的损坏。

关于进一步的信息，或出现下面说明中未考虑的事项，请联系授权的服务中心。

G. BEZZERA S.R.L. 보증 유효 기간

본 제품은 자재 결함 또는 제조 결함에 대해 발송 날짜로부터 12개월 동안 품질을 보증합니다. 기계의 보증 기간이 지난 경우 보증은 더 이상 유효하지 않습니다. 품질보증은 구매 날짜를 증명하는 구매관련 서류(구매 영수증 또는 송장)를 제출한 후에 받을 수 있습니다.

제조 결함으로 불량이 발견된 경우, 제품을 구매한 G. BEZZERA S.R.L. 공식 판매자로부터 제품의 구조 또는 사용설명서에 적힌 일련번호 및 제품의 결함을 적어 품질보증에 대한 서비스를 요청하십시오. 위에 언급된 일련번호 없이 공인 판매업체에 제품을 반품할 경우, 기기의 추적 데이터가 유효하지 않는 한 보증이 무효화됩니다.

반품시 기기의 배송은 고객의 책임입니다. 운송 중 제품이 손상되지 않도록 본래 포장 상자에 제품을 주의하여 넣어 보내주십시오. 보증을 받으려면 제품을 원래 포장으로 반품해야 합니다.

반송 제품 운송에 대한 비용과 위험 부담은 고객이 부담해야 합니다.

각 기계에는 도난 방지씰이 제공되어 씰을 파손하거나 손상시키지 않고는 기기를 열 수 없도록 하였습니다. 기계의 도난 방지씰이 제거되었거나 손상된 경우 어떠한 상황에서도 보증하지 않습니다.

품질보증은 G. BEZZERA S.R.L.의 공인 전문 기술사가 제품의 상태를 평가한 후 제공하며, 이때 현장수리를 해야 할지 또는 제조공장으로 보내야 할지에 대한 운송 여부를 확인합니다. 권한이 없는 사람이 제품 내부를 여는 경우 품질보증 혜택이 무효처리됩니다.

불량인 제품, 또는 포장이 분명히 손상된 제품을 받게 된 경우 즉시 판매 유통자에게 알려주십시오. 물품을 접수하거나, 특히 기계를 작동시키려 하지 마십시오.

보증은 다음과 같은 결함이 있는 경우 명시적으로 제외됩니다.

- 정품이 아닌 부속품 또는 다른 예비부품의 사용
- 번개, 습도, 화재, 부정확한 전압을 사용하여 발생한 제조결함이 아닌 경우.
- 전원 공급 케이블을 임의 조작하여 결함이 발생된 경우
- 제조상 결함이 아닌, 제품 사용으로 인한 일반적인 부품의 마모(특히 씰, 그라인딩 디스크 등 사용으로 인한 석회 스케일 증가 및 기능저하 현상)
- 부정확한 사용법, 사용법의 무시 또는 부주의(예: 기기의 사용 설명서에 대한 사용자 비준수 등)
- 승인되지 않은 사람에 의한 잘못된 설치, 유지보수 또는 수리로 인해 발생했거나 운송 중 손상으로 인해 발생된 경우.

자세한 정보가 필요하거나 아래 지침에서 다루지 않는 문제가 발생하는 경우, 공인 서비스 센터로 문의하십시오.

شروط صلاحية ضمان شركة G. BEZZERA S.R.L.

منتجات الشركة مغطَّاة بضمان ضد عيوب المواد التصنيعيَّة و/أو عيوب التصنيع لمدَّة 12 شهرًا بدءًا من تاريخ إصدار فاتورة الشراء. في حالة خروج الماكينة من فترة الضمان المذكورة فإنَّه لن يكون من الممكن الاستفادة من هذا الضمان بعد ذلك. سيتمُّ منح هذا الضمان فقط بعد تقديم وثائق الشراء الأصليَّة (إيصال أو فاتورة شراء) التي تحمل تاريخ الشراء.

في حالات الأعطال التي يرجع السبب فيها إلى عيوب الصناعة ينبغي أن تطلب من الموزِّع المعتمَد لشركة G. BEZZERA S.R.L والذي اشتريت منه الماكينة أن يتدخَّل وفقًا للضمان، مع تحديد الخلل التشغيلي الذي اكتشفته إضافة إلى رقم التصنيع التسلسلي المذكور على دليل المستخدِم أو على الهيكل الخارجي للماكينة نفسها. عمليَّات إرجاع المنتجات التي تصل إلى الموزِّع المعتمَد بدون رقم التصنيع التسلسلي المذكور تؤدِّي إلى سقوط تغطية الضمان عن الجهاز حيث تنقص هنا بيانات هامَّة ممَّا يمنع إمكانيَّة تتبُّع الماكينة ذات الصلة.

في حالة الإرجاع سيكون تسليم الجهاز مسؤوليَّة العميل. تعامل مع الماكينة بانتباه وأعِد وضعها داخل علبة تغليفها الأصليَّة، لتحاشي تعرُّضها لأيَّة أضرار إضافيَّة جرَّاء النقل والشحن. يجدُر التذكير بأنَّ الاعتراف بصلاحية الضمان مشروط إلزاميًّا بتسليم الماكينة في علبة تغليفها الأصليَّة.

تكلفة الإرسال والأخطار المتعلِّقة بعمليَّة نقل وشحن الآلة إلى الموزِّع الخاص بك تتمُّ على نفقة العميل وبرعايته.

جميع الماكينات مزوَّدة بختم إغلاق ضد العبَث لا يسمح بفتح الماكينة دون أن يتمُّ كسره أو إتلافه. لن يتمُّ بأي حالٍ من الأحوال الاعتراف بالضمان ولا بصلاحيته في حالة الماكينات التي تمَّ فيها إزالة ختم الغلق هذا أو تضرُّره.

سيتمُّ الاعتراف بالضمان بعد قيام فنِّي متخصِّص ومعتمَد من شركة G. BEZZERA S.R.L بالفحص الماكينة، حيث سيقيِّم إمكانيَّة إصلاحها في مكانها أو إرسالها إلى المصنع. أيَّة عمليَّات عبث بالماكينة من قِبَل طاقم عمل غير معتمَد ولا مصرَّح له سيؤدي إلى سقوط الضمان عن هذه الماكينة.

عند استقبال الماكينة وهناك عيوب في علبة تغليفها أو بها أضرار ظاهرة فإنَّه ينبغي على العميل أن يبلغ ذلك فوريًّا إلى الموزِّع. لا تستلِم البضاعة وبشكلٍ خاص لا تحاول تشغيل الماكينة نفسها.

تُستبعَد من الضمان صراحةً العيوب التالية:

- التي يرجع السبب فيها إلى استخدام ملحقات تشغيليَّة أو قطَع غيار غير أصليَّة

- في حالة تعرُّض الماكينة إلى الصواعق أو الرطوبة أو الحرائق أو التشغيل بجهد خاطئ للتيَّار الكهربي إضافة إلى باقي الأضرار المحتمَلة التي لا تعتبَر الشركة المصنِّعة مسؤولة عنها بأي شكل من الأشكال.

- التي يرجع السبب فيها إلى العبث بكابل توصيل التيَّار الكهربي

- التي لا يرجع السبب فيها إلى وجود عيوب في الصناعة ولكن إلى عوامل التآكل العاديَّة للمواد التصنيعيَّة الناتجة عن الاستخدام العادي للماكينة (وخاصَّا الترسُّبات الجيريَّة واستهلاك الأجزاء الخاضعة للتآكل، مثل حشوات إحكام الغلق وأقراص الطحن)

- التي تحدث جرَّاء الاستخدام الخاطئ للماكينة أو الإهمال أو عدم الانتباه أثناء استخدام الماكينة أو عند وضعها في علبتها (مثل في حالة عدم مراعاة أو احترام إرشادات الاستخدام الخاصَّة بهذا الجهاز)

- التي يرجع السبب فيها التركيب الخاطئ للماكينة أو صيانتها أو إصلاحها على يد أشخاص غير معتمَدين ولا مصرَّح لهم أن نتيجة لتعرُّض الماكينة للتضرُّر أثناء النقل والشحن.

لمزيد من المعلومات أو في حالة وجود مشاكل غير واردة في هذه الإرشادات، توجَّه إلى مراكز الصيانة والخدمة الفنيَّة المعتمَدة.

INDICE

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali 22
1.2 Uso previsto 23

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio 23
2.2 Movimentazione della macchina 23
2.3 Immagazzinamento 23

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento 24
3.2 Descrizione dei comandi (Fig. 01- Fig. 08) 24
3.2.1 Descrizione pannelli comando (Fig. 06) 24
3.3 Dati tecnici (Fig. 02) 24

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze 25
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione 25
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica 25
4.2.2 Allacciamento alla rete idrica (Fig. 03) 25
4.2.3 Allacciamento allo scarico (Fig.03) 26
4.3 Istruzioni relative all'addolcitore (Fig. 04) 26
4.4 Collegamento equipotenziale (Fig. 05) 26

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia 26
5.2 Riscaldamento 26
5.3 Preparazione del caffè 26
5.4 Erogazione vapore 27
5.4.1 Erogazione vapore automatico 27
5.5 Prelievo acqua calda 27
5.6 Spegnimento macchina 27
5.7 Interfaccia Display 27
5.7.1 Schermata Home 28
5.7.2 Impostazioni gruppo 28
5.7.3 Impostazioni caldaia vapore 28
5.7.4 Menù utente 28
5.8 Impostazioni macchina 28
5.8.1 Temperature 29
5.8.2 Orologio 29
5.8.3 Impostazioni lingua 29
5.8.4 Preinfusione 29
5.8.5 Accensione e spegnimento automatico 30
5.8.6 Contatori 30
5.8.7 Info 30
5.8.8 Lavaggio 30
5.9 Programmazione dosi 30
5.10 Accensione luci (opzionale) 30
5.11 Erogazione caffè in bricco 30
5.12 Lavaggio gruppi (MODA DE/DE DISPLAY) 31
5.13 Manometro (Fig. 10) 31

6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza 31
6.2 Pulizia della macchina 31
6.3 Pulizia circuito idraulico 32
6.4 Manutenzione e cambio filtro 32
6.5 Corretto smaltimento del prodotto 33

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema/ Diagnostica/Soluzione / Consigli 34

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali

- **Gli impianti elettrico ed idraulico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto "Installazione della macchina".**
- **L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.**
- **Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.**
- **Conservare il libretto per future consultazioni.**
- **La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.**
- **Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.**
- **Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.**
- **Non utilizzare la macchina a piedi nudi.**
- **Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.**
- **Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.**
- **Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.**
- **L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.**
- **Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.**

- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini con età inferiore a 8 anni.**
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore a 8 anni.**
- **I bambini non devono giocare con l'apparecchio.**
- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**
- **Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatazze con la parte cava rivolta verso l'alto.**
- **La macchina non è destinata ad essere utilizzata all'aperto.**
- **La macchina è destinata esclusivamente per uso professionale.**

1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso MODA è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda per la realizzazione di the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).
Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso MODA, preventivamente protetta con sagome di poliuretano espanso, viene imballata in scatola di cartone con paletta.

Avvertenze:

- Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.
- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvisare immediatamente il distributore di zona.

2.2 Movimentazione della macchina

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite transpallet o carrello elevatore.

2.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra +5 e +30 °C ed umidità rela-tiva non superiore al 70%.
È ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

L'acqua proveniente dalla rete idrica, tramite una motopompa regolata ad una pressione compresa fra 9 e 10 bar (0,9 - 1 MPa), passa attraverso una valvola di sovrappressione regolata a 12 bar (1,2 MPa) permettendo il carico della caldaia e dello scambiatore. L'acqua della caldaia, riscaldata da una resistenza, riscalda a sua volta l'acqua nello scambiatore, dal quale, per mezzo di un pescante viene inviata al gruppo e tramite una valvola comandata elettricamente ne permette il passaggio per l'infusione del caffè.

3.2 Descrizione dei comandi (Fig. 01- Fig. 08)

1 Rubinetto vapore
2 Rubinetto acqua calda
3 Pulsanti erogazione caffè (versione 4 tasti: vapore oppure acqua calda)
4 Lancia vapore
4a Lancia vapore automatica
5 Lancia acqua
6 Indicatore attivazione riscaldamento caldaia
7 Portafiltro
8 Display Touch screen TFT
9 Interruttore accensione macchina
10 Manometro pressione pompa e caldaia
11 Filtro cieco
12 Filtro 1 tazza
13 Filtro 2 tazze
14 Indicatore livello acqua caldaia
15 Pulsante prelievo acqua calda miscelata

3.2.1 Descrizione pannelli comando (Fig. 06)

A. Tasto preselezione caffè singolo
C. Tasto preselezione caffè doppio
E. Tasto erogazione continua-programmazione
F. Tasto the
G. Tasto vapore automatico

3.3 Dati tecnici (Fig. 02)

La macchina per caffè espresso MODA viene costruita nelle versioni da 1 a 3 gruppi.
Nel presente libretto è illustrata la versione a 2 gruppi; tuttavia le istruzioni per l'uso e la disposizione comandi valgono anche per le restanti versioni.
Il livello di pressione sonora ponderato A della macchina è inferiore a 70dB.

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		1 Gruppo	1 Gruppo	1 Gruppo
Alimentazione	V-/Hz	230	230	230
Resistenza	W	2025	2025	2025
Potenza nominale	W	2300	2300	2300
Larghezza "A"	mm	487	487	487
Profondità "B"	mm	525	525	525
Altezza "C"	mm	520	520	520
Peso netto	Kg	45	45	45
Peso lordo (pallets)	Kg	54	54	54
Raccordo carico		G 3/8"		
Raccordo scarico		G 3/4"		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		2 Gruppi	2 Gruppi	2 Gruppi
Alimentazione	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Resistenza	W	5020	5020	5020
Potenza nominale	W	5500	5500	5500
Larghezza "A"	mm	667	667	667
Profondità "B"	mm	525	525	525
Altezza "C"	mm	520	520	520
Peso netto	Kg	59	59	59
Peso lordo (pallets)	Kg	70	70	70
Raccordo carico		G 3/8"		
Raccordo scarico		G 3/4"		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		3 Gruppi	3 Gruppi	3 Gruppi
Alimentazione	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Resistenza	W	5020	5020	5020
Potenza nominale	W	5600	5600	5600
Larghezza "A"	mm	877	877	877
Profondità "B"	mm	525	525	525
Altezza "C"	mm	520	520	520
Peso netto	Kg	74	74	74
Peso lordo (pallets)	Kg	86	86	86
Raccordo carico		G 3/8"		
Raccordo scarico		G 3/4"		

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.
La macchina deve essere posizionata ed installata in un luogo dove l'uso e la manutenzione siano effettuati esclusivamente da personale qualificato.
È possibile utilizzare la macchina nei luoghi adibiti ad aree di cucina in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro; agriturismi; da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast; ecc.

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano orizzontale ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile posizionato ad un'altezza tale per cui il piano scaldatazze si trovi oltre 150 cm dal suolo. Non usare getti d'acqua, ne installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua.
Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i +5°C e i +32°C e l'umidità non superi il 70%.
Nel caso in cui la macchina sia esposta a temperature inferiori a + 0°C agire nel seguente modo:
- assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a + 15°C prima di effettuare l'accensione.

La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:
- allacciamento alla rete elettrica.
- allacciamento alla rete idrica.
- allacciamento al circuito di scarico.

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica

Avvertenze:
- L'allacciamento alla rete elettrica deve essere fatto da personale qualificato.
- L'impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di messa a terra.

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione sprovvisto di spina; nel collegamento permanente alla rete, tra l'apparecchio e la rete, interporre un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

4.2.2 Allacciamento alla rete idrica
(Fig. 03)

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa).
Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 bar (0,6 MPa), predisporre un riduttore di pressione.
Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina.
Il tubo di carico acqua (Fig. 03; pos. 1) viene fornito con filettatura G 3/8".

Avvertenza:
Non aprire per nessun motivo il tappo filettato ed il rubinetto scarico caldaia; pericolo di scottature. Utilizzare esclusivamente il tubo di carico nuovo fornito in dotazione

4.2.3 Allacciamento allo scarico (Fig.03)

Collegare il tubo di scarico in gomma (Fig. 03; pos. 2) in dotazione, al raccordo da G 3/4" e ad uno scarico a sifone aperto o ispezionabile preventivamente predisposto.

4.3 Istruzioni relative all'addolcitore (Fig. 04)

Predisporre l'allacciamento della macchina come specificato in Figura 4.
Per l'uso e la manutenzione fare riferimento alle istruzioni relative all'addolcitore
A - Collegare al raccordo di carico dell'acqua
B - Collegare alla rete di acqua potabile

4.4 Collegamento equipotenziale (Fig. 05)

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per un collegamento di un conduttore esterno, con capocorda ad occhiello da inserire tra i due dadi, avente sezione nominale in conformità con le norme vigenti.

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

Aprire il rubinetto d'intercettazione acqua.
Portare la leva del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, sulla posizione di marcia (ON).

Premendo l'interruttore (Fig. 01; pos. 9) in posizione "ON" (spia accesa) si attiva il carico dell'acqua in caldaia; dopo 120 secondi di carico la macchina va in allarme i LED sulla pulsantiera si illuminano ad intermittenza e si interromperà il carico d'acqua in caldaia; riportare l'interruttore in posizione "OFF" (spia spenta).

5.2 Riscaldamento

Raggiunto il livello massimo si attiverà la resistenza della caldaia e dei gruppi erogatori.
Attendere che il manometro a display indichi una pressione di 1,2 bar (0,12 MPa) prima di utilizzare la macchina.

Per assicurarsi che la macchina abbia raggiunto il corretto bilanciamento termico tra pressione e temperatura, aprire il rubinetto vapore (Fig.01; pos. 1) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico.

5.3 Preparazione del caffè

Avvertenze:
- Non togliere il portafiltro quando l'apparecchio è in funzione: pericolo di ustioni.
- Non toccare direttamente la parte metallica del portafiltro e del gruppo: pericolo di ustioni.
- Le dosi standard per i filtri sono di 10 grammi per una dose e 20 grammi per due dosi.

1) Togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.
2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
3) Avviare un'erogazione senza portafiltro per circa 2/3 secondi max (GROUP FLUSH).
4) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.
5) Agire sul comando di erogazione del caffè premendo uno dei pulsanti

(Fig. 06) in funzione della dose da erogare.

Per Moda PM agire sull'interruttore di ogni gruppo per attivare il ciclo caffè. Ripremere sullo stesso interruttore per fermare l'erogazione della bevanda.

Per variare la programmazione delle dosi seguire le istruzioni riportate al paragrafo 5.9 del presente libretto.
La macchina è predisposta anche per l'erogazione continua:

1) avviare l'erogazione premendo il tasto di erogazione continua

2) arrestare l'erogazione al raggiungimento della quantità desiderata premendo nuovamente il tasto di erogazione continua.

Avvertenza:
La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza automatico che arresta l'erogazione continua dopo il terzo litro consecutivo.

5.4 Erogazione vapore

1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sulla manopola del rubinetto (Fig. 01; pos. 1).
2) Inserire la lancia del vapore (Fig. 01; pos. 4) nel contenitore del liquido da riscaldare.
3) Ruotare la manopola rubinetto vapore (Fig. 01 pos. 1). La quantità di vapore erogato è proporzionale all'apertura del rubinetto; maggiore è l'apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.
4) Terminata l'erogazione del vapore chiudere il rubinetto, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.
5) Scaricare il vapore (circa 2/3 secondi) agendo sulla manopola del rubinetto (Fig.01; pos. 1) per eseguire la pulizia interna del tubo.

Avvertenza:
Non toccare direttamente la lancia del vapore perché calda.

5.4.1 Erogazione vapore automatico
(opzionale)

La macchina è predisposta anche con lancia vapore automatica con sonda temperatura (Fig. 01; pos. 4a); per attivarla premere il tasto (Fig. 06; pos. G). Il riscaldamento del liquido avverrà fino al raggiungimento della temperatura impostata. È possibile interrompere il flusso di vapore prima del raggiungimento della temperatura programmata ripremendo il medesimo tasto. Tenendo premuto il tasto (Fig. 06; pos. G) si ha il funzionamento in continuo del vapore sino al suo rilascio.
Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sul tasto (Fig. 06; pos. G).
Per variare la "tessitura" delle bolle d'aria presenti nel liquido da scaldare, agire sulla vite di regolazione (chiusa bolle piccole - aperta bolle grandi) (Fig. 11) partendo dalla condizione aperta (bolle grandi) e riducendo gradualmente il flusso d'aria sino al raggiungimento della "tessitura" desiderata.
Per variare la programmazione della temperatura seguire le istruzioni riportate al paragrafo 5.8 del presente libretto.
Avvertenza: Per preparare un cappuccino si consiglia l'utilizzo di latte alla temperatura di 5°C.

5.5 Prelievo acqua calda

1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 01; pos. 5).
2) Per Moda PM - DE - DE DISPLAY agire sulla manopola acqua calda (Fig.01 pos.2)
3) Per Moda PM -DE - DE DISPLAY con miscelatore premere sul tasto per erogare acqua calda qui di seguito.

Con il miscelatore è possibile variare la temperatura dell'acqua agendo sulla vite di regolazione (chiusa acqua calda MAX - aperta miscelata) (Fig. 11).
Vite chiusa corrisponde alla massima temperatura di acqua calda mentre aprendo la vite si ottiene acqua miscelata alla temperatura desiderata.

Avvertenza: Non toccare direttamente l'erogatore perché caldo.

5.6 Spegnimento macchina

1) Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua.
2) Premere l'interruttore (Fig. 01; pos. 9) in pos. "OFF" (spia spenta).
3) Portare l'interruttore del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, in posizione di riposo "0".
4) Scaricare la pressione dal rubinetto vapore.

5.7 Interfaccia Display

La Moda DE DISPLAY è equipaggiata con un display TFT touch screen da 2.8" mediante il quale è possibile interfacciarsi con la macchina e agire su alcune impostazioni.
All'accensione della macchina dopo pochi secondi viene visualizzata automaticamente la schermata home.

5.7.1 Schermata Home

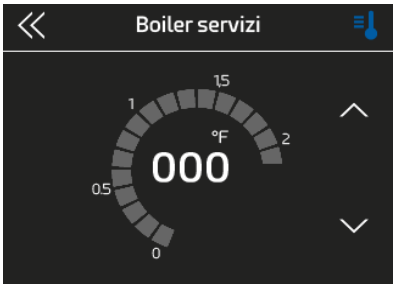
5.7.2 Impostazioni gruppo

Toccando sulla indicazione stato gruppo: G1-G2-G3 (paragrafo 5.7.1) si accede alla schermata di impostazioni gruppo.

In questa schermata è possibile impostare la temperatura del corpo gruppo agendo sulla freccia su e giù (+86°C a +96°C).
Ripetere quest'ultima operazione per tutti i gruppi della macchina.
Da questa schermata è possibile anche:
- Accendere o spegnere il riscaldamento del gruppo toccando l'icona on-off

5.7.3 Impostazioni caldaia vapore

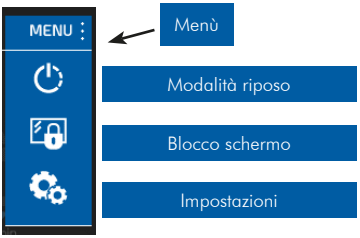
Toccando su Manometro e temperatura caldaia (paragrafo 5.7.1) si accede alla schermata impastazioni caldaia.



Toccando sulla freccia su, si incrementa la temperatura della caldaia. Viceversa se si tocca sulla freccia giù si diminuisce la temperatura della caldaia.
La temperatura della caldaia è regolabile in un range tra +110 a 130°C.

5.7.4 Menù utente

Toccando sui tre puntini in alto a destra presenti sulla schermata home (paragrafo 5.7.1) si accede al seguente menù a tendina.

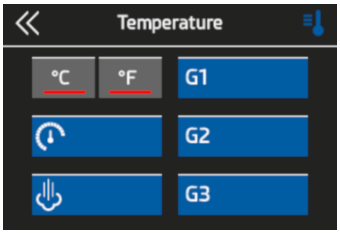


- in modalità riposo è possibile impostare la modalità ECO (la macchina mantiene il livello e la temperatura della caldaia a 60 °C) o OFF (viene inibito l'itero funzionamento macchina)
- da Blocco schermo è possibile bloccare lo schermo per 10 secondi (per l'operazione di pulizia)
- da Impostazioni si accede al menù impostazioni

5.8 Impostazioni macchina

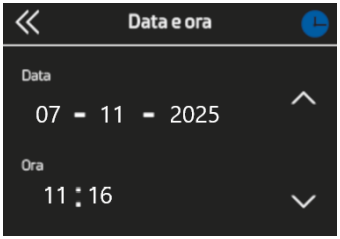
Premendo il tasto impostazioni si accede alle seguenti videate.
Per spostarsi nelle due videate del menù impostazioni utilizzare le freccette posizionate in basso.

5.8.1 Temperature



Premendo il tasto temperature è possibile scegliere l'unità di misura della temperatura toccando l'indicazione della scala desiderata (Celsius o Fahrenheit) e le temperature di gruppi e della caldaia servizi.
Dall'icona in basso a sinistra è possibile selezionare la temperatura del vapore automatico (opzione presente su Moda DE display+vapore automatico).

5.8.2 Orologio



Premendo il tasto data e ora è possibile impostare data e ora

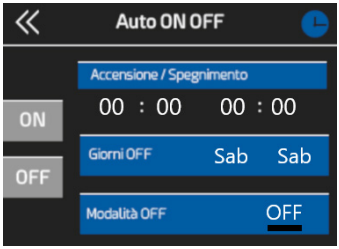
5.8.3 Impostazioni lingua

Premendo il tasto lingue è possibile scegliere fra uno dei linguaggi disponibili.

5.8.4 Preinfusione

Accedendo alle impostazioni di preinfusione è possibile impostare il tempo di accensione e di spegnimento della EV gruppo per ogni singola dose, realizzando così la preinfusione nella maniera desiderata.
Per attivare la preinfusione selezionate il tasto ON e impostare il tempo desiderato. Per disabilitare la preinfusione selezionate il tasto OFF ed impostare il tempo desiderato. Agendo in entrambi i casi sulle due frecce laterali.

5.8.5 Accensione e spegnimento automatico

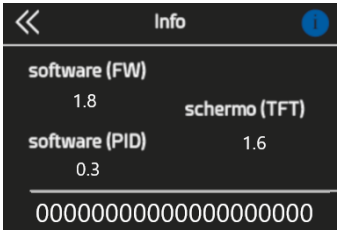


Premendo i tasti ON/OFF è possibile abilitare e disabilitare le impostazioni di accensione e spegnimento della macchina. E' possibile impostare orario e giorno di accensione e spegnimento, il giorno di spegnimento e la modalità (ECO-OFF)

5.8.6 Contatori

Premendo il tasto contatori è possibile visualizzare i contatori delle dosi erogate.

5.8.7 Info



Premendo il tasto info e possibile rilevare la versione software utilizzata e il seriale della centralina elettronica.

5.8.8 Lavaggio

Premendo il tasto lavaggio è possibile impostare l'orario per il lavaggio automatico dei gruppi.

5.9 Programmazione dosi

Per regolare le dosi nelle macchine MODA DE, agire come segue:
premere sul tasto erogazione continua/programmazione/Stop: tenerlo premuto sino a quando il led corrispondente comincia ad accendersi ad intermittenza segnalando (la macchina non deve erogare acqua) l'avvio della funzione di programmazione che ha una durata di 4 secondi se non viene premuto un tasto da programmare.
Attivare l'erogazione di un qualsiasi tasto della pulsantiera (Fig 06-13; pos. A-C-E) per cominciare la programmazione che verrà memorizzata quando si selezionerà di nuovo il tasto per arrestare l'erogazione. Ripetere tale operazione per tutti i tasti al fine di programmare le dosi desiderate.
Programmando il primo gruppo di sinistra la programmazione si trasmette automaticamente agli altri gruppi. Per effettuare programmazioni diverse tra un gruppo e l'altro programmarli singolarmente

5.10 Accensione luci (opzionale)

La macchina per caffè espresso MODA è dotata di un dispositivo di illuminazione frontale.
Per attivare l'illuminazione, premere l'interruttore (Fig. 01; pos. 2) posto sotto il basamento.

5.11 Erogazione caffè in bricco

É possibile erogare il caffè direttamente in un bricco o in una tazza alta.
Per effettuare questa operazione, rimuovere la griglia di appoggio, come indicato in Fig. 09, e quindi posizionare la tazza ed erogare.

5.12 Lavaggio gruppi (MODA DE/DE DISPLAY)

Mantenendo premuto il tasto (Fig. 06; pos. E) premere il tasto (Fig. 06; pos. A), si attiverà il programma lavaggio gruppi (lavaggio breve), Mantenendo premuto il tasto (Fig. 06; pos. E) premere il tasto (Fig. 06; pos. A), si attiverà il programma lavaggio gruppi (lavaggio lungo) da attivare solo dopo aver inserito il portafiltro con il filtro cieco in dotazione. Per interrompere il programma premere un tasto qualsiasi.
Questo programma deve essere utilizzato per pulire il circuito idraulico del gruppo, come descritto nel capitolo 6.2 nelle pulizie giornaliere.

5.13 Manometro (Fig. 10)

La macchina è dotata di manometro analogico a doppia scala attraverso il quale è possibile controllare la pressione esercitata dalla pompa durante l'erogazione. A pompa ferma il manometro indica la pressione di rete. Infine il manometro indica la pressione in caldaia.

6 - MANUTENZIONE

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate.

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina ai getti d'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia.
In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.
In caso di danneggiamento al cavo di alimentazione elettrica, evitare assolutamente di sostituirlo in modo autonomo, eseguire le operazioni di Messa in sicurezza della macchina ed contattare il servizio di assistenza tecnica.
Messa in sicurezza della macchina:
per operazioni di manutenzione e/o malfunzionamenti e pulizia: portare la leva del sezionatore onnipolare dall rete, della rete elettrica, in posizione di riposo "0" e/o staccare la spina di collegamento alla rete elettrica; chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua primaria e se presente chiudere il rubinetto di intercettazione dell'impianto a gas.
Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, indossando guanti protettivi per le mani.

Condizione per gestire al meglio l'apparecchio:

- La temperatura ambiente deve essere compresa tra +5 °C e +32 °C. Nel caso in cui la macchina sia stata esposta a temperature inferiori a 0 °C agire nel seguente modo:
  Assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a +15 °C prima di effettuare l'accensione.
- La pressione dell'acqua primaria deve essere compresa tra 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa). La pressione è anche visibile dal manometro pompa (Fig. 10) avente la scala 0-15 bar (0 - 1,5 MPa).

6.2 Pulizia della macchina

Avvertenze:
Per una migliore qualità del prodotto e in accordo con le normative vigenti, all'avvio quotidiano della macchina, effettuare il ricambio dell'acqua contenuta in caldaia e nei circuiti.

Questi consigli sono indicativi, la variazione dei periodi di manutenzione e pulizia dipende dall'uso della macchina.

Dopo ogni utilizzo

1) Pulire la lancia vapore.
2) Pulire il portafiltro e i filtri.

Quotidianamente

1) Pulire la griglia poggiatazze e la bacinella di scarico.
2) Pulire la carrozzeria.
3) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione (Fig. 07).
4) Effettuare il lavaggio automatico.
5) Immergere i portafiltri e i filtri in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, usare un panno o una spugna per rimuoverlo.

Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, detergenti o spugne abrasive ma solamente prodotti specifici per macchine da caffè. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detergenti neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggiatazze e della vaschetta di scarico usare acqua.

6.3 Pulizia circuito idraulico

Terminata l'installazione idraulica/elettrica, eseguire un ciclo completo di risciacquo seguendo le operazioni riportate ai punti A e/o B.

Avvertenze:
Per l'uso dei comandi della macchina (rubinetti, gruppo erogazione, interruttori, ecc.) fare riferimento ai relativi paragrafi contenuti nel presente libretto.
L'introduzione nel serbatoio di prodotti chimici, decalcificanti, aceto e/o anche solo acido citrico, pur se diluiti, compromette la durata dei componenti della macchina. Qualsiasi prodotto si usi che non sia acqua fresca fa automaticamente decadere qualunque garanzia.
Utilizzare acqua potabile durezza ideale in gradi francesi circa 6°F; non utilizzare mai acqua calda.

A - Alla prima accensione o dopo un prolungato periodo di inutilizzo della macchina (circa 7 giorni)

1) Accensione macchina, carico acqua in caldaia e riscaldamento come descritto nei paragrafi 5.1 e 5.2 presenti nel libretto istruzioni della macchina.
2) Attendere 12 ore.
3) Eseguire un'erogazione di almeno 30 secondi con il portafiltro agganciato ma privo di caffè per permettere il ricambio dell'acqua nello scambiatore.
4) Spegnere la macchina e scaricare completamente l'acqua in caldaia azionando il rubinetto acqua e quello vapore in un contenitore resistente al calore con capacità di almeno 1 litro.

B - Dopo una sosta di almeno 4 ore

1) Erogare acqua dal rispettivo rubinetto per 5 secondi.
2) Eseguire un'erogazione con il portafiltro agganciato ma privo di caffè per almeno 15 secondi.

6.4 Manutenzione e cambio filtro

La macchina per caffè espresso MODA permette di impostare un promemoria automatico che avvisa quando è il momento di effettuare la manutenzione ordinaria della macchina e/o la sostituzione o rigenerazione del filtro acqua (non venduto con la macchina).
Per impostare questi contatori è necessario:
1) Aprire il menu a tendina
2) Accedere alle impostazioni
3) Scorrere con le frecce laterali fino a raggiungere "maintenance" o "water Filters"
4) Toccare la relativa icona
5) Impostare il numero di erogazioni o di litri voluto affinché l'avviso compaia

Avvertenza:
Per disabilitare i promemoria è necessario impostarli a valore zero.

6.5 Corretto smaltimento del prodotto

(rifiuti elettrici ed elettronici)
(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.
Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore a verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.
Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo. Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte.	Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo.
Perdite dal portafiltro	Cause possibili: 1 -La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata. 2 -Il portafiltro è posizionato malamente sul gruppo.	Pulire con lo spazzolino fornito in dotazione. Qualora il problema dovesse ripresentarsi è necessario chiamare un tecnico specializzato
Difficoltà nel posizionamento del portafiltro sull'anello agganciatore	Il problema può essere causato dall'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro.	Diminuire la quantità del caffè nel portafiltro.
Posizionamento anormale del portafiltro una volta posto sul gruppo	Il manico del portafiltro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito. La guarnizione sottocoppa è usurata.	Chiamare un tecnico specializzato per la sostituzione della guarnizione sottocoppa.
Il flusso del caffè è scarso	Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo fine. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3 -La dose posta nel portafiltro è eccessiva. 4 -La doccetta del gruppo è otturata. 5 -Il filtro nel portafiltro è otturato. 6 -La pressione erogata dalla pompa è bassa (< 9 bar - 0,9 MPa), o non è funzionante.	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinatura e/o dosatura. Nei casi 4-6 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 5° caso pulire il filtro o sostituirlo.

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Il flusso del caffè è troppo abbondante	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo grossa. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3 -La dose di caffè nel portafiltro è scarsa. 4 -La pressione erogata dalla pompa è troppo elevata (>10bar - 1 MPa).	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinatura e/o dosatura del caffè. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.
Il caffè erogato è troppo freddo	Cause possibili: 1 -Le tazze sono fredde. 2 -I portafiltri sono freddi. 3 -La macinatura del caffè è troppo fine. 4 -Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 5 -La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 bar (0,08 MPa). 6 -Il gruppo è freddo.	Nel caso 1 usare scaldatazze. Nel caso 2 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 3 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 4-5-6 chiamare un tecnico specializzato.
Il caffè erogato è tiepido	Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). In questo caso la rilevazione della pressione è fittizia.	Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfiato. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il rubinetto del vapore (Fig. 01; pos. 1), la pressione della caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'innesto della resistenza e l'aumento della temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.
Il caffè erogato è troppo caldo	Cause possibili: 1 -La pressione della caldaia è superiore a 1,3 bar (0,13 MPa). 2 -La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento. 3 -La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.	Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato. Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.

CONTENTS

1 - WARNINGS

1.1 General warnings 38
1.2 Intended use 39

2 - TRANSPORT

2.1 Packaging 39
2.2 Handling the machine 39
2.3 Storage 39

3 - DESCRIPTION OF MACHINE

3.1 Description of operating cycle 40
3.2 Description of controls (Fig. 01- Fig. 08) 40
3.2.1 Description of control panels (Fig. 06) 40
3.3 Technical data (Fig. 02) 40

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings 41
4.2 Preparation of system for installation 41
4.2.1 Connection to mains electricity 41
4.2.2 Connection to mains water (Fig. 03) 41
4.2.3 Connection to the drain (Fig.03) 42
4.3 Instructions for water softener (Fig. 04) 42
4.4 Equipotential connection (Fig. 05) 42

5 – USE OF MACHINE

5.1 Starting the machine and filling the boiler with water 42
5.2 Heating 42
5.3 Preparation of coffee 42
5.4 Steam supply 43
5.4.1 Automatic steam dispensing 43
5.5 Extracting hot water 43
5.6 Turning off the machine 43
5.7 Display Interface 43
5.7.1 Home Screen 44
5.7.2 Group settings 44
5.7.3 Steam boiler settings 44
5.7.4 User menu 44
5.8 Machine settings 44
5.8.1 Temperatures 45
5.8.2 Clock 45
5.8.3 Language settings 45
5.8.4 Pre-infusion 45
5.8.5 Automatic On/Off 46
5.8.6 Counters 46
5.8.7 Info 46
5.8.8 Cleaning 46
5.9 Programming of doses 46
5.10 Light power-on (optional) 46
5.11 Dispensing coffee in a pot 46
5.12 Group cleaning (MODA DE/DE DISPLAY) 47
5.13 Pressure gauge (Fig. 10) 47

6 - MAINTENANCE

6.1 Safety rules 47
6.2 Cleaning the machine 47
6.3 Hydraulic circuit cleaning 48
6.4 Maintenance and filter change 48
6.5 Correct disposal of the product 49

7 - TROUBLESHOOTING

Problem/ Troubleshooting/Solution / Advice 50

1 - WARNINGS

1.1 General warnings

- **The electric and water systems must be set up by the user, according to the indications in chapter 4 of this "Machine installation" booklet.**
- **The installer cannot, under any circumstances, modify the existing system set up by the user.**
- **The instructions booklet represents an integral part of the machine and must be read carefully by the user before using the machine.**
- **Store the booklet for future consultation.**
- **The machine is delivered without water inside the boiler to avoid possible damage caused by sub-zero temperatures.**
- **Make sure the electric system is earthed.**
- **Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.**
- **Do not use the machine bare foot.**
- **Do not connect the power cable to makeshift extension cords and similar.**
- **Do not disconnect the machine from the power source by pulling on the power cord.**
- **Do not use the machine if the power cable is rolled up.**
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, unless they are under the supervision of a person who is responsible for their safety or they have been instructed in how to use the appliance.**
- **Keep the appliance and the cable out of the reach of children under eight years old.**
- **This appliance should not be used by children under eight years old.**
- **This appliance may be used by children over eight years old.**

- **Children must not play with the appliance.**
- **Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.**
- **To avoid water getting inside the machine, place the cups on the cup warmer with the hollow part facing upwards.**
- **The machine is not intended for outdoor use.**
- **The machine is intended for professional use only.**

1.2 Intended use

The MODA espresso coffee machine is built to make espresso coffee, to produce hot water to make tea, chamomile and other infusions, to produce steam and heat up beverages (milk, hot chocolate, cappuccino, punch, etc.).
This machine was conceived exclusively for the aforesaid uses.

2 - TRANSPORT

2.1 Packaging

The MODA espresso coffee machine, protected with polyurethane foam mouldings, is packaged in a cardboard box with a pallet.

Warnings:
- After removing the machine from the packaging, check that it is intact and that all parts have been supplied.
- The packaging must not be left within reach of children and must be disposed of at appropriate disposal sites.
- If any damage to the machine is detected or if any parts are missing, do not use the machine and immediately notify the local distributor.

2.2 Handling the machine

The espresso coffee machine can be handled with a pallet truck or a forklift.

2.3 Storage

The machine in its proper packaging must be stored in a dry place at a temperature between +5 and +30°C and relative humidity not higher than 70%.
Do not stack more than four boxes on top of each other.

3 - DESCRIPTION OF MACHINE

3.1 Description of operating cycle

The water arriving from the mains through a motor pump, adjusted to a pressure between 9 and 10 bar (0.9 - 1 MPa), passes through a pressure relief valve, adjusted to 12 bar (1.2 MPa), allowing both the boiler and the heat exchanger to be filled. The water in the boiler, heated by a heating element, in turn heats the water in the heat exchanger, which, thanks to a drip riser, is sent to the group in order to brew the coffee by means of an electronically-controlled valve.

