fiamma
behind every great taste

Manual de Instruções
Operating Manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'Instructions
Manual de Instrucciones

compass dualBoiler

Máquinas de café espresso • Espresso Coffee Machines • Espressokaffeemaschinen • Machines à café espresso • Máquinas de café expresso

A.S.

fiamma reserva-se o direito de alterar partes do equipamento ou dos conteúdos deste manual sem notificar direta ou préviamente os clientes. Este manual refere-se ao modelo standard do equipamento. Contacte o seu fornecedor para informações relativas ao ajustamento, manutenção e reparação, não contidas neste manual.

fiamma reserves the right to change part of the appliance or contents of this manual without giving prior or direct notification to the customer. This manual refers to the standard model of the appliance. Contact your supplier for information concerning adjustment, maintenance and repairs not covered by this manual.

fiamma behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Gerät oder am Inhalt dieser Gebrauchsanleitung vorzunehmen, ohne die Kunden vorab oder direkt zu informieren. Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf das Standardmodell des Gerätes. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Informationen über Anpassung, Wartung oder Reparatur, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind.

Fiamma réserve le droit de modifier une partie de l'appareil ou le contenu de ce manuel sans donner notification préalable ou directe aux clients. Ce manuel se réfère au modèle standard de l'appareil. Contactez votre fournisseur pour plus d'informations concernant le réglage, entretien et réparations non couvertes par ce manuel.

fiamma se reserva el derecho de realizar modificaciones al equipo o al contenido de este manual sin comunicar directa o previamente a sus clientes. Este manual se refiere al modelo estándar del equipo. Consulte a su proveedor para obtener informaciones sobre el ajuste, mantenimiento y reparación no contenidas en este manual.

Edition: 2019/09, Copyright by RST – Construtora de máquinas e acessórios, SA.

fiamma/ RST, construtora de máquinas e acessórios, SA.
Zona Industrial de Aveiro
Apartado 3136
3801-101 Aveiro
PORTUGAL

Tel: + 351 234 300 020
Fax: +351 234 300 029

E-Mail: geral@rst.pt
Web: www.fiamma.pt

Bem-vindo! Welcome! Bienvenue! Willkommen! Benvenido!

Bem-vindo à fiamma! **Por favor leia cuidadosamente estas instruções de instalação e operação antes de utilizar a máquina pela primeira vez. Guarde este manual para consulta futura.**

Welcome to fiamma! **Please read this installation and operating manual carefully before you use the machine for the first time. Keep this manual safe for future reference.**

Bienvenido a fiamma! **Lea detenidamente las instrucciones de instalación y operación antes de poner en marcha el equipo. Guarde este manual para eventual consulta futura.**

Willkommen bei fiamma! **Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können.**

Bienvenu à fiamma! **Veuillez lire attentivement ce manuel d'installation et utilisation, avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Protégez ce manuel pour référence ultérieure.**

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL - SYMBOLS USED THROUGHOUT THIS MANUAL - VERWENDETE SYMBOLE - SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL - SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL

Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas.
Important safety instructions. Imminent accident danger if not observed.
Für die Sicherheit wichtiger Anweisungen. Bei Nichtbeachtung besteht Unfallgefahr.
Instructions de sécurité importantes. Risque d'accident imminent si ne pas respectées.
Instrucciones importantes para la seguridad. Peligro de accidente si no se respetan.

ⓘ *Nota prática para o utilizador.*
Useful tip for the user
Nützlicher Anwenderhinweis.
Conseils utiles pour l'utilisateur.
Nota práctica para el usuario.

Índice

PORTUGUÊS **10**

1. Segurança e uso apropriado 10
   1.1. Instruções de segurança 10
   1.2. Finalidade de uso 11
   1.3. Requisitos ao utilizador 11
   1.4. Reciclagem 11
   1.5. Emissão de ruído 11
2. Conteúdo 11
3. Descrição 12
   3.1. O Teclado 12
   3.2. O Display 13
   3.3. Os Displays PID 13
   3.4. Características técnicas 13
   3.5. Ligações necessárias 13
4. Instalação e Ajustamentos básicos 13
   4.1. Localização de uso 13
   4.2. Desembalar 14
   4.3. Ligação à rede hídrica 14
   4.4. Instalação elétrica 14
5. Instruções de funcionamento 14
   5.1. Como começar 14
   5.2. Produzir café 15
   5.3. Produzir café na modalidade de contínuo 16
   5.4. Produzir água quente 16
   5.5. Produzir vapor 17
   5.6. Regulação da temperatura do Termopid 3 TEMP 17
   5.7. Ativar/desativar Função ECO (economia de energia) 17
6. Lavagem 18
   6.1. Limpeza dos grupos 18
   6.2. Limpeza dos filtros e porta-filtros 18
   6.3. Limpeza das grelhas e dos tabuleiros 18
   6.4. Limpeza do depósito de resíduos 18
   6.5. Limpeza do corpo máquina 18
7. Programação e Leituras 19
   7.1. Programação das doses de Café 19
   7.2. Programação das doses de Água 20
   7.3. Programação do Relógio 20
   7.4. Leituras de Consumos, Litros e Manutenção 21
8. Reparação 22

ENGLISH **23**
1. Safety and correct use 23
1.1. Safety instructions 23
1.2. Usage purpose 24
1.3. User requirements 24
1.4. Recycling 24
1.5. Noise emission 24
2. Scope of Delivery 24
3. Description 25
3.1. The Keyboard 25
3.2. The Display 25
3.3. PID Displays 26
3.4. Technical characteristics 26
3.5. Necessary Connections 26
4. Installation 26
4.1. Usage location 26
4.2. Unpacking 27
4.3. Setup of water connection 27
4.4. Electric installation 27
5. Operating Instructions 27
5.1. Getting started 27
5.2. Producing Espresso coffee 28
5.3. Producing coffee with the continuous mode 29
5.4. Producing hot water 29
5.5. Producing steam 29
5.6. Working with Termopid terminal 29
5.7. ECO Mode (energy saving) 30
6. Cleaning 30
6.1. Cleaning of the groups 30
6.2. Cleaning of the filters and porta-filters 31
6.3. Cleaning of the grids and trays 31
6.4. Cleaning of the drip tray 31
6.5. Cleaning the machine's body 31
7. Programming 31
7.1. Programming of coffee portions 31
7.2. Programming of hot water portion 32
7.3. Setting the clock 32
7.4. Reading of Counters 33
8. Repair 34
DEUTSCH **35**

1. Sicherheit und korrekter Gebrauch 35
1.1. Sicherheitsbestimmungen 35
1.2. Gebrauchszweck 36
1.3. Bedieneranforderungen 36
1.4. Entsorgung 36
1.5. Geräuschentwicklung 36
2. Lieferumfang 37
3. Beschreibung 37
3.1. Die Tastatur 37
3.2. Der Bildschirm 38
3.3. PID Terminale 38
3.4. Technische Eigenschaften 38
3.5. Erforderliche Anschlüsse 38
4. Installation 39
4.1. Aufstellungsort 39
4.2. Auspacken 39
4.3. Wasseranschluss 39
4.4. Elektrische Installation 39
5. Bedienungsanleitung 39
5.1. Erste Schritte 40
5.2. Espresso zubereiten 41
5.3. Espresso mit manueller Portionierung zubereiten 41
5.4. Heisswasserausgabe 41
5.5. Dampfausgabe 42
5.6. Arbeiten mit den PID-Terminalen 42
5.7. ECO-Modus (Energiesparmodus) 42
6. Reinigung 42
6.1. Cleaning of the groups 43
6.2. Reinigen der Filter und Filterhalter 43
6.3. Reinigen von Gittern und Auffangschalen 43
6.4. Reinigen des Restebehälters 43
6.5. Gehäuse 43
7. Programmierung 43
7.1. Programmierung der Portionen 43
7.2. Programmierung der Heisswasserportion 44
7.3. Uhr einstellen 45
7.4. Lesen der Zähler 46
8. Reparatur 46
FRANÇAIS 47
1. Sécurité et utilisation correcte 47

1.1. Instructions de sécurité 47
1.2. But d'utilisation 48
1.3. Devoirs de l'utilisateur 48
1.4. Recyclage 48
1.5. Production de bruit 48
2. Contenu 49
3. Description 49
3.1. Le clavier 49
3.2. L'écran 50
3.3. Les écrans PID 50
3.4. Caracteristiques techniques 50
3.5. Connexions nécessaires 50
4. Instalation et réglages élémentaires 51
4.1. Lieu d'utilisation 51
4.2. Déballage 51
4.3. Connexion au réseau d'éau 51
4.4. Installation électrique 51
5. Instructions de fonctionnement 51
5.1. Comment commencer? 52
5.2. Faire du café 53
5.3. Faire du café en continu 53
5.4. Extraire de l'eau chaude 54
5.5. Extraire de la vapeur 54
5.6. Regulation de la température du Termopid 3 TEMP 54
5.7. Activer/désactiver Fonction ECO (économie d'énergie) 55
6. Nettoyage 55
6.1. Nettoyage des groupes 55
6.2. Nettoyage des filtres et des porte-filtres 55
6.3. Nettoyage des grilles et des panneaux 55
6.4. Nettoyage de la boîte d'égout 56
6.5. Nettoyage des panneaux de la machine 56
7. Programmation et lectures 56
7.1. Programmation des portions de Café 56
7.2. Programmation des portions d'eau 57
7.3. Programmation de l'orloge 57
7.4. Lectures de Consummations, Litres et Maintenance 59
8. Entretien 59
ESPAÑOL 60
1. Seguridad y uso adecuados 60
1.1. Instrucciones de seguridad 60

1.2. Finalidad de uso 61
1.3. Necesidades de los usuarios 61
1.4. Reciclamiento 61
1.5. Emisión de ruido 61
2. Contenido 61
3. Descripción 62
3.1. Botonera 62
3.2. Pantalla 62
3.3. Pantallas PID 63
3.4. Características técnicas 63
3.5. Conexiones necesarias 63
4. Instalación y ajustes básicos 63
4.1. Emplazamiento 63
4.2. Desembalaje 64
4.3. Conexión a la red hidráulica 64
4.4. Instalación eléctrica 64
5. Instrucciones de uso 64
5.1. Puesta en marcha 64
5.2. Preparar el café 66
5.3. Erogación de café en continuo 66
5.4. Erogación de agua caliente 66
5.5. Erogación vapor 67
5.6. Regulación de la temperatura del Termopid 3 TEMP 67
5.7. Activar/desactivar la función ECO (ahorra de energía) 68
6. Lavado 68
6.1. Limpieza de los grupos 68
6.2. Limpieza de los filtros y portafiltros 68
6.3. Limpieza de la rejillas y de las bandejas 68
6.4. Limpieza de la cubeta de residuos 68
6.5. Limpieza del cuerpo de la máquina 69
7. Programación y Lecturas 69
7.1. Programación de las dosis de Café 69
7.2. Programación de las dosis de Agua 70
7.3. Programación del Reloj 70
7.4. Lecturas de Consumos, Litros e Mantenimiento 72
8. Reparación 72

1. Segurança e uso apropriado

1.1. Instruções de segurança

O equipamento fiamma é seguro de utilizar e cumpre os requisitos de segurança Europeus em vigor. Porém, o uso inapropriado pode levar a acidentes pessoais e danos materiais. Para assegurar o funcionamento correto e o uso seguro, leia este manual antes de utilizar o equipamento. Este manual contém avisos importantes sobre a instalação, segurança, utilização e cuidados a ter com o seu equipamento. Guarde este manual para futura consulta. Entregue o manual junto com o equipamento a um eventual novo proprietário da máquina. Verifique que os conteúdos deste manual são passados aos utilizadores finais do equipamento.
O fabricante não pode ser responsabilizado por danos que resultem do uso inapropriado ou incorreto. Por favor note que as instruções neste manual não substituem as características técnicas gravadas na placa caraterísticas fixada diretamente na máquina.