3.2 Description of controls (Fig. 01-Fig. 08)

1 Steam valve
2 Hot water valve
3 Coffee dispensing button (4-key version: steam or hot water)
4 Steam wand
4a Automatic steam wand
5 Steam wand
6 Boiler heating activation indicator
7 Filter holder
8 TFT touch screen display
9 Machine power switch
10 Pump and boiler pressure gauge
11 Blind filter
12 1-cup filter
13 2-cup filter
14 Boiler water level indicator
15 Mixed hot water extraction button

3.2.1 Description of control panels (Fig. 06)

A. Single-coffee pre-selection button
C. Double-coffee pre-selection button
E. Continuous dispense/programming button
F. Tea button
G. Automatic steam button

3.3 Technical data (Fig. 02)

The MODA espresso coffee maker is built in 1 to 3 group versions.
The 2-group version is described in this booklet; however, the instructions for use and the layout of the controls are the same for the other versions.
The A-weighted sound pressure level of the coffee machine is less than 70dB.

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		1 Group	1 Group	1 Group
Power supply	V-/Hz	230	230	230
Heating element	W	2025	2025	2025
Nominal power	W	2300	2300	2300
Width "A"	mm	487	487	487
Depth "B"	mm	525	525	525
Height "C"	mm	520	520	520
Net weight	Kg	45	45	45
Gross weight (pallets)	Kg	54	54	54
Water input connector		G 3/8"		
Drain connector		G 3/4"		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		2 Groups	2 Groups	2 Groups
Power supply	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Heating element	W	5020	5020	5020
Nominal power	W	5500	5500	5500
Width "A"	mm	667	667	667
Depth "B"	mm	525	525	525
Height "C"	mm	520	520	520
Net weight	Kg	59	59	59
Gross weight (pallets)	Kg	70	70	70
Water input connector		G 3/8"		
Drain connector		G 3/4"		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		3 Groups	3 Groups	3 Groups
Power supply	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Heating element	W	5020	5020	5020
Nominal power	W	5600	5600	5600
Width "A"	mm	877	877	877
Depth "B"	mm	525	525	525
Height "C"	mm	520	520	520
Net weight	Kg	74	74	74
Gross weight (pallets)	Kg	86	86	86
Water input connector		G 3/8"		
Drain connector		G 3/4"		

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings

Installation must be carried out by qualified personnel, according to the instructions supplied by the manufacturer and in compliance with current laws. The machine must be positioned and installed in a place where use and maintenance are performed exclusively by qualified personnel. The machine can be used in places set up for staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; holiday farm houses; by clients in hotels, motels and other types of accommodation; bed and breakfast settings; etc.

4.2 Preparation of system for installation

Place the machine on a flat, horizontal, even, dry, smooth, sturdy, stable surface positioned at such a height that the cup warming surface is over 150 cm from the ground. Do not use water jets or install in places where water jets are used.
To ensure normal operation, the appliance must be installed in locations where temperatures range between +5°C and +32°C and humidity does not exceed 70%.
If the machine is exposed to temperatures below + 0°C, proceed as follows:
- ensure that the machine has spent 24 hours in a location where the temperature is above +15°C before switching it on.

The machine is electrically powered and requires the following for its operation:
- connection to mains electricity.
- connection to mains water.
- connection to drainage circuit.

4.2.1 Connection to mains electricity

Warnings:
- The connection to the mains must be made by qualified personnel.
- The wiring must be done in compliance with current laws and earthed.

The machine is supplied with a power cord without a plug; for a permanent electrical connection between the appliance and the mains electricity, fit a safety omnipolar switch with a minimum opening between the contacts of overvoltage category III, suitably sized for the load and in compliance with the current regulations in force.

4.2.2 Connection to mains water (Fig. 03)

Make sure that the water supply line is connected to a drinking water network with operating pressure between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa).
If the water network has pressures above 6 bar (0,6 MPa), install a pressure reducer.
Install a water shut-off valve upstream of the machine's connection.
The water inlet pipe (Fig. 03; pos. 1) has a G 3/8" thread.

Warning:
Do not open the screw-on cap and boiler exhaust valve: risk of scalding. Use only the new inlet pipe supplied.

4.2.3 Connection to the drain (Fig.03)

Connect the rubber discharge pipe provided (Fig. 03; pos. 2) to the G 3/4" connector and to a pre-installed open or serviceable drainage siphon.

4.3 Instructions for water softener (Fig. 04)

Connect the machine as indicated in Figure 4.
For use and maintenance, refer to the instructions for the water softener
A – Connect to the water inlet pipe
B – Connect to the mains drinking water

4.4 Equipotential connection (Fig. 05)

This bonding, required by some regulations, avoids electric potential differences between earthed devices installed in the same room. This appliance has a terminal located under the base to connect an external conductor, with a ring terminal to insert between two nuts with a nominal section in compliance with current legislation.

5 – USE OF MACHINE

5.1 Starting the machine and filling the boiler with water

Open the water shut-off valve.
Bring the lever of the omnipolar power switch to the "ON" position.
If you press the switch (Fig. 01; pos. 9) in the "ON" position (light ⏻ on) water filling in the boiler is activated; after 120 seconds of filling, the machine goes into alarm mode, the LEDs on the control panel light up intermittently and water filling in the boiler stops; set the switch to "OFF" (light ⏻ off).

5.2 Heating

When the maximum level is reached, the resistance of the boiler and of the supply groups will be activated.
Wait until the pressure gauge on the display indicates a pressure of 1.2 bar (0.12 MPa) before using the machine.
To make sure that the machine has reached the correct thermal balance between pressure and temperature, open the steam valve (Fig.01; pos. 1) and release the steam into the drip basin 2 or 3 times.

5.3 Preparation of coffee

Warnings:
- Do not remove the filter-holder when the device is on: risk of burns.
- Do not directly touch the metal part of the filter-holder and group: risk of burns.
- Standard doses for filters are 10 grams for one dose and 20 grams for two doses.

1) Remove the filter-holder from the group head.
2) Load the filter-holder with ground coffee, press the coffee taking care not to get the edge of the filter-holder dirty.
3) Start dispensing without the filter-holder for about 2/3 seconds max (GROUP FLUSH).
4) Insert the filter-holder in the group head.
5) Regulate the amount of coffee dispensed by pressing one of the keys

(Fig. 06) based on which dose is required.

For Moda PM, use the switch of each group to activate the coffee cycle. Press the same switch again to stop dispensing the beverage.

To change the programming of doses, follow the instructions indicated in paragraph 5.9 of this booklet.
The machine is pre-configured for continuous output:
1) start dispensing by pressing the continuous output key

2) top dispensing once the desired amount quantity has been reached, by pressing the continuous dispensing key again.

Warning:
The machine has an automatic safety device that stops continuous output after the third consecutive litre.

5.4 Steam supply

1) To prevent the liquid from being sucked back into the boiler, release the steam by turning the knob (Fig. 01; pos. 1).
2) Place the steam wand (Fig. 01; pos. 4) into the container holding the liquid to heat.
3) Turn the steam knob (Fig. 01 pos. 1). The amount of steam dispensed depends on how far the tap is opened: the further the tap is opened, the greater the amount of steam dispensed.
4) Once you have finished dispensing the steam, close the tap, remove the container holding the liquid and immediately clean any residue from the steam wand with a wet cloth.
5) Release the steam (approximately 2/3 seconds) by turning the knob (Fig. 01; pos. 1) to clean the inside of the steam wand as well.

Warning:
Do not touch the steam wand directly because it is hot.

5.4.1 Automatic steam dispensing

(optional)

The machine is also equipped with automatic steam delivery with temperature sensor (Fig. 01; pos. 4a); to activate it, press the button (Fig. 06; pos. G). The liquid will be heated until the set temperature is reached. The flow of steam can be interrupted before it reaches the programmed temperature by pressing the same key again. Keeping the button pressed (Fig. 06; pos. G), the steam operates continuously until the button is released. To prevent liquid from being drawn back into the boiler, release the steam by pressing the button (Fig. 06; pos. G).
To adjust the "texture" of the air bubbles in the liquid to be heated, turn the adjustment screw (closed = small bubbles – open = large bubbles) (Fig. 11), starting from the open position (large bubbles) and gradually reducing the air flow until the desired "texture" is achieved.

To change the temperature setting, follow the instructions in section 5.8 in this manual.
Warning: To prepare a cappuccino, it is recommended to use milk at a temperature of 5°C.

5.5 Extracting hot water

1) Place the container under the hot water wand (Fig. 01; pos. 5).
2) For Moda PM - DE - DE DISPLAY, use the hot water knob (Fig. 01; pos. 2).
3) For Moda PM - DE - DE DISPLAY with mixer, press the hot water dispensing button below.

With the mixer, it is possible to change the water temperature by turning the adjustment screw (closed: MAX hot water - open: mixed) (Fig. 11). Closed screw corresponds to the maximum hot water temperature while opening the screw produces water mixed at the desired temperature.

Warning: Do not touch the spout directly because it is hot.

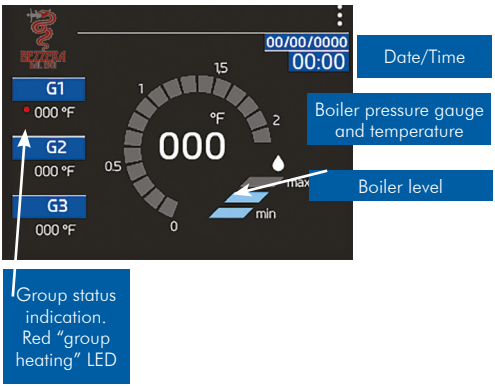
5.6 Turning off the machine

1) Close the water supply tap.
2) Press the switch (Fig. 01; pos. 9) in pos. "OFF" (light ⏻ off).
3) Put the omnipolar power switch in idle position "0".
4) Release the pressure from the steam tap.

5.7 Display Interface

The Moda DE DISPLAY is equipped with a 2.8" touch screen TFT display, which can be used to interface with the machine and adjust certain settings.
When the machine is switched on, the home page appears after a few seconds.

5.7.1 Home Screen



5.7.2 Group settings

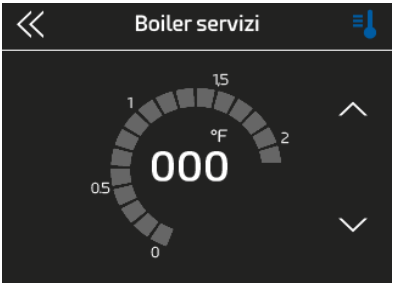
Tapping on the group status indication: G1-G2-G3 (section 5.7.1) opens the group settings screen.

From this screen, it is possible to set the group body temperature using the up and down arrows (+86°C to +96°C).
Repeat this last step for all the machine groups.
From this screen it is also possible to:

- Turn the group heating on or off by tapping the on-off icon

5.7.3 Steam boiler settings

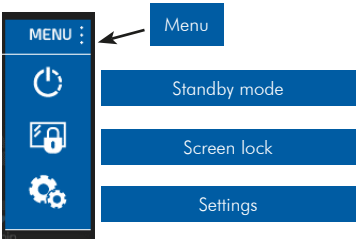
By tapping on the Boiler pressure gauge and temperature area (see section 5.7.1), the operator can access the boiler settings screen.



Tapping on the up arrow increases the boiler temperature. Vice versa, if the down key is tapped, the boiler temperature decreases.
The boiler temperature can be adjusted within a range between +110 to 130°C.

5.7.4 User menu

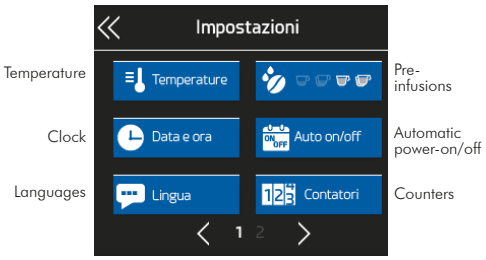
By tapping the three dots at the top right of the home screen (see section 5.7.1), the operator can access the following drop-down menu.

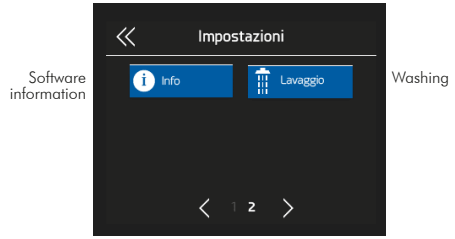


- in standby mode, it is possible to set ECO mode (the machine maintains the boiler level and temperature at 60°C) or OFF (the entire machine operation is disabled)
- Screen lock allows the display to be locked for 10 seconds (for cleaning operations)
- selecting Settings opens the settings menu

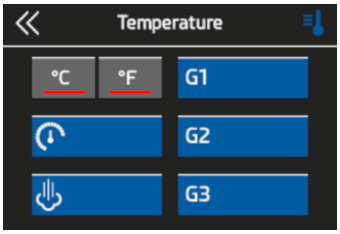
5.8 Machine settings

By pressing the Settings button, the operator can access the following screens.
To switch between the two settings menu screens, use the arrows at the bottom.





5.8.1 Temperatures



By pressing the Temperatures button, the operator can select the unit of temperature by touching the desired scale (Celsius or Fahrenheit) and adjust the group and service boiler temperatures.
Using the icon at the bottom left, the operator can also set the automatic steam temperature (option available on Moda DE DISPLAY + automatic steam).

5.8.2 Clock

Pressing the Date and Time button, it is possible to set the date and time.

5.8.3 Language settings

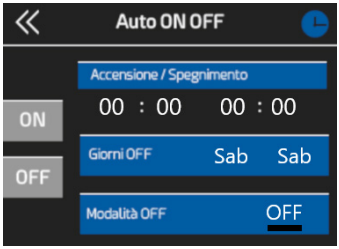
Tapping the languages key, it is possible to select one of the available languages.

5.8.4 Pre-infusion

By accessing the pre-infusion settings it is possible to set the on and off time of the EV group for each single dose, thus obtaining the pre-infusion in the desired manner.

To activate pre-infusion, select the ON key and set the desired time. To disable pre-infusion, select the OFF key and set the desired time. In both cases, use the two side arrows.

5.8.5 Automatic On/Off

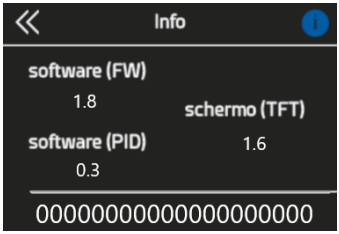


By pressing the ON/OFF buttons, the operator can enable or disable the machine's automatic on/off settings. It is possible to set the time and day to switch the machine on and off, the day to switch the machine off, and the mode (ECO or OFF)

5.8.6 Counters

By pressing the counters button, the operator can view the counters for the doses dispensed.

5.8.7 Info



By pressing the Info button, the operator can check the software version in use and the serial number of the electronic control unit.

5.8.8 Cleaning

By pressing the cleaning button, the operator can set the time for the automatic cleaning of the groups.

5.9 Programming of doses

To adjust the doses of the MODA DE machine, do the following:
press the continuous dispensing/programming/ Stop key: hold it pressed until the relevant light starts flashing, signalling (the machine must not supply water) the beginning of the programming function which lasts 4 seconds if a key to program is not pressed.
Activate the dispensing of any key on the push-button panel (Fig 06-13; pos. A-C-E) to start programming which will be memorised when the button is pressed again to stop dispensing. Repeat these procedures for all keys to programme the desired doses.
By programming the first group on the left, the settings will be automatically transmitted to the other groups. To carry out different programming between one group and another, programme them individually

5.10 Light power-on (optional)

The MODA espresso coffee maker is equipped with a front lighting device.
To turn the lights on, press the switch (Fig. 01; pos. 2) located under the base.

5.11 Dispensing coffee in a pot

Coffee can be dispensed directly into a pot or tall cup.
To perform this procedure, remove the base grille, as shown in Fig. 09, then position the cup and pour

5.12 Group cleaning (MODA DE/DE DISPLAY)

When pressing and holding down the key (Fig, 06; pos. E) press the button (Fig. 06; pos. A) to activate the group washing program (short wash); when pressing and holding down the key (Fig. 06; pos. E) press the button (Fig. 06; pos. A) to activate the group washing program (long wash) to be activated only after inserting the filter holder with the blind filter supplied. To stop the program, press any key. This program must be used to clean the hydraulic circuit of the group, as described in chapter 6.2 in daily cleaning.

5.13 Pressure gauge (Fig. 10)

The machine is fitted with a double-scale analogue pressure gauge that can be used to check the pressure exerted by the pump during dispensing. With the pump stopped, the pressure gauge indicates the mains pressure. Lastly, the pressure gauge indicates the boiler pressure.

6 - MAINTENANCE

Follow the maintenance instructions indicated below to operate the machine correctly.

6.1 Safety rules

Do not clean the machine with jets of water. Do not immerse the machine in water when cleaning. If the machine malfunctions, do not attempt to repair it yourself and immediately contact technical support.
If the power cord is damaged, do not replace it yourself. Perform the safety measures below and contact the technical support.
Machine safety measures:
for any maintenance work and/or faults and cleaning operations: place the omnipolar mains switch in the idle "0" position and/or disconnect the mains plug. Close the mains water supply and, if present, close the mains gas supply.
Do any cleaning/maintenance work when the machine is cold and wear protective gloves.

Conditions for best machine operation:

- The room temperature must be between +5°C and +32°C. If the machine has been exposed to sub-zero temperatures, follow the instructions given below:
  Ensure that the machine has been in a place where the temperature is higher than +15°C for 24 hours before turning it on.
- The mains water pressure must be between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa). The pressure is also indicated on the pump pressure gauge (Fig. 10) with the scale 0-15 bar (0 - 1.5 MPa).

6.2 Cleaning the machine

Warnings:
For the best results and in compliance with current regulations, change the water in the boiler and pipes when starting the machine every day.

This advice is for indication purposes only: maintenance and cleaning schedules depend on the use of the machine.

After each use

1) Clean the steam wand.
2) Clean the filter-holder and filters.

Daily

1) Clean the cup rack and drip tray.
2) Clean the bodies.
3) Clean the group's gasket with the supplied brush (Fig. 07).
4) Run automatic washing.
5) Immerse the filter-holders and filters in boiling water for a few minutes to dissolve any coffee oils and use a cloth or sponge to remove it.

For washing and cleaning, do not use solvents, detergents or abrasive sponges. Only use specific products for coffee machines. Wash the bodywork using a cloth soaked in water and/or neutral detergent, taking care to dry the surface well before reconnecting the machine to the mains electricity. Use water to wash the cup rack and the drip tray.

6.3 Hydraulic circuit cleaning

Once the hydraulic/electrical installation has been completed, carry out a complete rinsing cycle following the operations described in points A and/or B.

Warnings:
for use of the machine controls (valves, dispensing group, switches, etc.) refer to the relative sections contained in this manual.
The introduction into the tank of chemicals, descaling agents, vinegar and/or even citric acid, even if diluted, compromises the life of the machine components. Any product used that is not fresh water will automatically void any warranty.
Use ideal hardness drinking water, in French degrees approximately 6°F; never use hot water.

A - Upon initial ignition or after a prolonged period of inactivity of the machine (approximately 7 days)

1) Machine power-on, boiler water supply and heating as described in sections 5.1 and 5.2 in the machine instruction manual.
2) Wait 12 hours.
3) Dispense for at least 30 seconds with the filter holder connected but without any coffee to flush the water in the exchanger.
4) Switch off the machine and, using the water and steam tap, completely drain the water from the boiler into a heat-resistant container with a capacity of at least 1 litre.

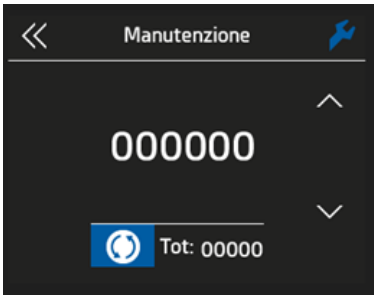
B - After a stop of at least 4 hours

1) Dispense water from the respective tap for 5 seconds.
2) Dispense with the filter-holder connected but without coffee for at least 15 seconds.

6.4 Maintenance and filter change

The MODA espresso coffee machine allows for an automatic reminder to be set, notifying the user when routine machine maintenance is needed and/or when to replace or regenerate the water filter (not supplied with the machine).
To set up these counters proceed as follows:
1) Open the drop-down menu
2) Open the settings
3) Scroll with the side arrows until reaching "maintenance" or "water filters"
4) Tap the relative icon
5) Set the number of dispensing operations or litres desired to activate the prompt

Warning:
To disable the prompts, set them to zero.



6.5 Correct disposal of the product

(electric and electronic waste)
(Applicable in the countries of the European Union and in those with waste sorting systems)

The label affixed on the product and on the documents indicates that the product must be disposed of with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid any damages to the environment or health caused by improper waste disposal, the user must separate this product from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Domestic users should contact the reseller from whom they purchased the product or the relevant office in their area to obtain all information about waste sorting and recycling of this type of product.
Corporate users should contact their supplier to check the terms and conditions of the purchase agreement.
This product must not be disposed of with other industrial waste.

7 - TROUBLESHOOTING

Problem	Troubleshooting/Solution	Advice
No steam output from the wand	The tip of the steam wand is clogged; unclog it with needle. This problem is caused by the way the spout is inserted into the milk.	Clean the steam spout after each use.
Leaks from filter holder	Possible causes: 1 -The group head gasket is worn or encrusted. 2 -The filter holder is incorrectly inserted in the group.	Clean it using the brush supplied. Should the problem occur again, call a specialised technician
Difficulty in inserting the filter holder on the group head	The problem can be caused by an excessive dose of coffee in the filter holder.	Decrease the quantity of coffee in the filter holder.
Incorrect position of the filter holder once inserted in the group	Once inserted on the group, the handle of the filter holder has shifted to the right. The group head gasket is worn.	Call a specialised technician to replace the group head gasket.
The flow of coffee is scarce	The coffee is dispensed drop by drop, the output time is too long and the quality of it is not good, the cream is dark. Possible causes: 1 -The coffee is ground too finely. 2 -The coffee has been pressed too firmly in the filter holder. 3 -The dose in the filter holder is excessive. 4 -The group shower head is clogged. 5 -The filter holder filter basket is clogged. 6 -The pressure delivered by the pump is low (< 9 bar - 0.9 MPa), or is not working.	In cases 1-2-3, the problem can be solved by adjusting the grinding and/or dosing. In cases 4-6, contact a technician. In case 5, clean or replace the filter.

Problem	Troubleshooting/Solution	Advice
The flow of coffee is excessive	The coffee is dispensed too quickly and the cream is lighter than usual. Possible causes: 1 -The coffee is ground too coarsely. 2 -The coffee in the filter holder has not been pressed firmly enough. 3 -The dose in the filter holder is too small. 4 -The pump pressure is too high (> 10 bar - 1 MPa).	In cases 1-2-3, adjust the grinding and/or dosing of coffee. In case 4, contact a technician.
The coffee dispensed is too cold	Possible causes: 1 -The cups are cold. 2 -The filter holders are cold. 3 -The coffee is ground too finely. 4 -The machine water circuit is dirty (limescale). 5- The boiler pressure is lower than 0.8 bar (0.08 MPa). 6 -The group is cold.	In case 1, use the cup warmers. In case 2, keep the filter holder mounted on the group. In case 3, adjust the grinding of the coffee. In cases 4-5-6, call a specialised technician.
The coffee dispensed is tepid	The coffee dispensed is tepid even if the pressure is normal, between 1 and 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa). In this case, the pressure detected is false.	Call a specialised technician to check the bleed valve. Meanwhile, to use the machine, open the steam tap (Fig. 01; pos. 1), the boiler pressure will drop to zero, which will cause the heating element to engage and the temperature to rise. Perform this operation daily when turning on the machine.
The coffee dispensed is too hot	Possible causes: 1 -The boiler pressure is higher than 1.3 bar (0.13 MPa). 2 -The machine is covered by something that prevents it from cooling. 3 -The machine was installed in a position that does not allow air circulation.	In case 1, call a specialised technician. In the cases 2-3, reset the machine cooling conditions.

INDEX

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Mises en garde générales 54
1.2 Utilisation prévue 55

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage 55
2.2 Manutention de la machine 55
2.3 Stockage 55

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement 56
3.2 Description des commandes (Fig. 01- Fig. 08) 56
3.2.1 Description des panneaux de commande (Fig. 06) 56
3.3 Données techniques (Fig. 02) 56

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements 57
4.2 Préparation de la machine pour l'installation 57
4.2.1 Raccordement au réseau électrique 57
4.2.2 Raccordement au réseau d'eau (Fig. 03) 57
4.2.3 Raccordement à l'évacuation (Fig.03) 58
4.3 Instructions concernant l'adoucisseur (Fig. 04) 58
4.4 Branchement équipotentiel (Fig. 05) 58

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Allumage de la machine et remplissage de l'eau dans la chaudière 58
5.2 Chauffage 58
5.3 Préparation du café 58
5.4 Distribution de vapeur 59
5.4.1 Distribution de vapeur automatique 59
5.5 Prélèvement d'eau chaude 59
5.6 Extinction de la machine 59
5.7 Interface Afficheur 59
5.7.1 Page d'accueil 60
5.7.2 Programmations groupe 60
5.7.3 Programmations chaudière vapeur 60
5.7.4 Menu utilisateur 60
5.8 Programmations machine 60
5.8.1 Températures 61
5.8.2 Horloge 61
5.8.3 Choix de la langue 61
5.8.4 Pré-infusion 61
5.8.5 Allumage et extinction automatique 62
5.8.6 Compteurs 62
5.8.7 Infos 62
5.8.8 Lavage 62
5.9 Programmation des doses 62
5.10 Allumage des lumières (en option) 62
5.11 Distribution du café dans une carafe 62
5.12 Lavage des groupes (MODA DE/DE DISPLAY) 63
5.13 Manomètre (Fig. 10) 63

6 - MAINTENANCE

6.1 Consignes de sécurité..... 63
6.2 Nettoyage de la machine..... 63
6.3 Nettoyage du circuit hydrique..... 64
6.4 Maintenance et remplacement du filtre 64
6.5 Élimination correcte du produit..... 65

7 - DÉPANNAGE

Problème/ Diagnostic/Solution/ Conseils 66

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Mises en garde générales

- **L'installation électrique et l'installation hydraulique doivent être préparées par l'utilisateur conformément aux indications du chapitre 4 de ce manuel « Installation de la machine ».**
- **L'installateur ne peut en aucun cas modifier l'installation préexistante réalisée par l'utilisateur.**
- **Ce manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant la mise en service de la machine.**
- **Conserver le manuel pour toute future consultation.**
- **La machine est livrée sans eau dans la chaudière afin d'éviter tout dommage possible à cause du gel.**
- **Effectuer correctement la mise à la terre du circuit électrique.**
- **Ne pas toucher la machine avec les mains et les pieds humides et/ou mouillés.**
- **Ne pas utiliser la machine avec les pieds nus.**
- **Ne pas brancher le cordon d'alimentation électrique à des rallonges non protégées et similaires.**
- **Ne pas débrancher la machine de la ligne électrique en tirant le cordon d'alimentation.**
- **Ne pas faire fonctionner la machine avec le cordon d'alimentation enroulé.**
- **L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou ayant une expérience et/ou des compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne**

soient instruites sur l'utilisation de l'appareil.

- **Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- **Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.**
- **Pour éviter toute infiltration d'eau à l'intérieur de la machine, remettre les tasses sur le chauffe-tasses avec la partie creuse tournée vers le haut.**
- **La machine n'est pas destinée à être utilisée à ciel ouvert.**
- **La machine est exclusivement destinée à un usage professionnel**

1.2 Utilisation prévue

La machine à café expresso MODA a été fabriquée dans le but d'effectuer la distribution de café expresso, de produire de l'eau chaude pour la réalisation de thés, camomilles et autres infusions, de produire de la vapeur et de chauffer des boissons (lait, chocolat, cappuccino, punch, etc.).
Cette machine a été conçue uniquement et exclusivement pour les usages indiqués ci-dessus.

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine à café expresso MODA, protégée par des formes de polyuréthane expansé, est emballée dans des boîtes en carton sur une palette.

Avertissements :
- *Après avoir déballé la machine, s'assurer que celle-ci est parfaitement intacte et que la fourniture est complète.*
- *Les emballages ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et doivent être éliminés dans les centres de collecte appropriés.*
- *En cas de dommages sur la machine ou d'absence de pièces, ne pas utiliser la machine et avertir immédiatement le distributeur le plus proche.*

2.2 Manutention de la machine

La machine à café expresso peut être déplacée au moyen d'un transpalette ou d'un chariot élévateur.

2.3 Stockage

La machine correctement emballée doit être stockée dans un endroit sec, dont la température est comprise entre +5 et +30 °C et l'humidité relative non supérieure à 70 %.
Une superposition maximale de quatre boîtes est admise.

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

L'eau du réseau, par l'intermédiaire d'une motopompe réglée à une pression comprise entre 9 et 10 bar (0,9 - 1 MPa), passe à travers une vanne de surpression réglée à 12 bar (1,2 MPa) permettant le remplissage de la chaudière et de l'échangeur. L'eau de la chaudière, chauffée par une résistance, chauffe à son tour l'eau dans l'échangeur, à partir duquel elle est envoyée vers le groupe au moyen d'un tube d'aspiration, et, une vanne commandée électriquement en permet le passage pour l'infusion du café.

3.2 Description des commandes (Fig. 01-Fig. 08)

1 Robinet de vapeur
2 Robinet d'eau chaude
3 Touches pour la distribution du café (version 4 touches : vapeur ou eau chaude)
4 Buse vapeur
4a Lance vapeur automatique
5 Buse eau
6 Indicateur d'activation du chauffage de la chaudière
7 Porte filtre
8 Écran tactile TFT
9 Bouton d'allumage de la machine
10 Manomètre pression pompe et chaudière
11 Filtre borgne
12 Filtre 1 tasse
13 Filtre 2 tasses
14 Indicateur de niveau d'eau chaude
15 Bouton prélèvement eau chaude mitigée

3.2.1 Description des panneaux de commande (Fig. 06)

A. Touche présélection café simple
C. Touche présélection café double
E. Touche distribution continue-programmation
F. Touche thé
G. Touche vapeur automatique

3.3 Données techniques (Fig. 02)

La machine à café expresso MODA est construite dans les versions de 1 à 3 groupes.
Ce manuel décrit la version à 2 groupes ; toutefois, les instructions d'utilisation et la disposition des commandes sont également valables pour les autres versions.
Le niveau de pression acoustique pondéré A de la machine est inférieur à 70dB.

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		1 Groupe	1 Groupe	1 Groupe
Alimentation	V-/Hz	230	230	230
Résistance	W	2025	2025	2025
Puissance Installée	W	2300	2300	2300
Largeur « A »	mm	487	487	487
Profondeur « B »	mm	525	525	525
Hauteur « C »	mm	520	520	520
Poids net	Kg	45	45	45
Poids brut (palettes)	Kg	54	54	54
Raccord chargement		G 3/8″		
Raccord évacuation		G 3/4″		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		2 Groupes	2 Groupes	2 Groupes
Alimentation	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Résistance	W	5020	5020	5020
Puissance Installée	W	5500	5500	5500
Largeur « A »	mm	667	667	667
Profondeur « B »	mm	525	525	525
Hauteur « C »	mm	520	520	520
Poids net	Kg	59	59	59
Poids brut (palettes)	Kg	70	70	70
Raccord chargement		G 3/8″		
Raccord évacuation		G 3/4″		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		3 Groupes	3 Groupes	3 Groupes
Alimentation	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Résistance	W	5020	5020	5020
Puissance Installée	W	5600	5600	5600
Largeur « A »	mm	877	877	877
Profondeur « B »	mm	525	525	525
Hauteur « C »	mm	520	520	520
Poids net	Kg	74	74	74
Poids brut (palettes)	Kg	86	86	86
Raccord chargement		G 3/8"		
Raccord évacuation		G 3/4"		

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le constructeur et aux Lois en vigueur.
La machine doit être placée et installée dans un lieu où l'utilisation et l'entretien ne seront effectués que par un personnel qualifié. Il est possible d'utiliser la machine dans des lieux aménagés comme les espaces cuisine dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ; gîtes ruraux, par les clients des hôtels, des motels et autres bâtiments de type résidentiel ; dans les chambres d'hôtes, etc.

4.2 Préparation de la machine pour l'installation

Placer la machine sur un plan horizontal bien nivelé, sec, lisse, robuste, stable, placé de manière à ce que le chauffe-tasses se trouve à plus de 150 cm du sol. Ne pas utiliser de jets d'eau, ni installer dans des lieux où des jets d'eau sont utilisés.
Pour garantir le fonctionnement normal, la machine doit être installée dans des lieux où la température est comprise entre +5°C et +32°C et l'humidité ne dépasse pas les 70%.
Si la machine est exposée à des températures inférieures à 0 °C, agir de la manière suivante :
- s'assurer que la machine a passé 24 heures dans un lieu où la température est supérieure à + 15°C avant de l'allumer.

La machine est alimentée par électricité et son fonctionnement exige :
- raccordement au réseau électrique.
- raccordement au réseau d'eau.
- raccordement au circuit d'évacuation.

4.2.1 Raccordement au réseau électrique

Avertissements :
- *Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié.*
- *L'installation doit être réalisée conformément aux lois en vigueur et dotée d'une mise à la terre.*

La machine est dotée d'un cordon d'alimentation dépourvu de fiche ; lors du branchement permanent au réseau, interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire de protection avec ouverture minimale entre les contacts de la catégorie de surtension III, dimensionné en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur.

4.2.2 Raccordement au réseau d'eau
(Fig. 03)

S'assurer que la ligne d'alimentation en eau soit raccordée à un réseau d'eau potable ayant une pression de service comprise entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 MPa).
Si la pression du réseau d'eau est supérieure à 6 bar (0,6 MPa), installer un réducteur de pression.
Installer un robinet d'arrêt d'eau en amont du raccord de la machine.
Le tuyau de chargement de l'eau (Fig. 03 ; pos. 1) est fourni avec un filetage G 3/8".

Avertissement :
Ne jamais ouvrir le bouchon fileté et le robinet d'évacuation de la chaudière ; risque de brûlures. Utiliser exclusivement le tuyau de chargement neuf fourni.

4.2.3 Raccordement à l'évacuation (Fig.03)

Connecter le tuyau d'évacuation en caoutchouc (Fig. 03 ; pos. 2) fourni, au raccord de G 3/4" et à une évacuation à siphon ouvert ou pouvant être inspecté, préalablement installé.

4.3 Instructions concernant l'adoucisseur (Fig. 04)

Préparer le raccordement de la machine comme spécifié en Figure 4.
Pour l'utilisation et l'entretien, consulter les instructions relatives à l'adoucisseur
A - Connecter au raccord de chargement de l'eau
B - Connecter au réseau d'eau potable

4.4 Branchement équipotentiel (Fig. 05)

Ce branchement, prévu par certaines normes, sert à éviter les différences de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans le même local. Cet appareil est doté d'une borne placée sous la base pour le branchement d'un conducteur externe, avec cosse à œil à insérer entre les deux écrous, ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur.

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Allumage de la machine et remplissage de l'eau dans la chaudière

Ouvrir le robinet d'arrêt d'eau.
Mettre le levier du disjoncteur omnipolaire du réseau électrique, sur la position de marche (ON).
En mettant l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 9) en position « ON » (voyant ⏻ allumé) le chargement de l'eau dans la chaudière est activé ; au bout de 120 secondes de chargement, la machine se met en alarme, les voyants situés sur le clavier s'illuminent par intermittence et le chargement de l'eau dans la chaudière s'interrompt ; replacer l'interrupteur en position « OFF » (voyant ⏻ éteint).

5.2 Chauffage

Quand le niveau maximum est atteint, la résistance de la chaudière et des groupes de distribution démarrent.
Attendre que le manomètre visualisé sur l'afficheur indique une pression de 1,2 bar (0,12 MPa) avant d'utiliser la machine.
Pour s'assurer que la machine ait atteint l'équilibre thermique correct entre pression et température, ouvrir le robinet vapeur (Fig.01 ; pos. 1) et décharger 2 ou 3 fois la vapeur dans le bac d'évacuation.

5.3 Préparation du café

Avertissements :
- Ne pas enlever le porte-filtre quand l'appareil est en marche : risque de brûlures.
- Ne pas toucher directement la partie métallique du porte-filtre et du groupe : risque de brûlures.
- Les doses standards pour les filtres sont de 10 grammes pour une dose et de 20 grammes pour deux doses.

1) Enlever le porte-filtre du groupe de distribution.
2) Remplir le porte-filtre de café moulu, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
3) Lancer une distribution sans porte-filtre pendant environ 2/3 secondes max (GROUPE RINÇAGE).
4) Remettre le porte-filtre dans son logement.
5) Agir sur la commande de distribution du café en appuyant sur l'une des touches

(Fig. 06) en fonction de la dose à distribuer.

Pour Moda PM, agir sur l'interrupteur de chaque groupe pour activer le cycle café. Rappuyer dessus pour arrêter la distribution de la boisson.

Pour modifier la programmation des doses, suivre les instructions figurant dans le paragraphe 5.9 de ce manuel.
La machine est également prévue pour la distribution continue :
1) démarrer la distribution en appuyant sur la touche de fourniture continue

2) arrêter la distribution lorsque la quantité souhaitée est obtenue, en appuyant de nouveau sur le bouton de distribution continue.

Avertissement :
La machine est dotée d'un dispositif de sécurité automatique qui arrête la distribution continue après le troisième litre consécutif.

5.4 Distribution de vapeur

1) Pour éviter l'aspiration de liquide vers la chaudière, évacuer la vapeur en agissant sur la poignée du robinet (Fig. 01 ; pos. 1).
2) Introduire la buse vapeur (Fig. 01 ; pos. 4) dans le récipient contenant le liquide à chauffer.
3) Tourner la poignée du robinet vapeur (Fig. 01 pos. 1). La quantité de vapeur distribuée est proportionnelle à l'ouverture du robinet ; plus le robinet est ouvert, plus la quantité de vapeur distribuée est importante.
4) A la fin de la distribution de vapeur, fermer le robinet, enlever le récipient contenant le liquide, et nettoyer immédiatement la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer les résidus du liquide chauffé.
5) Vider la vapeur résiduelle (environ 2/3 secondes) en agissant sur la poignée du robinet (Fig.01 ; pos. 1) pour effectuer le nettoyage interne du tuyau.

Avertissement :
Ne pas toucher directement la buse vapeur : risque de brûlure.

5.4.1 Distribution de vapeur automatique

(en option)
La machine est également équipée d'une buse vapeur automatique avec une sonde de température (Fig. 01 ; pos. 4a) ; pour l'activer, appuyer sur la touche (Fig. 06 ; pos. G). Le chauffage du liquide se produira jusqu'à ce que la température définie soit atteinte. Il est possible d'interrompre le flux de vapeur avant que la température programmée ne soit atteinte, en appuyant sur le même bouton. Appuyer et maintenir la touche (Fig. 06 ; pos. G) pour avoir le fonctionnement en continu de la vapeur jusqu'à son relâchement.
Pour éviter que du liquide ne soit aspiré dans la chaudière, décharger la vapeur en appuyant sur la touche (Fig. 06 ; pos. G).
Pour varier la « texture » des bulles d'air présentes dans le liquide à chauffer, agir sur la vis de réglage (fermée petites bulles - ouverte grosses bulles) (Fig. 11) en partant de la condition ouverte (grandes bulles) et en réduisant progressivement le débit d'air jusqu'à l'obtention de la « texture » souhaitée.
Pour varier la programmation de la température suivre les instructions figurant dans le paragraphe 5.8 de ce manuel.
Avertissement : Pour préparer un cappuccino, il est conseillé d'utiliser du lait à la température de 5 °C.

5.5 Prélèvement d'eau chaude

1) Placer le récipient pour l'eau sous le distributeur (Fig. 01 ; pos. 5).
2) Pour Moda PM - DE - DE DISPLAY agir sur la poignée de l'eau chaude (Fig.01 pos.2)
3) Pour Moda PM -DE - DE DISPLAY doté d'un mitigeur, appuyer sur la touche ci-dessous pour distribuer de l'eau chaude.

Avec le mitigeur il est possible de varier la température de l'eau en agissant sur la vis de réglage (fermée eau chaude MAX - ouverte mitigée) (Fig. 11). La vis fermée correspond à la température maximum de l'eau chaude alors qu'en ouvrant la vis, on obtient de l'eau mitigée à la température désirée.

Avertissement : Ne pas toucher directement le distributeur : risque de brûlure.

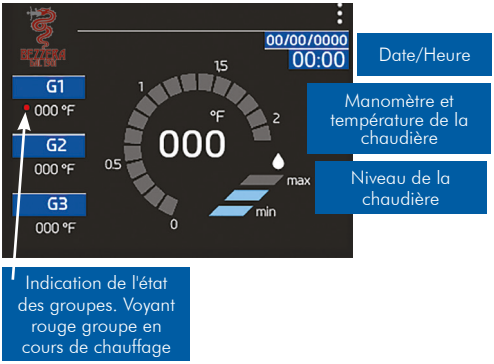
5.6 Extinction de la machine

1) Fermer le robinet d'arrêt d'eau.
2) Mettre l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 9) sur. « OFF » (voyant ⏻ éteint).
3) Mettre l'interrupteur du disjoncteur multipolaire du réseau électrique en position de repos « 0 ».
4) Evacuer la pression du robinet vapeur.

5.7 Interface Afficheur

La Moda DE DISPLAY est équipée d'un écran TFT tactile de 2.8" qui permet d'interagir avec la machine et de configurer quelques réglages.
La page d'accueil s'affiche automatiquement quelques secondes après l'allumage de la machine.

5.7.1 Page d'accueil



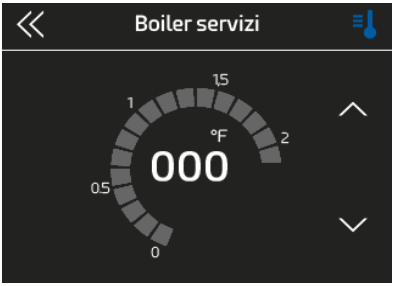
5.7.2 Programmations groupe

En appuyant sur les indications d'état du groupe : G1-G2-G3 (paragraphe 5.7.1), on accède à la page de réglages du groupe.

Cette page permet de régler la température du corps du groupe en agissant sur les flèches haut et bas (+86 °C à +96 °C).
Répéter cette dernière opération pour tous les groupes de la machine.
Il est possible aussi, à partir de cette page, de :
- Allumer ou éteindre le chauffage du groupe en appuyant sur l'icône on-off

5.7.3 Programmations chaudière vapeur

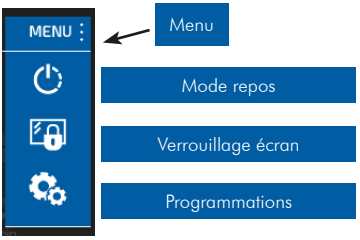
Si l'on appuie sur Manomètre et température chaudière (paragraphe 5.7.1), on accède à la page paramètres chaudière.



Si l'on appuie sur la flèche haut, la température de la chaudière augmente. À l'inverse, si l'on appuie sur la flèche bas, la température de la chaudière diminue.
La température de la chaudière est réglable dans une fourchette comprise entre +110 et 130 °C.

5.7.4 Menu utilisateur

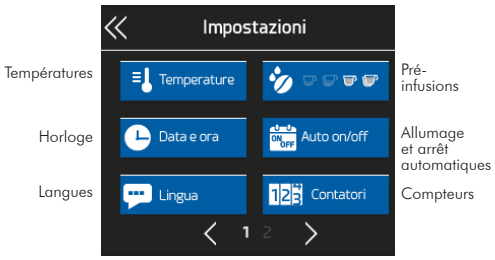
Si l'on appuie sur les trois petits points en haut à droite présents sur la page d'accueil (paragraphe 5.7.1) on accède aux menus déroulants suivants.

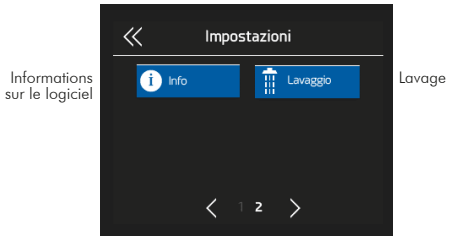


- en mode repos il est possible de définir le mode ECO (la machine maintient le niveau et la température de la chaudière à 60°C) ou OFF (tout le fonctionnement de la machine est inhibé)
- Verrouillage écran permet de verrouiller l'écran pendant 10 secondes (pour l'opération de nettoyage)
- Réglages permet d'accéder au menu réglages

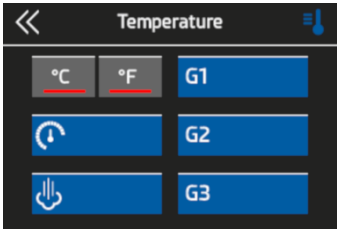
5.8 Programmations machine

La touche paramètres permet d'accéder aux écrans suivants.
Pour se déplacer d'une vidéo à l'autre du menu réglages, utiliser les flèches du bas.





5.8.1 Températures



La touche températures permet de choisir l'unité de mesure de la température en appuyant sur l'indication de l'échelle souhaitée (Celsius ou Fahrenheit) et les températures de groupes et de la chaudière services.
L'icône en bas à gauche permet de sélectionner : la température de vapeur automatique (option présente sur Moda DE display+vapeur automatique).

5.8.2 Horloge

La touche date et heure permet de régler la date et l'heure.

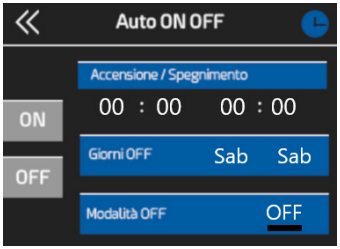
5.8.3 Choix de la langue

La touche langues permet de choisir parmi l'une des langues disponibles.

5.8.4 Pré-infusion

E accédant aux programmations de pré-infusion, il est possible de configurer le temps de démarrage et d'arrêt de l'électrovanne du groupe pour chaque dose, en réalisant ainsi la pré-infusion comme on le désire.
Pour activer la pré-infusion, sélectionner la touche ON et régler le temps souhaité. Pour désactiver la pré-infusion, sélectionner la touche OFF et régler le temps souhaité. Dans les deux cas, agir sur les deux flèches latérales.

5.8.5 Allumage et extinction automatique

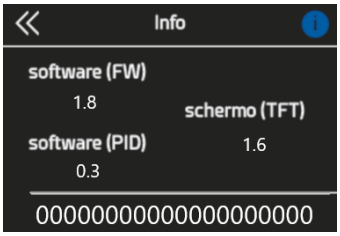


Les touches ON/OFF permettent d'activer ou de désactiver les réglages d'allumage et d'extinction de la machine. Il est possible de régler l'heure et le jour d'allumage et d'extinction et le mode (ECO-OFF)

5.8.6 Compteurs

La touche compteurs permet de voir les compteurs des doses distribuées.

5.8.7 Infos



La touche infos permet de détecter la version du logiciel utilisé et le numéro de série de l'unité de contrôle électronique.

5.8.8 Lavage

La touche lavage permet de régler l'heure pour le lavage automatique des groupes.

5.9 Programmation des doses

Pour régler les doses sur les machines MODA DE, agir comme suit :
appuyer sur la touche de distribution continue/ programmation/arrêt : la maintenir enfoncée jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à s'allumer par intermittence pour signaler (la machine ne doit pas distribuer d'eau) le démarrage de la fonction de programmation qui a une durée de 4 secondes si aucun bouton à programmer n'est enfoncé.
Activer la distribution de n'importe quelle touche du panneau de commande (Fig 06-13 ; pos. A-C-E) pour commencer la programmation qui sera mémorisée en sélectionnant de nouveau la touche pour arrêter la distribution. Répéter cette opération pour tous les boutons afin de programmer les doses souhaitées.
En programmant le premier groupe de gauche, la programmation se transmet automatiquement aux autres groupes. Pour une programmation différente entre les groupes, il faudra les programmer individuellement

5.10 Allumage des lumières (en option)

La machine à expresso MODA est dotée d'un dispositif d'éclairage avant.
Pour activer l'éclairage, appuyer sur l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 2) placé sous la base.

5.11 Distribution du café dans une carafe

Il est possible de distribuer le café directement dans une carafe ou dans une grande tasse.

Pour réaliser cette opération, enlever la grille d'appui de la façon indiquée en Fig. 09, et positionner ensuite la tasse et distribuer

5.12 Lavage des groupes (MODA DE/DE DISPLAY)

En maintenant le bouton (Fig. 06 ; pos. E) appuyer sur la touche (Fig. 06 ; pos. A), le programme de lavage des groupes (lavage court) s'activera ; en maintenant la touche enfoncée (Fig. 06 ; pos. E) appuyer sur la touche (Fig. 06 ; pos. A), le programme de lavage des groupes démarrera (lavage long) à activer uniquement après avoir monté le porte-filtre avec le filtre borgne fourni. Pour interrompre le programme, appuyer sur n'importe quel bouton.
Ce programme doit être utilisé pour nettoyer le circuit hydraulique du groupe, comme décrit dans le chapitre 6.2 dans les nettoyages quotidiens.

5.13 Manomètre (Fig. 10)

La machine est dotée d'un manomètre analogique à double échelle permettant de contrôler la pression exercée par la pompe au cours de la distribution. Quand la pompe est fermée, le manomètre indique la pression de réseau. Enfin, le manomètre indique la pression dans la chaudière.

6 - MAINTENANCE

Pour permettre le fonctionnement correct de la machine, suivre les instructions de maintenance indiquées ci-après.

6.1 Consignes de sécurité

Ne pas soumettre la machine aux jets d'eau. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour son nettoyage.
En cas de dysfonctionnement de la machine, éviter toute tentative de réparation autonome et contacter immédiatement le service d'assistance technique.
En cas d'endommagement du cordon d'alimentation électrique, éviter absolument de le remplacer de manière autonome : réaliser les opérations de Mise en sécurité de la machine et contacter le service d'assistance technique.
Mise en sécurité de la machine :
pour les opérations de maintenance et/ou des dysfonctionnements et le nettoyage : mettre le levier du disjoncteur omnipolaire du secteur électrique en position de repos sur « 0 », et/ou débrancher la fiche de branchement au secteur électrique ; fermer le robinet d'arrêt de l'eau primaire et, si présent, fermer le robinet d'arrêt du circuit de gaz. Effectuer le nettoyage.la maintenance avec la machine froide, en portant des gants de protection pour les mains.

Condition pour gérer l'appareil de la meilleure façon possible :

- La température ambiante doit être comprise entre +5 °C et +32 °C. Si la machine a été exposée à des températures inférieures à 0 °C, agir comme suit :
  S'assurer que la machine ait passé 24 heures dans un lieu où la température est supérieure à +15°C avant de procéder à l'allumage.
- la pression de l'eau primaire doit être comprise entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 MPa). La pression est également visible par l'intermédiaire du manomètre de la pompe (Fig. 10) qui présente une échelle de 0-15 bar (0- 1,5 MPa).

6.2 Nettoyage de la machine

Avertissements :
Pour une meilleure qualité du produit et conformément aux normes en vigueur, effectuer le changement de l'eau contenue dans la chaudière et dans les circuits lors de l'allumage quotidien de la machine.

Ces conseils sont indicatifs, la variation des périodes de maintenance et de nettoyage dépend de l'utilisation de la machine.

Après chaque utilisation

1) Nettoyer la buse à vapeur.
2) Nettoyer le porte-filtre et les filtres.

Tous les jours

1) Nettoyer la grille d'appui des tasses et le bac d'évacuation.
2) Nettoyer la carrosserie.
3) Nettoyer le joint du groupe à l'aide de la brosse fournie (Fig. 07).

4) Effectuer le lavage automatique.
5) Plonger les porte-filtres et les filtres dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour favoriser la dissolution des graisses du café, utiliser un chiffon ou une éponge pour l'éliminer.

Pour le lavage et le nettoyage, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants ou d'éponges abrasives, mais uniquement des produits spécifiques pour machines à café. Laver la carrosserie en utilisant un chiffon imprégné d'eau et/ou des nettoyants neutres en prenant soin de bien sécher la surface avant de rebrancher la machine à la ligne électrique. Pour le lavage de la grille d'appui des tasses et du bac d'évacuation, utiliser de l'eau.

6.3 Nettoyage du circuit hydrique

Quand l'installation hydrique/électrique est terminée, effectuer un cycle complet de rinçage e suivant les opérations reportées aux points A et/ou B.

Avertissements :
Pour l'usage des commandes de la machine (robinets, groupe de distribution, interrupteurs, etc.), se référer aux paragraphes relatifs contenus dans ce livret.
L'introduction dans le réservoir de produits chimiques, anti-calcaire, de vinaigre et/ou même seulement d'acide citrique, même dilués, compromet la durée des composants de la machine. Tout produit utilisé autre que de l'eau fraîche fait déchoir automatiquement toute garantie.
Utiliser de l'eau potable (dureté idéale en degrés français : 6°F) ; ne jamais utiliser d'eau chaude.

A - Lors de la première mise en marche ou après une longue période d'arrêt de la machine (7 jours environ)

1) Allumage machine, chargement eau dans la chaudière et chauffage comme décrit dans les paragraphes 5.1 e 5.2 présents dans le livret des instructions de la machine.
2) Attendre 12 heures.
3) Procéder à une distribution d'au minimum 30 secondes avec le porte-filtre accroché mais sans café pour permettre le renouvellement de l'eau dans l'échangeur.
4) Éteindre la machine et vider entièrement l'eau contenue dans la chaudière, en actionnant le robinet d'eau et celui de la vapeur, dans un récipient résistant à la chaleur et ayant une capacité d'au moins 1 litre.

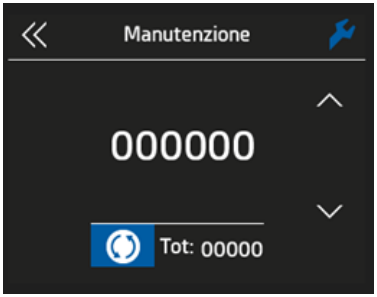
B - Après une pause d'au moins 4 heures

1) Distribuer de l'eau à partir du robinet correspondant pendant 5 secondes.
2) Procéder à une distribution avec le porte-filtre accroché mais sans café pendant au moins 15 secondes.

6.4 Maintenance et remplacement du filtre

La machine à expresso MODA permet de programmer un rappel automatique qui prévient lorsqu'il est temps d'effectuer un entretien sur la machine et/ou de remplacer ou régénérer le filtre à eau (non vendu avec la machine).
Pour programmer ces compteurs, il est nécessaire de :
1) Ouvrir le menu déroulant
2) Accéder aux réglages
3) Faire défiler le menu avec les flèches latérales jusqu'à l'option « entretien » ou « filtres à eau »
4) Appuyer sur l'icône correspondante
5) Définir le nombre de distributions ou de litres voulu pour que l'avertissement apparaisse

Avertissement :
Pour exclure les rappels, il est nécessaire de les programmer sur zéro.



6.5 Élimination correcte du produit

(déchets électriques et électroniques)
(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans les pays avec un système de tri sélectif)

La marque figurant sur le produit ou sur sa documentation indique que le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets domestiques à la fin du cycle de vie. Pour éviter tout dommage environnemental et sanitaire causé par la mise au rebut incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et à le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
Les utilisateurs domestiques sont invités à contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté ou le bureau local préposé pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage pour ce type de produit.
Les utilisateurs professionnels sont invités à contacter leur fournisseur et à vérifier les termes et les conditions du contrat de vente.
Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets commerciaux.

7 - DÉPANNAGE

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Absence de distribution de la vapeur par le tube dédié	La buse du tube à vapeur est bouchée ; la déboucher à l'aide d'une aiguille. Ce problème est lié à l'insertion du bec dans le lait.	Nettoyer le bec vapeur après chaque utilisation.
Fuites du porte-filtre	Causes possibles : 1 -Le joint est usé ou sale. 2 -Le porte-filtre est mal placé sur le groupe.	Nettoyer à l'aide de la brosse fournie. Si le problème se répète, il est nécessaire d'appeler un technicien spécialisé
Difficulté pour placer le porte-filtre sur l'anneau d'accrochage	Le problème peut provenir de la dose excessive de café présente dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
Position anormale du porte-filtre une fois sur le groupe	Le manche du porte-filtre, une fois serré sur le groupe, est plus à droite que d'habitude. Le joint est usé.	Appeler un technicien spécialisé pour remplacer le joint.
Le débit de café est faible	Le café coule au goutte à goutte, le temps de distribution est trop long et la qualité n'est pas bonne, a une crème foncée. Causes possibles : 1 -La mouture du café est trop fine. 2 -Le café dans le porte-filtre est trop pressé. 3 -La dose placée dans le porte-filtre est excessive. 4 -La douchette du groupe est bouchée. 5 -Le filtre dans le porte-filtre est bouché. 6 -La pression distribuée par la pompe est basse (< 9 bar - 0,9 MPa), ou la pompe n'est pas en état de marche.	Dans les cas 1-2-3, le problème peut être résolu en réglant correctement la mouture et/ou le dosage. Dans les cas 4-6, l'intervention d'un technicien est nécessaire. Dans le 5ème cas, nettoyer ou remplacer le filtre.

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le débit de café est trop abondant	Le café coule trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles : 1 -La mouture du café est trop grosse. 2 -Le café dans le porte-filtre n'est pas assez pressé. 3 -La dose de café placée dans le porte-filtre est insuffisante. 4 -La pression distribuée par la pompe est trop élevée (>10 bar - 1 MPa).	Dans les cas 1-2-3, il est possible d'intervenir sur la mouture et/ou le dosage du café. Dans le cas 4 il est nécessaire de faire intervenir un technicien.
Le café distribué est trop froid	Causes possibles : 1 -Les tasses sont froides. 2 -Les porte-filtres sont froids. 3 -La mouture du café est trop fine. 4 -Le circuit d'eau de la machine est sale (calcaire). 5 -La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 bar (0,08 MPa). 6 -Le groupe est froid.	Dans le cas 1 utiliser le chauffe-tasses. Dans le cas 2 laisser le porte-filtre monté sur le groupe. Dans le cas 3 modifier la mouture du café. Dans les cas 4-5-6 appeler un technicien spécialisé.
Le café distribué est tiède	Le café distribué est tiède même si la pression lue est normale, entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). Dans ce cas, la lecture de la pression est fausse.	Appeler un technicien spécialisé pour contrôler la soupape de sécurité. Entre-temps, pour pouvoir utiliser la machine, ouvrir le robinet à vapeur (Fig. 01 ; pos. 1), la pression de la chaudière descendra à zéro, entraînant ainsi le déclenchement de la résistance et l'augmentation de la température. Réaliser cette opération tous les jours au démarrage de la machine.
Le café distribué est trop chaud	Causes possibles : 1 -La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bar (0,13 MPa). 2 -La machine est couverte par quelque chose qui en empêche le refroidissement. 3 -La machine a été installée à un endroit qui ne permet par la circulation de l'air.	Dans le cas 1 appeler un technicien spécialisé. Dans les cas 2-3 rétablir les conditions de refroidissement de la machine.

INHALTSVERZEICHNIS

1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise 70
1.2 Vorgesehener Gebrauch 71

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung 71
2.2 Handling der Maschine 71
2.3 Lagerung 71

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Beschreibung des Betriebszyklus 72
3.2 Beschreibung der Steuerungen (Abb. 01 - Abb. 08) 72
3.2.1 Beschreibung der Bedienfelder (Abb. 06) 72
3.3 Technische Daten (Abb. 02) 72

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Hinweise 73
4.2 Vorbereitung des Installationsorts 73
4.2.1 Anschluss an das Stromnetz 73
4.2.2 Anschluss an die Wasserversorgung (Abb. 03) 73
4.2.3 Anschluss an den Abfluss (Abb.03) 74
4.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter (Abb. 04) 74
4.4 Potentialausgleichsanschluss (Abb. 05) 74

5 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHIINE

5.1 Einschaltung der Maschine und Wasserbefüllung des Kessels 74
5.2 Erhitzung 74
5.3 Zubereitung des Kaffees 74
5.4 Dampfausgabe 75
5.4.1 Automatische Dampfausgabe 75
5.5 Heißwasser-Entnahme 75
5.6 Ausschalten der Maschine 75
5.7 Benutzeroberfläche Display 76
5.7.1 Home-Bildschirm 76
5.7.2 Brühgruppen-Einstellungen 76
5.7.3 Dampfkessel-Einstellungen 76
5.7.4 Benutzermenü 76
5.8 Maschinen-Einstellungen 77
5.8.1 Temperaturen 77
5.8.2 Uhr 77
5.8.3 Spracheinstellungen 77
5.8.4 Vorbrühen (Preinfusion) 77
5.8.5 Automatisches Einschalten und Ausschalten 78
5.8.6 Zähler 78
5.8.7 Info 78
5.8.8 Reinigung 78
5.9 Programmierung der Dosierung 78
5.10 Beleuchtung (optional) 78
5.11 Ausgabe des Kaffees in eine Kanne 78
5.12 Reinigung der Gruppen (MODA DE/DE DISPLAY) 79
5.13 Manometer (Abb. 10) 79

6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften 79
6.2 Reinigung der Maschine 79
6.3 Reinigung des Wasserkreislaufs 80
6.4 Wartung und Filterwechsel 80
6.5 Korrekte Entsorgung des Produkts 81

7 - TROUBLE SHOOTING

Probleme/Diagnostik/Abhilfe/Tipps 82

1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise

- **Die elektrischen und hydraulischen Anlagen müssen vom Benutzer gemäß den Angaben in Kapitel 4 des vorliegenden Handbuchs "Installation der Maschine" vorbereitet werden.**
- **Der Installateur darf auf keinem Fall die bereits bestehende, vom Kunden erstellte Anlage ändern.**
- **Die vorliegende Bedienungsanleitung ist ein grundlegender Bestandteil des Geräts und muss vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam gelesen werden.**
- **Die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen aufbewahren.**
- **Das Gerät wird ohne Wasser im Kessel geliefert, um Frostschäden zu vermeiden.**
- **Die elektrische Anlage muss geerdet sein.**
- **Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.**
- **Die Maschine nicht barfüßig verwenden.**
- **Das Stromkabel nicht an lose Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.**
- **Nicht am Kabel ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen.**
- **Die Maschine nicht mit zusammengerolltem Kabel benutzen.**
- **Das Gerät sollte nicht von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung und/oder den notwendigen Kenntnissen benutzt werden, es sei denn eine verantwortliche Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist und sie in den Gebrauch des Geräts einweist, überwacht den Vorgang.**

- **Das Gerät und das Versorgungskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden.**
- **Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden.**
- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Reinigungen und Wartungen dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.**
- **Um zu verhindern, dass Wasser in das Innere der Maschine läuft, die Tassen mit der hohlen Seite nach oben auf den Tassenwärmer stellen.**
- **Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.**
- **Die Maschine ist ausschließlich für professionellen Gebrauch bestimmt.**

1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Espressomaschine MODA wurde für die Ausgabe von Espresso und Heißwasser für Tee und andere Aufgussgetränke sowie zur Abgabe von Dampf und zum Erwärmen von Getränken (Milch, heiße Schokolade, Cappuccini, Punsch usw.) entwickelt.
Diese Maschine wurde ausschließlich für die oben genannten Verwendungen konzipiert.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espressomaschine MODA ist mit Polyurethanschaumformen geschützt und wird in einem Karton mit Palette verpackt.

Hinweise:
- Nachdem die Maschine aus der Verpackung genommen wurde, überprüfen, dass diese unversehrt ist und dass das gesamte Zubehör mitgeliefert wurde.
- Die Verpackung darf nicht in die Hände von Kindern gelangen und muss bei den entsprechenden Entsorgungsstellen entsorgt werden.
- Falls Schäden an der Maschine festgestellt werden oder Zubehör fehlt, die Maschine nicht benutzen und umgehend den nächstliegenden Fachhändler benachrichtigen.

2.2 Handling der Maschine

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mittels Hubwagen oder Gabelstapler transportiert werden.

2.3 Lagerung

Die korrekt verpackte Maschine ist in trockenen Räumen bei Temperaturen zwischen +5 und +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von maximal 70 % zu lagern.
Es können maximal vier Schachteln übereinander gestapelt werden.

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Beschreibung des Betriebszyklus

Das Wasser aus der Wasserleitung gelangt durch eine Motorpumpe, die auf 9 bis 10 bar eingestellt ist (0,9 - 1 MPa), in ein Überdruckventil, das auf 12 bar eingestellt ist (1,2 MPa), wodurch das Befüllen des Kessels und des Wärmetauschers möglich ist. Das Wasser aus dem Kessel, das von einem Heizwiderstand erhitzt wird, erhitzt seinerseits das Wasser im Wärmetauscher, aus dem es mithilfe eines Saugrohrs an die Gruppe geschickt wird, ein elektrisch gesteuertes Ventil erlaubt den Durchlauf für den Kaffeeaufguss.

3.2 Beschreibung der Steuerungen

(Abb. 01 - Abb. 08)

1 Dampfhahn
2 Heißwasserhahn
3 Tasten für die Kaffeeausgabe (4-Tasten-Version: Dampf oder Heißwasser)
4 Dampfrohr
4a Automatisches Dampfrohr
5 Wasserrohr
6 Aktivierungsanzeige der Kesselheizung
7 Filterhalter
8 TFT-Touchscreen-Display
9 Schalter Ein/Aus der Maschine
10 Manometer für Pumpen- und Kesseldruck
11 Blindfilter
12 Filter für 1 Tasse
13 Filter für 2 Tassen
14 Kesselwasserstandsanzeige
15 Taste zur Entnahme von gemischtem Wasser

3.2.1 Beschreibung der Bedienfelder

(Abb. 06)

A. Vorwahltaste einzelner Kaffee
C. Vorwahltaste doppelter Kaffee
E. Taste Dauerausgabe-Programmierung
F. Taste Tee
G. Taste automatischer Dampf

3.3 Technische Daten (Abb. 02)

Die Espresso-Kaffeemaschine MODA wird in den Ausführungen mit 1 bis 3 Gruppen erstellt.
In dieser Bedienungsanleitung ist sie in der Ausführung mit 2 Gruppen abgebildet. Dennoch gelten die Anleitungen für die Verwendung und die Anordnung der Bedienelemente auch für die anderen Ausführungen.
Der A-gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dB.

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		1 Gruppe	1 Gruppe	1 Gruppe
Versorgung	V-/Hz	230	230	230
Widerstand	W	2025	2025	2025
Nennleistung	W	2300	2300	2300
Breite "A"	mm	487	487	487
Tiefe "B"	mm	525	525	525
Höhe "C"	mm	520	520	520
Nettogewicht	Kg	45	45	45
Bruttogewicht (Paletten)	Kg	54	54	54
Zulaufanschluss		G 3/8"		
Abflussanschluss		G 3/4"		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		2 Gruppen	2 Gruppen	2 Gruppen
Versorgung	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Widerstand	W	5020	5020	5020
Nennleistung	W	5500	5500	5500
Breite "A"	mm	667	667	667
Tiefe "B"	mm	525	525	525
Höhe "C"	mm	520	520	520
Nettogewicht	Kg	59	59	59
Bruttogewicht (Paletten)	Kg	70	70	70
Zulaufanschluss		G 3/8"		
Abflussanschluss		G 3/4"		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		3 Gruppen	3 Gruppen	3 Gruppen
Versorgung	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Widerstand	W	5020	5020	5020
Nennleistung	W	5600	5600	5600
Breite "A"	mm	877	877	877
Tiefe "B"	mm	525	525	525
Höhe "C"	mm	520	520	520
Nettogewicht	Kg	74	74	74
Bruttogewicht (Paletten)	Kg	86	86	86
Zulaufanschluss		G 3/8"		
Abflussanschluss		G 3/4"		

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Hinweise

Die Installation muss von qualifiziertem Personal nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze durchgeführt werden.
Die Maschine muss an einem Ort aufgestellt und installiert werden, an dem der Betrieb und die Wartung ausschließlich durch qualifiziertes Personal erfolgen. Die Maschine kann in Küchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Agritourismus-Betrieben, für Kunden in Hotels, Motels und in anderen häuslichen Bereichen, B&B, usw. verwendet werden.

4.2 Vorbereitung des Installationsorts

Die Unterlage der Maschine auf eine horizontale, nivellierte, trockene, glatte, robuste, stabile Fläche stellen, die so hoch positioniert ist, dass sich der Tassenwärmer auf einer Höhe von mindestens 150 cm vom Boden befindet. Keine Wasserstrahlen verwenden, noch an Orten installieren, an denen Wasserstrahlen verwendet werden.
Damit ein normaler Betrieb garantiert ist, muss das Gerät an Orten aufgestellt werden, an denen die Temperatur zwischen +5°C und +32°C liegt und eine Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70% besteht.
Wenn die Maschine Temperaturen unter + 0°C ausgesetzt ist, gehen Sie wie folgt vor:
- sicherstellen, dass sich die Maschine mindestens 24 Stunden lang an einem Ort mit einer Temperatur von über + 15 °C befand, bevor sie eingeschaltet wird.

Die Maschine ist elektrisch betrieben und benötigt für ihren Betrieb:
- den Anschluss an das Stromnetz.
- den Anschluss an das Wassernetz.
- den Abwasseranschluss.

4.2.1 Anschluss an das Stromnetz

Hinweise:
- Der Anschluss an das Stromnetz muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- Die Anlage muss in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen errichtet und mit einer Erdung versehen werden.

Die Maschine wird mit Versorgungskabel ohne Stecker geliefert. Bei dauerhaftem Anschluss an das Netz muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein allpoliger Schutzschalter eingebaut werden, dessen Kontaktöffnungsweite mindestens der Überspannungskategorie III entspricht und der gemäß der Belastung und der geltenden Vorschriften dimensioniert werden muss.

4.2.2 Anschluss an die **Wasserversorgung** (Abb. 03)

Sicherstellen, dass die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck von 0 - 6 bar (0 - 0,6 MPa) angeschlossen ist.
Falls der Druck im Wassernetz über 6 bar (0,6 MPa) liegt, ist ein Druckminderer zu verwenden.
Einen Absperrhahn vor dem Maschinenanschluss montieren.
Der Wasserzufuhrschlauch (Abb. 03; Pos. 1) besitzt ein Gewinde G 3/8".

Warnung:
Auf keinen Fall darf der Gewindezapfen und der Heizkessel-Abflusshahn geöffnet werden; Verbrennungsgefahr. Ausschließlich den neuen Zufuhrschlauch aus der Ausstattung verwenden.

4.2.3 Anschluss an den Abfluss (Abb.03)

Den Abwasser-Gummischlauch (Abb. 03; Pos. 2) in der Ausstattung mit dem Anschlussstück G 3/4" verbinden und an einen bereits montierten offenen oder kontrollierbaren Siphon anschließen.

4.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter (Abb. 04)

Die Maschine gemäß der Abbildung 4 anschließen.
Für Gebrauch und Wartung gelten die Gebrauchsanweisungen für den Wasserenthärter
A - Mit dem Wasserzufuhrschlauch verbinden
B - An das Trinkwassernetz anschließen

4.4 Potentialausgleichsanschluss (Abb. 05)

Die Funktion dieses Anschlusses, den einige Normen vorschreiben, besteht darin, Potentialunterschiede zwischen den Massen der im selben Raum installierten Geräte zu verhindern. Das Gerät besitzt eine Klemme unter dem Sockel für den Anschluss einer externen Leitung, mit Ösenanschluss, der zwischen den beiden Muttern eingesetzt werden muss, mit Nennquerschnitt gemäß den geltenden Vorschriften.

5 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHIINE

5.1 Einschaltung der Maschine und Wasserbefüllung des Kessels

Den Wasserabsperrhahn öffnen.
Den Hebel des allpoligen Netztrennschalters auf die Betriebsposition (ON) stellen.
Wenn man den Schalter (Abb. 01; Pos. 9) In der Stellung "ON" (Licht an) wird die Wasserzufuhr in den Kessel aktiviert; Nach 120 Sekunden Beladung geht die Maschine in den Alarmzustand, die LEDs auf dem Bedienfeld leuchten intermittierend auf und die Wasserzufuhr in den Kessel wird unterbrochen; den Schalter wieder in die Stellung "OFF" (Licht aus) drehen.

5.2 Erhitzung

Nach Erreichen des Höchstfüllstands wird der Widerstand des Kessels und der Brühgruppen aktiviert.
Die Maschine erst dann verwenden, wenn auf dem Display ein Druck von 1,2 bar (0,12 MPa) angezeigt wird.
Um sicherzustellen, dass die Maschine ein thermisches Gleichgewicht zwischen Druck und Temperatur erreicht hat, den Dampfhahn (Abb. 01: Pos. 1) und 2 oder 3 Mal Dampf in das Auffangbecken ablassen.

5.3 Zubereitung des Kaffees

Hinweise:
- Nehmen Sie nicht den Filterhalter ab, wenn die Maschine im Betrieb ist: Verbrennungsgefahr.
- Berühren Sie nicht direkt den Metallteil des Filterhalters und der Gruppe: Verbrennungsgefahr.
- Die Standarddosierungen für die Filter betragen 10 Gramm für eine Dosis und 20 Gramm für zwei Dosen.

1) Den Filterhalter vom Ausgabeaggregat nehmen.
2) Füllen sie den Filterhalter mit gemahlenem Kaffee, drücken Sie den Kaffee an, wobei darauf zu achten ist, dass der Rand des Filterhalters sauber bleibt.
3) Starten Sie eine Ausgabe ohne Filterhalter für ca. 2/3 Sekunden (GROUP FLUSH).
4) Bringen Sie den Filterhalter wieder richtig an.
5) Schalten Sie die Kaffeeausgabe ein, indem Sie auf eine der Tasten

(Abb. 06) für die Ausgabe der gewünschten Dosis drücken.

Für Moda PM auf den Schalter jeder Gruppe einwirken, um den Kaffeezyklus zu aktivieren. Den Schalter erneut drücken, um die Ausgabe des Getränks zu stoppen.

Um die Programmierung der Dosierungen zu verändern, müssen die Anleitungen im Abschnitt 5.9 des vorliegenden Handbuchs befolgt werden. Die Maschine ist auch für die Dauerausgabe geeignet:

1) Die Ausgabe durch Drücken der Dauerausgabetaste starten

2) Drücken Sie die Dauerausgabetaste erneut, um die Ausgabe zu stoppen, sobald die gewünschte Menge erreicht worden ist.

Warnung:
Die Maschine ist mit einer automatischen Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet, welche die Dauerausgabe nach drei aufeinander folgenden Litern abschaltet.

5.4 Dampfausgabe

1) Damit keine Flüssigkeiten in den Kessel zurückgelangen, lassen Sie unter Betätigung des Dampf-Knopfs Dampf ab (Abb. 01; Pos. 1).
2) Führen sie das Dampfrohr (Abb. 01; Pos. 4) in den Behälter mit der zu erhitzenden Flüssigkeit ein.
3) Drehen Sie den Knopf des Dampfhahns (Abb. 01; Pos. 1). Die ausgegebene Dampfmenge ist proportional zur Öffnung des Hahns; je weiter der Hahn geöffnet wird, desto größer ist die Menge des ausgegebenen Dampfes.
4) Schließen Sie den Hahn am Ende der Dampfausgabe, entfernen Sie den Flüssigkeitsbehälter und reinigen Sie das Dampfrohr sofort mit einem feuchten Lappen von den Resten der erhitzten Flüssigkeit.
5) Dampf ablassen (ca. 2/3 Sekunden) durch Drehen des Hahnknopfes (Abb.01; Pos. 1) um das Rohrinnere zu reinigen.

Warnung:
Das heiße Dampfrohr nicht direkt berühren.

5.4.1 Automatische Dampfausgabe

(optional)

Die Maschine ist auch mit einem automatischen Dampfrohr mit Temperatursonde ausgerüstet (Abb. 01; Pos. 4a); um dieses zu aktivieren, müssen Sie die Taste (Fig. 06; Pos. G). Das Erhitzen der Flüssigkeit erfolgt bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur. Man kann den Dampfstrom vor dem Erreichen der einprogrammierten Temperatur unterbrechen, indem man dieselbe Taste drückt. Wenn Sie die Taste (Abb. 06; Pos. G) gedrückt halten, erfolgt der Dauerbetrieb des Dampfs, bis sie losgelassen wird. Um zu vermeiden, dass Flüssigkeit zurück in den Kessel läuft, den Dampf durch die Betätigung der Taste ablassen (Abb. 06; Pos. G).
Um die "Textur" der Luftbläschen in der zu erhitzenden Flüssigkeit zu ändern, auf die Einstellschraube einwirken (geschlossen kleine Bläschen - offen große Bläschen) (Abb. 11) ausgehend vom offenen Zustand (große Bläschen) und schrittweise den Luftstrom reduzierend, bis zum Erreichen der gewünschten "Textur".
Um die Programmierung der Temperatur zu ändern, die in Absatz 5.8 der vorliegenden Bedienungsanleitung angeführten Anweisungen befolgen.
Warnung: Um einen Cappuccino vorzubereiten, empfehlen wir die 5 °C kalte Milch zu verwenden.

5.5 Heißwasser-Entnahme

1) Stellen Sie einen Behälter für das Wasser unter die Ausgabedüse (Abb. 01; Pos. 5).
2) Für Moda PM - DE - DE DISPLAY auf den Drehknopf des Heißwassers einwirken (Abb.01 Pos.2)
3) Für Moda PM -DE - DE DISPLAY mit Mischer die Taste drücken, um hier Heißwasser auszugeben.

Mit dem Mischer ist es möglich, die Temperatur des Wassers zu ändern, indem man auf die Einstellschraube einwirkt (geschlossen Heißwasser MAX - offen gemischt) (Abb. 11).
Während die geschlossene Schraube der maximalen Heißwassertemperatur entspricht, ermöglicht das Öffnen der Schraube die Ausgabe von Mischwasser mit der gewünschten Temperatur.

Warnung: Die Ausgabeöffnung nicht berühren, denn sie ist heiß.

5.6 Ausschalten der Maschine

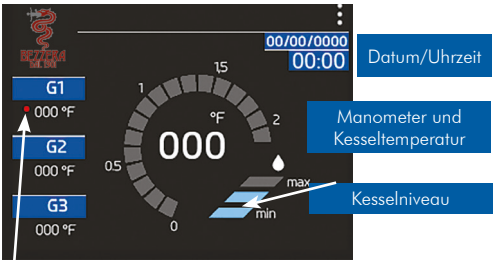
1) Den Wasserabsperrhahn schließen.
2) Schalten Sie den Schalter (Abb. 01; Pos. 9) in die Pos. "OFF" (Kontrolllampe ⏻ ausgeschaltet).

3) Stellen Sie den allpoligen Netztrennschalter auf Ruhestellung „0“.
4) Lassen Sie den Druck aus dem Dampfhahn ab.

5.7 Benutzeroberfläche Display

Das Modell DE DISPLAY ist mit einem 2,8“ TFT-Touchscreen ausgestattet, mit dem die Maschine gesteuert wird und einige Einstellungen vorgenommen werden können.
Beim Einschalten der Maschine wird nach wenigen Sekunden automatisch die Bildschirmseite Home visualisiert.

5.7.1 Home-Bildschirm



5.7.2 Brühgruppen-Einstellungen

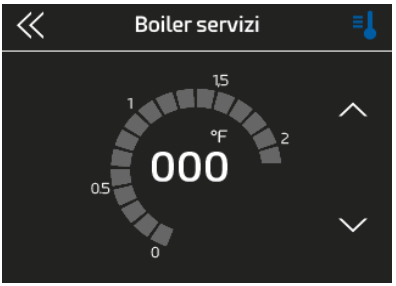
Durch Tippen auf die Gruppenstatusanzeige: G1-G2-G3 (Abschnitt 5.7.1) wird der Bildschirm für die Gruppeneinstellungen aufgerufen.

In diesem Bildschirm können Sie die Temperatur des Gruppenkörpers einstellen, indem Sie auf den Pfeil nach oben oder unten tippen (+86°C bis +96°C).
Wiederholen Sie diesen letzten Vorgang für alle Gruppen des Geräts.
Über diesen Bildschirm ist es außerdem möglich:

- Die Heizung der Gruppe ein- oder abschalten, indem man auf das Symbol On-Off tippt

5.7.3 Dampfkessel-Einstellungen

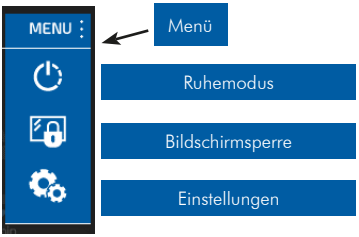
Durch Tippen auf Manometer und Kesseltemperatur (Absatz 5.7.1) hat man Zugriff auf die Bildschirmseite der Einstellungen des Kessels.



Durch Antippen des Pfeils nach oben wird die Kesseltemperatur erhöht. Umgekehrt wird durch Tippen auf den Pfeil nach unten die Kesseltemperatur gesenkt.
Die Kesseltemperatur ist in einem Bereich von +110 bis 130°C einstellbar.