Leia com atenção as instruções de segurança abaixo!

Antes de operar a máquina, verifique-a para ver qualquer eventual dano visível pelo exterior. Nunca utilizar um equipamento danificado.

Para evitar riscos de danos à máquina, verifique que os dados indicados na placa de características da máquina correspondem com a voltagem e frequência da fonte de eletricidade.

O aparelho é apenas para ser instalado em locais em que a sua utilização e manutenção é restrita a pessoal treinado.

Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra. A segurança elétrica do equipamento só é garantida se esta tiver uma correta ligação terra.

Não ligar a máquina à fonte elétrica com uma ficha múltipla ou um cabo de extensão. Estes não garantem a segurança da máquina.

Só pessoas devidamente qualificadas e competentes podem efetuar a instalação e reparações da máquina. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.

A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com as regulações de segurança locais e nacionais em vigor.

Limpar o equipamento regularmente. Executar a manutenção regularmente.

Perigo de queimaduras! Alguns componentes da máquina e os líquidos e vapores dispensados são muito quentes.

NOTA: Caso a máquina seja instalada em locais suscetíveis de ocorrer temperaturas negativas (possibilidade de congelação), não desligue máquina durante períodos com temperaturas negativas.

1.2. Finalidade de uso

As máquinas de café espresso permitem preparar café espresso e outras bebidas quentes. As máquinas de café espresso destinam-se ao uso comercial. Não utilizar as máquinas no exterior. O fabricante desaconselha qualquer outro tipo de utilização, porque este pode ser perigoso.

1.3. Requisitos ao utilizador

Este equipamento poder ser utilizado por pessoas que receberam instruções prévias relativas à utilização segura do aparelho e que são capazes de entender os riscos envolvidos, incluindo crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se puderem beneficiar de vigilância ou instruções prévias relativas à utilização do aparelho. As crianças não devem brincar com o equipamento. A manutenção e limpeza não devem ser executadas por crianças sem supervisão.

1.4. Reciclagem

Tratamento do material de embalagem: Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, retirar os plásticos de proteção do aço inox. Recicle a embalagem de transporte e todos os materiais de proteção.

⚠ **Verificar a dispensa segura de todos os embalamentos plásticos. Manter embalamentos plásticos fora do alcance de crianças. Perigo de sufocação!**

Dispensa do equipamento: Por favor, não deposite qualquer componente do equipamento no lixo doméstico; coloque-os em centros de recolha/reciclagem ou contate o seu fornecedor para aconselhamento.

1.5. Emissão de ruído

Nível de pressão sonora ponderado A - 83,6 dB, incerteza 2 dB.

2. Conteúdo

COMPASS II	COMPASS III
1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso
1 tubo de alimentação de água 80 cm	1 tubo de alimentação de água 80 cm
1 tubo de esgoto	1 tubo de esgoto
1 joelho plástico	1 joelho plástico
2 porta-filtros duplos	3 porta-filtros duplos
1 porta-filtros simples	1 porta-filtros simples
1 filtro cego	1 filtro cego
1 escova	1 escova
1 manual instruções	1 manual instruções

3. Descrição

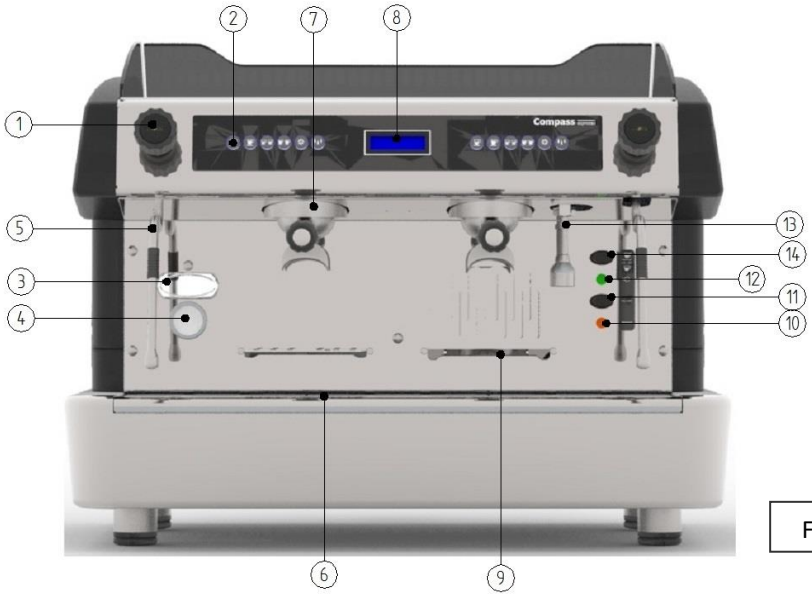
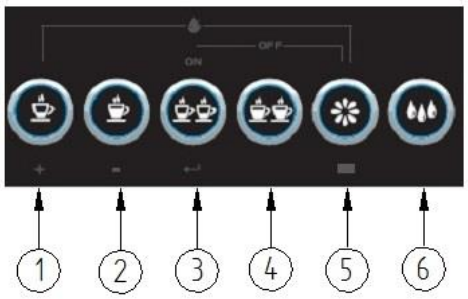


Fig. 1

1. Manipulo torneira de vapor;
2. Teclado do grupo;
3. Controlo de temperatura dos grupos (PID 3 TEMP);
4. Manómetro de pressão na bomba;
5. Haste de vapor;
6. Grelha amovível e Tabuleiro inferior;
7. Grupo;
8. Ecrã de controlo;
9. Grelha chávenas;
10. Sinalizador da resistência da caldeira água /vapor;
11. Interrutor geral ON/OFF;
12. Sinalizador da bomba de água;
13. Haste da água;
14. Interruptor escalda-chávenas.