5.7.4 Benutzermenü

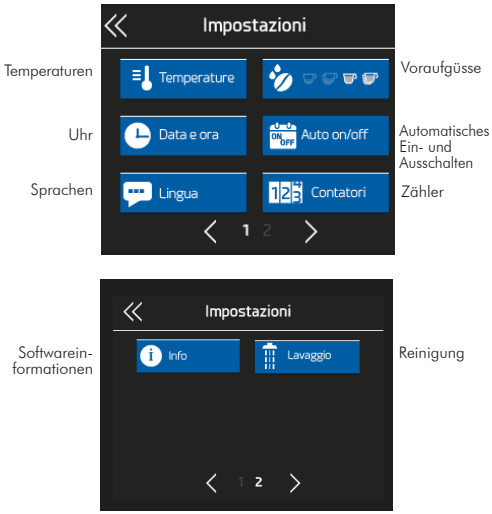
Durch Tippen auf die drei Pünktchen oben rechts auf der Bildschirmseite Home (Absatz 5.7.1) hat man Zugriff auf das folgenden Dropdown-Menü.



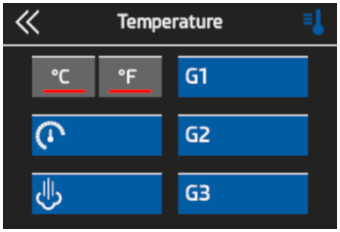
- im Ruhemodus ist es möglich, den Modus ECO (die Maschine behält die Stufe und die Temperatur des Kessels bei 60 °C bei) oder OFF (der gesamte Betrieb der Maschine wird deaktiviert) einzustellen
- über Bildschirmsperre ist es möglich, den Bildschirm für 10 Sekunden zu sperren (für Reinigungsvorgang)
- über Einstellungen hat man Zugriff auf das Menü Einstellungen

5.8 Maschinen-Einstellungen

Durch Drücken der Taste Einstellungen hat man Zugriff auf die folgenden Bildschirmseiten.
Verwenden Sie die Pfeile am unteren Rand, um zwischen den beiden Bildschirmen des Einstellungsmenüs zu wechseln.



5.8.1 Temperaturen



Durch Drücken der Taste Temperaturen ist es möglich, die Maßeinheit der Temperatur durch Tippen auf die Angabe der gewünschten Messskala (Celsius oder Fahrenheit) und die Temperaturen von Gruppen und des Kessels zu wählen.
Durch das Symbol unten links ist es möglich, die Temperatur des automatischen Dampfs zu wählen (Option vorhanden an Moda DE Display+auomatischer Dampf).

5.8.2 Uhr

Durch Drücken der Taste Datum und Uhrzeit ist es möglich, das Datum und die Uhrzeit einzustellen.

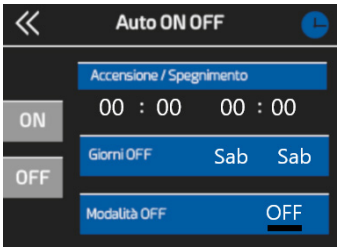
5.8.3 Spracheinstellungen

Durch Drücken der Taste Sprache können Sie eine der verfügbaren Sprachen auswählen.

5.8.4 Vorbrühen (Preinfusion)

Über die Vorbrüh-Einstellungen kann die Einschalt- und Ausschaltzeit des Brühgruppen-Magnetventils für jede einzelne Dosis eingestellt werden, um den Vorbrüh-Vorgang in der gewünschten Art und Weise durchzuführen.
Um die Vorinfusion zu aktivieren, wählen Sie die Taste ON und stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Um die Vorinfusion zu deaktivieren, wählen Sie die Taste OFF und stellen Sie die gewünschte Zeit ein. In beiden Fällen auf die beiden seitlichen Pfeile drücken.

5.8.5 Automatisches Einschalten und Ausschalten

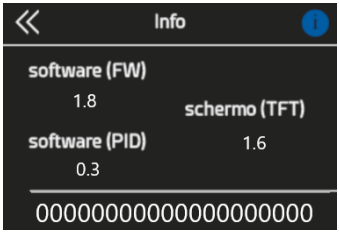


Durch Drücken der Tasten ON/OFF ist es möglich, die Einstellungen für das Einschalten und Ausschalten der Maschine freizugeben oder zu sperren. Es ist möglich, die Uhrzeit und den Tag für das Ein- un Ausschalten, den Tag des Ausschaltens und den Modus (ECO-OFF) einzustellen

5.8.6 Zähler

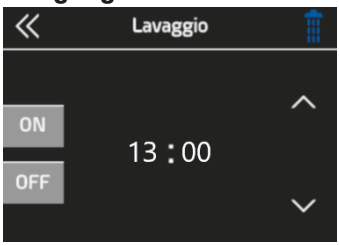
Durch Drücken der Taste Zähler ist es möglich, die Zähler der ausgegebenen Dosen zu visualisieren.

5.8.7 Info



Durch Drücken der Taste Info ist es möglich, die verwendete Software-Version und die Seriennummer der elektronischen Steuereinheit abrufen.

5.8.8 Reinigung



Durch Drücken der Taste Reinigung ist es möglich, die Uhrzeit für die automatische Reinigung der Gruppen einzustellen.

5.9 Programmierung der Dosierung

Um die Dosierungen der Maschine MODA DE zu regeln, wie folgt vorgehen:
Drücken Sie die Taste für die kontinuierliche Dosierung/Programmierung/Stop: Gedrückt halten, bis die entsprechende Led zu blinken beginnt und damit anzeigt (die Maschine darf kein Wasser abgeben), dass die Programmierungsfunktion gestartet wurde. Diese dauert 4 Sekunden wenn keine zu programmierende Taste gedrückt wird.
Eine beliebige Taste auf dem Tastenfeld betätigen (Abb 06-13; Pos. A-C-E), um mit der Programmierung zu beginnen. Sie wird gespeichert, sobald man die Taste erneut wählt, um die Ausgabe zu stoppen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Tasten, um die gewünschten Mengen zu programmieren.
Durch die Programmierung der ersten Gruppe von links überträgt sich die Programmierung automatisch auf die anderen Gruppen. Um unterschiedliche Programmierungen zwischen den verschiedenen Gruppen auszuführen, müssen Sie diese einzeln programmieren.

5.10 Beleuchtung (optional)

Die Espresso-Kaffeemaschine MODA besitzt eine vordere Beleuchtungsvorrichtung.
Um die Beleuchtung einzuschalten, den Schalter (Abb. 01; Pos. 2) unter der Basis drücken.

5.11 Ausgabe des Kaffees in eine Kanne

Der Kaffee kann direkt in eine Kanne oder in eine hohe Tasse gefüllt werden.
Um diesen Vorgang durchzuführen wird das Aufsatzgitter wie in Abb. 09, dann die Tasse positionieren und abgebe.

5.12 Reinigung der Gruppen (MODA DE/ DE DISPLAY)

Die Taste gedrückt halten (Abb. 06; Pos. E) und die Taste (Abb. 06; Pos. A) drücken, das Reinigungsprogramm der Gruppen (kurze Reinigung) wird aktiviert. Die Taste gedrückt halten (Abb. 06; Pos. E) und die Taste (Abb. 06; Pos. A) drücken, das Reinigungsprogramm der Einheiten (lange Reinigung) wird aktiviert. Dieses Programm nur aktivieren, nachdem der Filterhalter mit mitgeliefertem Blindfilter eingesetzt wurde. Zur Unterbrechung des Programms eine beliebige Taste drücken.
Dieses Programm muss zur Reinigung des Hydraulikkreislaufs der Gruppe verwendet werden, wie in Kapitel 6.2 bezüglich der täglichen Reinigungen beschrieben.

5.13 Manometer (Abb. 10)

Die Maschine ist mit einem analogen Manometer mit doppelter Skala ausgestattet, mit dem der von der Pumpe während der Ausgabe ausgeübte Druck überprüft werden kann. Bei stillstehender Pumpe zeigt das Manometer den Netzdruck an. Schließlich zeigt das Manometer den Druck im Kessel an.

6 - WARTUNG

Halten Sie sich für die korrekte Funktionsweise der Maschine an die nachfolgend angeführten Wartungsanweisungen.

6.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht direkten Wasserstrahlen aussetzen. Das Gerät für die Reinigung nicht in Wasser tauchen.
Bei Funktionsstörungen auf keinen Fall versuchen, die Maschine selbständig zu reparieren, sondern umgehend den technischen Kundendienst rufen.
Bei Beschädigungen des Stromkabels ist es unbedingt zu vermeiden, dieses selbständig auszutauschen; nehmen Sie die für die Absicherung der Maschine notwendigen Sicherheitsmaßnahmen vor und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Absicherung der Maschine:
bei Wartungsmaßnahmen und/oder im Falle von Fehlfunktionen und Reinigung: Den Hebel des allpoligen Netztrennschalters auf die Position der Ruhestellung "0" bringen und/oder den Netzstecker ziehen; den Hauptwasserhahn schließen und, falls vorhanden, den Absperrhahn der Gasanlage schließen.
Die Reinigung/Wartung bei kalter Maschine unter Verwendung von Schutzhandschuhen ausführen.

Bedingung zur bestmöglichen Verwaltung der Maschine:

- die Raumtemperatur muss zwischen +5 °C und +32 °C liegen. Sollte die Maschine Temperaturen unter 0 °C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:
  Sicherstellen, dass sich die Maschine mindestens 24 Stunden lang an einem Ort mit einer Temperatur von über +15°C befand, bevor sie eingeschaltet wird.
- Der Primärwasserdruck muss zwischen 0 und 6 bar (0 - 0,6 MPa) liegen. Der Druck kann auch am Pumpenmanometer (Abb. 10) mit der Skala 0-15 bar (0- 1,5 MPa) abgelesen werden.

6.2 Reinigung der Maschine

Hinweise:
Zugunsten einer besseren Qualität des Produkts und gemäß den geltenden Vorschriften sollte das im Wasserkreislauf und im Kessel befindliche Wasser täglich ausgetauscht werden.

Diese Ratschläge sind nicht bindend, die Wartungs- und Reinigungsintervalle sind von der Verwendung der Maschine abhängig.

Nach jedem Gebrauch

1) Das Dampfrohr reinigen.
2) Den Filterhalter und die Filter reinigen.

Täglich

1) Das Abstellgitter für die Tassen und das Auffangbecken reinigen.
2) Reinigung des Gehäuses.
3) Die Dichtung des Aggregats mit der mitgelieferten Bürste reinigen (Abb. 07).

4) Eine automatische Reinigung durchführen.
5) Die Filterhalter und Filter Die Filterhalter und Filter einige Minuten lang in kochendes Wasser tauchen, damit sich die Kaffeefette leichter lösen, und diese mit einem Tuch oder einem Schwamm entfernen.

Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden, sondern nur spezielle, für Kaffeemaschinen bestimmte Produkte. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen. Die Oberflächen gut abtrocknen, bevor die Maschine wieder an das Stromnetz angeschlossen wird. Tassenabstellgitter und Abtropfschale mit Wasser waschen.

6.3 Reinigung des Wasserkreislaufs

Führen Sie nach der hydraulischen/elektrischen Installation unter Befolgung der Angaben der Punkte A und/oder B einen vollständigen Spülvorgang durch.

Hinweise:
Für die Verwendung der verschiedenen Kaffeemaschinen-Steuerungen (Hähne, Brühgruppe, Schalter, etc.), konsultieren Sie die entsprechenden Abschnitte des vorliegenden Handbuchs.
Das Einführen von Chemikalien, Kalklösern, Essig und/oder Zitronensäure (auch wenn nur in verdünnter Form) in den Behälter beeinträchtigt die Lebensdauer der Geräteteile. Zur Reinigung darf ausschließlich Wasser verwendet werden, da die Verwendung von allen anderen Produkten automatisch zu einem Erlöschen des Garantieanspruchs führt.
Verwenden Sie Trinkwasser mit einer idealen Härte von 6° F (französische Grad); niemals heißes Wasser verwenden.

A - Beim ersten Einschalten oder nach längerer Nichtverwendung der Maschine (ungefähr 7 Tage)

1) Die Maschine einschalten, Füllen des Wassers in den Kessel und Heizen und wie in den Abschnitten 5.1 und 5.2 der Bedienungsanleitung des Geräts beschrieben.
2) 12 Stunden warten.
3) Eine Ausgabe von mindestens 30 Sekunden mit angebrachtem Filterhalter, aber ohne Kaffee durchführen, damit das Wasser im Wärmetauscher ausgetauscht werden kann.
4) Die Kaffeemaschine ausschalten und das gesamte Wasser des Kessels durch Betätigen des Wasser- und Dampfhahns in ein hitzebeständiges Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter ablassen.

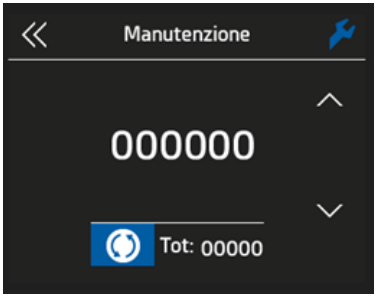
B - Nach einer Pause von mindestens 4 Stunden

1) 5 Sekunden lang Wasser über den entsprechenden Hahn ablassen.
2) Führen Sie eine mindestens 15 Sekunden lange Ausgabe mit auf der Maschine befestigtem, jedoch nicht mit Kaffee gefülltem Filterhalter durch.

6.4 Wartung und Filterwechsel

Die Espresso-Kaffeemaschine MODA ermöglicht es, eine automatische Erinnerung einzustellen, die daran erinnert, wenn es Zeit für eine routinemäßige Wartung der Maschine und/oder den Austausch oder die Regeneration des Wasserfilters ist (nicht mit der Maschine verkauft).
Zum Einstellen dieser Zähler müssen folgende Schritte ausgeführt werden:
1) Öffnen Sie das Dropdown-Menü
2) Greifen Sie auf die Einstellungen zu
3) Mit den seitlichen Pfeiltasten bis zum Eintrag „Maintenance“ oder „Water Filters“ scrollen
4) Berühren Sie das entsprechende Symbol
5) Die gewünschte Anzahl von Abgaben oder Litern einstellen, nach denen die Warnung erscheinen soll.

Warnung:
Zur Deaktivierung der Erinnerungsfunktion muss diese auf den Wert Null gestellt werden.



6.5 Korrekte Entsorgung des Produkts

Elektro- und Elektronik-Altgeräte
(Gilt für die Länder der Europäischen Union und diejenigen, die ein Abfalltrennungssystem besitzen)

Das auf dem Produkt oder auf seiner Dokumentation abgebildete Zeichen bedeutet, dass das Produkt am Ende seines Lebenszyklus nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um eventuelle Schäden an der Umwelt oder an der Gesundheit durch die unsachgemäße Entsorgung der Abfälle zu vermeiden, bitten wir den Benutzer, dieses Produkt von anderen Abfällen getrennt zu entsorgen und es verantwortungsbewusst zu recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung der Materialressourcen zu unterstützen.
Wer das Gerät für den Hausgebrauch verwendet, muss sich an den Fachhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder an die für die getrennte Abfallentsorgung und für die Wiederverwendung dieser Art von Produkten zuständige Stelle wenden.
Betriebe müssen sich an ihren Lieferanten wenden, um die Fristen und Bedingungen des Kaufvertrags zu prüfen.
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderen kommerziellen Abfällen entsorgt werden.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Fehlende Ausgabe von Dampf aus dem vorgesehenen Rohr	Die Düse des Dampfrohrs ist verstopft; mit Hilfe einer Nadel aufstechen. Dieses Problem steht im Zusammenhang mit dem Eintauchen der Düse in die Milch.	Die Dampfdüse nach jedem Gebrauch sofort reinigen.
Es tropft aus dem Filterhalter	Mögliche Ursachen: 1 - Die Dichtung des Untersatzes ist abgenutzt oder verkrustet. 2 - Der Filterhalter wurde schlecht an der Gruppe eingesetzt.	Mit der Bürste aus der Ausstattung reinigen. Sollte das Problem erneut auftreten, muss ein spezialisierter Techniker gerufen werden
Der Filterhalter kann nicht richtig in die Halterung eingesetzt werden	Zu viel Kaffeepulver im Filterhalter.	Weniger Kaffeepulver in den Filterhalter füllen.
Anomale Positionierung des Filterhalters auf der Gruppe	Der Griff des Filterhalters befindet sich nach dem Festziehen auf der Gruppe weiter rechts als normalerweise. Die Dichtung des Untersatzes ist abgenutzt.	Rufen Sie einen spezialisierten Techniker für den Austausch der Dichtung des Untersatzes.
Es fließt nur wenig Kaffee aus	Der Kaffee fließt tropfenweise aus, die Dauer der Ausgabe ist zu lang und die Qualität des Kaffees ist nicht gut, der Schaum ist dunkel. Mögliche Ursachen: 1 - Zu fein gemahlener Kaffee. 2 - Der Kaffee im Filterhalter wurde zu stark gepresst. 3 - Zu viel Kaffee im Filterhalter. 4 - Der Brühkopf der Gruppe ist verstopft. 5 - Der Filter im Filterhalter ist verstopft. 6 - Der von der Pumpe abgegebene Druck ist zu niedrig (< 9 bar - 0,9 MPa) oder funktioniert nicht.	In den Fällen 1-2-3 kann das Problem mit der korrekten Regulierung des Mahlwerks und/oder Dosierung gelöst werden. In den Fällen 4-6 ist der Eingriff eines Technikers notwendig. Im Fall 5 den Filter reinigen oder ersetzen.

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Es fließt zu viel Kaffee aus	Der Kaffee fließt zu schnell aus und die Creme ist heller als gewöhnlich. Mögliche Ursachen: 1 - Zu grob gemahlener Kaffee. 2 - Der Kaffee im Filterhalter wurde zu wenig gepresst. 3 - Zu wenig Kaffee im Filterhalter. 4 - Der Druck der Pumpe ist zu hoch (über 10bar - 1 MPa).	In den Fällen 1-2-3 kann auf das Mahlwerk und/oder die Dosierung eingewirkt werden. Im Fall 4 ist der Eingriff eines Technikers notwendig.
Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt	Mögliche Ursachen: 1 - Die Tassen sind kalt. 2 - Die Filterhalter sind kalt. 3 - Zu fein gemahlener Kaffee. 4 - Das Wasserdurchlaufsystem der Maschine ist verschmutzt (Kalk). 5 - Der Druck im Kessel liegt unter 0,8 bar (0,08 MPa). 6 - Die Gruppe ist kalt.	Im Fall 1 den Tassenwärmer verwenden. Im Fall 2 den Filterhalter auf der Gruppe montiert lassen. Im Fall 3 den Kaffee auf andere Art mahlen. In den Fällen 4-5-6 einen spezialisierten Techniker rufen.
Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm	Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm, obwohl der erfasste Druck normal zwischen 1 und 1,2 bar liegt (0,1 - 0,12 MPa). In diesem Fall stimmt die Druckmessung nicht.	Einen spezialisierten Techniker rufen, um das Entlüftungsventil zu kontrollieren. Jedenfalls um die Maschine weiter verwenden zu können, in der Zwischenzeit den Dampfhahn öffnen (Abb. 01; Pos. 1). Der Druck des Kessels sinkt auf Null ab, wodurch der Widerstand aktiviert wird und die Temperatur ansteigt. Diesen Vorgang täglich beim Einschalten der Maschine durchführen.
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß	Mögliche Ursachen: 1 - Der Druck im Kessel liegt über 1,3 bar (0,13 MPa). 2 - Die Maschine wurde mit etwas zugedeckt, so dass sie nicht abkühlen kann. 3 - Die Maschine wurde in einer Position installiert, die keine Luftzirkulation ermöglicht.	Im Fall 1 einen spezialisierten Techniker rufen. In den Fällen 2-3 die Bedingungen für die Abkühlung der Maschine wiederherstellen.

ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales 86
1.2 Uso previsto 87

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje 87
2.2 - Desplazamiento del aparato 87
2.3 Almacenamiento 87

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento 88
3.2 Descripción de los mandos (Fig. 01- Fig. 08) 88
3.2.1 Descripción paneles mando (Fig. 06) 88
3.3 Datos técnicos (Fig. 02) 88

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias 89
4.2 Preparación del equipo para la instalación 89
4.2.1 Conexión a la red eléctrica 89
4.2.2 Conexión a la red hídrica (Fig. 03) 89
4.2.3 Conexión a la descarga (Fig.03) 90
4.3 Instrucciones relativas al ablandador (Fig. 04) 90
4.4 Conexión equipotencial (Fig. 05) 90

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga de agua en la caldera 90
5.2 Calentamiento 90
5.3 Preparación del café 90
5.4. Suministro de vapor 91
5.4.1 Salida vapor automático 91
5.5 Toma de agua caliente 91
5.6 Apagado de la máquina 91
5.7 Interfaz Display 92
5.7.1 Imagen de pantalla Home 92
5.7.2 Configuraciones grupo 92
5.7.3 Configuraciones caldera vapor 92
5.7.4 Menú usuario 92
5.8 Configuraciones máquina 93
5.8.1 Temperaturas 93
5.8.2 Hora 93
5.8.3 Configuraciones idioma 93
5.8.4 Preinfusión 93
5.8.5 Encendido y apagado automático 94
5.8.6 Contadores 94
5.8.7 Información 94
5.8.8 Lavado 94
5.9 Programación de las dosis 94
5.10 Encendido luces (opcional) 94
5.11 Erogación café en una jarra 94
5.12 Lavado grupos (MODA DE/DE DISPLAY) 95
5.13 Manómetro (Fig. 10) 95

6 - MANTENIMIENTO

6.1 Normas de seguridad 95
6.2 Limpieza de la máquina 95
6.3 Limpieza circuito hidráulico 96
6.4 Mantenimiento y cambio filtro 96
6.5 Correcta eliminación del producto 97

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema/ Diagnóstico/Solución / Consejos 98

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales

- **Los equipos eléctricos e hidráulicos deber ser preparados por el usuario de conformidad con lo indicado en el capítulo 4 del presente manual "Instalación de la máquina".**
- **El instalador no puede en ningún caso modificar la instalación preexistente realizada a cargo del usuario.**
- **El presente manual de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe ser leído atentamente por el usuario antes de la puesta en servicio de la misma.**
- **Conservar el manual para futuras consultas.**
- **La máquina es entregada sin agua en la caldera para evitar posibles daños causados por el hielo.**
- **Cuidar la puesta a tierra de la instalación eléctrica.**
- **No tocar la máquina con las manos o los pies húmedos y/o mojados.**
- **No utilizar la máquina con los pies desnudos.**
- **No conectar el cable de alimentación eléctrica a alargadores volantes o similares.**
- **No desconectar la máquina de la línea eléctrica tirando del cable de alimentación.**
- **No hacer funcionar la máquina con el cable de alimentación enrollado.**
- **El aparato no está destinado a ser utilizado por personas, comprendidos a los niños, con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con experiencia y/o competencias insuficientes, a menos que no estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no hayan sido instruidas en el uso del aparato.**
- **Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.**

- **Este aparato no debe ser utilizado por niños de edad inferior a 8 años.**
- **Este aparato puede ser utilizado por niños de edad superior a 8 años.**
- **Los niños no deben jugar con el aparato.**
- **Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin vigilancia.**
- **Para evitar infiltraciones de agua dentro de la máquina, volver a colorar las tazas en el calientatazas con la parte ahuecada hacia arriba.**
- **No está previsto el uso del aparato al aire libre.**
- **La máquina está destinada únicamente para un uso profesional.**

1.2 Uso previsto

La máquina para preparar café expreso MODA ha sido creada para suministrar el café expreso, para producir agua caliente para la preparación de té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y calentar bebidas (leche, chocolate, capuchino, punch, etc.).
Este aparato ha sido concebido sólo y exclusivamente para los usos arriba mencionados.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina para café espresso MODA, previamente protegida con plantillas de espuma de poliuretano, se embala en una caja de cartón con palet.

Advertencias:
- Después de haber quitado el aparato del embalaje, asegurarse de que esté perfectamente íntegro y completo con todas sus piezas.
- Los embalajes no deben dejarse al alcance de los niños y deben eliminarse en los vertederos adecuados.
- En el caso de comprobarse daños al aparato o alguna falta en el suministro, no utilizar el aparato y avisar inmediatamente al distribuidor local.

2.2 - Desplazamiento del aparato

La máquina para preparar café exprés puede ser movida mediante una transpaleta o una carretilla elevadora.

2.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con una temperatura comprendida entre los +5 y +30 °C y una humedad relativa no superior al 70%.
Se admite una superposición máxima de cuatro cajas.

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

El agua procedente de la red hídrica, por medio de una motobomba regulada a una presión comprendida entre 9 y 10 bares (0,9 - 1 MPa), pasa a través de una válvula de sobrepresión regulada en 12 bares (1,2 MPa) permitiendo la carga de la caldera y del intercambiador. El agua de la caldera, calentada por una resistencia, calienta a su vez el agua del intercambiador desde el cual, por medio de un pescante, se envía al grupo y mediante una válvula dirigida eléctricamente pasa para la infusión del café.

3.2 Descripción de los mandos (Fig. 01- Fig. 08)

1 Grifo de vapor
2 Grifo de agua caliente
3 Botones suministro café (versión 4 tecla: vapor o agua caliente)
4 Tubo de vapor
4a Tubo de vapor automático
5 Lanza de agua
6 Indicador activación calentamiento caldera
7 Portafiltro
8 Pantalla Táctil TFT
9 Interruptor de encendido máquina
10 Manómetro presión bomba y caldera
11 Filtro ciego
12 Filtro 1 taza
13 Filtro 2 tazas
14 Indicador nivel agua caldera
15 Botón de extracción de agua caliente mezclada

3.2.1 Descripción paneles mando (Fig. 06)

A. Botón de preselección café individual
C. Botón de preselección café doble
E. Botón suministro continuo-programación
F. Botón té
G. Botón vapor automático

3.3 Datos técnicos (Fig. 02)

La máquina para preparar café expreso MODA se presenta en las versiones de 1 hasta 3 grupos. En el presente manual se muestra la versión de 2 grupos; sin embargo, las instrucciones para el uso y la disposición de los mandos valen también para las otras versiones.
El nivel de presión sonora ponderada A del aparato es inferior a 70 dB.

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		1 Grupo	1 Grupo	1 Grupo
Alimentación	V-/Hz	230	230	230
Resistencia	W	2025	2025	2025
Potencia nominal	W	2300	2300	2300
Ancho "A"	mm	487	487	487
Profundidad "B"	mm	525	525	525
Altura "C"	mm	520	520	520
Peso neto	Kg	45	45	45
Peso bruto (pallets)	Kg	54	54	54
Racor carga		G 3/8"		
Racor descarga		G 3/4"		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		2 Grupos	2 Grupos	2 Grupos
Alimentación	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Resistencia	W	5020	5020	5020
Potencia nominal	W	5500	5500	5500
Ancho "A"	mm	667	667	667
Profundidad "B"	mm	525	525	525
Altura "C"	mm	520	520	520
Peso neto	Kg	59	59	59
Peso bruto (pallets)	Kg	70	70	70
Racor carga		G 3/8"		
Racor descarga		G 3/4"		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		3 Grupos	3 Grupos	3 Grupos
Alimentación	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Resistencia	W	5020	5020	5020
Potencia nominal	W	5600	5600	5600
Ancho "A"	mm	877	877	877
Profundidad "B"	mm	525	525	525
Altura "C"	mm	520	520	520
Peso neto	Kg	74	74	74
Peso bruto (pallets)	Kg	86	86	86
Racor carga		G 3/8"		
Racor descarga		G 3/4"		

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal calificado, según las instrucciones proporcionadas por el fabricante y en conformidad con las leyes vigentes.
La máquina debe posicionarse e instalarse en un lugar donde el uso y el mantenimiento sean efectuados únicamente por personal cualificado.
Se puede utilizar la máquina en lugares utilizados para las áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de campo, por los clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; entornos de alojamiento y desayuno tipo; etc.

4.2 Preparación del equipo para la instalación

Apoyar el aparato sobre un plano horizontal bien nivelado, seco, liso, fuerte, estable y posicionado a una altura tal donde el plano calientatazas se encuentre a más de 150 cm del suelo. No usar chorros de agua, ni instalar en lugares donde se utilizan chorros de agua.
Para garantizar el ejercicio, el aparato debe ser instalado en lugares donde la temperatura esté comprendida entre los +5°C y los +32°C y la humedad no supere los 70%.
Si la máquina está expuesta a temperaturas inferiores a + 0°C actuar del modo siguiente:
- asegurarse de que la máquina esté 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a + 15°C antes de encenderla.

La máquina funciona con energía eléctrica y requiere para su funcionamiento:
- conexión a la red eléctrica.
- conexión a la red hídrica.
- conexión al circuito de descarga.

4.2.1 Conexión a la red eléctrica

Advertencias:
- La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada por personal calificado.
- La instalación debe ser realizada en conformidad con las leyes vigentes y dotada de una puesta a tierra.

La máquina incluye cable de alimentación sin enchufe; en la conexión permanente a la red, entre el aparato y la red, interponga un interruptor omnipolar de protección con apertura mínima entre los contactos de la categoría de sobretensión III, dimensionado a la carga y que responda a la normativa vigente.

4.2.2 Conexión a la red hídrica (Fig. 03)

Asegurarse de que la línea de alimentación hídrica esté conectada a una red de agua potable con una presión de servicio comprendida entre 0 y 6 bares (0 - 0,6 MPa).
En caso de que la red hídrica tenga valores de presión superiores a los 6 bares (0,6 MPa), colocar un reductor de presión.
Instalar un grifo de paso de agua antes de la conexión de la máquina.
El tubo de carga del agua (Fig. 03; pos. 1) está dotado de una rosca G 3/8".

Advertencia:
No abrir por ningún motivo el tapón roscado y el grifo de descarga de la caldera; peligro de quemaduras. Utilizar únicamente el tubo de carga nuevo suministrado

4.2.3 Conexión a la descarga (Fig.03)

Conectar el tubo de descarga de goma (Fig. 03; pos. 2) suministrado, al racor de G 3/4" y a un sifón de descarga abierto o inspeccionable preventivamente preparado.

4.3 Instrucciones relativas al ablandador (Fig. 04)

Preparar la conexión de la máquina tal y como se muestra en la Figura 4.
Para el uso y mantenimiento, consultar el manual de instrucciones del ablandador
A – Conectar el racor de carga del agua
B – Conectarlo a la red de agua potable

4.4 Conexión equipotencial (Fig. 05)

Esta conexión, prevista por algunas normas, tiene la función de evitar las diferencias de potencial eléctrico entre las masas de los aparatos instalados en el mismo local. Este aparato está dotado de un borne situado debajo de la base para la conexión de un conductor externo, con terminal de ojal que se inserta entre las dos tuercas, con una sección nominal conforme a las normas vigentes.

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga de agua en la caldera

Abrir el grifo de paso de agua.
Poner la palanca del seleccionador omnipolar de la red eléctrica en la posición de marcha (ON).
Pulsando el interruptor (Fig. 01; pos. 9) en posición "ON" (indicador ⏻ encendido) se activa la carga del agua en la caldera; después de 120 segundos de carga la máquina entra en alarma los led en la botonera se encienden de manera intermitente y se interrumpirá la carga de agua en la caldera; regrese el interruptor a posición "OFF" (indicador ⏻ apagado).

5.2 Calentamiento

Alcanzado el nivel máximo se activará la resistencia de la caldera y de los grupos suministradores. Espere que el manómetro en el display indique una presión de 1,2 bar (0,12 MPa) antes de utilizar la máquina.

Para asegurarse que la máquina haya alcanzado el correcto balance térmico entre presión y temperatura, abrir el grifo de vapor (Fig.01; pos. 1) y descargar 2 o 3 veces el vapor en la bandeja de descarga.

5.3 Preparación del café

Advertencias:
- No quite el portafiltro cuando el aparato está en funcionamiento: peligro de quemaduras.
- No toque directamente la parte metálica del portafiltro y del grupo: peligro de quemaduras.
- Las dosis estándar para los filtros son de 10 gramos para una dosis y de 20 gramos para dos dosis.

1) Saque el portafiltro del grupo surtidor.
2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café procurando no ensuciar el borde del portafiltro.
3) Inicie una erogación sin portafiltro que dure unos 2/3 segundos máx. (GROUP FLUSH).
4) Volver a enganchar el portafiltro en su soporte.
5) Accione la erogación del café pulsando uno de los botones

(Fig. 06) en función de la dosis a suministrar.

Para Moda PM accione el interruptor de cada grupo para activar el ciclo de café. Volver a pulsar el mismo interruptor para detener la erogación de la bebida.

Para variar la programación de las dosis siga las instrucciones que figuran en el apartado 5.9 del presente manual.
La máquina está también preparada para la erogación continua:
1) inicie la erogación pulsando la tecla de erogación continua

2) detenga la erogación al alcanzar la cantidad deseada pulsando de nuevo el botón de erogación continua.

Advertencia:
La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad automático que detiene la erogación continua después del tercer litro consecutivo.

5.4. Suministro de vapor

1) Para evitar remolinos de líquido en la caldera descargue el vapor accionando el botón del grifo (Fig. 01; pos. 1).
2) Introduzca el tubo del vapor (Fig. 01; pos. 4) en el recipiente del líquido que se quiere calentar.
3) Gire el botón grifo vapor (Fig. 01 pos. 1). La cantidad de vapor que sale es proporcional a la apertura del grifo; cuanto mayor es la apertura mayor será la cantidad de vapor que sale.
4) Una vez finalizada la erogación del vapor cierre el grifo, saque el recipiente del líquido y limpie de inmediato con un trapo húmedo la varilla del vapor de los residuos del líquido calentado.
5) Descargue el vapor (unos 2/3 segundos) accionando el botón del grifo (Fig. 01; pos. 1) para limpiar el interior del tubo.

Advertencia:
No toque directamente el tubo del vapor, porque está caliente.

5.4.1 Salida vapor automático
(opcional)

La máquina cuenta también con una varilla vapor automática con sonda de temperatura (Fig. 01; pos. 4a); para activarla pulsar el botón (Fig. 06; pos. G). El líquido se calentará hasta alcanzar la temperatura configurada. Es posible interrumpir el flujo de vapor antes de alcanzar la temperatura programada volviendo a pulsar el mismo botón. Teniendo pulsado el botón (Fig. 06; pos. G) se obtiene el funcionamiento continuo del vapor hasta que se suelta.

Para evitar que el líquido entre en la caldera, descargar el vapor mediante el botón (Fig. 06; pos. G).
Para cambiar la "textura" de las burbujas de aire presentes en el líquido a calentar, accionar el tornillo de ajuste (cerrado burbujas pequeñas - abierto burbujas grandes) (Fig. 11) a partir de la condición abierta (burbujas grandes) y reduciendo gradualmente el flujo de aire hasta alcanzar la "textura" deseada.
Para cambiar la programación de la temperatura siga las instrucciones indicadas en el apartado 5.8 de este manual.
Advertencia: Para preparar un capuchino se aconseja usar la leche a una temperatura de 5°C.

5.5 Toma de agua caliente

1) Ponga el recipiente de agua bajo el surtidor (Fig. 01; pos. 5).
2) Para Moda PM - DE - DE DISPLAY accionar el botón de agua caliente (Fig.01 pos.2)
3) Para Moda PM -DE - DE DISPLAY con mezclador, pulsar el botón para erogar agua caliente a continuación.

Con el mezclador, la temperatura del agua puede variar accionando el tornillo de ajuste (cerrada agua caliente MAX cerrado - abierta mezclada) (Fig. 11).
Tornillo cerrado corresponde a la máxima temperatura de agua caliente mientras que abriendo el tornillo se obtiene agua mezclada a la temperatura deseada.

Advertencia: No toque directamente el surtidor, porque está caliente.

5.6 Apagado de la máquina

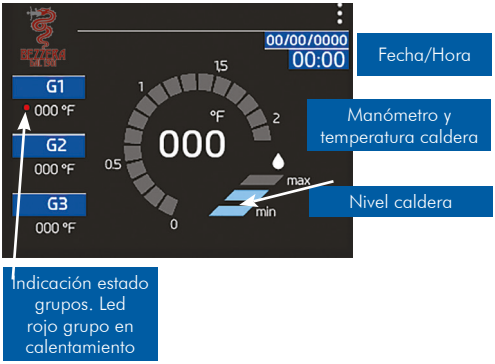
1) Cierre el grifo de paso de agua.
2) Pulse el interruptor (Fig. 01; pos. 9) en pos. "OFF" (indicador ⏻ apagado).
3) Ponga el interruptor del seccionador omnipolar de la red eléctrica en posición de reposo "0".
4) Descargue la presión por el grifo de vapor.

5.7 Interfaz Display

La Moda DE DISPLAY está equipada con un display TFT touch screen de 2,8" mediante el cual es posible hacer la interfaz con la máquina y accionar algunas configuraciones.

Al encender la máquina, la pantalla de inicio aparece automáticamente al cabo de unos segundos.

5.7.1 Imagen de pantalla Home



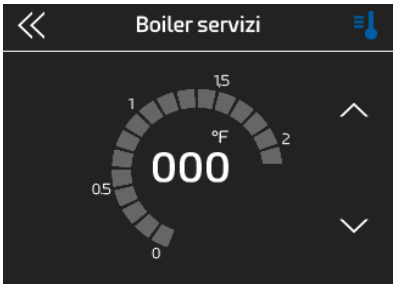
5.7.2 Configuraciones grupo

Tocando en la indicación estado grupo: G1-G2-G3 (apartado 5.7.1) se accede a la imagen de pantalla de configuraciones grupo.

En esta imagen de pantalla se puede configurar la temperatura del cuerpo grupo con la flecha arriba y abajo (+86°C a +96°C).
Repita esta última operación para todos los grupos de la máquina.
Desde esta imagen de pantalla es posible además:
- Encender o apagar el calentamiento del grupo tocando el icono on-off

5.7.3 Configuraciones caldera vapor

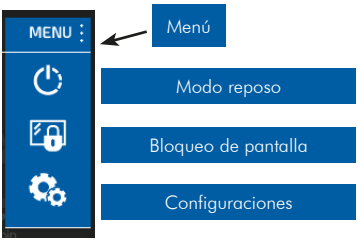
Tocando en Manómetro y temperatura caldera (apartado 5.7.1) se accede a la pantalla de configuraciones caldera.



Tocando en la flecha arriba, se aumenta la temperatura de la caldera. Y viceversa si se toca en la flecha abajo se disminuye la temperatura de la caldera.
La temperatura de la caldera se puede ajustar en un rango de +110 a 130°C.

5.7.4 Menú usuario

Tocando en los tres puntos en la parte superior derecha de la pantalla de inicio (apartado 5.7.1) se acced al siguiente menú desplegable.

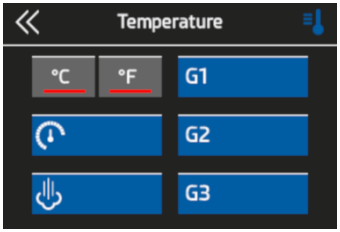


- en modo reposo es posible configurar el modo ECO (la máquina mantiene el nivel y la temperatura de la caldera a 60 °C) o OFF (se inhibe todo el funcionamiento de la máquina)
- desde Bloqueo de pantalla se puede bloquear la pantalla durante 10 segundos (para la operación de limpieza)
- desde Configuraciones se accede al menú configuraciones

5.8 Configuraciones máquina

Pulsando el botón configuraciones se accede a las pantallas siguientes.
Para desplazarse entre las dos pantallas del menú configuraciones, utilice las flechas de la parte inferior.

5.8.1 Temperaturas



Pulsando el botón temperaturas se puede elegir la unidad de medida de la temperatura tocando la indicación de la escala deseada (Celsius o Fahrenheit) y las temperaturas de grupos y de la caldera servicios.
Desde el icono en la parte inferior izquierda es posible seleccionar la temperatura del vapor automático (opción presente en Moda DE display+vapor automático).

5.8.2 Hora

Pulsando el botón "fecha y hora" es posible ajustar la fecha y la hora.

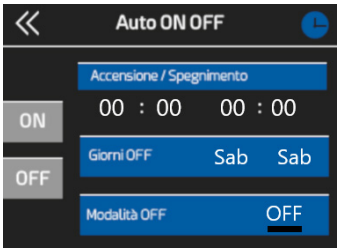
5.8.3 Configuraciones idioma

Pulsando el botón de idioma, se puede elegir uno de los idiomas disponibles.

5.8.4 Preinfusión

Accediendo a las configuraciones de preinfusión es posible configurar el tiempo de encendido y de apagado de la EV grupo para cada dosis individual, realizando así la preinfusión en la manera deseada.
Para activar la preinfusión seleccione el botón ON y configure el tiempo deseado. Para desactivar la preinfusión seleccione el botón OFF y configure el tiempo deseado. Actuando en ambos casos sobre las dos flechas laterales.