3.1. O Teclado



Tecla	Função
Tecla 1	Tecla de produção Café curto (+)
Tecla 2	Tecla de produção Café cheio (-)
Tecla 3	Tecla de produção 2 cafés curtos (ENTER)
Tecla 4	Tecla de produção 2 cafés cheios
Tecla 5	Tecla contínuo/ Programação (MENU)
Tecla 6	Tecla de produção dose chá

3.2. O Display

O display da Compass é um ecrã LCD com 2 linhas de 16 caracteres.

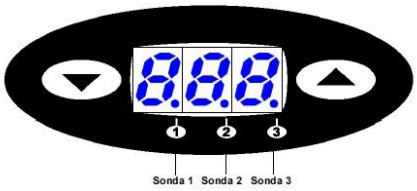
Onde:

xxx = temperatura da caldeira água / vapor;
zzz = temperatura da caldeira café;
hh = horas (0-23);
mm = minutos;
yyyyyyy = linha publicitária (16 caracteres).

3.3. Os Displays PID

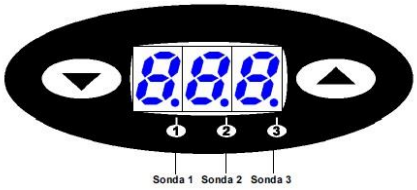
Os displays de menor dimensão que se encontram no painel frontal da máquina controlam a temperatura dos grupos e da caldeira de café.

3.3.1. COMPASS 2



- Sonda 1 – temperatura GRUPO 1 (ESQ.);
- Sonda 2 – temperatura GRUPO 2 (DIR.);

1.1.1. COMPASS 3



- Sonda 1 - temperatura GRUPO 1 (ESQ.);
- Sonda 2 - temperatura GRUPO 2 (CENTRO);
- Sonda 3 - temperatura GRUPO 3 (DIR.).

3.4. Características técnicas

ⓘ ***As principais caraterísticas técnicas (alimentação elétrica) estão gravadas na placa caraterísticas fixada na máquina.***

3.5. Ligações necessárias

⚠ **A Compass só pode funcionar com pressão da rede hídrica. NUNCA utilizar este equipamento com "jerrycans" ou outros dispositivos de abastecimento de água que não garantem ao menos 1 bar de pressão.**

1 Torneira para alimentação adaptada para uma porca 3/8 (ligação do tubo de alimentação Água;
1 Esgoto compatível com um tubo de esgoto com mínimo de 16/17 mm de diâmetro;
1 Circuito elétrico com ligação terra com quadro elétrico de alimentação com uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.

4. Instalação e Ajustamentos básicos

4.1. Localização de uso

⚠ **Escolha um local seco onde a máquina não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.**
⚠ **Coloque a máquina numa superfície estável e nivelada.**
⚠ **Para uma correta instalação, a superfície onde a máquina irá ser instalada, terá de estar, no mínimo, a 800mm do chão.**

⚠ **Manter a máquina distante de materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor. Se isto não for possível, isole o espaço em volta da máquina com um material de isolamento não-inflamável e resistente ao calor.**

⚠ **Ao instalar uma máquina de café, instale um sistema de filtragem de água/ depurador de água.**

ⓘ ***Deixe espaço suficiente para o purificador de água e um moinho de café.***

ⓘ ***Para um funcionamento correto da máquina, a temperatura ambiente deve encontrar-se entre um mínimo de 15°C e um máximo de 25°C.***

4.2. Desembalar

Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, remova todo o material protetor e de embalagem. Verifique a integridade da máquina. Descarte do material protetor e de embalagem de modo seguro por serem fontes potenciais de perigo. Limpe o exterior da máquina com um pano húmido.

4.3. Ligação à rede hídrica

Para efetuar a instalação, seguir os seguintes passos:

1. Colocar a máquina numa posição estável sobre o balcão, de preferência no seu lugar definitivo. De seguida, soltar o tubo de entrada de água na máquina, que já se encontra instalado na máquina;
2. Colocar o depurador/filtro de água num local adequado e efetuar a ligação do mesmo ao circuito hídrico.
3. Efetuar a ligação do depurador/filtro de água à máquina, sendo esta ligação efetuada pelo tubo de entrada de água, que já se encontra instalado na máquina;
4. Soltar o cabo setor e proceder à ligação elétrica, ligando o referido cabo à rede elétrica.