5.8.5 Encendido y apagado automático

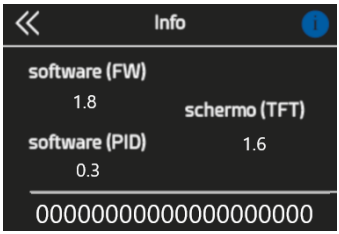


Pulsando los botones ON/OFF es posible habilitar o deshabilitar las configuraciones de encendido y apagado de la máquina. Es posible configurar la hora y el día de encendido y apagado, el día de apagado y el modo (ECO-OFF)

5.8.6 Contadores

Pulsando el botón contadores es posible visualizar los contadores de las dosis suministradas.

5.8.7 Información



Pulsando el botón información se puede detectar la versión software utilizada y el número de serie de la centralita electrónica.

5.8.8 Lavado

Pulsando el botón lavado es posible configurar la hora para el lavado automático de los grupos.

5.9 Programación de las dosis

Para ajustar las dosis en las máquinas MODA DE, proceder como se indica a continuación:
pulse el botón suministro continuo/programación/

Stop: mantenerlo pulsado hasta que el led correspondiente se enciende de manera intermitente indicando (la máquina no debe erogar agua) el inicio de la función de programación que tiene una duración de 4 segundos, si no se pulsa el botón para la programación.
Active el suministro de cualquier botón de la botonera (Fig 06-13; pos. A-C-E) para comenzar la programación que será guardada cuando se seleccionará de nuevo el botón para interrumpir la erogación. Repita esta operación para todos los botones a fin de programar las dosis deseada. Programando el primer grupo a la izquierda, la programación se transmite automáticamente a los otros grupos. Para realizar programaciones diferentes entre un grupo y otro prográmelos

5.10 Encendido luces (opcional)

La máquina para café espresso MODA está equipada con un dispositivo de iluminacion frontal.
Para activar la iluminación, pulsar el interruptor (Fig. 01; pos. 2) ubicado debajo de la base.

5.11 Erogación café en una jarra

Es posible suministrar el café directamente en una jarra o en una taza alta.
Para efectuar esta operación quite la rejilla de apoyo, como aparece en la Fig. 09, y luego colocar la taza a dispensar

5.12 Lavado grupos (MODA DE/DE DISPLAY)

Manteniendo pulsado el botón (Fig. 06; pos. E) pulse el botón (Fig. 06; pos. A), se activará el programa lavado grupos (lavado breve), Manteniendo pulsado el botón (Fig. 06; pos. E) pulse el botón (Fig. 06; pos. A), se activará el programa lavado grupos (lavado largo) debe activarse solo después haber introducido el portafiltro con el filtro ciego suministrado. Para interrumpir el programa pulsar cualquier botón.
Este programa debe utilizarse para limpiar el circuito hidráulico del grupo, tal y como se describe en el capítulo 6.2 en las operaciones diarias de limpieza.

5.13 Manómetro (Fig. 10)

La máquina está equipada con un manómetro analógico de doble escala a través del cual se puede comprobar la presión ejercida por la bomba durante el suministro. Con la bomba detenida el manómetro indica la presión de red. Por último el manómetro indica la presión en la caldera.

6 - MANTENIMIENTO

Para permitir el correcto funcionamiento de la máquina, respetar las instrucciones de mantenimiento abajo indicadas.

6.1 Normas de seguridad

No someter la máquina a chorros de agua. No sumergir la máquina en agua para su limpieza.
En caso de mal funcionamiento de la máquina, evitar cualquier intento de reparación autónomo y recurrir inmediatamente al servicio de asistencia técnica.
En caso de daño en el cable de alimentación, evitar sustituirlo por su cuenta, realizar las operaciones de puesta en seguridad del aparato y contactar con el servicio de asistencia técnica.
Puesta en seguridad del aparato:
para las operaciones de mantenimiento y/o mal funcionamiento y limpieza: colocar la palanca del interruptor omnipolar de la red, de la red eléctrica, en la posición de reposo "0" y/o desconectar el enchufe de la red eléctrica; cerrar el grifo de paso de agua primaria y, si está previsto, el grifo de paso de la instalación de gas.
Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, utilizando guantes de protección para las manos.

Condición para gestionar eficazmente el aparato:
- La temperatura ambiente debe estar comprendida entre +5 °C y +32 °C. Si el aparato estuviera expuesto a valores de temperatura inferiores a los 0 °C, actuar del modo siguiente: Asegurarse de que la máquina esté 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a +15°C antes de encenderla.
- La presión del agua primaria debe estar comprendida entre 0 y 6 bares (0 - 0,6 MPa). La presión se puede ver también en el manómetro de la bomba (Fig. 10) que tiene la escala 0-15 bar (0 - 1,5 MPa).

6.2 Limpieza de la máquina

Advertencias:
Para mejorar la calidad del producto y en conformidad con las normas vigentes, cuando se pone en marcha la máquina cada día, realizar la sustitución del agua contenida en la caldera y en los circuitos.

Estos consejos son indicativos, la variación de los períodos de mantenimiento y limpieza depende del uso de la máquina.

Después de cada utilización

1) Limpiar el tubo de vapor.
2) Limpiar el portafiltro y los filtros.

Diariamente

1) Limpiar la rejilla apoyatazas y la bandeja de goteo.
2) Limpiar el cuerpo del aparato.
3) Limpiar las juntas del grupo con el cepillo suministrado (Fig. 07).
4) Realizar el lavado automático.
5) Sumergir los portafiltros y los filtros en agua hirviendo durante algunos minutos para facilitar la disolución de las grasas del café, usar un paño o una esponja para su eliminación.

Para el lavado y la limpieza no utilizar solventes, detergentes o esponjas abrasivas pero sólo productos específicos para máquinas de café. Lavar el cuerpo del aparato con un paño embebido en agua y/o detergente neutro, procurando secar bien las superficies antes de volver a conectar el aparato a la línea eléctrica. Usar agua para lavar la rejilla apoyatazas y la bandeja de goteo.

6.3 Limpieza circuito hidráulico

Finalizada la instalación hidráulica/eléctrica, realizar un ciclo completo de enjuagado siguiendo las operaciones indicadas en los puntos A y/o B.

Advertencias:
Para el uso de los mandos de la máquina (grifos, grupo suministro, interruptores, etc.) consulte los relativos apartados contenidos en el presente manual.
La introducción en el depósito de productos químicos, descalcificantes, vinagre y/o incluso solo ácido cítrico, incluso si están diluidos, compromete la duración de los componentes de la máquina. Cualquier producto que se use que no sea agua fresca hace automáticamente decaer cualquier garantía.
Utilizar agua potable dureza ideal en grados franceses aproximadamente 6°F; no utilizar nunca agua caliente.

A - En el primer encendido o después de un prolongado periodo de inutilización de la máquina (aproximadamente 7 días)

1) Encendido de la máquina, carga de agua en la caldera y calentamiento como está descrito en los párrafos 5.1 y 5.2 presentes en el manual de instrucciones de la máquina.
2) Esperar 12 horas.
3) Realice un suministro de al menos 30 segundos con el portafiltro enganchado pero sin café para permitir el recambio del agua en el intercambiador.
4) Apagar la máquina y descargar completamente el agua en la caldera accionando el grifo de agua y el de vapor en un contenedor resistente al calor con capacidad de al menos 1 litro.

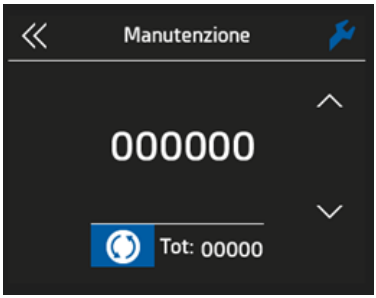
B - Después de una parada de al menos 4 horas

1) Suministrar agua del respectivo grifo por 5 segundos.
2) Realizar un suministro con el portafiltro enganchado pero sin café por al menos 15 segundos.

6.4 Mantenimiento y cambio filtro

La máquina para café espresso MODA permite configurar un recordatorio automático para avisar cuando llegue el momento del mantenimiento rutinario de la máquina y/o la sustitución o regeneración del filtro de agua (no se vende con la máquina).
Para configurar estos contadores es necesario:
1) Abrir el menú desplegable
2) Acceder a las configuraciones
3) Recorrer con las flechas laterales hasta alcanzar "maintenance" o "water Filters"
4) Tocar el icono correspondiente
5) Configurar el número de suministros o de litros deseado paraque aparezca el aviso

Advertencia:
Para deshabilitar las promemoria es necesario configurarlos al valor cero.



6.5 Correcta eliminación del producto

(desechos eléctricos y electrónicos)
(Aplicable en los países de la Unión Europea y en aquellos con sistema de recogida selectiva)

La marca que figura en el producto o en la documentación indica que el producto no debe ser eliminado junto con otros residuos domésticos al final de su vida útil.
Para evitar eventuales daños para el medio ambiente o la salud causados por la inoportuna eliminación de los desechos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de residuos y a reciclarlo de forma responsable para favorecer la reutilización sostenible de los recursos materiales.
Los usuarios domésticos son invitados a contactar con el revendedor donde ha sido realizada la compra del producto o a la oficina local pertinente para toda la información relativa a la recogida selectiva y al reciclaje para este tipo de producto.
Los usuarios empresariales son invitados a contactar con su proveedor para verificar los términos y las condiciones del contrato de compra.
Este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos comerciales.

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
Falta de erogación de vapor desde el tubo pertinente	La boquilla del tubo de vapor está obstruida; desatascarla usando un alfiler. Este problema está relacionado con la inserción de la boquilla en la leche.	Limpiar la boquilla del vapor después de cada utilización.
Pérdidas desde el portafiltros	Causas probables: 1 -La guarnición está deteriorada o incrustada. 2 -El portafiltro no está colocado correctamente en el grupo.	Limpiar con el cepillo suministrado. En el caso de que el problema volviera a presentarse, es necesario contactar con un técnico especializado
Dificultad en el posicionamiento del portafiltro sobre el anillo de enganche	El problema puede ser causado por la excesiva dosis de café presente en el portafiltro.	Disminuir la cantidad de café en el portafiltro.
Posicionamiento incorrecto del portafiltro una vez colocado en el grupo	El mango del portafiltro una vez ajustado sobre el grupo resulta más desplazado hacia la derecha que lo habitual. La guarnición está deteriorada.	Contactar con un técnico especializado para que efectúe la sustitución de la guarnición.
El flujo de café es escaso	El café sale en gotas, el tiempo de erogación es demasiado prolongado y la calidad del mismo no es buena, presenta una crema oscura. Causas probables: 1 -La molienda del café es demasiado fina. 2 -El café dentro del portafiltro está demasiado prensado. 3 -La dosis dentro del portafiltro es excesiva. 4 -El surtidor del grupo está obstruido. 5 -El filtro en el portafiltro está obstruido. 6 -La presión suministrada por la bomba es baja (< 9 bar - 0,9 MPa), o no está funcionando.	En los casos 1-2-3, el problema se puede resolver regulando correctamente la molienda y/o la dosificación. En los casos 4-6 es necesaria la intervención de un técnico. En el 5°. caso limpiar el filtro o sustituirlo.

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
El flujo de café es demasiado abundante	El café sale demasiado rápidamente y la crema resulta de color más claro que lo normal. Causas probables: 1 -La molienda del café es demasiado gruesa. 2 -El café dentro del portafiltro está poco prensado. 3 -La dosis de café en el portafiltro es escasa. 4 -La presión suministrada por la bomba es demasiado elevada (> 10bar – 1 Pa).	En los casos 1-2-3, se puede intervenir en la molienda y/o la dosificación del café. En el caso 4 es necesaria la intervención de un técnico.
El café sale demasiado frío	Causas probables: 1 -Las tazas están frías. 2 -Los portafiltros están fríos. 3 -La molienda del café es demasiado fina. 4 -El circuito hidráulico de la máquina está sucio (calcáreo). 5 -La presión de la caldera es inferior a 0,8 bares (0,08 MPa). 6 -El grupo está frío.	En el caso 1 usar calientatazas. En el caso 2 dejar montado el portafiltro en el grupo. En el caso 3 modificar la molienda del café. En los casos 4-5-6 llamar a un técnico especializado.
El café que sale está tibio	El café que sale está tibio aunque la presión detectada es normal, entre 1 y 1,2 bares (0,1 – 0,12 MPa). En este caso la detección de la presión es ficticia.	Llamar a un técnico especializado para controlar la válvula de descarga. De todos modos, mientras tanto, para poder utilizar el aparato abrir el grifo de vapor (Fig. 01; pos. 1), la presión de la caldera bajará a cero y esto provocará la conexión de la resistencia y el aumento de la temperatura. Efectuar esta operación diariamente cuando se enciende el aparato.
El café que sale está demasiado caliente	Causas probables: 1 -La presión de la caldera es superior a 1,3 bares (0,13 MPa). 2 -El aparato está cubierto por algo que le impide enfriarse. 3 -El aparato ha sido instalado en una posición que impide la circulación de aire.	En el caso 1 llamar a un técnico especializado. En los casos 2-3 restablecer las condiciones de enfriamiento del aparato.

ÍNDICE

1 - ADVERTÊNCIAS

1.1 Advertências gerais 102
1.2 Uso previsto 103

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalagem 103
2.2 Movimentação da máquina 103
2.3 Armazenamento 103

3 - DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

3.1 Descrição do ciclo de funcionamento 104
3.2 Descrição dos comandos (Fig. 01- Fig. 08) 104
3.2.1 Descrição dos painéis de comando (Fig. 06) 104
3.3 Dados técnicos (Fig. 02) 104

4 - INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

4.1 Advertências 105
4.2 Preparação do equipamento para a instalação 105
4.2.1 Conexão à rede elétrica 105
4.2.2 Conexão à rede hídrica (Fig. 03) 105
4.2.3 Conexão à descarga (Fig.03) 106
4.3 Instruções relativas ao amaciador (Fig. 04) 106
4.4 Conexão equipotencial (Fig. 05) 106

5 - USO DA MÁQUINA

5.1 Ativação da máquina e carregamento da água na caldeira 106
5.2 Aquecimento 106
5.3 Preparação do café 106
5.4 Extração de vapor 107
5.4.1 Tiragem de vapor automático 107
5.5 Retirada de água quente 107
5.6 Desligamento da máquina 107
5.7 Interface do display 107
5.7.1 Página inicial 108
5.7.2 Configurações de grupo 108
5.7.3 Configurações da caldeira de vapor 108
5.7.4 Menu do utilizador 108
5.8 Configurações da máquina 108
5.8.1 Temperaturas 109
5.8.2 Hora 109
5.8.3 Configuração do idioma 109
5.8.4 Pré-infusão 109
5.8.5 Ligar e desligar automático 109
5.8.6 Contadores 110
5.8.7 Info 110
5.8.8 Lavagem 110
5.9 Programação das doses 110
5.10 Acendimento das luzes (opcional) 110
5.11 Extração do café em jarro 110
5.12 Lavagem dos grupos (MODA DE/DE DISPLAY) 110
5.13 Manómetro (Fig. 10) 110

6 - MANUTENÇÃO

6.1 Normas de segurança 111
6.2 Limpeza da máquina 111
6.3 Limpeza do circuito hidráulico 111
6.4 Manutenção e troca do filtro 112
6.5 Descarte correto do produto 113

7 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema/ Diagnóstico/Solução/ Conselhos 114

1 - ADVERTÊNCIAS

1.1 Advertências gerais

- As instalações elétricas e hidráulicas devem ser configuradas aos cuidados do utilizador de acordo com as indicações do capítulo 4 - "Instalação da máquina" deste libreto.
- O instalador não pode, em nenhuma circunstância, alterar as instalações preexistentes realizadas aos cuidados do utilizador.
- Este libreto de instruções é parte integrante da máquina e deve ser lido atentamente pelo utilizador antes da entrada em funcionamento da própria máquina.
- Conserve o manual para consultas futuras.
- A máquina é entregue sem água na caldeira, para evitar possíveis danos por gelo.
- Faça a ligação à terra do sistema elétrico.
- Não toque na máquina com mãos e pés húmidos e/ou molhados.
- Não utilize a máquina com os pés descalços.
- Não ligue o cabo de alimentação elétrica a extensões e similares.
- Não desconecte a máquina da linha elétrica puxando o cabo de alimentação.
- Não ponha a máquina em funcionamento com o cabo de alimentação enrolado.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a menos que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam instruídas por essa pessoa sobre o uso do aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- **Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos de idade.**
- **Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade.**
- **As crianças não devem brincar com o aparelho.**
- **As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.**
- **Para evitar infiltrações de água na máquina, recoloque as chávenas do aquecedor de chávenas com a parte oca voltada para cima.**
- **A máquina não se destina a ser utilizada ao ar livre.**
- **A máquina se destina exclusivamente ao uso profissional.**

1.2 Uso previsto

A máquina para café espresso MODA foi produzida para realizar a extração de café espresso, para produzir água quente para a realização de chás, chás de camomila e outras infusões, para produzir vapor e para aquecer bebidas (leite, chocolate, cappuccino, punch etc.).
Esta máquina foi projetada apenas e exclusivamente para os usos acima mencionados.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalagem

A máquina para café MODA, previamente protegida com poliuretano expandido moldado, é embalada em uma caixa de cartão com aba.

Advertências:
- Após retirar a máquina da embalagem, assegure-se da sua perfeita integridade e certifique-se de que todas as peças foram fornecidas.
- As embalagens não devem ser deixadas ao alcance de crianças e devem ser descartadas nos aterros correspondentes.
- Se forem encontrados danos na máquina ou peças em falta, não utilize a máquina e avise imediatamente o distribuidor da zona.

2.2 Movimentação da máquina

A máquina para café espresso pode ser movimentada por meio de porta-pallet ou empilhador.

2.3 Armazenamento

A máquina corretamente embalada deve ser armazenada em ambientes secos com temperatura entre +5 e +30 °C e humidade relativa não superior a 70%.
É admitida uma sobreposição máxima de quatro caixas.

3 - DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

3.1 Descrição do ciclo de funcionamento

A água trazida da rede hídrica por uma motobomba regulada a uma pressão entre 9 e 10 bar (0,9 - 1 Mpa) passa por uma válvula de sobrepressão regulada a 12 bar (1,2 Mpa), permitindo o carregamento da caldeira e do permutador. A água da caldeira, aquecida por uma resistência, aquece por sua vez a água no permutador, a partir do qual, por meio de um tubo de imersão, é enviada para o grupo e, através de uma válvula comandada eletricamente, permite a sua passagem para a infusão do café.

3.2 Descrição dos comandos (Fig. 01- Fig. 08)

1 Torneira de vapor
2 Torneira de água quente
3 Botões de extração de café (versão com 4 teclas: vapor ou água quente)
4 Lança de vapor
4a Lança de vapor automática
5 Lança de água
6 Indicador de ativação do aquecimento da caldeira
7 Porta-filtro
8 Display com ecrã tátil TFT
9 Interruptor liga/desliga da máquina
10 Manómetro de pressão da bomba e da caldeira
11 Filtro cego
12 Filtro para 1 chávena
13 Filtro para 2 chávenas
14 Indicador do nível de água da caldeira
15 Botão de retirada de água quente misturada

3.2.1 Descrição dos painéis de comando (Fig. 06)

A. Tecla de pré-seleção de café simples
C. Tecla de pré-seleção de café duplo
E. Tecla de tiragem contínua-programação
F. Tecla de chá
G. Tecla de vapor automático

3.3 Dados técnicos (Fig. 02)

A máquina para café espresso MODA é produzida em versões de 1 a 3 grupos.
Neste libreto, é ilustrada a versão de 2 grupos, no entanto, as instruções de uso e a disposição dos comandos também valem para as outras versões.
O nível de pressão sonora ponderado A da máquina é inferior a 70 dB.

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		1 grupo	1 grupo	1 grupo
Alimentação	V-/Hz	230	230	230
Resistência	W	2025	2025	2025
Potência nominal	W	2300	2300	2300
Largura "A"	mm	487	487	487
Profundidade "B"	mm	525	525	525
Altura "C"	mm	520	520	520
Peso líquido	Kg	45	45	45
Peso bruto (pallets)	Kg	54	54	54
Conexão de carregamento		G 3/8"		
Conexão de descarga		G 3/4"		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		2 grupos	2 grupos	2 grupos
Alimentação	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Resistência	W	5020	5020	5020
Potência nominal	W	5500	5500	5500
Largura "A"	mm	667	667	667
Profundidade "B"	mm	525	525	525
Altura "C"	mm	520	520	520
Peso líquido	Kg	59	59	59
Peso bruto (pallets)	Kg	70	70	70
Conexão de carregamento		G 3/8"		
Conexão de descarga		G 3/4"		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		3 grupos	3 grupos	3 grupos
Alimentação	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
Resistência	W	5020	5020	5020
Potência nominal	W	5600	5600	5600
Largura "A"	mm	877	877	877
Profundidade "B"	mm	525	525	525
Altura "C"	mm	520	520	520
Peso líquido	Kg	74	74	74
Peso bruto (pallets)	Kg	86	86	86
Conexão de carregamento	G 3/8"			
Conexão de descarga	G 3/4"			

4 - INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

4.1 Advertências

A instalação deve ser realizada por profissionais qualificados, segundo as instruções fornecidas pelo fabricante e em observância das Leis em vigor. A máquina deve ser posicionada e instalada em um local onde o uso e a manutenção são realizados exclusivamente por profissionais qualificados. É possível utilizar a máquina nos locais destinados a áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, hotéis-fazenda, por clientes de hotéis, pousadas e outros ambientes de tipo residencial, ambientes de tipo albergues etc.

4.2 Preparação do equipamento para a instalação

Prepare o apoio da máquina em um plano horizontal bem nivelado, seco, liso, robusto e estável, posicionado a uma altura em que o plano de aquecimento das chávenas se encontre a mais de 150 cm do solo. Não use jatos de água nem instale em locais onde são usados jatos de água. Para garantir o exercício normal, o aparelho deve ser instado em locais onde a temperatura esteja entre +5 °C e +32 °C e a humidade não supere 70%.
Caso a máquina esteja exposta a temperaturas inferiores a +0 °C:
- assegure-se de que a máquina tenha transcorrido 24 horas em um local onde a temperatura seja superior a +15 °C antes de ligá-la.

A máquina tem alimentação elétrica e, para seu funcionamento, necessita de:
- conexão à rede elétrica.
- conexão à rede hídrica.
- conexão ao circuito de descarga.

4.2.1 Conexão à rede elétrica

Advertências:
- A conexão à rede elétrica deve ser realizada por profissionais qualificados.
- O sistema deve ser realizado em conformidade com as Leis em vigor e contar com ligação à terra.

A máquina está equipada com cabo de alimentação sem ficha; na conexão permanente à rede, interponha entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar de proteção com abertura mínima entre os contatos de categoria de sobretensão III, dimensionado para a carga e em conformidade com as normas em vigor.

4.2.2 Conexão à rede hídrica (Fig. 03)

Assegure-se de que a linha de alimentação hídrica está conectada a uma rede da água potável com pressão de exercício entre 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa). Caso a rede hídrica tenha pressões superiores a 6 bar (0,6 MPa), prepare um redutor de pressão. Prepare uma torneira de interceptação da água a montante do engate da máquina.
O tubo de carregamento da água (Fig. 03; pos. 1) é fornecido com rosca G 3/8".

Advertência:
Não abra por nenhum motivo a tampa rosqueada e a torneira de descarga da caldeira; perigo de queimadura. Utilize exclusivamente o tubo de carregamento novo fornecido com o equipamento

4.2.3 Conexão à descarga (Fig.03)

Conecte o tubo de descarga em borracha (Fig. 03; pos. 2) fornecido com a junção de G 3/4" e com uma descarga previamente preparada com sifão aberto ou que possa ser inspecionada.

4.3 Instruções relativas ao amaciador (Fig. 04)

Prepare a conexão da máquina conforme especificado na Figura 4.
Para o uso e a manutenção, consulte as instruções relativas ao amaciador
A - Conecte à junção de carregamento da água
B - Conecte à rede de água potável

4.4 Conexão equipotencial (Fig. 05)

Esta ligação, prevista por algumas normas, tem a função de evitar as diferenças de potencial elétrico entre as massas dos aparelhos instalados no mesmo local. Este aparelho está preparado com um terminal colocado sob a base para uma ligação de um condutor externo, com ponta de cabo em olhal, a ser inserido entre as duas porcas, com secção nominal em conformidade com as normas em vigor.

5 - USO DA MÁQUINA

5.1 Ativação da máquina e carregamento da água na caldeira

Abra a torneira de interceptação da água.
Ponha a alavanca do seccionador omnipolar da rede elétrica na posição Ligado (ON).
Premindo o interruptor (Fig. 01; pos. 9) na posição "ON" (indicador luminoso ⏻ aceso), ativa-se o carregamento da água na caldeira; após 120 segundos de carregamento, a máquina entra em alarme, os LEDs da botoneira se iluminam de modo intermitente e o carregamento de água na caldeira será interrompido; recoloque o interruptor na posição "OFF" (indicador luminoso ⏻ apagado).

5.2 Aquecimento

Alcançado o nível máximo, ativar-se-á a resistência da caldeira e dos grupos de extração.
Aguarde que o manómetro com display indique uma pressão de 1,2 bar (0,12 Mpa) antes de utilizar a máquina.

Para se assegurar de que a máquina tenha alcançado o balanceamento térmico correto entre a pressão e a temperatura, abra a torneira de vapor (Fig. 01; pos. 1) e descarregue 2 ou 3 vezes o vapor na bacia de descarga.

5.3 Preparação do café

Advertências:
- Não retire o porta-filtro quando o aparelho estiver em funcionamento: perigo de queimadura.
- Não toque diretamente na parte metálica do porta-filtro e do grupo: perigo de queimadura.
- As doses padrão para os filtros são de 10 gramas para uma dose e 20 gramas para duas doses.

1) Retire o porta-filtro do grupo de extração.
2) Carregue o porta-filtro com café moído e prense o café prestando atenção para não sujar a borda do porta-filtro.
3) Ative um extrator sem porta-filtro por cerca de 2/3 segundos máx (GROUP FLUSH).
4) Reencaixe o porta-filtro na sua posição.
5) Atue no comando de extração do café premindo um dos botões

(Fig. 06) em função da dose a ser extraída.

Para Moda PM, gire o interruptor de cada grupo para ativar o ciclo de café. Prima novamente o mesmo interruptor para interromper a extração da bebida.

Para alterar a programação das doses, siga as instruções dadas no item 5.9 deste manual.
A máquina também está configurada para a extração contínua:
1) ative a extração premindo a tecla de extração contínua

2) interrompa a extração ao atingir a quantidade desejada premindo novamente a tecla de extração contínua.

Advertência:
A máquina dispõe de um dispositivos de segurança automático que interrompe a extração contínua após o terceiro litro consecutivo.

5.4 Extração de vapor

1) Para evitar retornos de líquido na caldeira, descarregue o vapor com o manípulo da torneira (Fig. 01; pos. 1).
2) Insira a lança do vapor (Fig. 01; pos. 4) no recipiente do líquido a ser aquecido.
3) Gire o manípulo da torneira de vapor (Fig. 01 pos. 1). A quantidade de vapor extraído é proporcional à abertura da torneira; quanto maior for a abertura da torneira, maior será a quantidade de vapor extraído.
4) Concluída a extração do vapor, feche a torneira, retire o recipiente do líquido e limpe imediatamente os resíduos do líquido aquecido da lança de vapor com um pano húmido.
5) Descarregue o vapor (cerca de 2/3 segundos) usando o manípulo da torneira (Fig.01; pos. 1) para realizar a limpeza interna do tubo.

Advertência:
Não toque diretamente na lança de vapor, porque ela é quente.

5.4.1 Tiragem de vapor automático

(opcional)

A máquina está também equipada com uma lança de vapor automático com sonda de temperatura (Fig. 01; pos. 4a); para ativá-la, prima a tecla (Fig. 06; pos. G). O aquecimento do líquido ocorrerá até atingir a temperatura definida. Pode interromper o fluxo de vapor antes de atingir a temperatura programada, premindo novamente a mesma tecla. Mantendo a tecla pressionada (Fig. 06; pos. G) obtém-se o funcionamento contínuo do vapor até à sua libertação.
Para evitar novas sucções de líquido na caldeira, descarregue o vapor premindo a tecla (Fig. 06; pos. G).
Para variar a "textura" das bolhas de ar existentes no líquido que está a aquecer, opere o parafuso de ajuste (fechado para bolhas pequenas - aberto para bolhas grandes) (Fig. 11) começando a partir da condição aberta (bolhas grandes) e reduzindo gradualmente o fluxo de ar até atingir a "textura" desejada.
Para alterar a programação da temperatura, siga as instruções referidas no parágrafo 5.8 deste manual.
Advertência: Para preparar um cappuccino, recomendamos a utilização de leite à temperatura de 5 °C.

5.5 Retirada de água quente

1) Posicione o recipiente de água sob o extrator (Fig. 01; pos. 5).
2) Para Moda PM - DE - DE DISPLAY, opere o botão de água quente (Fig. 01 pos. 2)
3) Para Moda PM -DE - DE DISPLAY com misturador, prima a tecla de tiragem de água quente aqui a seguir.

Com o misturador, é possível alterar a temperatura da água usando o parafuso de regulação (fechado água quente MAX - aberto misturada) (Fig. 11).
O parafuso fechado corresponde à máxima temperatura de água quente, enquanto abrindo-se o parafuso, obtém-se água misturada à temperatura desejada.

Advertência: Não toque diretamente no extrator, porque ele estará quente.

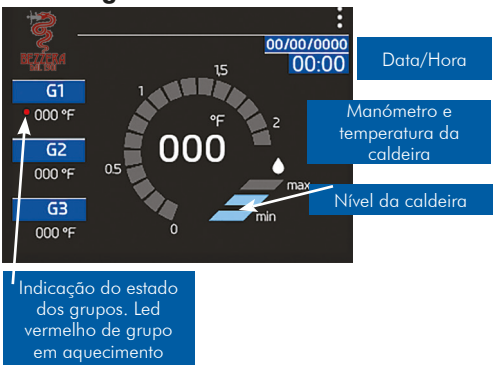
5.6 Desligamento da máquina

1) Feche a torneira de interceptação da água.
2) Prima o interruptor (Fig. 01; pos. 9) na pos. "OFF" (indicador luminoso ⏻ apagado).
3) Ponha o interruptor do seccionador omnipolar da rede elétrica na posição de repouso "0".
4) Descarregue a pressão da torneira de vapor.

5.7 Interface do display

A Moda DE DISPLAY está equipada com um visor TFT com ecrã tátil de 2,8", através do qual é possível interligar-se com a máquina e alterar algumas definições.
Quando a máquina é ligada, após alguns segundos, é automaticamente exibida a página inicial.

5.7.1 Página inicial



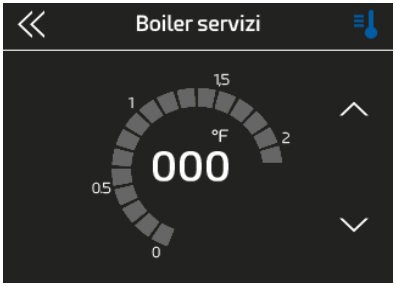
5.7.2 Configurações de grupo

Tocando-se na indicação de estado do grupo: G1-G2-G3 (item 5.7.1), acede-se à página de configurações do grupo.

Nesta página, é possível configurar a temperatura do corpo do grupo usando as setas para cima e para baixo (+86 °C a +96 °C).
Repita esta última opção para todos os grupos da máquina.
Nesta página, é possível ainda:
- Ligar ou desligar o aquecimento do grupo tocando no ícone on-off

5.7.3 Configurações da caldeira de vapor

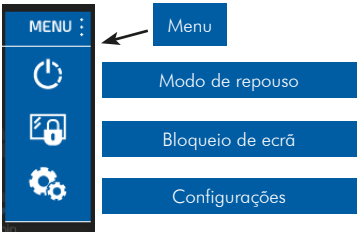
Ao tocar em Manómetro e temperatura da caldeira (parágrafo 5.7.1) acede ao ecrã de definições da caldeira.



Tocando-se na seta para cima, aumenta-se a temperatura da caldeira. Ao contrário, tocando-se na seta para baixo, diminui-se a temperatura da caldeira.
A temperatura da caldeira pode ser regulada em um intervalo de +110 a 130 °C.

5.7.4 Menu do utilizador

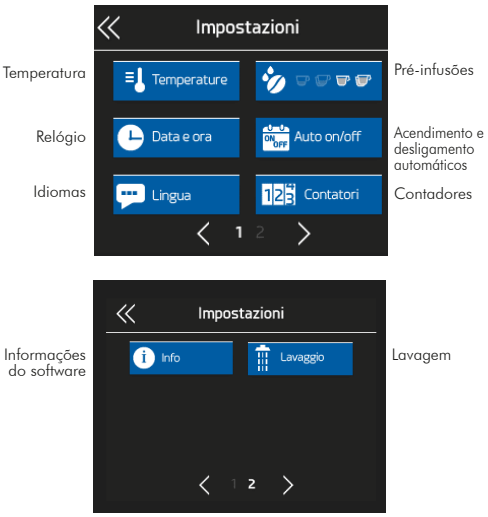
Ao tocar nos três pontos no canto superior direito do ecrã inicial (parágrafo 5.7.1), acede ao seguinte menu suspenso:



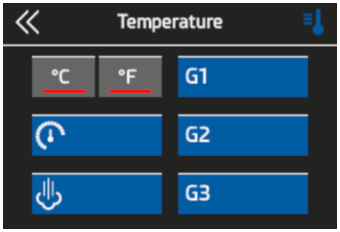
- no modo de repouso, pode definir o modo ECO (a máquina mantém o nível e a temperatura da caldeira a 60 °C) ou OFF (é inibido o funcionamento completo da máquina)
- no menu Bloqueio de ecrã, pode bloquear o ecrã durante 10 segundos (para a operação de limpeza)
- em Definições, acede ao menu de definições

5.8 Configurações da máquina

Ao premir o botão de definições, acede aos ecrãs seguintes.
Para deslocar-se nas duas páginas do menu de configurações, utilize as setas posicionadas na parte inferior.

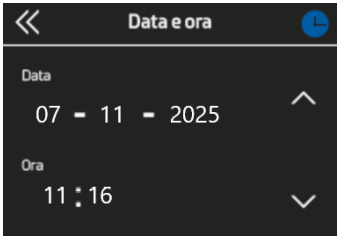


5.8.1 Temperaturas



Ao premir o botão das temperaturas, pode escolher a unidade de medida da temperatura tocando na indicação da escala desejada (Celsius ou Fahrenheit) e nas temperaturas dos grupos e da caldeira de serviços.
A partir do ícone no canto inferior esquerdo, pode selecionar a temperatura do vapor automático (opção existente na Moda DE display + vapor automático).

5.8.2 Hora



Ao premir a tecla da data e hora, pode definir a data e a hora.

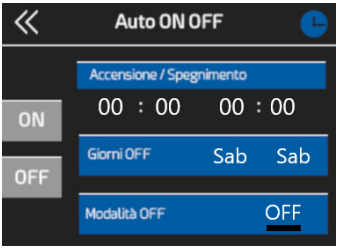
5.8.3 Configuração do idioma

Premindo-se a tecla de idiomas, é possível selecionar um dos idiomas disponíveis.

5.8.4 Pré-infusão

Acedendo-se às configurações de pré-infusão, é possível configurar o tempo de ativação e desativação da EV do grupo para cada dose, realizando assim a pré-infusão na maneira desejada. Para ativar a pré-infusão, selecione a tecla ON e configure o tempo desejado. Para desativar a pré-infusão, selecione a tecla OFF e configure o tempo desejado. Em ambos os casos, use as duas setas laterais.

5.8.5 Ligar e desligar automático

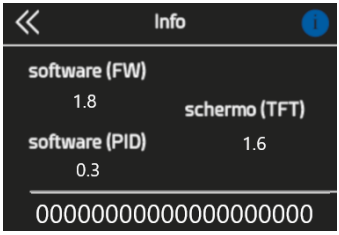


Ao premir as teclas ON/OFF, pode ativar e desativar as definições de ligar e desligar a máquina. Pode definir a hora e o dia de ligar e desligar, o dia de desligar e o modo (ECO-OFF).

5.8.6 Contadores

Ao premir a tecla dos contadores, pode visualizar os contadores das doses tiradas.

5.8.7 Info



Ao premir a tecla info, pode visualizar a versão do software utilizada e o número de série da centralina eletrónica.

5.8.8 Lavagem

Ao premir a tecla de lavagem, pode definir a hora da lavagem automática dos grupos.

5.9 Programação das doses

Para regular as doses nas máquinas MODA DE: prima a tecla de extração contínua/programação/

Parar: prima e segure a tecla até que o LED correspondente comece a piscar (a máquina não deve distribuir água), sinalizando o início da função de programação, que tem uma duração de 4 segundos, se não for premida uma tecla a ser programada.
Ative a tiragem a partir de qualquer tecla do teclado (Fig. 06-13; pos. A-C-E) para iniciar a programação, que será memorizada quando selecionar novamente a tecla para interromper a tiragem. Repita esta operação para todas as teclas, para programar as doses desejadas.
Programando-se o primeiro grupo da esquerda, a programação é transmitida automaticamente aos outros grupos. Para fazer programações diferentes entre um grupo e o outro, programe-os individualmente

5.10 Acendimento das luzes (opcional)

A máquina para café espresso MODA dispõe de um dispositivo de iluminação frontal.
Para ativar a iluminação, prima o interruptor (Fig. 01; pos. 2) localizado sob a estrutura de base.

5.11 Extração do café em jarro

É possível extrair o café diretamente em um jarro ou em uma chávena alta.
Para realizar esta operação, remova a grade de apoio, conforme indicado na Fig. 09, e então posicione a chávena e faça a extração

5.12 Lavagem dos grupos (MODA DE/DE DISPLAY)

Premindo e segurando a tecla (Fig. 06; pos. E) prima a tecla (Fig. 06; pos. A), ativar-se-á o programa da lavagem de grupos (lavagem curta), mantendo a tecla premida (Fig. 06; pos. E) prima a tecla (Fig. 06; pos. A), ativar-se-á o programa da lavagem de grupos (lavagem longa) a ativar só após ter inserido o porta-filtro com o filtro cego em dotação. Para interromper o programa, prima uma tecla qualquer.
Este programa deve ser utilizado para limpar o circuito hidráulico do grupo, conforme descrito no capítulo 6.2, nas limpezas diárias.

5.13 Manómetro (Fig. 10)

A máquina dispõe de um manómetro analógico de escala dupla, com o qual é possível verificar a pressão exercida pela bomba durante a extração.

Com a bomba parada, o manómetro indica a pressão de rede. Por fim, o manómetro indica a pressão na caldeira.

6 - MANUTENÇÃO

Para permitir o funcionamento correto da máquina, siga as instruções de manutenção abaixo.

6.1 Normas de segurança

Não submeta a máquina a jatos de água. Não mergulhe o aparelho na água para fazer a limpeza.
Em caso de mau funcionamento da máquina, evite qualquer tentativa autónoma de consertá-la e consulte imediatamente o serviço de assistência técnica.
Em caso de danos no cabo de alimentação elétrica, evite absolutamente substituí-lo por si só, execute a operação de Colocação da Máquina em Segurança e contate o serviço de assistência técnica.
Colocação da máquina em segurança:
para operações de manutenção e/ou mau funcionamento e limpeza: coloque a alavanca do seccionador omnipolar da rede elétrica na posição de repouso "0" e/ou retire a ficha de conexão à rede elétrica; feche a torneira de interceptação da água principal e, se presente, feche a torneira de interceptação do sistema de gás.
Faça a limpeza/manutenção com a máquina fria, usando luvas de proteção para as mãos.

Condição para gerenciar o aparelho da melhor maneira:

- A temperatura ambiente deve estar entre +5 °C e +32 °C. Caso a máquina tenha sido exposta a temperaturas inferiores a 0 °C:
  Assegure-se de que a máquina tenha transcorrido 24 horas em um local onde a temperatura seja superior a +15 °C antes de ligá-la.
- A pressão da água principal deve estar entre 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa). A pressão também pode ser vista pelo manómetro da bomba (Fig. 10) com a escala 0-15 bar (0 - 1,5 MPa).

6.2 Limpeza da máquina

Advertências:
Para uma melhor qualidade do produto e de acordo com as normas em vigor, na ativação diária da máquina, faça a troca da água contida na caldeira e nos circuitos.

Estes conselhos são indicativos, a variação dos períodos de manutenção e limpeza depende do uso da máquina.

Após cada uso

1) Limpe a lança de vapor.
2) Limpe o porta-filtro e os filtros.

Diariamente

1) Limpe a grelha de apoio de chávenas e a bacia de descarga.
2) Limpe a carroceria.
3) Limpe a vedação do grupo com a escova fornecida com o equipamento (Fig. 07).
4) Faça a lavagem automática.
5) Mergulhe os porta-filtros e os filtros em água fervente por alguns minutos para favorecer o derretimento das gorduras do café e use um pano ou uma esponja para removê-la.