4.4. Instalação elétrica

⚠ **IMPORTANTE: A LIGAÇÃO TERRA É OBRIGATÓRIA! Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra!**

⚠ **Verifique que os dados indicados na placa de características da máquina correspondem com a voltagem e frequência da fonte de eletricidade.**

⚠ **O quadro elétrico de alimentação deve ter uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.**

⚠ **Ligue a máquina a uma instalação fixa. Nunca ligar a máquina com tomadas, fichas múltiplas ou extensões.**

⚠ **Siga a legislação e as normas em vigor no país e local de instalação**

ⓘ ***No fundo da máquina existe um terminal marcado com o símbolo ⏚ que permite a ligação equipotencial entre diversos aparelhos.***

5. Instruções de funcionamento

⚠ **Nunca operar a máquina com mãos molhadas!**

⚠ **Perigo de queimaduras! Os líquidos e vapores são muito quentes! Não tocar com as mãos nos grupos e nas partes metálicas dos porta-filtros pois estão muito quentes!**

⚠ **Não aproximar a cara e as mãos na zona em cima das hastes de vapor!**

5.1. Como começar

LIGAR / DESLIGAR A MÁQUINA

⚠ **Ligar primeiro a água, e só de seguida acionar o interruptor ON/OFF!**

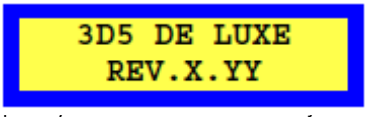
ⓘ ***No primeiro enchimento, o aquecimento apenas se inicia DEPOIS de a água atingir as sondas de nível, de forma a proteger a resistência (sinalizador verde apaga-se).***

ⓘ ***Em todos os outros casos, o aquecimento está permanentemente ativo, exceto se a sonda de mínimo fica descoberto; neste caso, o aquecimento é imediatamente bloqueado.***

1. Abrir a torneira de água da rede para alimentar a máquina.

2. Acione o interruptor geral que se encontra no painel frontal, sobre o lado direito da máquina.

3. O display mostra, de imediato, a versão do software instalado.



4. De seguida o display reflecte o estado OFF.

ⓘ ***Todas as saídas estão inactivas;***
ⓘ ***Todas as funções estão desactivadas, excepto as dos níveis Técnico e de Programação.***

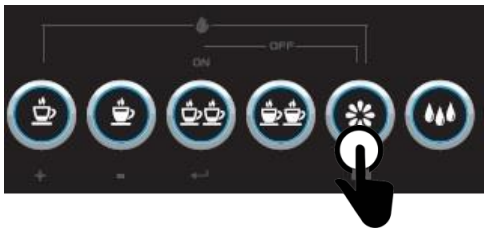
5. Para ligar a placa deve premir a tecla 3 do grupo 1 (esquerdo).

O *display* mostra:

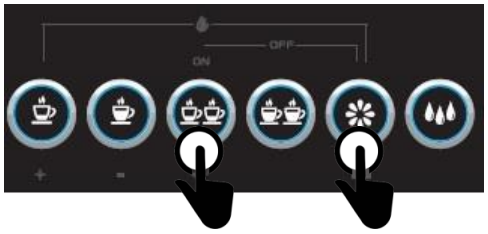
No estado ON, todos as teclas ficam acesas.
O sinalizador da bomba (verde) acende, indicando que a máquina iniciou automaticamente o enchimento da caldeira de água/vapor e a de café. Quando este sinalizador desligar, acende o sinalizador laranja, indicativo de que começou o processo de aquecimento da caldeira de água/vapor.

ⓘ ***A caldeira água/vapor demora cerca de 15 a 20 minutos a atingir a temperatura de funcionamento, 122ºC, pré-definido de fábrica.***
ⓘ ***A caldeira de café demora cerca de 2 minutos a atingirem a temperatura de funcionamento, 92ºC, pré-definida de fábrica.***
ⓘ ***Os grupos demoram cerca de 12 minutos até atingirem a temperatura de funcionamento, 92ºC, pré-definida de fábrica.***

Prima a tecla 5 de cada um dos grupos até começar a sair água, desligando de seguida. Garante-se assim que todos os circuitos hídricos estão cheios.



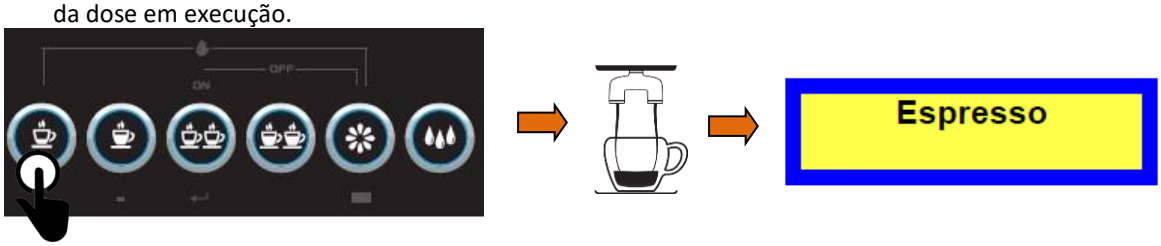
6. Para desligar a placa electrónica manter premida a tecla 5 e de seguida premir a tecla 3 do grupo1 (esquerdo).



5.2. Produzir café

1. Encha o porta-filtros com a dose correta de café moído (6.5 a 7 g de café moído por 1 café espresso).
2. Prima o café moído uniformemente com o prensador de café para distribuir o café de forma regular no porta-filtros.

3. Insira o porta-filtros no encaixe do grupo da máquina e rode-o para a direita até fixar. O porta-filtro está corretamente colocado quando está numa posição fixa.
4. Posicione um copo/chavena de café (ou dois, conforme o porta-filtro) por baixo da saída de café do porta-filtro.
5. Com a máquina em estado ON, prima a tecla da dose de café desejada. A produção inicia. A tecla selecionada permanece ligada durante todo o processo de produção, e o display mostra a indicação da dose em execução.

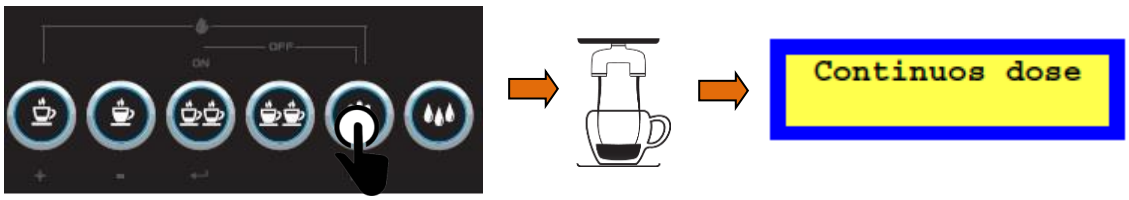


6. Para interromper a produção de café antes de alcançar a quantidade programada, pressione qualquer tecla no teclado do grupo em funcionamento. Esta operação desliga a electroválvula e a bomba de imediato.

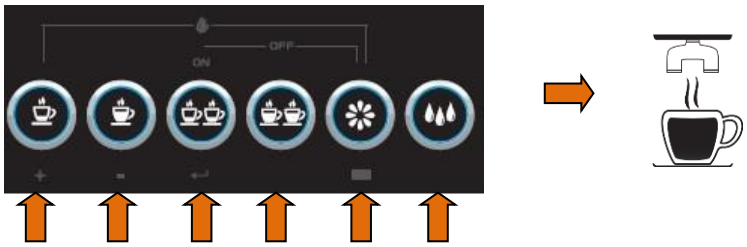
5.3. Produzir café na modalidade de contínuo

1. Prima tecla 5 (contínuo) no teclado do grupo que quer ativar. Ao primir a tecla, damos inicio à produção do café. A tecla ativada fica acesa durante toda a produção.

ⓘ ***IMPORTANTE: O início da produção na modalidade de contínuo ocorre cerca 5 segundos após de premir a tecla 5.***



2. Para parar a produção, prima qualquer tecla do teclado utilizado. Ao fazê-lo termina a produção de café.

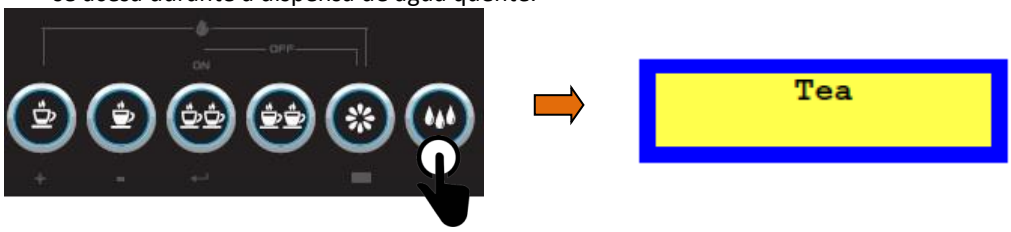


ⓘ ***Se não for desligado manualmente, a produção de café na modalidade de contínuo só termina ao atingir a quantidade máxima de produto. Esta quantidade é controlada pelos contadores volumétricos. Quando estes atingem 6000 impulsos, desligam a produção (Time-Out de produção).***

5.4. Produzir água quente

ⓘ ***É possível obter um número de doses de água diferentes em conformidade com o número de grupos da máquina.***

1. Prima a tecla 6 do grupo desejado para ativar a produção de água quente. A tecla de água mantém-se acesa durante a dispensa de água quente.



2. Quando o limite de tempo pré-programado para a produção de água quente é atingido, esta desliga automaticamente.
3. Para interromper a produção de água antes de alcançar a quantidade programada, pressione qualquer tecla no teclado do grupo ativo.

5.5. Produzir vapor

⚠ **Perigo de queimaduras! O vapor é muito quente. Não coloque a cara e as mãos em cima das hastes de vapor.**

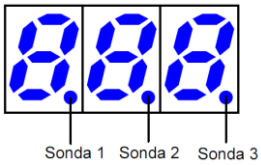
ⓘ ***A máquina tem 2 torneiras de vapor que permitem preparar e aquecer bebidas.***
ⓘ ***Antes e depois de cada utilização da haste de vapor, abri-la 2-3 segundos para tirar eventuais resíduos.***
ⓘ ***Limpe a haste com um pano húmido após cada utilização.***

Para poder produzir vapor, a caldeira de água/ vapor deve ter atingido a temperatura de funcionamento (ca. 122ºC).

1. Para iniciar a emissão de vapor, abrir a respetiva torneira.
2. Para parar a produção de vapor, fechar a respetiva torneira.

5.6. Regulação da temperatura do Termopid 3 TEMP

ⓘ ***Neste Termopid as temperaturas medidas são visualizadas no display, com ciclos de aproximadamente 3 segundos de intervalo entre elas. A sua distinção é efetuada pelos pontos situados na base dos dígitos do display que sinalizam qual a sonda em fase de leitura (ponto 3.3).***
ⓘ ***Quando o ponto pisca significa que está em fase de aquecimento, quando está fixo significa que atingiu a temperatura programada.***
ⓘ ***A temperatura pode ser definida entre os 85ºC e os 99ºC, com intervalos de 1ºC.***



Para programar ou visualizar as temperaturas deve proceder da seguinte forma:

1. Com o termopid ligado premir em simultâneo as teclas e ;
2. Quando se visualizar no display "t1" premir a tecla , para correr os pontos "t1", "t2" e "t3"(máq. 3grupos). Para visualiza ou programar, por exemplo, a temperatura t1, pressionar a tecla a seguir da visualização do ponto "t1", quando o display mostrar o valor da temperatura definida. O valor pode ser alterado utilizando as teclas e . Proceder da mesma maneira para as outras temperaturas.
3. 3 segundos após ter usado uma tecla pela última vez, os dados são gravados e o display mostra as temperaturas.