Para a lavagem e a limpeza, não utilize solventes, detergentes ou esponjas abrasivas, mas somente produtos específicos para máquinas de café. Lave a carroceria utilizando um pano embebido com água e/ou detergentes neutros, com o cuidado de enxugar bem as superfícies antes de reconectar a máquina à linha elétrica. Para a lavagem da grade de apoio de chávenas e do tabuleiro de descarga, use água.

6.3 Limpeza do circuito hidráulico

Concluída a instalação hidráulica/elétrica, execute um ciclo completo de enxaguamento seguindo as operações indicadas nos pontos A e/ou B.

Advertências:
Para o uso dos comandos da máquina (torneiras, grupo de extração, interruptores etc.), consulte os itens correspondentes neste libreto.
A introdução no tanque de produtos químicos, descalcificantes, vinagre e/ou mesmo ácido cítrico, mesmo se diluídos, compromete a duração dos componentes da máquina. Qualquer produto usado que não seja água fresca invalida automaticamente qualquer garantia.
Utilize água potável com uma dureza ideal de cerca de 6 °F em graus franceses; nunca use água quente.

A - No primeiro arranque ou após um período prolongado sem utilização da máquina (cerca de 7 dias)

1) Ativação da máquina, carregamento da água na caldeira e aquecimento conforme descrito nos itens 5.1 e 5.2 do libreto de instruções da máquina.
2) Aguarde 12 horas.
3) Faça uma extração de pelo menos 30 segundos com o porta-filtro encaixado, mas sem café, para permitir a troca de água no permutador.
4) Desligue a máquina e descarregue completamente a água na caldeira, acionando a torneira de água e a de vapor em um recipiente resistente ao calor com capacidade de pelo menos 1 litro.

B - Após uma pausa de pelo menos 4 horas

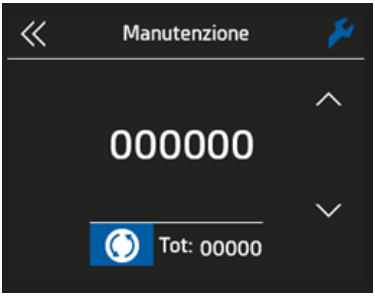
1) Extraia água pela torneira correspondente por 5 segundos.
2) Faça uma extração com o porta-filtro encaixado, mas sem café, por pelo menos 15 segundos.

6.4 Manutenção e troca do filtro

A máquina de café expresso MODA permite definir um lembrete automático que avisa quando for o momento de efetuar a manutenção de rotina da máquina e/ou a substituição ou regeneração do filtro de água (não vendido com a máquina).

Para configurar estes contadores, é necessário:
1) Abrir o menu suspenso
2) Aceder às configurações
3) Rolar com as setas laterais até chegar a "Manutenção" ou "Filtros de água"
4) Tocar no ícone correspondente
5) Configurar o número de extrações ou de litros desejado até que seja exibido o aviso

Advertência:
Para desabilitar os lembretes, é necessário configurá-los no valor zero.



6.5 Descarte correto do produto

(resíduos elétricos e eletrónicos)
(Aplicável nos países da União Europeia e naqueles com sistema de recolha separada)

A marca referida no produto ou na sua documentação indica que, no fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos. Para evitar quaisquer danos ao meio ambiente ou à saúde causados pela eliminação inadequada dos resíduos, convidamos o utilizador a separar este produto de outros tipos de resíduos e a reciclá-lo de maneira responsável, para favorecer a reutilização sustentável dos recursos materiais.
Os utilizadores domésticos são convidados a entrar em contato com a repartição local encarregada ou com o revendedor de quem o produto foi adquirido para obter todas as informações relacionadas à recolha separada e à reciclagem deste tipo de produto.
Os utilizadores empresariais são convidados a entrar em contato com seu fornecedor e verificar os termos e condições do contrato de compra.
Este produto não deve ser descartado junto de outros resíduos comerciais.

7 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Diagnóstico/Solução	Conselhos
Falha de extração do vapor pelo tubo correspondente	O bico do tubo de vapor está entupido; desentupa-o com a ajuda de uma agulha. Este problema está ligado à inserção do bico no leite.	Limpe o bico de vapor após cada uso.
Vazamentos pelo porta-filtro	Possíveis causas: 1 -A vedação sob a copa está gasta ou encrustada. 2 -O porta-filtro está posicionado incorretamente no grupo.	Limpe com a escova fornecida. Se o problema se repetir, é necessário chamar um técnico especializado
Dificuldade no posicionamento do porta-filtro no anel de encaixe	O problema pode ser causado por uma dose excessiva de café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café no porta-filtro.
Posicionamento anormal do porta-filtro uma vez colocado no grupo	Uma vez fechada no grupo, a pega do porta-filtro está deslocada mais para a direita do que o normal. A vedação sob a copa está gasta.	Chame um técnico especializado para a substituição da vedação sob a copa.
O fluxo de café é escasso	O café é extraído gota a gota, o tempo de extração é demasiado longo e a qualidade do café não é boa, apresenta um creme escuro. Possíveis causas: 1 -A moagem do café está demasiado fina. 2 -O café colocado no porta-filtro está demasiado prensado. 3 -A dose colocada no porta-filtro é excessiva. 4 -O chuveirinho do grupo está entupido. 5 -O filtro no porta-filtro está entupido. 6 -A pressão aplicada pela bomba é baixa (< 9 bar - 0,9 Mpa) ou não está funcionando.	Nos casos 1-2-3, o problema pode ser resolvido com a regulação correta da moagem e/ou da dosagem. Nos casos 4-6, é necessária a intervenção de um técnico. No caso 5, limpe o filtro ou substitua-o.

Problema	Diagnóstico/Solução	Conselhos
O fluxo de café é demasiado abundante	O café é extraído demasiado rapidamente e o creme é mais claro do que o normal. Possíveis causas: 1 -A moagem do café está demasiado grossa. 2 -O café colocado no porta-filtro está pouco prensado. 3 -A dose de café no porta-filtro é escassa. 4 -A pressão aplicada pela bomba é demasiado alta (> 10 bar - 1 MPa).	Nos casos 1-2-3, é possível intervir na moagem e/ou na dosagem o café. No caso 4, é necessária a intervenção de um técnico.
O café extraído está demasiado frio	Possíveis causas: 1 -As chávenas estão frias. 2 -Os porta-filtros estão frios. 3 -A moagem do café está demasiado fina. 4 -O circuito hídrico da máquina está sujo (calcário). 5 -A pressão da caldeira está abaixo de 0,8 bar (0,08 MPa). 6 -O grupo está frio.	No caso 1, use o aquecedor de chávenas. No caso 2, mantenha o porta-filtro montado no grupo. No caso 3, altere a moagem do café. Nos casos 4-5-6, chame um técnico especializado.
O café extraído está morno	O café extraído está morno, mesmo se a pressão detectada é normal, entre 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). Neste caso, a detecção da pressão é fictícia.	Chame um técnico especializado para verificar a válvula de expurgo. De todo modo, enquanto isso, para poder utilizar a máquina, abra a torneira de vapor (Fig. 01; pos. 1); a pressão da caldeira cairá a zero, o que causará o acionamento da resistência e o aumento da temperatura. Realize esta operação diariamente ao ligar a máquina.
O café extraído está demasiado quente	Possíveis causas: 1 -A pressão da caldeira está acima de 1,3 bar (0,13 MPa). 2 -A máquina está coberta por algo que impede seu arrefecimento. 3 -A máquina foi instalada em uma posição que não permite a circulação de ar.	No caso 1, chame um técnico especializado. Nos casos 2-3, restaure as condições de arrefecimento da máquina.

目录

1 - 警告

1.1 一般警告 118
1.2 预期用途 119

2 - 运输

2.1 包装 119
2.2 机器的移动 119
2.3 存放 119

3 - 机器的描述

3.1 运行循环的描述 120
3.2 控件说明(图01 - 图08) 120
3.3 技术数据 (图 02) 120

4 - 机器的安装

4.1 警告 121
4.2 设备的安装准备 121
4.2.1 电气网络的连接 121
4.2.2 水网络的连接 (图03) 121
4.2.3 排水管路的连接 (图03) 122
4.3 关于软水器的说明(图04) 122
4.4 等电位连接(图05) 122

5 - 机器的使用

5.1 启动机器并向锅炉加水 122
5.2 加热 122
5.3 咖啡的准备 122
5.4 蒸汽供应 123
5.4.1 自动蒸汽出汽功能 123
5.5 接取热水 123
5.6 关闭机器 123
5.7显示界面 123
5.7.1主屏幕 124
5.7.2 组件设置 124
5.7.3 蒸汽锅炉设置 124
5.7.4 用户菜单 124
5.8 机器设置 124
5.8.1 温度 125

5.8.2 时钟 125
5.8.3 语言设置 125
5.8.4 预冲煮 125
5.8.5 自动开/关机 125
5.8.6 计数器 126
5.8.7 信息 126
5.8.8 清洗 126
5.9 剂量设置 126
5.10 照明装置 (选配) 126
5.11 冲煮咖啡到壶里 126
5.12 清洗机组 (MODA DE/DE DISPLAY机型) 126
5.13 压力计 (图10) 126

6 - 维护

6.1 安全规则 127
6.2 机器的清洁 127
6.3清洁液压回路系统 127
6.4 过滤器的维护和更换 128
6.5 产品的正确存储 129

7 - 故障排除

问题/诊断/解决方案/建议 130

1 - 警告

1.1 一般警告

- 系统必须由用户按照本“机器安装”手册第4章中的内容仔细安装。
- 人员在任何情况下均不得更改由用户设置的现有设备。
- 说明书是机器不可分割的一部分，用户使用本机前必须仔细阅读本说明书。
- 将说明书收好，便于日后查阅。
- 机器在交付时，热水器内不得有水，以免结霜可能对机器造成的损害。
- 给电器设备接地。
- 请勿用潮湿和/或沾水的手或脚触摸机器。
- 不要赤脚使用机器。
- 不要将馈线电缆连接到活动的延长线和类似线路上。
- 请勿用拉扯电缆的方式断开机器的电源。
- 如果馈线电缆卷起，不要使用机器。
- 本产品不能由体力不支、有感官或精神障碍或缺乏经验和知识的人（包括儿童）使用，除非由负责其安全的人监督或指导他们本设备的使用方法。
- 将本设备和电缆置于8岁以下儿童不能够到的地方。
- 本设备不得由8岁以下的儿童使用。
- 本设备可以由8岁以上的儿童使用。

- **儿童不得把玩本设备。**
- **清洁和维护的操作不得由儿童在未经监督的情况下进行。**
- **为避免水渗入机器内部，请在将杯子放置在暖杯座上时，杯口朝上。**
- **本机不宜在户外使用。**
- **本机只能用于专门的用途。**

1.2 预期用途

意式浓缩咖啡机MODA用于制作意式浓缩咖啡，烧开水泡茶、甘菊茶及其他花茶，制造蒸汽和加热饮料（牛奶、巧克力、卡布奇诺、混合甜饮，等）。本机器仅被设计用于以上用途。

2 - 运输

2.1 包装

意式浓缩咖啡机MODA的外壳采用聚氨酯制成，并包装在一个带小铲的纸箱中。

警告：

- 从包装中取出机器后，应检查其整体状况，以及提供的零件是否完整。
- 切勿将包装物品遗留在儿童能拿到的地方，应将其进行适当的垃圾处理。
- 如果发现机器损坏或零件缺失，请不要使用机器，并立即通知当地经销商。

2.2 机器的移动

本意式浓缩咖啡机可以用托盘车或升降叉车搬移。

2.3 存放

正确包装好的机器必须存放在温度+5到+30°C，相对湿度不高于70%的干燥环境中。
放置时最多只能堆积四个箱。

3 - 机器的描述

3.1 运行循环的描述

来自自来水网的水，通过9到10巴（0.9 - 1 Mpa）的压力调节器到达计量泵，然后通过调节为12巴（1.2MPa）的过压阀加载至锅炉和交换器。热水壶的水通过加热元件加热，反过来加热交换器水，由于滴水提升管，交换器水被安装到组中，以便通过电子控制阀来冲泡咖啡。

3.2 控件说明（图01 - 图08）

1 蒸汽阀
2 热水水龙头
3 咖啡输出按钮（4个按键的版本：蒸汽或热水）
4 蒸汽喷嘴
4a 自动蒸汽喷嘴
5 水喷嘴
6 锅炉加热启动指示灯
7 过滤手柄
8 TFT触摸屏显示器
9 机器开关
10 泵和锅炉压力表
11 盲筛
12 单杯过滤器
13 双杯过滤器
14 锅炉水位指示灯
15 混合热水接取键

3.2.1 控制面板的描述（图06）

A. 单杯咖啡预选键
C. 双杯咖啡预选键
E. 连续萃取-编程键
F. 茶饮键
G. 自动蒸汽键

3.3 技术数据（图 02）

意式浓缩咖啡机MODA具有从1到3个机组的版本。
在本手册中描述了2个机组的版本；但是使用说明和命令分配同样适用于其他版本。
咖啡机的加权声压级A小于70dB。

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		单机组	单机组	单机组
电源	V-/Hz	230	230	230
电阻	W	2025	2025	2025
额定功率	W	2300	2300	2300
长度“A”	mm	487	487	487
深度“B”	mm	525	525	525
高度“C”	mm	520	520	520
净重	千克	45	45	45
毛重（含托盘）	千克	54	54	54
负载连接		G 3/8”		
排水连接		G 3/4”		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		双机组	双机组	双机组
电源	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
电阻	W	5020	5020	5020
额定功率	W	5500	5500	5500
长度“A”	mm	667	667	667
深度“B”	mm	525	525	525
高度“C”	mm	520	520	520
净重	千克	59	59	59
毛重（含托盘）	千克	70	70	70
负载连接		G 3/8”		
排水连接		G 3/4”		

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		三机组	三机组	三机组
电源	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
电阻	W	5020	5020	5020
额定功率	W	5600	5600	5600
长度“A”	mm	877	877	877
深度“B”	mm	525	525	525
高度“C”	mm	520	520	520
净重	千克	74	74	74
毛重(含托盘)	千克	86	86	86
负载连接		G 3/8”		
排水连接		G 3/4”		

4 - 机器的安装

4.1 警告

安装必须由具备资质的专业人员按照制造商提供的说明,并遵守现行法规进行。
本机器应位于并安装在专门由有资格的人员使用和维护的地方。本机器可以用于商店、办公室和其他工作环境的饮食区;农舍;由宾馆、汽车旅馆和其它住宅类环境的客人使用;早餐酒店,等等。

4.2 设备的安装准备

在平坦、干燥、光滑、坚固、稳定的地平面准备机器的支持,位置高度为:杯子的加热表面离地面150 cm以上。不要使用喷水器,也不要在使用喷水器的地方安装机器。
为了保证正常运行,机器必须安装在温度在+5和+32 °C之间,湿度不超过70%的地方。
如果机器暴露在低于0°C温度中,请进行如下操作:

- 确保机器在温度高于15°C的地方经历24小时后,才开启机器。

给机器供电时,需要进行以下操作:

- 连接到电力网络。
- 连接到供水网络。
- 连接到排水管路。

4.2.1 电气网络的连接

警告:

- 电气网络的连接必须由合格的工作人员进行。
- 设备必须符合适用法律,并配有接 地。

在与电力网的永久连接中,在设备和电 网之间,为本机提供不带插头的电源 线。在过电压III类触点之间,插入一个带最小开口的安全的全极开关,尺寸 应与负荷匹配,并遵守现行标准。

4.2.2 水网络的连接 (图03)

确保供水管连接到饮用水网络,其工作压力为0到6巴之间(0 - 0.6 MPa)。
如果水网络压力超过6巴(0.6 MPa),请配备一个减压器。
在机器与水管的连接处安装节流阀。
加水管路(图03;位置1)配备了G 3/8”的螺纹接头。

警告:
不可因任何原因打开位于加载连接旁的螺纹帽和烧水壶排气阀;烫伤危险。
只能使用配备的新进水软管。

4.2.3 排水管路的连接 (图03)

将橡胶排污管(图03;位置2)连接到G 3/4"的连管节和事先准备好的开口上,或可检查的虹吸排放口。

4.3 关于软水器的说明(图04)

准备本机的连接,如图4中所示。
有关使用和维护的信息,参见与软水器相关的说明。
A - 连接到载水管
B - 连接到饮用水网络

4.4 等电位连接(图05)

据某些规定,这种连接等电位连接能避免安装于同一室内的多台机器产生电位差。此设备配备了一个终端,以便连接外部导线,孔式终端插在两个螺母之间,标称截面应符合现行法律。

5 - 机器的使用

5.1 启动机器并向锅炉加水

打开截流阀。
将属于电气系统的万能开关的控制杆置于ON位置。
当开关(图01;位置9)调至"ON"位置(灯⏻亮起)水被装入锅炉内;加载120秒后,机器进入报警状态,键盘灯开始闪烁,会停止向锅炉内加水;将开关按到"OFF"位置(指示灯⏻关闭)

5.2 加热

达到最大水位时,锅炉和冲煮组件的加热电阻将被激活。
使用机器之前请等待压力表显示器上的压力值为1.2 bar(0.12 MPa)。
为确保机器在压力与温度之间达到正确的热平衡,打开蒸汽旋钮(图01;位置1),将蒸汽向接水盘释放2至3次。

5.3 咖啡的准备

警告:

- 设备运行时,请勿卸下过滤手柄:烫伤危险。
- 请勿直接触摸过滤手柄和组件的金属部分:烫伤危险。
- 过滤器的标准剂量为10克,两剂为20克。

1) 从输出机组上取下过滤手柄。
2) 将研磨咖啡粉装入过滤手柄,按压咖啡粉,注意不要弄脏过滤器手柄的边缘。
3) 在不使用过滤手柄的情况下,最多出水约2-3秒(冲洗机组)。
4) 将过滤手柄装回原处。
5) 根据所需的咖啡剂量按下其中一个键

(图06),对咖啡供应命令作出。

对于Moda PM机型,可调整每个组件的开关以启动咖啡循环。按下同一个按键停止饮品的输出。

要更改剂量的编程,请按照本手册第5.9节所述的说明进行操作。
该机器还可以设计为连续输出:
1) 按连续输出键启动输出

2) 一旦达到想要的量,再次按下连续的输出键,停止输出。

警告:
该机器配有一个自动安全装置,连续第三升后可以停止连续输出。

5.4 蒸汽供应

1) 避免锅炉内液体回流,通过作用在水龙头的旋钮排出蒸汽(图01;位置1)。
2) 在液体容器中放入蒸汽喷嘴(图01;位置4)加热。
3) 转动蒸汽旋钮(图01位置1)。蒸汽的输出量与蒸汽旋钮的开启程度成正比:旋钮开度越大,蒸汽输出量就越多。
4) 一旦结束蒸汽输出,应关闭龙头,取下液体容器,并立即用湿布清除蒸汽喷嘴中残留的加热液体。
5) 打开蒸汽龙头(大约2/3秒),扭动龙头的手柄(图01;位置1)以便清洗和清洁蒸汽喷嘴内部。

警告:
不要直接接触蒸汽喷嘴,因为它很热。

5.4.1 自动蒸汽出汽功能

(可选配置)

本机也可配备带温度传感器的自动蒸汽喷嘴(图01;位置4a);如需启动可按下按钮(图06;位置G)。液体将被加热至设定温度。在通过再次按下相同的键达到编程温度之前,可以中断蒸汽流。按住不放按钮(图06;位置G)蒸汽将持续输出,直到松开按键为止。
为避免液体被回吸进入锅炉,应按下该键进行蒸汽排放(图06;位置G)。

要改变加热液体中空气泡的"质地",可 通过调节螺钉来实现(螺钉拧紧=小气泡;螺钉旋松=大气泡)(图11)从螺钉完全旋松(大气泡)的状态开始,逐渐减少进气量,直到获得所需的"气泡质地"。
如需调整温度的设定,请参照本手册第5.8段中的说明操作。
警告:要制作卡布奇诺咖啡,建议在5°C的温度下使用牛奶。

5.5 接取热水

1) 将盛水容器放在喷嘴下面(图01;位置5)。
2) 对于Moda PM – DE – DE DISPLAY机型,扭动热水旋钮(图01,位置2)。
3) 对于带有混合器的Moda PM -DE - DE DISPLAY机型,可按压下方所示的按钮输出热水。

如果配有混合器,可以通过调节螺丝来改变水温(关闭最大热水 - 打开混合)(图11)。
螺丝闭合时对应最高水温,当螺丝打开时能混合得到所需温度的水。

警告:不要直接接触喷嘴,因为它很热。

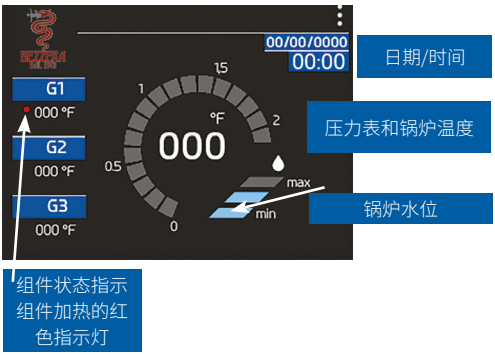
5.6 关闭机器

1) 关闭截流阀。
2) 将开关(图01;位置9)按到位置"OFF"(指示灯⏻熄灭)。
3) 将电网的全极开关置于空闲位置"0"。
4) 排除蒸汽龙头的压力。

5.7显示界面

Moda DE DISPLAY配备有2.8寸TFT触摸显示屏,可通过与机器连接并进行部分操作设置。
开机几秒钟后,主屏幕会自动显示。

5.7.1主屏幕



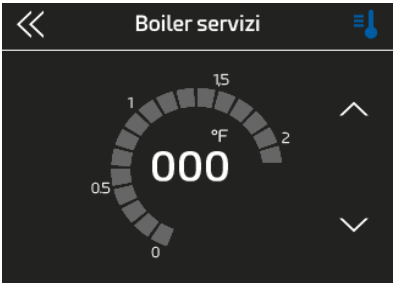
5.7.2 组件设置

点击组件的状态指示：G1-G2-G3（第5.7.1节）可访问组件设置屏幕。

在该页面中，可以使用上下箭头（+86°C至+96°C）设置组件的温度。
对所有机器组件重复最后一项操作。
在此屏幕上，您还可以：
- 轻触on-off图标即可开启或关闭机组加热功能。

5.7.3 蒸汽锅炉设置

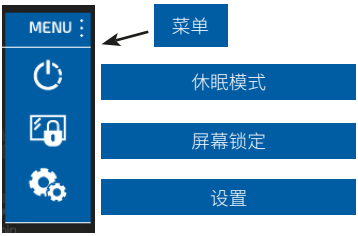
轻
触“锅炉压力与温度”（参见第5.7.1段），即可进入锅炉设置界面。



点击向上箭头可提高锅炉温度。反之，点击向下箭头会降低锅炉温度。
锅炉温度的调节范围为 +110 至 130°C。

5.7.4 用户菜单

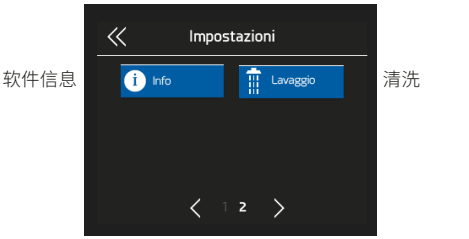
在主屏幕右上角轻触三个点（参见5.7.1），即可打开如下下拉菜单。



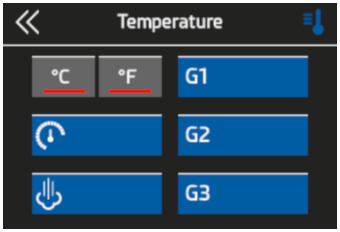
- 在休眠模式下，可选择ECO模式（锅炉维持在60°C）或OFF模式（停用机器全部功能）
- 在“屏幕锁定”中，可将屏幕锁定10秒（用于清洁操作）
- 在“设置”中，可进入设置菜单

5.8 机器设置

按下“设置”键后，即可进入以下界面。
如要在设置菜单的两个页面之间切换，请使用底部的箭头。

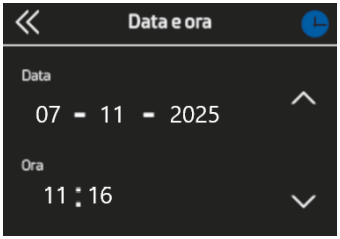


5.8.1 温度



按下“温度”键后，可通过轻触所需的温度单位（摄氏或华氏）来选择温度计量方式，并可设置各机组及服务锅炉的温度。
通过左下角的图标，可设定自动蒸汽的温度（此选项适用于Moda DE display + vapore automatico版本）。

5.8.2 时钟



按下“日期与时间”键即可设置日期和时间

5.8.3 语言设置

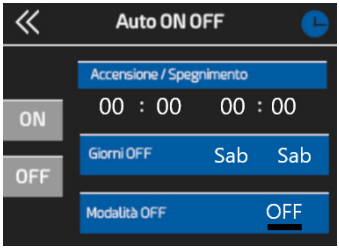
按下语言按钮后，可从现有语言中进行选择。

5.8.4 预冲煮

通过访问预冲煮设置，可以为每个单剂量冲煮设置蒸汽组件的开启和关闭时间，从而以期望的方式实现预冲煮。

要启动预冲煮，请选择 ON 按钮并设置所需的时间。要禁用预冲煮，请选择 OFF 按钮并设置所需的时间。这两种设置均可使用两侧的箭头。

5.8.5 自动开/关机

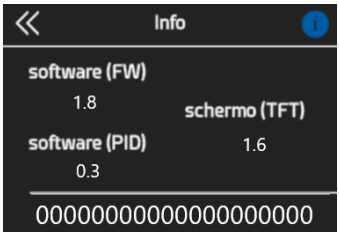


按下ON/OFF键可启用或停用机器的自动开机和关机设置。可设定开/关机的时间与星期、指定关机日，以及运行模式（ECO或OFF）

5.8.6 计数器

按下“计数器”键即可查看所有已萃取剂量的计数。

5.8.7 信息



按下“信息”键即可查看所使用的软件版本以及电子控制板的序列号。

5.8.8 清洗

按下“清洗”键后，可设定机组自动清洗的时间。

5.9 剂量设置

如要对MODA DE机型的剂量进行调节，请按以下进行：

按下继续输出/设置/停止键： 保持按下直到对应的指示灯开始间歇性亮起，表示（此时机器不应出水）可以开始设置，如果4秒钟内没有按下设置键，则设置模式结束。

按下按键面板上的任意一个按键（图06–13；位置A-C-E）即可开始设置对应的萃取程序；再次按下同一按键停止萃取时，机器将自动保存该程序。对所有按键重复此操作，即可为各按键设定所需的萃取剂量。
对左边第一个机组执行设置，程序自动被传送到其他机组。要在不同机组之间设置不同的程序，请单独对其设置。

5.10 照明装置（选配）

MODA意式浓缩咖啡机配有前置照明装置。
要激活照明，按下开关（图01；位置2）位于基座下。

5.11 冲煮咖啡到壶里

咖啡可以直接装入咖啡壶或高的咖啡杯中。
要执行此步骤，请卸下杯底格栅，如图09，然后调整杯子并输出

5.12 清洗机组（MODA DE/DE DISPLAY机型）

按住不放按钮（图06；位置E）按下按键（图06；位置A），将启动组件清洗程序（短时冲洗），按住不放按钮（图06；位置E）按下按键（图06；位置A），将启动组件清洗程序（长时冲洗），仅在装入配备的带有过滤器的过滤器支架后方可激活。要中断程序，请按下任何按键。
该程序必须在机组水路清洁时使用，如6.2章日常清洁中所述。

5.13 压力计（图10）

机器配备了双刻度模拟压力表，通过它可以控制压力泵在运行过程中施加的压力。当压力泵停止运行时，压力表显示电源压力。最后，压力表显示锅炉内的压力。

6 - 维护

为了让机器正常运转，请遵守下述维护说明。

6.1 安全规则

不要向机器喷水。清洗时不要让机器浸没在水中。
在机器出现故障的情况下，避免任何类型的无援助维修，并立即咨询技术援助服务人员。
如果电源线损坏，应绝对避免自行更换，应将机器设置为安全状态，并与技术援助服务人员联系。
将机器设为安全状态：
在进行维护、故障维修和清洁操作时：应将电路的全极隔离开关杆设到闲置位置“0”，和/或拔下电源插头；关闭主供水龙头，并关闭连接到煤气管道的开关（如果有）。
在机器冷却时执行清洁/保养，佩戴防护手套。

更好管理设备的条件：

- 环境温度应在+5°C到+32°C之间。如果机器暴露在温度低于0°C的情况下，请进行如下操作：确保机器在温度高于+15°C的地方经历24小时后，才开启机器。
- 初级水压必须在0到6 巴（0-0.6 MPa）之间。压力从泵的压力表上也可见（图10）范围为0-15 巴（0 - 1.5 MPa）。

6.2 机器的清洁

警告：
为保证出品质量并符合现行规范，建议在每天启动机器时，对锅炉及各回路中的水进行更换。
以下建议为参考性说明，具体维护与清洁周期应根据机器的实际使用情况进行调整。

每次使用后

1）清洗蒸汽喷嘴。
2）清洁手柄式滤杯和滤网。

日常清洁

1）清洗置杯盘和废水盘。
2）清洁机身。
3）用机器自带的刷子清洗密封圈（图07）。
4）启动自动清洗。
5）把过滤手柄和过滤器在沸水中浸泡几分钟，以帮助溶解上面的咖啡脂，并用布或海绵将其清除。

在洗涤和清洗过程中不使用化学溶剂，洗涤剂或粗糙抹布，仅使用咖啡机专用洗涤产品。机器外壳的清洗，用布蘸水和/或中性洗涤剂擦拭，表面晾干后，机器方可重新连接电源。置杯盘和排水盘可用水清洗。

6.3清洁液压回路系统

一旦液压/电气系统安装完成，请按照A和/或B描述的操作执行一个完整的冲洗循环。

警告：
关于机器控制组件（水阀，冲泡组件，开关等）的使用，请参阅本手册中的相关段落。
对水箱使用化学制品，除垢剂，醋和/或柠檬酸，即使稀释使用，也会缩短机器部件的使用寿命。您若使用任何不是淡水的产品，将自动失去所有保修资格。
理想的饮用水参照法国标准硬度在6°F左右；绝对禁止使用热水。

A - 在首次启动或机器长时间未使用（约7天）后，

1) 参照机器使用手册中第5.1和5.2节所述执行机器的开启，加载和加热锅炉内的水。
2) 等待12个小时。
3) 在装上过滤手柄但不含咖啡粉的情况下至少开启30秒，以允许交换器中的水进行更换。
4) 将机器关闭，并使用容量至少为1升的耐热容器接住排水阀和蒸汽阀排出的水，将锅炉内的水完全排空。

B - 停止使用至少4个小时后

1) 从相应的排水阀中接取5秒钟的水。
2) 装上过滤手柄但不装咖啡粉并执行冲煮操作至少15秒。

6.4 过滤器的维护和更换

MODA意式咖啡机可设定自动提醒功能，用于提示何时需要进行例行维护，以及何时应更换或再生水滤芯（该滤芯不随机器附带）。
要设置这些组件，您需要：
1) 打开下拉菜单
2) 进入设置页
3) 使用侧向箭头进行滚动操作，直至到达“维护”或“水过滤器”选项
4) 点击相关的图标
5) 设置发出报警所需的咖啡供应次数或升数

警告：
要禁用提醒设置，请将它们设置为零。

6.5 产品的正确存储

（废弃电气和电子设备）
（适用于欧洲各国以及其他采用垃圾分类收集系统的国家）

在产品上或随附的文件上所示的标志表示该产品到达使用寿命时，不应与其他家庭废弃物一同处置。为了防止废弃物处置不当对环境或人体健康可能造成的危害，请与其它类型的垃圾分开回收，以促进物质资源的可持续再利用。
家庭用户应与购买这种产品的零售商或当地相关机构联系，以便获取该类型产品弃置和回收的相关信息。
企业用户应与其供应商联系，以检查采购协议的条款和条件。
本产品不应与其他商业废弃物混合弃置。

7 - 故障排除

故障	诊断/解决办法	建议
管道中蒸汽的排量较少。	蒸汽管道喷嘴堵塞;用细针帮助疏通。这个问题涉及到牛奶的流入。	每次使用后清洁蒸汽管道。
手柄式滤杯漏水	可能的原因: 1 - 密封磨损或缀满。 2 - 手柄式滤杯未正确安装在机组上。	用机器自带的刷子清洁。 如果再次发生,应联系专业技术人员
过滤器托盘在对应环位置无法安装	这个问题可能由于过量的咖啡附着在过滤器托盘上导致。	减少过滤器托盘上咖啡的量。
该组放置过滤器托盘定位异常	过滤器托盘手柄收紧时,会导致组件比平时移位偏右。密封垫片组磨损。	联系专业技术人员,更换垫片。
咖啡的流动性较差	咖啡一滴一滴流出,流出时间过长,质量也不好,呈现暗霜。 可能的原因: 1 - 咖啡粉磨得太细。 2 - 咖啡过滤器托盘挤压过度。 3 - 过滤器中的咖啡粉过量。 4 - 组件出水嘴堵塞。 5 - 过滤器托盘中的过滤器堵塞。 6 - 由泵提供的压力太低(<9巴 - 0.9兆帕),不能正常工作。	在1-2-3种情况下,可以通过正确调整咖啡粉的研磨和/或剂量来解决问题。 在4-6的情况下,需要技术人员来维修。 在第5种情况下,清洗或更换过滤器。

故障	诊断/解决办法	建议
流出咖啡过量	咖啡流速过快，导致比正常咖啡颜色较浅。 可能的原因： 1 - 咖啡粉研磨过粗。 2 - 咖啡过滤器没有被按下。 3 - 过滤器中的咖啡粉过少。 4 - 由泵提供的压力太高（>10巴 - 1兆帕）。	在1-2-3种情况下，需要调整咖啡的研磨和/或剂量。 在4的情况下，需要技术人员来维修。
流出咖啡太凉	可能的原因： 1 - 咖啡杯太凉。 2 - 手柄式滤杯温度过低。 3 - 咖啡粉磨得太细。 4 - 机器水管有水垢（石灰石）。 5 - 锅炉压力低于0.8巴（0.08兆帕）。 6 - 机组太凉。	第1种情况下，使用热杯器。第2种情况下，将过滤器托盘安装到组件中。 第3种情况下，更换咖啡的研磨度。 第4–5–6情况下，请联系专业技术人员处理。
流出咖啡是温的	流出咖啡是温的，即使压力在正常的1-1.2巴（0.1-0.12兆帕）之间。在这种情况下测量的压力是不准确的。	联系专业技术人员检查排气阀。在此期间，为了可以使用机器，打开蒸汽阀门（图01；位置1），锅炉压力会降至零，此时加热元件将启动，温度随之上升。机器每天开机时都要执行此操作。
流出咖啡太热	可能的原因： 1 - 锅炉压力高于1.3巴（0.13兆帕）。 2 - 机器加盖了防止冷却的机盖。 3 - 本机的安装位置空气流通性差。	第1种情况下，需要联系专业技术员进行维修。 在第2-3种情况下，恢复机器的冷却条件。

목차

1 – 경고

1.1 일반 경고....134
1.2 알맞은 용도....135

2 – 운송

2.1 포장....135
2.2 기기 취급....135
2.3 보관....135

3 – 기기 설명

3.1 작업 사이클 설명....136
3.2 제어장치 설명 (그림 01 - 그림 08)....136
3.2.1 제어 패널 설명 (그림 06)....136
3.3 기술 데이터 (그림 02)....136

4 - 기기 설치

4.1 경고....137
4.2 설치를 위한 시스템 준비....137
4.2.1 주 전기공급원에 연결하기....137
4.2.2 주 급수원 연결 (그림 03)....137
4.2.3 배수구 연결 (그림 03)....138
4.3 연수 장치 지침 (그림 04)....138
4.4 접지 연결 (그림 05)....138

5 - 기기 사용

5.1 기기 전원 켜기 및 보일러에 물 채우기....138
5.2 가열....138
5.3 커피 준비....138
5.4 스팀 공급....139
5.4.1 자동 스팀 추출....139
5.5 뜨거운 물 추출....139
5.6 기기의 끄기....139
5.7 디스플레이 인터페이스....139
5.7.1 홈 스크린....140
5.7.2 그룹 설정....140
5.7.3 스팀 보일러 설정....140
5.7.4 사용자 메뉴....140
5.8 기기 설정....140
5.8.1 온도....141
5.8.2 시계....141

5.8.3 언어 설정....141
5.8.4 사전 우리기....141
5.8.5 자동 켜짐/꺼짐....142
5.8.6 카운터....142
5.8.7 정보....142
5.8.8 세척....142
5.9 용량 프로그래밍....142
5.10 라이트 켜짐 (옵션)....142
5.11 커피 팟 추출....142
5.12 그룹 세척 (MODA DE/DE DISPLAY)....143
5.13 압력계 (그림 10)....143

6 - 유지관리

6.1 안전 규칙....143
6.2 기기 세척....143
6.3 유압 회로 세척....144
6.4 유지보수 및 필터 교체....144
6.5 올바른 폐기법....145

7 - 문제해결

문제/ 진단/해결 / 권고사항....146

1 – 경고

1.1 일반 경고

- 전자 및 급수 시설은 본 “기기 설치” 설명서의 4장에 명시된 안내사항에 따라 사용자가 설치해야 합니다.
- 설치자는 어떠한 상황에도 사용자가 설정한 기존 시스템을 수정할 수 없습니다.
- 본 설명서는 기기의 매우 중요한 사항을 취급하기 때문에 해당 기기를 사용하기 전에 꼼꼼히 읽어주십시오.
- 추후 협의를 위해 이 설명서를 보관하십시오.
- 결빙으로 인해 발생할 수 있는 손상을 방지하기 위해 기기의 보일러 내부에 물기가 없도록 합니다.
- 전기 시스템이 접지되었는지 확인하십시오.
- 습기가 있거나 젖은 손 또는 발로 기기를 만지지 마십시오.
- 맨발 상태로 기기를 사용하지 마십시오.
- 전원 케이블을 이동식 연장 전원코드 등에 연결하지 마십시오.
- 기기를 전원에서 분리할 때 전원 코드를 잡아 당기지 마십시오.
- 전원 케이블이 감겨 있을 경우 기기를 사용하지 마십시오.
- 본 기기는 신체적, 감각적, 정신적 능력이 저하되어 있는 사람 또는 해당 기기의 경험 및.또는 지식이 부족한 사람 (어린이 포함)이 사용하기에 적합하지 않습니다. 이러한 사람이 사용해야 하는 경우, 관련자는 사용법에 대한 충분한 안내를 받거나 안전을 책임지는 감독자의 지도 하에 사용합니다.
- 본 기기와 케이블을 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 비치하십시오.

- **본 기기는 8세 미만 어린이가 사용할 수 없습니다.**
- **본 기기는 8세 이상부터 사용할 수 있습니다.**
- **어린이가 본 기기를 가지고 장난치지 않도록 하십시오.**
- **어린이는 어른의 지도없이 기기 세척 및 유지보수 작업을 할 수 없습니다.**
- **기기 내부로 물이 들어가지 않도록 컵을 컵 워머에 배치하되 입구가 위를 향하도록 하십시오.**
- **이 기기는 실외용으로 제작되지 않았습니다.**
- **이 기계를 전문 용도로 사용하십시오.**

1.2 알맞은 용도

MODA 에스프레소 커피머신은 에스프레소 커피, 뜨거운 물, 카모마일 또는 다른 종류의 차 및 스팀을 만들고 음료(우유, 핫초코, 카푸치노, 펀치 등)를 데우는 데 사용하는 기기입니다.
이 기기는 앞에서 언급된 용도로만 고안되었습니다.

2 – 운송

2.1 포장

MODA 에스프레소 커피 머신은 폴리우레탄 폼 몰딩에 의해 보호되며 팔레트와 함께 판지 상자로 포장되어 운송됩니다.

경고:
- 기기를 포장재에서 꺼낸 후 손상 여부 및 모든 부품이 올바르게 제공되었는지 확인하십시오.
- 어린이의 손이 닿는 곳에 포장재를 보관해서는 안 되며 적절한 폐기 장소에 폐기해야 합니다.
- 기기 결함을 발견하거나 해당 부품이 없는 경우 기기를 사용하지 말고 즉시 판매업체에 문의하십시오.

2.2 기기 취급

에스프레소 커피머신은 팔레트 트럭이나 지게차를 이용해 운반할 수 있습니다.