5.7. Ativar/desativar Função ECO (economia de energia)

ⓘ ***Esta função permite que a temperatura da caldeira de vapor desça até aos 80ºC, permitindo uma redução do consumo de energia em longos períodos de repouso da máquina de café.***

Ativar função ECO
Com a máquina ligada (ON) pressionar as teclas 5 e 3 do grupo 2. Surge no display a palavra ECO, no lugar da temperatura da caldeira de vapor.

Desativar função ECO
Para desativar a função ECO, pressionar nas teclas 5 e 3 do grupo 2. Surge no display a temperatura da caldeira de vapor no lugar da palavra ECO.

6. Lavagem

⚠ **Nunca utilizar jatos de água para limpar o equipamento. Não colocar água em cima ou para dentro da máquina ou qualquer das suas componentes.**

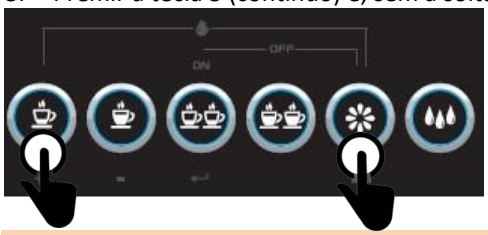
⚠ **Para evitar o perigo de queimaduras, deixe a máquina arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.**

ⓘ ***É possível efetuar a lavagem simultânea de vários grupos.***

6.1. Limpeza dos grupos

O Ciclo de Lavagem permite a limpeza dos grupos de café e deve ser efetuado da seguinte forma:

1. Colocar o filtro cego no porta-filtros e colocar neste o equivalente a uma colher de sobremesa de detergente específico para máquinas de café.
2. Colocar o porta-filtros no grupo a lavar.
3. Premir a tecla 5 (contínuo) e, sem a soltar, a tecla 1.



ⓘ ***Durante o programa de lavagem as duas teclas premidas ficam acesas. Terminados os ciclos de lavagem, o sistema regressa automaticamente à posição de ON. Se premir uma das restantes teclas desse mesmo grupo interrompe o processo de lavagem do grupo e acendem-se todas as teclas.***

ⓘ ***O processo de lavagem é constituído por 5 ciclos de ON e OFF, no fim dos quais a máquina para automaticamente.***

4. Retirar os porta-filtros dos grupos e ligar a tecla 5 (contínuo) por alguns segundos para permitir a saída de água limpa dos grupos, garantindo que não ficam resíduos de detergente dentro de cada grupo.

6.2. Limpeza dos filtros e porta-filtros

Enxaguar filtros e porta-filtros em água quente, com detergente específico, para dissolver depósitos gordurosos de café.

6.3. Limpeza das grelhas e dos tabuleiros

Remover as grelhas de plástico do tabuleiro superior e passar um pano húmido.
Remover a grelha do tabuleiro em baixo do grupo. Lave o tabuleiro e as grelhas em água com um pouco de detergente adequado.

6.4. Limpeza do depósito de resíduos

Após da extração do tabuleiro em baixo dos grupos, fica visível o depósito de resíduos da máquina. Limpe o depósito e o orifício de esgoto com uma escova de eventuais resíduos que possam bloquear o esgoto.

6.5. Limpeza do corpo máquina

Limpe com um pano ou uma esponja as guias e juntas dos porta-filtros e dos grupos.
Limpe minuciosamente as torneiras e hastes de vapor para evitar a acumulação e incrustação de resíduos.
Passar um pano humido na superfície do escalda-chávenas.
Limpe o corpo da máquina com um pano húmido. Não utilizar detergentes abrasivos ou solventes.

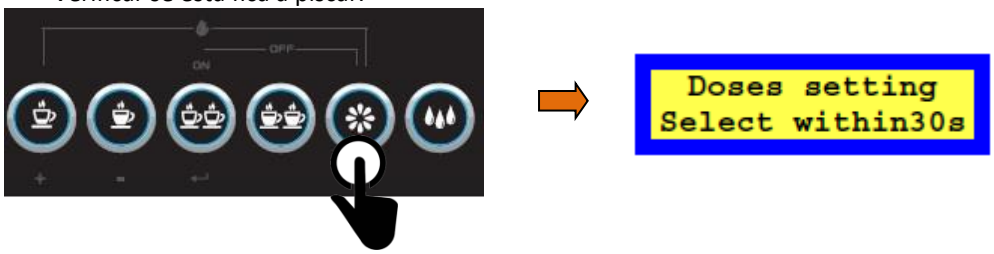
7. Programação e Leituras

ⓘ ***NOTA: durante a programação de um grupo todos os outros, bem como a dispensa de água e vapor, ficam inactivos.***

7.1. Programação das doses de Café

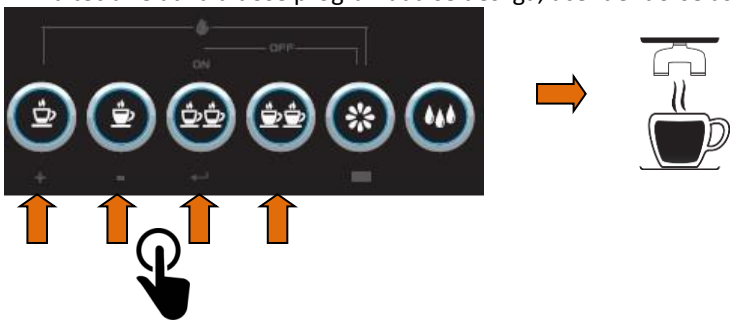
É possível memorizar e alterar a quantidade volumétrica relativa às doses de café seguindo o seguinte procedimento:

1. No estado ON premir a tecla 5 do grupo 1 (esquerdo) e mantê-la premida mais de 5 segundos. Verificar se esta fica a piscar.