2.3 보관

기기는 적절하게 포장되어 온도가 +5 ~ +30°C, 상대습도가 70% 이하인 건조한 장소에 보관해야 합니다.
한꺼번에 4개 이상의 박스를 쌓아 보관하지 마십시오.

3 – 기기 설명

3.1 작업 사이클 설명

메인으로부터 모터 펌프를 통해 주입되는 물은 9 또는 10바(0.9 - 1Mpa) 압력으로 조정해야 하며, 이는 12바(1.2 Mpa)로 조정된 압력방출밸브를 통해 이동한 후 보일러와 열교환기를 채웁니다. 발열체에 의해 데워진 보일러 내부 물은 열교환기의 물을 차례로 가열하게 되며 이 물은 드립 라이저 덕분에 그룹으로 이동, 전자 제어식 밸브를 통해 커피를 추출하게 됩니다.

3.2 제어장치 설명 (그림 01 - 그림 08)

1 스팀 밸브
2 온수 밸브
3 커피 추출 버튼 (4-키 버전: 스팀 또는 온수)
4 스팀 노즐
4A 자동 스팀 노즐
5 스팀 노즐
6 보일러 가열 활성화 표시기
7 필터 홀더
8 TFT 터치 스크린 디스플레이
9 기기 전원 스위치
10 펌프 및 보일러 압력 게이지
11 블라인드 필터
12 1컵 필터
13 2-컵 필터
14 보일러 수위 표시기
15 혼합 온수 추출 버튼

3.2.1 제어 패널 설명 (그림 06)

A. 싱글 커피 사전선택 버튼
C. 더블 커피 사전선택 버튼
E. 연속 추출/프로그래밍 버튼
F. 차 버튼
G. 자동 스팀 버튼

3.3 기술 데이터 (그림 02)

MODA 에스프레소 커피 메이커는 1~3 그룹 버전으로 제조됩니다.
2그룹 버전은 본 설명서에 설명되어 있으며, 사용안내 및 제어 레이아웃은 다른 버전과 동일합니다.
커피 머신의 A-가중 음압 레벨은 70dB 미만입니다.

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		1 그룹	1 그룹	1 그룹
전원 공급장치	V-/Hz	230	230	230
발열체	W	2025	2025	2025
정격 전력	W	2300	2300	2300
너비 “A”	mm	487	487	487
깊이 “B”	mm	525	525	525
높이 “C”	mm	520	520	520
순중량	Kg	45	45	45
총중량 (팔레트)	Kg	54	54	54
물 주입 커넥터	G 3/8”			
드레인 커넥터	G 3/4”			

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		2 그룹	2 그룹	2 그룹
전원 공급장치	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
발열체	W	5020	5020	5020
정격 전력	W	5500	5500	5500
너비 “A”	mm	667	667	667
깊이 “B”	mm	525	525	525
높이 “C”	mm	520	520	520
순중량	Kg	59	59	59
총중량 (팔레트)	Kg	70	70	70
물 주입 커넥터	G 3/8”			
드레인 커넥터	G 3/4”			

		Moda PM	Moda DE	Moda DE DISPLAY
		3 그룹	3 그룹	3 그룹
전원 공급장치	V-/Hz	230-400	230-400	230-400
발열체	W	5020	5020	5020
정격 전력	W	5600	5600	5600
너비 “A”	mm	877	877	877
깊이 “B”	mm	525	525	525
높이 “C”	mm	520	520	520
순중량	Kg	74	74	74
총중량 (팔레트)	Kg	86	86	86
물 주입 커넥터	G 3/8”			
드레인 커넥터	G 3/4”			

4 - 기기 설치

4.1 경고

기기 설치는 권한이 있는 사람이 진행해야 하며, 제조사가 제공하는 안내와 현행법을 준수하고 수행해야 합니다.
기기는 자격있는 직원이 단독으로 사용 및 정비를 수행하는 장소에 설치해야 합니다. 본 기기는 가게, 사무실 또는 기타 업무소, 홀리데이 농가, 호텔, 모텔 또는 기타 숙박업소 등의 부엌측에 비치하여 사용할 수 있습니다.

4.2 설치를 위한 시스템 준비

기기를 고르고 평평한 표면, 건조하고 매끄러운 안정되고 단단한 표면 위에 배치하십시오. 컵 워머 표면은 바닥으로부터 150 cm 이상의 높이여야 합니다. 워터 제트를 사용해서는 안되며 워터 제트를 사용하는 장소에 설치하지 마십시오.
정상 작동을 보장하기 위해서 기기는 온도 범위 +5°C ~ +32°C 이내, 습도는 70%를 초과하지 않는 장소에 설치되어야 합니다.
기계가 섭씨 0도 이하의 온도에 노출되면 다음의 안내에 따르십시오.

- 기계를 켜기 전에 온도가 +15°C 이상인 장소에서 24시간 꺼짐 상태를 유지했는지 확인하십시오.

기기는 전기로 구동되며 작동하려면 다음과 같이 진행하십시오:

- 주 전기공급원에 연결.
- 주 수급원에 연결.
- 배출 회로에 연결.

4.2.1 주 전기공급원에 연결하기

경고:

- 주 전원 연결은 반드시 자격을 갖춘 인력이 수행해야 합니다.
- 와이어 연결은 현행 법을 준수하여 진행 및 접지해야 합니다.

본 기기는 플러그 없이 전원 코드만 제공됩니다. 주 전기공급원과 기기 간의 영구적인 전기 연결을 위해서는 해당 기기의 사용 전압에 맞는 사이즈의 과전압 카테고리 III 연결구 사이에 최소한의 공간을 두어 안전 옴니폴라 스위치를 설치하십시오. 모든 과정은 현행법을 준수해야 합니다.

4.2.2 주 급수원 연결 (그림 03)

급수 배관이 0 - 6바(0 - 0.6 MPa)사이의 작동 압력으로 물 공급망에 연결되어 있는지 확인하십시오.
수도관 압력이 6바(0.6MPa) 이상인 경우, 감압 장치를 설치하십시오.
기기 연결의 상류에 있는 물 차단 밸브를 설치하십시오.
급수 파이프(그림 03, 위치 1)에는 G 3/8인치 나사가 있습니다.

경고:
화상의 위험이 있으므로 돌려서 열 수 있는 캡과 보일러 배출 밸브를 열지 마십시오. 함께 제공되는 새 급수 파이프만을 사용하십시오.

4.2.3 배수구 연결 (그림 03)

함께 제공되는 고무 배출 파이프(그림 03, 위치 2)를 G 3/4인치 커넥터 및 사전 설치된 개방형 또는 바로 사용 가능한 사이펀에 연결하십시오.

4.3 연수 장치 지침 (그림 04)

기기를 그림 4에 표시된 대로 연결하십시오.
사용 및 유지보수를 위하여는 연수 장치 안내를 참고해 주십시오
A - 급수 파이프에 연결하십시오
B - 식수원에 연결하십시오

4.4 접지 연결 (그림 05)

몇몇의 규제에도 적용되는 이 연결을 이용하면 같은 장소의 접지된 다른 기기와의 전위 차이의 위험을 피할 수 있습니다. 본 기기는 아래에 터미널이 있어 외부 컨덕터에 연결할 수 있습니다. 링 터미널의 단면을 두 개의 암나사 사이에 연결하시고, 현행법을 준수하여 진행하십시오.

5 - 기기 사용

5.1 기기 전원 켜기 및 보일러에 물 채우기

물 차단 밸브를 여십시오.
옴니폴라 전원 스위치의 레버를 “켜짐” 위치로 옮기십시오.

‘ON’ 위치(⏻ 표시등 켜짐)에서 스위치(그림 01, 위치 9)를 누르면 보일러 물 충전이 활성화됩니다. 120초 동안 물이 채워지면 기계가 알람 모드로 전환되고 제어판의 LED가 간헐적으로 깜박이며 보일러 물 충전이 중단됩니다. 스위치를 ‘OFF’(⏻ 표시등 꺼짐)로 설정합니다.

5.2 가열

최대 수준에 도달하면 보일러와 공급 장치의 저항이 활성화됩니다.
디스플레이의 압력계가 1.2바(0.12MPa)의 압력을 나타낼 때까지 기다린 후 기기를 사용하십시오.

기기가 압력과 온도 간의 알맞은 열평형을 맞추려면 스팀 밸브(그림.01; 위치. 1)를 열어 스팀을 드립 트레이에 두 세 번 빼내십시오.

5.3 커피 준비

경고:
- 화상의 위험이 있으므로, 기기의 전원이 켜진 상태로 필터 홀더를 제거하지 마십시오.
- 필터 홀더와 그룹의 금속 부분을 직접 만지지 마십시오. 화상 위험이 있습니다.
- 필터의 표준용량은 1 도즈에 10g, 2 도즈에 20g입니다.

1) 그룹 헤드에서 필터 홀더를 제거하십시오.
2) 필터 홀더에 그라운드 커피를 채운 후 필터 홀더의 가장자리가 커피로 덮이지 않도록 하여 커피를 누르십시오.
3) 최대 약 2/3초 동안 필터홀더 없이 추출을 시작하십시오(그룹 플러싱).
4) 그룹 헤드에서 필터 홀더를 삽입하십시오.
5) 아무 키나 눌러 추출할 커피의 양을 조절하십시오.

(그림 06) 이때 알맞은 회당 용량을 준수하십시오.

Moda PM의 경우 각 그룹의 스위치를 사용하여 커피 사이클을 활성화합니다. 같은 스위치를 다시 한번 눌러 음료 추출을 중지합니다.

원두 용량 설정을 변경하려면 본 설명서의 5.9절에 명시된 안내에 따르십시오.
본 기기는 연속적으로 커피를 추출하도록 사전 설정되어 있습니다.

1) 연속 추출 키를 눌러 추출을 시작합니다

2) 연속 추출 버튼을 눌러 원하는 양에 도달하면 추출을 중단합니다.

경고:
본 기기는 자동 안전 기기가 있어 연속으로 3리터를 추출한 후에는 자동으로 멈춥니다.

5.4 스팀 공급

1) 물이 다시 보일러에 빨려 들어가는 것을 방지하기 위해 노브를 돌려 스팀을 방출하십시오(그림 01, 위치 1).
2) 스팀 노즐(그림 01, 위치 4)을 가열하려는 액체가 담긴 용기에 넣으십시오
3) 스팀 노브를 돌리십시오(그림 01, 위치 1). 분사될 스팀의 양은 탭이 열린 정도에 따릅니다. 탭이 더 많이 열려 있을수록 더 많은 스팀이 분사됩니다.
4) 스팀 분출을 완료하면 탭을 닫고 액체가 들어있는 용기를 빼내 가열한 액체의 잔여물이 스팀 노즐에 남지 않도록 젖은 천으로 즉시 청소하십시오.
5) 스팀 노즐의 내부 세척을 위해 노브(그림. 01; 위치. 1)를 돌려 (약 2-3초 간) 스팀을 분출하십시오.

경고:
스팀이 뜨거우니 직접 닿지 않도록 주의하십시오.

5.4.1 자동 스팀 추출
(옵션)

기계에는 온도 센서가 달린 자동 스팀 공급장치도 장착되어 있습니다 (그림 01, 위치 4a). 활성화하려면 버튼을 누르십시오 (그림 06, 위치 G). 액체는 설정된 온도에 도달할 때까지 가열됩니다. 스팀 분출은 프로그래밍된 온도에 닿기 전 같은 키를 눌러 중지할 수 있습니다. 버튼(그림 06, 위치 G)이 눌린 상태에서는 스팀이 지속적으로 추출되며, 버튼에서 손을 떼면 추출이 중단됩니다.
보일러 내부로 액체가 역류되는 것을 방지하려면 버튼(그림 06, 위치 G)을 눌러 스팀을 배출하십시오.
가열할 액체 내 기포의 '질감'을 조정하려면 조정나사(닫힘 = 작은 기포 / 열림 = 큰 기포)(그림 11)를 사용하십시오. 열림 위치(큰 기포)에서 시작하여 원하는 '질감'에 도달할 때까지 점차적으로 기류를 줄이십시오.
온도 설정을 변경하려면 본 설명서의 5.8절에 명시된 지침을 따르십시오.
경고: 카푸치노는 5°C 온도의 우유를 사용하는 것을 권장합니다.

5.5 뜨거운 물 추출

1) 용기를 온수 노즐 아래에 비치하십시오(그림 01, 위치 5).
2) Moda PM - DE - DE DISPLAY 모델의 경우, 온수 노브(그림 01, 위치 2)를 사용하십시오.
3) 믹서가 장착된 Moda PM - DE - DE DISPLAY 모델의 경우, 아래의 온수 추출 버튼을 누르십시오.

믹서가 탑재된 경우 조절나사를 돌려 물 온도를 변경할 수 있습니다 (닫힘: 최대 온수 - 개방: 혼합) (그림 11). 닫힌 나사는 최고 수온을 추출하며, 나사를 열어 원하는 수온을 맞출 수 있습니다.

경고: 추출구가 뜨거우니 직접 닿지 않도록 주의하십시오.

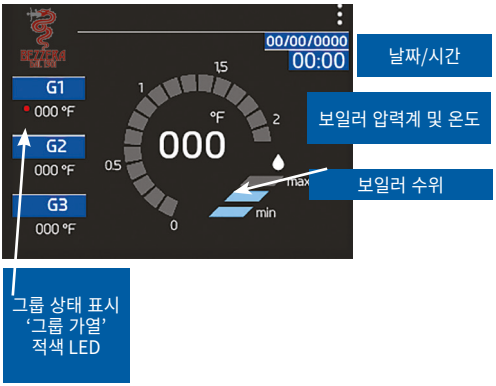
5.6 기기의 끄기

1) 수급 탭을 잠그십시오.
2) 스위치(그림 01, 위치 9)를 '꺼짐' 위치로 놓으십시오 (표시등 ⏻ 꺼짐).
3) 옴니폴라 전원 스위치를 "0" 정지 위치로 놓으십시오.
4) 스팀 탭의 압력을 분출하십시오.

5.7 디스플레이 인터페이스

Moda DE DISPLAY 모델은 2.8" 터치스크린 TFT 디스플레이가 장착되어 있어 기계와 상호 작용하거나 특정 설정을 조정할 수 있습니다.
기기 전원을 켜면 몇 초 후에 홈 화면이 나타납니다.

5.7.1 홈 스크린



5.7.2 그룹 설정

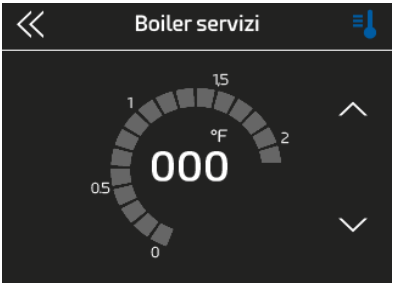
그룹 상태 표시를 탭하는 경우: G1-G2-G3(5.7.1장)은 그룹 설정 화면을 엽니다.

이 화면에서 위쪽 및 아래쪽 화살표를 사용하여 그룹 본체 온도를 설정할 수 있습니다 (+86°C ~ +96°C).
모든 기기 그룹에 대해 이 마지막 단계를 반복하여 실시합니다.
이 화면에서는 다음과 같은 작업 또한 수행할 수 있습니다:

- 온오프 아이콘을 터치하여 그룹 가열 설정을 켜거나 끌 수 있습니다.

5.7.3 스팀 보일러 설정

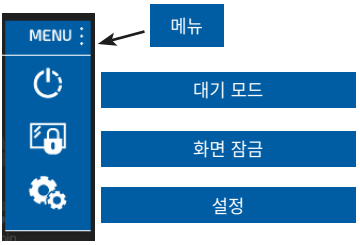
보일러 압력계 및 온도 영역을 터치하면(참조: 5.7.1절), 보일러 설정 화면에 접근할 수 있습니다.



위쪽 화살표를 탭하면 보일러 온도가 높아집니다. 반대로, 아래 화살표 키를 누르면 보일러 온도가 낮아집니다.
보일러 온도는 +110~130°C 범위 내에서 조정할 수 있습니다.

5.7.4 사용자 메뉴

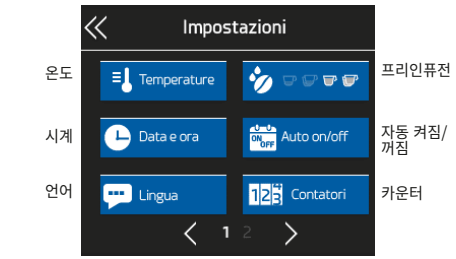
홈 화면의 오른쪽 상단에 있는 점 세 개 아이콘을 터치하면(참조: 5.7.1절), 아래의 드롭다운 메뉴에 접근할 수 있습니다.

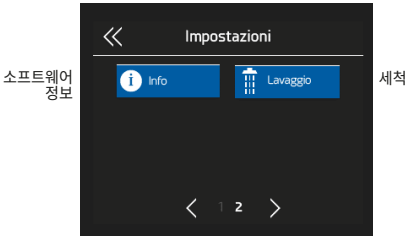


- 대기 모드에서는 ECO 모드(기계가 보일러 수위와 온도를 60°C로 유지) 또는 OFF 모드(모든 기계 작동을 비활성화)로 설정할 수 있습니다.
- 화면 잠금 기능을 사용하면 디스플레이를 10초 동안 잠금 상태로 유지할 수 있습니다 (세척 작업용).
- '설정'을 선택하면 설정 메뉴가 열립니다.

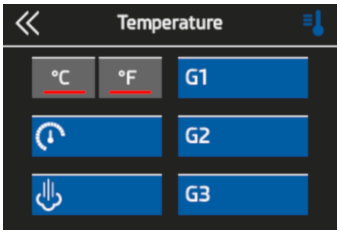
5.8 기기 설정

설정 버튼을 누르면 다음와 같은 화면에 접근할 수 있습니다.
두 설정 메뉴 화면 사이를 전환하려면 하단에 있는 화살표를 사용하세요.





5.8.1 온도



'온도' 버튼을 누르면, 작업자는 원하는 단위(섭씨 또는 화씨)를 터치하여 온도 단위를 선택하고 그룹 및 서비스 보일러 온도를 조정할 수 있습니다.
화면 왼쪽 하단의 아이콘을 사용하면 자동 스팀 온도를 설정할 수도 있습니다 (해당 기능은 Moda DE DISPLAY + 자동 스팀 모델에서만 가능합니다).

5.8.2 시계

'날짜 및 시간' 버튼을 누르면 날짜와 시간을 설정할 수 있습니다.

5.8.3 언어 설정

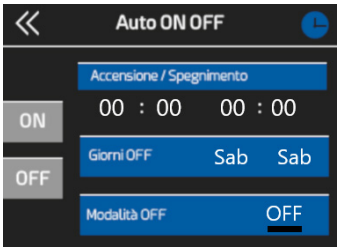
언어 키를 눌러 사용 가능한 언어 중 하나를 선택할 수 있습니다.

5.8.4 사전 우리기

사전 우리기 설정에 액세스하면 각 싱글 용량에 대해 EV 그룹의 켜짐 및 꺼짐 시간을 설정하여 원하는 방식으로 사전 우리기 결과를 얻을 수 있습니다.

사전 우리기 기능을 활성화하려면 ON 키를 선택하고 원하는 시간을 설정하십시오. 사전 우리기 기능을 비활성화하려면 OFF 키를 선택하고 원하는 시간을 설정하십시오. 두 경우 모두 두 개의 측면 화살표를 사용하십시오.

5.8.5 자동 켜짐/꺼짐

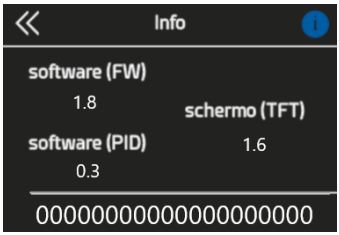


ON/OFF 버튼을 누르면 기계의 자동 켜짐/꺼짐 설정을 활성화하거나 비활성화할 수 있습니다. 기계가 켜지거나 꺼지는 시간과 요일, 기계가 꺼지는 요일 및 다양한 모드(ECO 또는 OFF)를 설정할 수 있습니다.

5.8.6 카운터

'카운터' 버튼을 누르면 추출된 도즈에 대한 카운터를 확인할 수 있습니다.

5.8.7 정보



Info 버튼을 누르면 사용 중인 소프트웨어 버전과 전자 제어장치의 시리얼 번호를 확인할 수 있습니다.

5.8.8 세척

작업자는 세척 버튼을 눌러 그룹의 자동 세척 시간을 설정할 수 있습니다.

5.9 용량 프로그래밍

MODA DE 기기의 용량을 조절하려면 다음과 같이 진행하십시오.

연속 추출/프로그래밍/정지 키를 누르십시오: 해당 표시등이 점멸하기 시작할 때까지 키를 계속 누르십시오. 해당 시그널(기계에 물을 공급해서는 안 됩니다)은 프로그래밍 기능이 시작되었음을 의미하며 프로그래밍할 키를 4초 이상 누르지 않으면 꺼집니다. 푸시버튼 패널(그림 06-13, 위치 A-C-E)에서 임의의 키를 눌러 추출을 활성화하면 프로그래밍이 시작되며, 추출을 중지하기 위해 버튼을 다시 누르는 순간 해당 설정이 저장됩니다. 같은 단계를 반복하여 모든 키에 원하는 추출 설정을 프로그래밍하십시오.
왼쪽 첫 번째 그룹을 프로그래밍하면 설정이 자동으로 다른 그룹에 전송됩니다. 각 그룹마다 다른 프로그래밍을 수행하려면 그룹별 개별 프로그래밍을 진행하십시오.

5.10 라이트 켜짐 (옵션)

MODA 에스프레소 커피 메이커에는 전면에 조명 장치가 장착되어 있습니다.
라이트를 켜시려면 기기 밑면의 스위치(그림 01, 위치. 2)를 누르십시오.

5.11 커피 팟 추출

커피는 팟 또는 톨사이즈 컵에 바로 배출할 수 있습니다.
이 절차를 수행하려면 그림 09와 같이 하단 그릴을 제거한 다음 컵을 놓고 부어줍니다

5.12 그룹 세척 (MODA DE/DE DISPLAY)

키(그림 06, 위치 E)를 누른 상태에서 버튼(그림 06, 위치 A)을 누르면 그룹 세척 프로그램(짧은 세척)이 활성화됩니다. 키(그림 06, 위치 E)를 누른 상태에서 버튼(그림 06, 위치 A)를 누르면 블라인드 필터가 포함된 필터홀더를 삽입한 후에만 활성화되는 그룹 세척 프로그램(긴 세척)이 활성화됩니다. 프로그램을 중지하려면 아무 키나 누르십시오.
본 프로그램은 일일 세척의 6.2절에 명시된 대로 그룹의 유압 회로를 세척할 때 사용해야 합니다.

5.13 압력계 (그림 10)

기기에는 추출 중에 펌프가 가하는 압력을 확인할 수 있는 이중눈금 아날로그 압력계가 장착되어 있습니다. 펌프가 멈추면 압력계가 주 압력을 표시합니다. 최종적으로 압력계는 보일러 압력을 나타냅니다.

6 - 유지관리

다음 아래의 유지관리 안내서에 따라 기기를 올바르게 가동하십시오.

6.1 안전 규칙

물로 기기를 세척하지 마십시오. 기기 세척시 기기를 물에 담그지 마십시오.
기기 가동에서 오작동이 발생하면 직접 수리하지 마시고 즉시 기술 지원에 문의하십시오.
전원 코드가 손상된 경우 직접 교체하지 마십시오. 아래의 안전 규칙에 따르고 기술 지원에 문의하십시오.
기기 안전 규칙:
모든 유지보수 작업 및 불량 또는 세척 작업: 옴니폴라 메인 스위치를 “0” 정지 위치로 설정하고 메인 플러그를 뽑으십시오. 주 급수원을 잠그고, 주 가스공급원이 있다면 또한 잠그십시오.
모든 세척/유지보수 작업은 기기가 차가운 상태에서 보호 장갑을 낀 후 진행하십시오.

이상적인 기기 가동을 위한 조건:

- 평상시 온도는 영상 5도에서 32도 사이로 유지되어야 합니다. 기기가 0도 이하의 온도에 노출되는 경우 아래의 안내에 따르십시오.
  기기를 영상 15도 이상인 장소에 24시간 배치한 후 가동하십시오.
- 주 수압은 0에서 6바(0 - 0.6MPa)사이로 유지되어야 합니다. 압력은 펌프 압력계(그림 10)에도 0~15bar (0~1.5Mpa) 눈금으로 표시됩니다.

6.2 기기 세척

경고:
현행법을 준수하고 이상적인 사용 결과를 위해 매일 기기를 작동시킬 때마다 보일러와 파이프의 물을 교체하십시오.

해당 알림은 표시 용도로만 사용합니다. 관리 및 청소 일회당 시간 간격은 기기의 사용량에 달라집니다.

사용 후, 매번

1) 스팀 완드를 세척하십시오.
2) 필터 홀더와 필터를 청소하십시오.

매일

1) 컵 받침대와 드립 트레이를 세척하십시오.
2) 본체를 청소하십시오.
3) 제공된 브러시로 그룹의 개스킷을 청소합니다(그림 07).
4) 자동세척을 실행합니다.
5) 필터홀더와 필터를 끓는 물에 몇 분간 담근 다음 커피 기름을 천 또는 스펀지를 사용하여 제거하십시오.

기기를 닦거나 청소할 때 청소용제, 세척제 또는 거친 면의 스펀지를 사용하지 마십시오. 커피 머신용 전용 제품만을 사용하십시오. 기기의 본체를 젖은 천과 중성 세제를 이용하여 닦은 다음, 표면이 온전히 마른 것을 확인한 후에 전기를 다시 연결하십시오. 물을 이용해 컵 받침대와 드립 트레이를 씻으십시오.

6.3 유압 회로 세척

유압/전기 설치가 완료되면 A와 B에 명시된 대로 전체 헹굼 작업을 진행하십시오.

경고:
기기 설정을 위해(밸브, 배출 그룹, 스위치 등) 본 설명서 내 해당 내용과 관련한 부분을 참조하십시오.
화학약품, 석회용제, 식초 또는 구연산의 사용은 용해된 용품이라도 기기의 수명에 영향을 줄 수 있습니다.
물을 제외한 세척용품의 사용은 품질 보증을 즉시 무효화합니다.
화씨 6도 정도의 이상적인 식수의 경도를 사용하시고 뜨거운 물은 아예 사용하지 마십시오.

A - 오랜 시간동안 사용하지 않은 기기를 처음으로 사용할 때(약 7일 이상)

1) 기기 사용 설명서의 5.1 및 5.2장에 설명된 대로 기기 전원을 켜고 보일러 물 공급 및 가열을 수행합니다.
2) 12시간 동안 기다립니다.
3) 필터 홀더를 장착한 상태에서 최소 30초 동안 추출합니다. 교환기의 물을 씻어내야 하므로 커피는 넣지 마십시오.
4) 급수 및 스팀 탭을 사용하여 기기의 전원을 끄고 보일러의 물을 최소 1리터 용량의 내열 용기에 완전히 배출하십시오.

B - 약 4시간 이상 사용하지 않은 경우

1) 해당 탭을 이용해 물을 5초간 추출하십시오.
2) 필터홀더를 장착하고 커피는 넣지 않은 상태로 최소 15초 동안 추출하십시오.

6.4 유지보수 및 필터 교체

MODA 에스프레소 커피머신은 자동 알림 기능을 통해 기기의 정기적인 유지관리가 필요한 시기 및/또는 정수 필터(기기와 함께 제공되지 않음)를 교체하거나 재생해야 하는 시기를 사용자에게 알릴 수 있습니다.
카운터를 설정하려면 다음에 따라주십시오.
1) 드롭다운 메뉴를 여십시오
2) 설정을 여십시오
3) 측면의 화살표를 사용하여 '유지보수' 또는 '물 필터'가 보일 때까지 내리십시오
4) 해당 아이콘을 누르십시오
5) 알림기능을 활성화하려면 원하는 추출 작업 횟수 또는 리터 수를 설정하십시오

경고:
알림기능을 비활성화하려면, 0으로 설정하십시오.

6.5 올바른 폐기법

(전기 및 전자제품의 폐기물)
(유럽연합 국가 및 분리수거 시스템이 있는 국가 적용)

제품 및 문서에 부착된 표시 레이블은 제품 수명주기가 다한 해당 기기를 다른 가정용 폐기물과 함께 폐기할 수 있음을 표시합니다.
올바르지 않은 폐기처리로 인한 환경 및 건강상의 피해를 없애기 위해 제품의 폐기물을 다른 유형의 폐기물과 분류하고 지속 가능한 자재 자원로 재활용함으로서 사용자는 책임감있게 제품을 폐기할 수 있습니다.
가정용 사용자는 기기를 구매한 유통판매자 또는 사무실에 문의하여 올바른 분리수거 및 재활용에 관한 방법을 문의하십시오.
영업용 사용자는 구매 이용 약관에 따라 폐기처리에 대해 공급자에게 문의하십시오.
본 기기를 다른 산업폐기물과 함께 폐기하지 마십시오.

7 - 문제해결

문제	문제해결/해결법	권고사항
스팀 완드에서 스팀이 나오지 않습니다.	스팀 노즐의 끝이 막혔습니다. 바늘을 이용해 뚫으십시오. 이 문제는 추출구가 우유에 삽입되는 방식으로 인해 발생합니다.	사용 후 스팀 스파우트를 청소하십시오.
필터 홀더의 누출	가능한 원인: 1 - 그룹 헤드 개스킷이 닳았거나 침전물이 생겼습니다. 2 - 필터 홀더가 그룹에 잘못 삽입되었습니다.	제공된 브러시로 청소하십시오. 문제가 다시 발생하면 전문 기술자에게 문의하십시오.
그룹 헤드에 있는 필터 홀더의 삽입이 어려움	문제는 필터 홀더에 커피 용량을 과도하게 투여하여 발생할 수 있습니다.	필터 홀더에 들어있는 커피의 양을 줄이십시오.
그룹에 1회 삽입된 필터 홀더의 부적절한 위치	그룹에 1회 삽입된 필터 홀더의 손잡이가 오른쪽으로 이동합니다. 그룹 헤드 개스킷이 닳았습니다.	전문 기술자에게 문의하여 그룹 헤드 개스킷을 교체하십시오.
커피의 흐름이 약함	커피 한 방울씩 추출되거나, 출력 시간이 너무 길며 품질이 좋지 않아 크림이 어두운 색상을 띕니다. 가능한 원인: 1 - 커피의 입자가 너무 곱습니다. 2 - 필터 홀더에 있는 커피를 너무 세게 눌렀습니다. 3 –필터 홀더의 용량이 과다합니다. 4 - 그룹 샤워 헤드가 막혔습니다. 5 –필터 홀더의 필터 바스켓이 막혔습니다. 6 –펌프에서 공급되는 압력(<9bar - 0.9 MPa) 이 낮거나 작동하지 않습니다.	1-2-3번의 경우, 분쇄도 및/또는 회당 설정을 조정하여 문제를 해결할 수 있습니다. 4-6번의 경우, 기술자에게 연락하십시오. 5번의 경우, 필터를 청소하거나 교체하십시오.

문제	문제해결/해결법	권고사항
커피의 흐름이 너무 많습니다.	커피가 너무 빨리 추출되고 크림이 평소보다 가볍습니다. 가능한 원인: 1 - 커피의 입자가 너무 거칩니다. 2 –필터 홀더의 커피가 충분히 눌려져 있지 않습니다. 3 –필터 홀더의 커피 용량이 부족합니다. 4 - 펌프의 압력이 너무 높습니다 (> 10 bar - 1 MPa).	1-2-3번의 경우, 분쇄도 및/또는 회당 설정을 조정하여 문제를 해결할 수 있습니다. 4번의 경우, 기술자에게 문의하십시오.
추출된 커피가 너무 차갑습니다.	가능한 원인: 1 –컵이 차갑습니다. 2 –필터 홀더가 차갑습니다. 3 - 커피의 입자가 너무 곱습니다. 4 - 기기의 물회로가 더럽습니다 (석회화). 5- 보일러 압력이 0.8바(0.08 MPa)보다 낮습니다. 6 –그룹이 차갑습니다.	1번의 경우, 컵 워머를 사용하십시오. 2번의 경우, 필터 홀더를 그룹에 장착된 상태로 유지합니다. 3번의 경우, 커피 분쇄기를 조정하십시오. 4-5-6번의 경우, 전문 기술자에게 문의하십시오.
추출된 커피가 미지근합니다	압력이 평소와 같은 1에서 1.2바 (0.1 – 0.12 MPa) 사이임에도 추출된 커피가 미지근합니다. 이 경우, 압력이 올바르게 측정되지 않았습니다.	전문 기술자가 추기 밸브를 점검하도록 하십시오. 한편, 기기를 사용하려면 스팀 탭(그림 01, 위치 1)을 여십시오. 보일러 압력이 0으로 떨어지고 이로 인해 발열체가 작동하여 온도가 상승하게 됩니다. 기기를 켤 때마다 이 작업을 매일 진행하십시오.
추출된 커피가 너무 뜨겁습니다.	가능한 원인: 1 - 보일러 압력이 1.3ba(0.13 MPa)보다 높습니다. 2 - 기기가 냉각되지 못하도록 무엇인가에 덮여 있습니다. 3 –기계가 공기 순환이 수월하지 않은 위치에 설치되었습니다.	1번의 경우, 전문 기술자에게 연락하십시오. 2, 3번의 경우, 기기 냉각 조건을 다시 설정합니다.

الفهرس

1 - تحذيرات

1.1 تحذيرات عامَّة 150

2.1 الاستخدام المقرر 151

2 - النقل

1.2 التعبئة 151

2.2 نقل وتحريك الماكينة 151

3.2 التخزين 151

3 - وصف الماكينة

1.3 وصف دورة التشغيل 152

2.3 وصف أدوات التحكم (الشكل -01 شكل 08) 152

1.2.3 وصف لوحات التحكم (شكل 06) 152

3.3 البيانات الفنية (الشكل 02) 152

4 - تركيب الماكينة

1.4 تحذيرات 153

2.4 تجهيز الشبكة من أجل التركيب 153

1.2.4 التوصيل بالشبكة الكهربائية 153

2.2.4 التوصيل بشبكة الماء (الشكل 03) 153

3.2.4 التوصيل بالصرف (الشكل 03) 154

3.4 التعليمات المتعلقة بمُيسر الماء (الشكل 04) 154

4.4 التوصيل المتساوي الجهد (الشكل 05) 154

5 - استخدام الماكينة

1.5 تشغيل الماكينة وتحميل الماء في الغلاية 154

2.5 التسخين 154

3.5 إعداد القهوة 154

4.5 صب البخار 155

1.4.5 صرف البخار الاوتوماتيكي 155

5.5 سحب الماء الساخن 155

6.5 إطفاء الماكينة 155

7.5 واجهة العرض 155

1.7.5 الشاشة الرئيسية 156

2.7.5 إعدادات المجموعة 156
3.7.5 إعدادات الغلاية البخارية 156
4.7.5 قائمة المستخدم 156
8.5 إعدادات الماكينة 156
1.8.5 درجة الحرارة 157
2.8.5 الساعة 157
3.8.5 إعدادات اللغة 157
4.8.5 النقع المسبق 157
5.8.5 التشغيل والإيقاف التلقائيان 157
6.8.5 العدادات 158
7.8.5 المعلومات 158
8.8.5 الغسيل 158
9.5 برمجة الجرعات 158
10.5 إشعال المصابيح (اختياري) 158
11.5 توزيع القهوة في حاوية 158
12.5 غسيل المجموعات (MODA DE/DE DISPLAY) 158
13.5 مقياس الضغط (الشكل 10) 158

6 - الصيانة

1.6 قواعد السلامة 159
2.6 تنظيف الماكينة 159
3.6 تنظيف الدائرة الهيدروليكية 159
4.6 الصيانة وتغيير المرشح 160
5.6 التخلُّص من الجهاز بالشكل الصحيح 160

7 - اكتشاف المشكلات وإصلاحها

المشكلة/ التشخيص/الحل / نصائح 161

1 - تحذيرات

1.1 تحذيرات عامَّة

- يجب أن يقوم المستخدم بتجهيز شبكتي الكهرباء والسباكة وفقًا لما يشير إليه الفصل 4 من هذا الكتيب "تركيب الماكينة".
- لا يجوز للقائم بالتركيب في أي حالٍ من الأحوال تعديل النظام الموجود مسبقًا المنفذ بمعرفة المستخدم.
- يُشكِّل كتيب التعليمات هذا جزءاً لا يتجزَّأ من الماكينة ويجب قراءته بعناية وانتباه من قِبَل المستخدِم قبل البدء في تشغيل الماكينة.
- احفظ الكتيب للإطلاع عليه في المستقبل.
- يتم تسليم الماكينة خالية من الماء في الغلاية لتجنب الأضرار المحتملة بسبب الصقيع.
- اعتنِ بتأريض الشبكة الكهربائية.
- لا تلمس الماكينة واليدين والقدمين رطبتين و/أو مبللتين.
- لا تستخدم الماكينة وأنت حافي القدمين.
- لا تُوصِّل كابل تيَّار التغذية الكهربائية بوصلات تطويل حرَّة الحركة وما شابهها.
- لا تفصل الماكينة عن خط الطاقة الكهربائية عن طريق شد كابل الطاقة.
- لا تقم بتشغيل الماكينة وكابل الطاقة ملفوف.
- الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو العقلية أو الحسية المنخفضة أو ذوي الخبرة و/أو المهارات غير الكافية، ما لم يكونوا تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم توجيههم من قِبله على استخدام الجهاز.
- احفظ الجهاز والكابل بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- لا يجب استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال تحت سن 8 سنوات.
- يجوز للأطفال الذين تتجاوز أعمارهم 8 سنوات استخدام هذا الجهاز.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.

2.1 الاستخدام المقرر

صُنعت ماكينة قهوة إسبريسُّو MODA لصب قهوة إسبريسُّو ولإنتاج الماء الساخن لصنع الشاي والبابونج وغيرها من المشروبات المنقوعة ولإنتاج البخار ولتسخين المشروبات (الحليب والشوكولاتة والكابوتشينو وشراب البنش، الخ).
هذه الماكينة مصمَّمة للاستخدام فقط وحصريًّا في الاستخدامات التي سبق هنا ذِكرها.

2 - النقل

1.2 التعبئة

ماكينة تحضير قهوة إسبريسو MODA، المحمية مُسبقاً بأشكال من رغوة البولي يوريثان المتمدد، يتم تعبئتها في علبة من الورق المقوى مع منصة نقالة.

تحذيرات:

- بعد إخراج الماكينة من العبوة، تحقَّق من السلامة المثالية للماكينة ومن وجود جميع تجهيزاتها.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول يد الأطفال ويجب التخلص منها في أماكن النفايات المخصصة.
- في حالة العثور على أضرار بالماكينة أو نقص في تجهيزاتها، لا تستخدِمها وأبلغ على الفور الموزع في منطقتك.

2.2 نقل وتحريك الماكينة

يمكن تحريك ماكينة قهوة إسبريسو بواسطة رافعة شوكية يدوية أو عربة رافعة.

3.2 التخزين

يجب تخزين الماكينة المغلفة بشكلٍ صحيح في أماكن جافَّة في درجة حرارة تتراوح بين +5 و +30 °مئوية ورطوبة نسبيَّة لا تزيد عن 70 %.
يمكن كحد أقصى رص عدد أربع عُلب تغليف فوق بعضها البعض.

- **يجب ألا يتم تنفيذ عمليات التنظيف والصيانة من قِبل الأطفال دون مراقبة.**
- **من أجل تجنب تسرب الماء داخل الجهاز، ضع الفناجين على مدفأة الفنجان بحيث يكون الجزء المجوف موجهًا نحو الأعلى.**
- **الماكينة غير مخصصة للاستخدام في الهواء الطلق.**
- **الماكينة مخصصة حصرياً للاستخدام المهني.**

3 - وصف الماكينة

1.3 وصف دورة التشغيل

المياه الواردة من شبكة المياه، عن طريق مضخَّة تعمل بمحرِّك مضبوطة على ضغط يتراوح بين 9 و10 بار (0.9-1 ميجا باسكال)، تمرُّ عن طريق صمام الضغط الزائِد المضبوط على 12 بار (1.2 ميجا باسكال) مما يسمح بشحن الغلَّاية والمبادِل الحراري. يسخن ماء الغلاية بواسطة مقاومة، فيسخن بدوره الماء في المبادلات، ومنها يتم إرسالها إلى المجموعة بواسطة أنبوب رجوع، من خلال صمام بالتحكم الكهربي، يسمح بمروره لضخ القهوة.

2.3 وصف أدوات التحكم (الشكل -01 شكل 08)

1 صنبور البخار
2 صنبور الماء الساخن
3 أزرار صب القهوة (إصدار بـ 4 أزرار: بخار أو ماء ساخن)
4 ذراع البخار
4a ذراع البخار الأوتوماتيكي
5 ذراع الماء
6 مؤشر تفعيل تسخين الغلاية
7 حامل المرشح
8 شاشة تعمل باللمس TFT
9 مفتاح تشغيل الماكينة
10 مقياس ضغط المضخة والغلاية
11 مرشح مصمت
12 مرشح 1 فنجان
13 مرشح 2 فنجان
14 مؤشر مستوى ماء الغلاية
15 زر سحب الماء الساخن المخلوط

1.2.3 وصف لوحات التحكم (شكل 06)

A. مفتاح الاختيار المسبق لقهوة واحدة
C. مفتاح الاختيار المسبق لقهوة مزدوجة
E. مفتاح الصب المستمر-البرمجة
F. مفتاح الشاي
G. مفتاح البخار الأوتوماتيكي

3.3 البيانات الفنية (الشكل 02)

تُصنَّع ماكينة قهوة إسبريسُّو MODA في إصدارات مكونة من 1 إلى 3 مجموعات. في هذا الدليل تمَّ بالصور شرح الموديل الذي به 2 مجموعة؛ ولكن وعلى الرغم من ذلك فإنَّ إرشادات الاستخدام والتوجيهات وقواعد التحكُّم تُعتبَر صالة أيضًا لباقي الموديلَّات.
مستوى الضغط الصوتي الموزون A الصادر عن الماكينة أقل من 70 ديسيبل

Moda DE الشاشة	Moda DE	Moda PM		
1 مجموعة	1 مجموعة	1 مجموعة		
230	230	230	فولت-/هرتز	التغذية التشغيلية
2025	2025	2025	واط	المقاومة
2300	2300	2300	واط	القدرة الاسمية
487	487	487	ملم	العرض "A"
525	525	525	ملم	العمق "B"
520	520	520	ملم	الارتفاع "C"
45	45	45	كجم	الوزن الصافي
54	54	54	كجم	الوزن الإجمالي (بمنصَّات الحمل)
3 G/8"				كوع وصلة التحميل
3 G/4"				كوع وصلة التفريغ

Moda DE الشاشة	Moda DE	Moda PM		
2 مجموعة	2 مجموعة	2 مجموعة		
400-230	400-230	400-230	فولت-/هرتز	التغذية التشغيلية
5020	5020	5020	واط	المقاومة
5500	5500	5500	واط	القدرة الاسمية
667	667	667	ملم	العرض "A"
525	525	525	ملم	العمق "B"
520	520	520	ملم	الارتفاع "C"
59	59	59	كجم	الوزن الصافي
70	70	70	كجم	الوزن الإجمالي (بمنصَّات الحمل)
3 G/8"				كوع وصلة التحميل
3 G/4"				كوع وصلة التفريغ

		Moda PM	Moda DE	Moda DE الشاشة
		3 مجموعة	3 مجموعة	3 مجموعة
التغذية التشغيلية	فولت-/هرتز	400-230	400-230	400-230
المقاومة	واط	5020	5020	5020
القدرة الاسمية	واط	5600	5600	5600
العرض "A"	ملم	877	877	877
العمق "B"	ملم	525	525	525
الارتفاع "C"	ملم	520	520	520
الوزن الصافي	كجم	74	74	74
الوزن الإجمالي (بمنصَّات الحمل)	كجم	86	86	86
كوع وصلة التحميل	3 G/8"			
كوع وصلة التفريغ	3 G/4"			

4 - تركيب الماكينة

1.4 تحذيرات

يجب أن تتمُّ عمليَّة التركيب على يد فنِّيين متخصِّصين ومعتمَدين، وفقًا لإرشادات الشركة المصنِّعة وبما يتوافق مع القوانين المعمول بها في هذا الشأن.
يجب وضع الماكينة وتركيبها في مكان حيث تتمُّ عمليَّات الاستخدام والصيانة فقط وحصريًّا على يد فنِّيين متخصِّصين ومعتمَدين. يمكن استخدام هذه الماكينة في أماكن مخصَّصة للاستعمال كمناطق طهي في المحلَّات والمكاتب وأماكن العمل الأخرى؛ المزارع السياحية؛ يمكن استخدامها من قِبَل عملاء الفنادق والموتيلَّات والمناطق السكنيَّة الأخرى؛ أماكن وفنادق المبيت والفطور؛ إلخ.

2.4 تجهيز الشبكة من أجل التركيب

جهِّز مسبقًا مسند الماكينة على سطح أفقي جيد التهوية وجاف وأملس وقوِّي وثابت وموجود على ارتفاع يمكِّن من وضع سطح سخَّان الفناجين على ارتفاعاً عن الأرض يزيد عن 150 سم. لا تستخدِم رشَّات المياه مع الماكينة ولا تقم بتثبيتها في أماكن عرضةً لرشَّات المياه.
لضمان التشغيل العادي، يمكن تركيب الجهاز في أماكن درجة حرارتها بين مستويات +5°C و+32°C ومستوى الرطوبة فيها لا يتجاوز مستويات 70%.
في حالة تعرض الماكينة لدرجات حرارة أقل من +0° مئوية، فاعمل على النحو التالي:
- تحقَّق من أنَّ الماكينة قد بقيت لمدَّة 24 ساعة في مكان تزيد درجة حرارته عن + 15°مئوية قبل إشعالها.

تتم تغذية الماكينة بالطاقة الكهربائية وتحتاج من أجل تشغيلها:
- التوصيل بالشبكة الكهربائية.
- التوصيل بشبكة الماء.
- التوصيل بدائرة الصرف.

1.2.4 التوصيل بالشبكة الكهربائية

تحذيرات:
- يجب تنفيذ التوصيل بالشبكة الكهربائية من قِبل عمالة مؤهلة.
- يجب أن تكون شبكة التشغيل بالتيَّار الكهربي مصمَّمة بما يتوافق مع القوانين المعمول بها في هذا الشأن ومزوَّدة بطرف تأريض.

تأتي الماكينة مزوَّدة بكابل توصيل تيَّار كهربي بدون قابس؛ عند توصيل الدائم بشبكة التيَّار الكهربي، بين الجهاز وشبكة التيَّار الكهربي، ينبغي وضع قاطِع تيار كهربي متعدِّد الأقطاب للحماية مع حد أدنى للفتح بين وصلات جهد الأحمال الكهربائيَّة الزائدة من الفئة III، المحدَّد الأبعاد والمقاسات وفقًا للحمل ويتوافق مع القواعد المنظِّمة لذلك.

2.2.4 التوصيل بشبكة الماء (الشكل 03)

تحقَّق من أنَّ خطَّ التغذية بالماء متصل بشبكة ماء صالح للشرب بضغط تشغيل يتراوح بين 0 و 6 بار (0 – 0.6 ميجا باسكال).
في الحالة التي تكون فيها ضغوط شبكة المياه أعلى من 6 بار (0.6 ميجا باسكال)، وفِّر مخفض ضغط.
جهِّز مسبقًا محبس غلق الماء على وصلة الماكينة.
أنبوب تحميل المياه (الشكل 03؛ الوضعية 1) يأتي مزوَّدًا بلولبة 3 G/8".

تحذير:
لا تفتَح لأي سبب من الأسباب السدَّادة الملولَبة وصنبور محبس تفريغ الغلَّاية؛ خطر التعرُّض للإصابة بالحروق. استخدِم فقط وحصريًّا أنبوب التحميل الجديد الذي يأتي مع الجهاز

3.2.4 التوصيل بالصرف (الشكل 03)

صِل أنبوب التفريغ المطّاطي (الشكل 03؛ الوضعية 2) الذي يأتي مع الجهاز، بكوع التوصيل 3 4/G" وبمنفَذ التفريغ ذي السيفون المثعبي المفتوح أو الذي يمكن فحصه ومراقبته المسبَق التجهيز.

3.4 التعليمات المتعلقة بمُيسر الماء (الشكل 04)

جهِّز مسبقًا عمليَّة توصيل الماكينة كما هو موضَّح في الشكل 4.
للاستخدام والصيانة يُرجى العودة إلى الإرشادات الخاصَّة بجهاز التنقية وإزالة عسر الماء
A - صِل بكوع توصيل المياه
B - صِل بشبكة الماء القابل للشُرب

4.4 التوصيل المتساوي الجهد (الشكل 05)

هذا التوصيل، الذي تنصُّ عليه بعض القواعد، يهدف إلى تحاشي وجود اختلافات في الجهد الكهربي بين تجمُّعات الأجهزة المثبَّتة في نفس المكان. هذا الجهاز مزوَّد مسبقًا بطرف توصيل موضوع تحت قاعدته وذلك لتوصيل سلك توصيل خارجي، مع طرف توصيل كابل به حلقة توصيل يتمُّ إدخالها بين صمولتي الربط، وقُطرها الاسمي يتوافق مع القواعد المعمول بها في هذا الشأن.

5 - استخدام الماكينة

1.5 تشغيل الماكينة وتحميل الماء في الغلاية

افتح صنبور الماء.
ضع ذراع فتح وغلق الكهرباء لشبكة الكهرباء، على وضع الفتح (ON).
اضغط على المفتاح (شكل 01؛ الوضعية 9) في وضع "ON" (المؤشر الضوئي مضيء) يتم تنشيط تعبئة الماء في الغلاية؛ بعد 120 ثانية من التعبئة تدخل الماكينة في حالة إنذار، تضيء مصابيح LED على لوحة المفاتيح بشكل متقطع وستتوقف تعبئة الماء في الغلاية؛ أعد القاطع إلى الوضع "OFF" المؤشر الضوئي مطفأ).

2.5 التسخين

عندما يبلغ التسخين الحدّ الأقصى، سيتم تنشيط عنصر تسخين الغلاية ومجموعات التوزيع.
انتظر حتى يشير مقياس الضغط بالشاشة إلى ضغط 1.2 بار (0.12 ميجا باسكال) قبل استخدام الماكينة.

للتأكد من أن الجهاز قد وصل إلى التوازن الحراري الصحيح بين الضغط ودرجة الحرارة، افتح صنبور البخار (الشكل01؛ الوضع 1) وقم بتفريغ البخار 2 أو 3 مرات في حوض التفريغ.

3.5 إعداد القهوة

تحذيرات:
- لا تقم بإزالة حامل المرشح عندما تكون الماكينة الجهاز في وضع التشغيل لتجنب اللسعات.
- لا تلمس مباشرة الجزء المعدني للحامل والمجموعة لتجنب اللسعات.
- الجرعات القياسية للمرشحات هي 10 جرامات للجرعة و 20 جرام للجرعتين.

1) أزل حامل المرشح من مجموعة السكب.
2) قم بتحميل حامل مرشح القهوة المطحونة، اضغط على القهوة مع الحرص على عدم اتساخ حافة حامل المرشح.
3) ابدأ تشغيل الصب بدون حامل المرشح لمدة 2 / 3 ثانية تقريباً على الأقصى (GROUP FLUSH).
4) أعد تعشيق حامل المرشح إلى موضعه.
5) اضغط على أداة التحكم لصب القهوة عن طريق الضغط على أحد الأزرار

(الشكل 06) اعتمادا على الجرعة التي تريد صرفها.

بالنسبة لماكينة Moda PM، اعمل على مفتاح كل مجموعة من أجل تنشيط دورة القهوة. أعد الضغط على نفس المفتاح من أجل إيقاف صب المشروب.

لتغيير برمجة الجرعات، اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة 9.5 من هذا الكتيب.
الماكينة مجهَّزة مسبَقًا أيضًا للصب المستمر:
1) ابدأ تشغيل الصب بالضغط على زر الصب المستمر

2) أوقف التدفق عند الوصول إلى الكمية المطلوبة عن طريق الضغط على مفتاح الصرف المستمر مرة أخرى.

تحذير:
الماكينة مزودة بجهاز أمان أوتوماتيكي والذي يوقف الصب المستمر بعد اللتر الثالث على التوالي.

4.5 صب البخار

1) لتجنب امتصاص السائل في الغلاية، قم بتصريف البخار بالعمل على مقبض الصنبور (الشكل 01؛ الوضعية 1).
2) أدخل عصا البخار (الشكل 01؛ الوضعية 4) في حاوية من السائل المطلوب تسخينه.
3) أدر مقبض صنبور البخار (الشكل 01؛ الوضعية 1). تتناسب كمية البخار المصروفة مع درجة فتح الصنبور. كلما زاد فتح الصنبور زادت كمية البخار المصروفة.
4) بمجرد صرف البخار، أغلق الصنبور، أزل وعاء السائل ونظّف فوراً بواسطة قطعة قماش رطبة ذراع البخار من بقايا السائل المسخن.
5) اصرف البخار لمدة (3/2 ثانية) من خلال فتح الصنبور (صورة 01، الوضع 1) لإجراء التنظيف الداخلي للأنبوب.

تحذير:
لا تلمس مباشرةً ذراع البخار لأنه يكون ساخنًا.

1.4.5 صرف البخار الاوتوماتيكي
(اختياري)

الماكينة مجهزة أيضاً بذراع بخار أوتوماتيكي مع مسبار لدرجة الحرارة (الشكل 01؛ الوضعية 4a)؛ من أجل تنشيطه اضغط على الزر (الشكل 06؛ الوضعية G). سيحدث تسخين السائل حتى الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. يمكنك وقف تدفق البخار قبل الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة عن طريق الضغط على الزر نفسه. عند الاستمرار بالضغط على الزر (الشكل 06؛ الوضعية G) يتم الحصول على التشغيل المستمر للبخار حتى ترك الزر.
من أجل تجنب امتصاص السائل في الغلاية، قم بتصريف البخار بالعمل على المفتاح (الشكل 06؛ الوضعية G).
من أجل تغيير "شكل" فقاعات الهواء الموجودة في السائل المراد تسخينه، اعمل على مسمار الضبط (عند غلقه تكون الفقاعات صغيرة - عند فتحه تكون الفقاعات كبيرة) (الشكل 11) عن طريق البدء من الحالة المفتوحة (الفقاعات الكبيرة) وعن طريق تقليل تدفق الهواء تدريجياً حتى الوصول إلى "الشكل" المرغوب فيه.
من أجل تغيير برمجة درجة الحرارة اتبع التعليمات الواردة في الفقرة 5.8 من هذا الكتيب.
تحذير: لإعداد كابوتشينو، نوصي باستخدام الحليب على درجة حرارة 5° مئوية.

5.5 سحب الماء الساخن

1) ضع حاوية المياه تحت الموزع (شكل 01؛ الوضعية 5).
2) بالنسبة لماكينة Moda PM - DE - DE DISPLAY اعمل على مقبض الماء الساخن (الشكل 01 الوضعية 2)
3) بالنسبة لماكينة Moda PM - DE - DE DISPLAY المزودة بخلاط، اضغط على المفتاح الوارد أدناه لصب الماء الساخن.

مع الخلاط، من الممكن تنويع درجة حرارة الماء بالعمل على مسمار الضبط (عندما يكون مغلقاً يكون الماء ساخناً على الحد الأقصى - عندما يكون مفتوحاً يكون الماء مختلطاً) (الشكل 11).
يشير البرغي المغلق إلى أقصى درجة حرارة للماء الساخن، وعند فتح البرغي يمكنك الحصول على ماء ممزوج بدرجة الحرارة المرغوبة.

تحذير: لا تلمس الموزع لأنه ساخن.

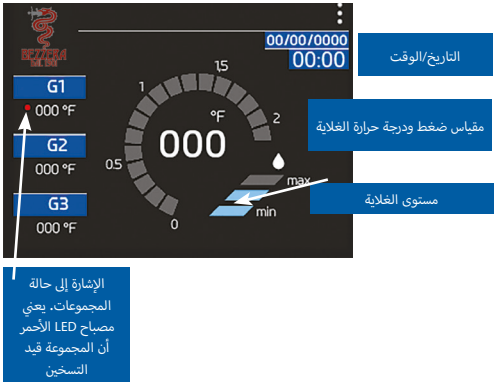
6.5 إطفاء الماكينة

1) افتح صنبور المياه.
2) اضغط على المفتاح الرئيسي (شكل 01؛ الوضعية 9) في وضعية "OFF" "إيقاف" (المؤشِّر الضوئي ⏻ مطفأ).
3) ضع ذراع فتح وغلق الكهرباء لشبكة الكهرباء، على وضع الراحة "0".
4) قم بتخفيف الضغط من خلال صنبور البخار.

7.5 واجهة العرض

ماكينة Moda DE DISPLAY مجهزة بشاشة TFT تعمل باللمس 2.8 بوصة والتي يمكن من خلالها التفاعل مع الماكينة والعمل على بعض الإعدادات.
عند تشغيل الماكينة، بعد بضع ثوانٍ تُعرَض أوتوماتيكياً الصفحة الرئيسية.

1.7.5 الشاشة الرئيسية



2.7.5 إعدادات المجموعة

عن طريق اللمس على إشارة حالة المجموعة: G1-G2-G3 (الفقرة 1.7.5) يمكن الدخول إلى صفحة إعدادات المجموعة.

في هذه الصفحة، من الممكن ضبط درجة حرارة جسم المجموعة من خلال العمل على السهمين لأعلى ولأسفل (+86°مئوية إلى +96°مئوية).

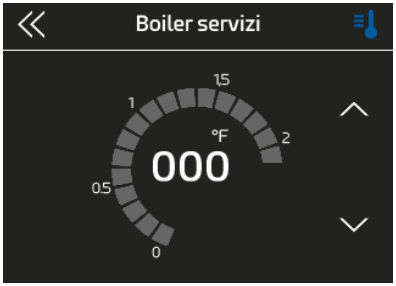
كرر هذه العملية الأخيرة لجميع مجموعات الماكينة.

ومن هذه الشاشة يمكنك أيضا:

- قم بتشغيل أو إطفاء تسخين المجموعة عن طريق لمس أيقونة التشغيل-الإطفاء

3.7.5 إعدادات الغلاية البخارية

من خلال لمس مقياس الضغط ودرجة حرارة الغلاية (الفقرة 1.7.5)، يمكنك الدخول إلى شاشة إعدادات الغلاية.



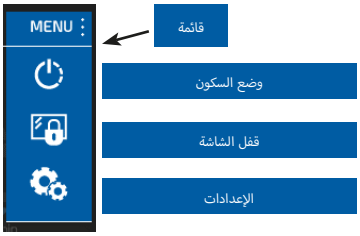
عند لمس السهم لأعلى، تزيد درجة حرارة الغلاية. وعلى العكس، في حالة لمس السهم لأسفل، تنخفض درجة حرارة الغلاية.

درجة حرارة الغلاية قابلة للضبط ضمن نطاق يتراوح بين +110° و130° مئوية.

4.7.5 قائمة المستخدم

من خلال لمس النقاط الثلاث الموجودة في أعلى يمين الشاشة الرئيسية (الفقرة 5.7.1) ستدخل إلى

القائمة المنسدلة التالية.

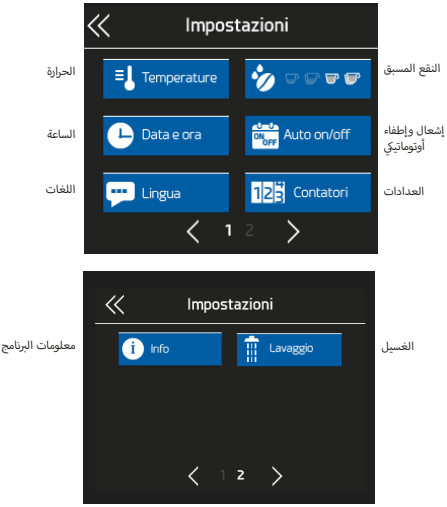


- في وضع السكون، من الممكن ضبط وضع ECO "الاقتصادي" (تحافظ الماكينة على المستوى ودرجة حرارة الغلاية عند 60 °مئوية) أو ضبط وضع OFF "إيقاف التشغيل" (يتم منع تشغيل الماكينة بالكامل)
- من وظيفة قفل الشاشة يمكنك قفل الشاشة لمدة 10 ثوانٍ (لتنفيذ عملية تنظيف)
- من الإعدادات يمكنك الدخول إلى قائمة الإعدادات

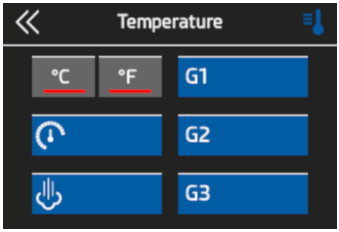
8.5 إعدادات الماكينة

عن طريق الضغط على مفتاح الإعدادات يتم الدخول إلى صفحات الشاشة التالية.

للانتقال بين صفحتي قائمة الإعدادات، استخدم الأسهم الموجودة في الأسفل.



1.8.5 درجة الحرارة



من خلال الضغط على مفتاح Temperature "درجة الحرارة"، من الممكن اختيار وحدة قياس درجة الحرارة عن طريق لمس مؤشر المقياس المرغوب به (مئوية أو فهرنهايت) ودرجات حرارة المجموعات وغلاية الخدمات.
من الأيقونة الموجودة في أسفل اليسار يمكنك اختيار درجة حرارة البخار الأوتوماتيكي (الخيار موجود على ماكينة Moda DE Display +البخار الأوتوماتيكي).

2.8.5 الساعة

بواسطة الضغط على مفتاح التاريخ والوقت يمكنك ضبط التاريخ والوقت

3.8.5 إعدادات اللغة

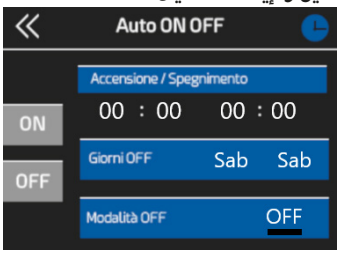
عند الضغط على مفتاح اللغات، من الممكن الاختيار من بين إحدى اللغات المتاحة.

4.8.5 النقع المسبق

عن طريق الدخول إلى إعدادات النقع المسبق من الممكن ضبط وقت التشغيل وإيقاف التشغيل لمجموعة EV لكل جرعة واحدة، مما يحقق النقع المسبق بالطريقة المطلوبة.

من أجل تنشيط النقع المسبق، اختر المفتاح ON واضبط الوقت المرغوب به. من أجل تعطيل النقع المسبق، اختر المفتاح OFF واضبط الوقت المرغوب به. مع العمل في كلتا الحالتين على السهمين الجانبيين.

5.8.5 التشغيل والإيقاف التلقائيان

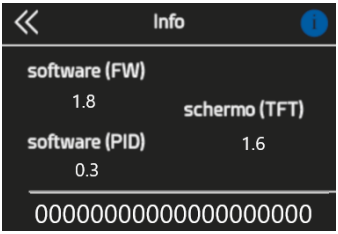


عن طريق الضغط على زري ON/OFF "التشغيل/الإيقاف"، يمكن تفعيل وتعطيل إعدادات تشغيل وإطفاء الماكينة. من الممكن ضبط وقت ويوم التشغيل والإطفاء، ويوم الإطفاء والوضع (ECO-OFF) (الاقتصادي-إيقاف التشغيل)

6.8.5 العدادات

عن طريق الضغط على مفتاح العدادات، من الممكن عرض عدادات الجرعات المصبوبة.

7.8.5 المعلومات



من خلال الضغط على مفتاح info "المعلومات"، من الممكن التعرف على إصدار البرنامج المستخدم والرقم المسلسل لوحدة التحكم الإلكترونية.

8.8.5 الغسيل

امن خلال الضغط على مفتاح الغسيل، من الممكن ضبط وقت الغسيل الأوتوماتيكي للمجموعات.

9.5 برمجة الجرعات

من أجل ضبط الجرعات في ماكينات MODA DE، اعمل على النحو التالي:

اضغط على مفتاح الصب المستمر/البرمجة/الإيقاف: استمر بالضغط عليه حتى تبدأ لمبة الليد المقابلة له في الإضاءة بشكل متقطع مما يشير إلى بدء تشغيل وظيفة البرمجة (يجب ألا تصب الماكينة الماء) التي تستمر 4 ثوانٍ إذا لم يتم الضغط على مفتاح من أجل برمجته.

قم بتنشيط الصب من أي مفتاح على لوحة المفاتيح (الشكل 06-13؛ الوضعية A-C-E) من أجل بدء البرمجة التي سيتم تخزينها في الذاكرة عندما ستختار مرة أخرى مفتاح إيقاف الصب قم بتكرار هذه العملية للأزرار بهدف برمجة المواصفات المطلوبة.

عند برمجة مجموعة التشغيل الأولى على اليسار فإنَّ البرمجة تنتقِل أوتوماتيكيًّا إلى مجموعات التشغيل الأخرى. من أجل تنفيذ عمليات برمجة مختلفة بين مجموعة وأخرى قم ببرمجتها بشكل منفرد

10.5 إشعال المصابيح (اختياري)

ماكينة قهوة إسبريسو MODA مزودة بجهاز إضاءة أمامي.

لتفعيل الإضاءة، اضغَط على قاطِع التيَّار الكهربي (الشكل 01؛ الوضعية 2) الموضوع تحت القاعدة.

11.5 توزيع القهوة في حاوية

يمكنك صب القهوة مباشرة في إبريق أو في فنجان مرتفع.

للقيام بذلك، قم بإزالة الشبكة الداعمة، كما هو مبين في الشكل 09، ثم ضع الفنجان وقم بالصب

12.5 غسيل المجموعات (MODA DE/DE DISPLAY)

عن طريق الاستمرار في الضغط على الزر (الشكل 06؛ الوضعية E) اضغط على المفتاح (الشكل 06؛ الوضعية A)، سوف يتم تنشيط برنامج غسل المجموعات (غسل قصير)، عن طريق الاستمرار في الضغط على المفتاح (الشكل 06؛ الوضعية E) اضغط على المفتاح (الشكل 06؛ الوضعية A)، سوف يتم تنشيط برنامج غسل المجموعات (غسل طويل) ويجب تنشيطه فقط بعد إدخال حامل المرشح مع المرشح المغلق المرفق. لإيقاف البرنامج اضغَط على أي زِر.

يجب استخدام هذا البرنامج لتنظيف دائرة التشغيل الهيدروليكية لمجموعة التشغيل كما هو موضَّح في الفصل 6.2 في عمليَّات التنظيف اليوميَّة.

13.5 مقياس الضغط (الشكل 10)

الماكينة مزودة بمقياس ضغط تناظري بتدريج مزدوج والذي يمكن من خلاله التحكم في الضغط الذي تمارسه المضخة أثناء الصب. عند إيقاف المضخة يشير مقياس الضغط إلى ضغط الشبكة. وأخيراً، يشير مقياس الضغط إلى الضغط في الغلاية.

6 - الصيانة

للسماح بتشغيل الماكينة بالشكل الصحيح، التزِم وتقيَّد بإرشادات الصيانة التالي ذِكرها.

1.6 قواعد السلامة

لا تعرِّض الماكينة إلى رشَّات المياه. لا تغمِس الجهاز في المياه لأجل تنظيفه.
في حالة حدوث خلل في تشغيل الماكينة، يجب تحاشي القيام بأيّة محاولات إصلاح من تلقاء نفسك بل يجب على الفور الاتِّصال بخدمة الدعم الفنِّي.
في حالة حدوث تلف في كابل التغذية الكهربائية، تجنب تمامًا استبداله بنفسك، وقم بتنفيذ عمليات تأمين الماكينة والاتصال بخدمة الدعم الفني.
تأمين الماكينة:
لإجراء عمليَّات الصيانة و/أو إصلاح الأعطال وعمليَّات النظافة: ضع ذراع قاطع التيَّار عن جميع أقطاب الشبكة الكهربائية، في وضعيّة التوقُّف المؤقَّت "0" و/أو افصِل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية؛ أغلِق محبس غلق الماء وأغلِق محبس غلق شبكة الغاز في حالة وجوده.
أجرِ عمليَّة التنظيف/الصيانة والماكينة باردة، مرتديًا قفَّازات حماية اليدين.

شرط التحكُّم بأفضل طريقة ممكنة في الماكينة:

- يجب أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين +5 °مئوية و +32 °مئوية. في حالة أنَّ الماكينة معرَّضة لدرجات حرارة تقل عن 0 °مئوية اعمَل بالطريقة التالية: تحقَّق من أنَّ الماكينة قد بقيت في مكان تزيد درجة حرارته عن +15°مئوية لمدَّة 24 ساعة قبل إشعالها.
- يجب أن يتراوح ضغط الماء الرئيسي في الشبكة بين 0 و 6 بار (0,6 - 0 ميجا باسكال). مستوى الضغط يظهره أيضًا مقياس ضغط المضخَّة (الشكل 10) الذي يمتلك تدريجاً 0-15 بار (0 - 1,5 ميجا باسكال).

2.6 تنظيف الماكينة

تحذيرات:
لحصول على أكبر قدر من الجودة التشغيليّة للمنتَج وللعمل وفقًا للقواعد السارية ذات الصِلة، عند بدء التشغيل اليومي للماكينة، أجرِ عمليّة تبديل المياه الموجودة في الغلَّاية وفي دوائر التشغيل.

هذه النصائح إرشاديَّة تقديريَّة، فوتيرة واختلاف فترات صيانة الماكينة وتنظيفها هي أمور تعتمِد على مدى استخدام هذه الماكينة.

بعد كلِّ استخدام
1) نظِّف ذراع البخار.
2) نظِّف حامل المرشِّح والمرشِّحات.

يوميًّا
1) نظِّف شبكة حامل الفناجين وحوض التفريغ.
2) نظف جسم الماكينة.
3) نظِّف حشوة إحكام المجموعة باستخدام الفرشاة الواردة مع الجهاز (الشكل 07).
4) نفذ الغسيل الأوتوماتيكي.
5) اغمر حوامل المرشِّحات والمرشِّحات في ماء مغلي لبضع دقائق للمُساعدة في إذابة دهون القهوة، استخدِم قطعة قماش أو قطعة إسفنج لإزالتها.

من أجل الغسيل والنظافة لا تستخدِم مذيبات ولا منظِّفات ولا قِطع إسفنجية كاشطة ولكن استخدِم فقط منتجَات نوعية لماكينات القهوة. اغسِل هيكل الماكينة باستخدام قطعة قماش مبلَّلة بالماء و/أو المنظِّفات المحايدة مع الحرص على تجفيف الأسطح جيدًا قبل إعادة توصيل الماكينة بشبكة التيَّار الكهربي. لغسل شبكة حامل فناجين القهوة وحوض التفريغ، استخدِم الماء.

3.6 تنظيف الدائرة الهيدروليكية

بعد الانتهاء من التركيبات الهيدروليكية/الكهربائية قم بإجراء دورة شطف كاملة واتباع الخطوات المذكورة في الفقرتين "أ" و/أو "ب".

تحذيرات:
لاستخدام أوامر الماكينة (الصنابير، مجموعة التوزيع، والمفاتيح، الخ) راجع الفقرات ذات الصلة الواردة في هذا الكتيب.
إن إدخال المواد الكيميائية في الخزان، ومواد إزالة الترسبات والخل و/أو حتى حامض الستريك وحده يمكن أن يؤدي إلى تقصير العمر التشغيلي لمكونات الجهاز. إن أي منتج تستخدمه غير الماء العذب سوف يؤدي تلقائيا إلى إلغاء الضمان على الماكينة.
استخدم ماءًا عذبا بعسر مثالي يبلغ بالدرجة الفرنسية قرابة 6 درجات فرنسية؛ لا تستخدم أبدا الماء الساخن.

أ - عند التشغيل الأول أو بعد فترة ممتدة من عدم استخدام الماكينة (قرابة 7 أيام)

1) تشغيل الماكينة وتعبئة الماء في الغلاية والتسخين على النحو الموصوف في الفقرتين 1.5 و2.5 الموجودتين في كتيب تعليمات الماكينة.
2) انتظر 12 ساعة.
3) نفذ عملية صب لمدة 30 ثانية على الأقل وحامل المرشح مثبت ولكن بدون بن للسماح بتغيير الماء في المبادل الحراري.
4) أطفئ الماكينة وأفرغ الماء الموجود في الغلاية بالكامل عن طريق تشغيل صنبور الماء وصنبور البخار في وعاء مقاوم للحرارة بسعة لا تقل عن 1 لتر.

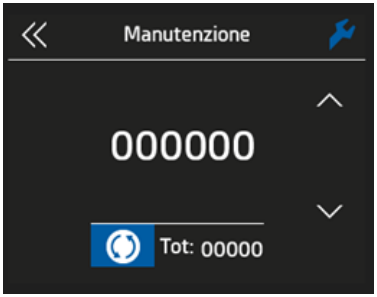
ب - بعد توقف يدوم 4 ساعات على الأقل

1) قم بصب الماء من الصنبور الخاص به لمدة 5 ثوانٍ.
2) نفذ عملية صب وحامل المرشح مثبت ولكن بدون بن لمدة 15 ثانية على الأقل.

4.6 الصيانة وتغيير المرشح

تسمح ماكينة قهوة إسبريسو MODA بضبط تذكير أوتوماتيكي والذي يبلغك عندما يحين وقت تنفيذ الصيانة الروتينية للماكينة و/أو استبدال أو تجديد مرشح المياه (لا يُباع مع الماكينة).
لتعيين هذه العدادات، يجب عليك:
1) افتح القائمة المنسدلة
2) ادخل إلى الإعدادات
3) مرِّر بالأسهم الجانبية حتى الوصول إلى "maintenance" "الصيانة" أو "water Filters" "مرشحات الماء"
4) المس الأيقونة المتعلقة بذلك
5) اضبط عدد عمليات الصب أو اللترات المرغوب بها حتى يظهر التنبيه عليها

تحذير:
لتعطيل التذكير من الضروري ضبط الإعدادات على قيمة الصفر.



5.6 التخلُّص من الجهاز بالشكل الصحيح

(النفايات الكهربائية والإلكترونية)
(نظام مطبَّق في بلاد الاتحاد الأوروبي وفي البلدان التي تعمل بنظام الجمع المنفصل للنفايات)

تشير العلامة الموجودة على المنتج أو على الوثيقة المصاحبة له إلى أنَّه لا يجب التخلص منه عن طرق إلقائه مع النفايات المنزليَّة الأخرى عند انتهاء عمره التشغيلي. لتجنُّب التسبُّب في إحداث أضرار للبيئة المحيطة أو لصحة المحيطين جرَّاء التخلُّص غير المناسب من النفايات، فإنَّنا ندعو المستخدم كي يقوم بفصل هذا المنتج عن باقي النفايات الأخرى بحيث يتمُّ إعادة تدويره بطريقة مسؤولة من أجل تشجيع عمليَّة إعادة الاستخدام المستدامة لموارد المواد التصنيعية.
يُرجَى من جميع المستخدمين في المنازل التواصل مع وكيل التوزيع الذي اشتروا منه هذا المنتج أو مع المكتب المحلي المختَص من أجل الحصول على جميع المعلومات الخاصَّة بخدمة الجمع المنفصل للنفايات وإعادة التدوير الخاصة بهذه النوعيَّة من المنتجات.
مستخدمو المنتَج في الشركات مدعوون للتواصل مع المورِّد الخاص بهم للتحقُّق من بنود وشروط عقد الشراء.
يجب عدم التخلُّص من هذا المنتج بإلقائه مع باقي المخلَّفات والنفايات التجاريَّة.

7 - اكتشاف المشكلات وإصلاحها

المشكلة	التشخيص/الحل	نصائح
انقطاع توزيع البخار من الأنبوب الخاص بذلك	فوَّهة أنبوب البخار مسدودة؛ أزِل هذا الانسداد بمساعدة دبُّوس مناسب. هذه المشكلة متعلِّقة بإدخال فوَّهة التوزيع في الحليب.	نظِّف فوَّهة التوزيع بعد كلِّ استخدام.
تسرُّب من حامل المرشِّح	الأسباب المحتملة: 1 - حشوة إحكام الغلق ومنع التسرُّب متآكلة أو مغطَّاة برواسب كلسية. 2 - حامل المرشِّح موضوع بشكل سيء على مجموعة التشغيل.	نظِّف المرشِّح بالفرشاة التي تأتي مع الجهاز. في حالة استمرار المشكلة التشغيلية بعد ذلك يجب بالضرورة الاتِّصال بفنِّي متخصِّص
صعوبة في ضبط وضعية حامل المرشِّح على حلقة مثبِّت التعشيق	يمكِن أن يرجع السبب في هذه المشكلة إلى فرط كمِّية القهوة الموجودة في حامل المرشِّح.	قلِّل كمِّية القهوة في حامل المرشِّح.
خلل في وضعيَّة حامل المرشِّح بعد وضعه على مجموعة التشغيل	مقبض حامل المرشِّح بعد إحكام تثبيته على مجموعة التشغيل يظهر أنَّه قد انتقل إلى اليمين أكثر من المعتاد. حشوة إحكام الغلق ومنع التسرُّب متآكلة.	استدعِ فنِّي متخصِّص لاستبدال حشوة إحكام الغلق ومنع التسرُّب الموجودة تحت الكأس.
نقص في قوَّة تدفُّق القهوة	يتمُّ توزيع القهوة نقطةً نقطة، وقت التوزيع مفرِط الطول وجودة القهوة غير جيدة، هناك كريمة داكنة. الأسباب المحتملة: 1 - القهوة المطحونة مفرِطة النعومة. 2 - القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح مفرِطة الضغط. 3 - كمِّيَّة القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح مفرِطة. 4 - يد دُشّ مجموعة التشغيل مسدودة. 5 - المرشِّح في حامل المرشِّح مسدود. 6- الضغط الذي توفره المضخة منخفض (<9 بار - 0.9 ميجا باسكال) أو أنها لا تعمل.	في الحالات 1-2-3، يمكن حل المشكلة التشغيليَّة بالضبط الصحيح لمطحنة القهوة و/أو أداة تحديد الكمِّيات. في الحالات 4-6 يجب بالضرورة تدخُّل فنِّي متخصِّص. في الحالة 5 نظِّف المرشِّح أو استبدِله.

المشكلة	التشخيص/الحل	نصائح
فرط في قوَّة تدفُّق القهوة	يتمُّ توزيع القهوة بسرعةٍ مفرطة والكريم يبدو بلون أكثر وضوحًا من العادي. الأسباب المحتملة: 1 - القهوة المطحونة مفرِطة الخشونة. 2 - القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح قليلة الضغط. 3 - كميَّة القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح قليلة. 4 - الضغط الوارد من المضخة مرتفع للغاية (>10 بار - 1 ميجا باسكال).	في الحالات 1-2-3 يمكِن التدخُّل على عمليَّة الطحن و/أو تحديد كمِّيات القهوة. في الحالة 4 يجب بالضرورة تدخُّل فنِّي متخصِّص.
القهوة المسكوبة مفرطة البرودة	الأسباب المحتملة: 1 - الفناجين باردة. 2 - حوامل المرشِّحات باردة. 3 - القهوة المطحونة مفرِطة النعومة. 4 - دائرة المياه في الماكينة متَّسِخة (الجير). 5 - ضغط الغلَّاية أقل من 0,8 بار (0,08 ميجا باسكال). 6 - مجموعة التشغيل باردة.	في الحالة 1 استخدِم سخَّان الفناجين. في الحالة 2 أبق على حامل المرشِّح موضوعًا على مجموعة التشغيل. في الحالة 3 عدِّل مستوى طحن القهوة. في الحالات 4-5-6 اتصل بفني متخصص.
القهوة المسكوبة فاترة	تكون القهوة المصبوبة فاترة أيضًا إذا كان مستوى الضغط المقاس عاديًّا بين 1 و 1.2 بار (0,12 - 0,1 ميجا باسكال). في هذه الحالة تكون عمليَّة الكشف عن مستوى الضغط وهميّة غير حقيقية.	استدعِ فنِّي متخصِّص لفحص صمام التنفيس. في جميع الأحوال في هذه الأثناء، للتمكُّن من استخدام الماكينة، افتَح محبس البخار (الشكل 01؛ الوضعية 1)، مستوى ضغط الغلَّاية سينخفض حتى صفر، أي سيسبِّب توصيل المقاومة وزيادة درجة الحرارة. أجرِ هذه العمليَّة يوميًّا عند إشعال الماكينة.
القهوة المسكوبة مفرطة السخونة	الأسباب المحتملة: 1 - مستوى ضغط الغلَّاية أكبر من 1,3 بار (0,13 ميجا باسكال). 2 - الماكينة مغطَّاة بشيء ما يمنع تبريدها. 3 - تمَّ تثبيت الماكينة في وضعيَّة لا تسمح بدوران الهواء.	في الحالة 1 استدعِ فنِّي متخصِّص. في الحالات 2-3 استعد ظروف التبريد الخاصة بالماكينة.

NOTE

G. BEZZERA S.R.L.
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
Via Luigi Bezzera,1
20088 Rosate - Milano - Italy
Tel. +39 02 90848102 r.a.
Web: www.bezzera.com
e-mail: admin@bezzera.it

9941178.03 ed 12/25 rev.00