2. Em 30 seg. (Time-Out de saída da fase de programação) pressione qualquer tecla relativa às 4 doses que podem ser programadas (por exemplo tecla 1). A tecla 5 permanece ligada assim como a da dose em fase de programação (no nosso exemplo tecla 1).

3. Ao atingir a quantidade de café desejada, pressione uma qualquer das teclas "café" no teclado do grupo que está a programar para parar. O novo valor - em impulsos de funcionamento do contador volumétrico é armazenado em memória da unidade electronicana. Simultaneamente verifica-se que a tecla relativa à dose programada se desliga, acendendo-se as restantes teclas.



ⓘ ***Para continuar a programação das restantes doses de café repitir os pontos 2 e 3 (isto se não for excedido o limite de tempo programação de 30 segundos).***

ⓘ ***Caso se active o TIME-OUT da fase de programação (ao fim de 30 segundos), repita integralmente os passos 1,2 e 3 anteriormente descritos.***

ⓘ ***Os LEDS relativos às doses "já programadas" ficam apagadas se nos mantivermos no modo de programação. No entanto, isto não impede que se efectue uma nova programação da dose dessas teclas (no entanto, esta questão já não se coloca se se efectuou uma operação ON/OFF da electrónica depois da programação)***

ⓘ ***<u>IMPORTANTE:</u> a programação efectuada no 1º grupo é sempre transferida para os outros grupos. No Entanto, isto não impede que se programe o(s) outro(s) grupo(s) de forma distinta do 1º, repetindo a operação descrita nos pontos 1, 2 e 3.***

7.1.1. <u>Se uma das Doses de Café não se Activa…</u>

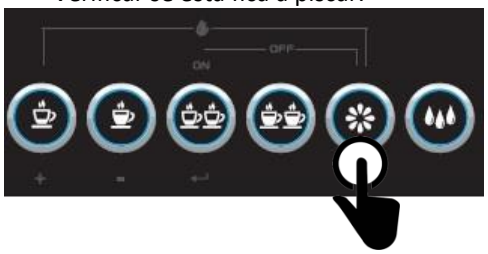
Se depois da programação uma dose volumétrica não é efectuada, é possível que a electrónica, por qualquer razão, não tenha recebido impulsos do contador volumétrico e tenha assumido para a dose 0 impulsos. Verificar:

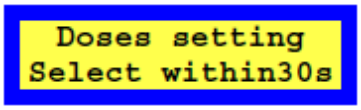
1. Se o contador volumétrico está correctamente ligado;
2. Se o contador volumétrico não estará ligado a outro grupo;
3. Se o circuito hídrico está em funcionamento.

7.2. Programação das doses de Água

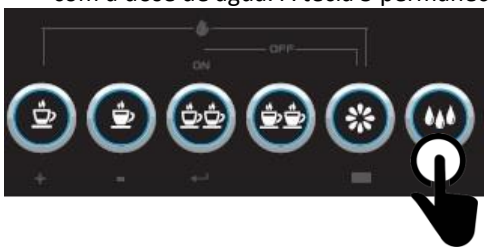
É possível memorizar e alterar a quantidade da dose de água (controlada por temporizador) seguindo o seguinte procedimento:

1. No estado ON premir a tecla 5 do grupo 1 (esquerdo) e mantê-la premida mais de 5 segundos. Verificar se esta fica a piscar.





2. Em menos de 30 seg. (TIME OUT de saída do modo de programação) premir a tecla 6 relacionada com a dose de água. A tecla 5 permanece ligada assim como a da dose em fase de programação.

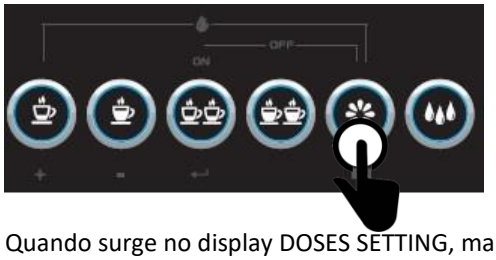


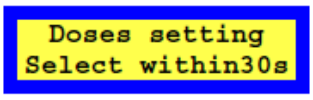
3. Ao atingir a quantidade de água desejada, pressione novamente a tecla 6, interrompendo o fornecimento de água. Fica, desta forma, memorizado o período de tempo de dispensa de água quente.

ⓘ ***Para proceder à programação de outra dose de água repetir a sequência dos pontos 2 e 3.***
ⓘ ***Caso se active o TIME-OUT da fase de programação (ao fim de 30 segundos), repita integralmente os passos 1,2 e 3 anteriormente descritos.***
ⓘ ***IMPORTANTE: a programação da dose de água efetuada no 1º teclado NÃO é transferida automaticamente para os outros.***
ⓘ ***As teclas relativas às doses já programadas ficam apagadas ao regressar à programação. No entanto, tal não impede a sua reprogramação***

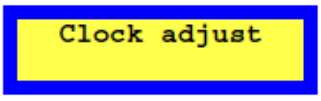
7.3. Programação do Relógio

No estado ON prima a tecla 5 do grupo 1 (esquerdo), mantendo-a premida por um período de 10 segundos. Verifique se a tecla ficou a piscar. O *display* apresenta:

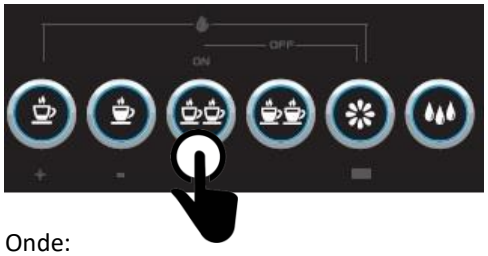


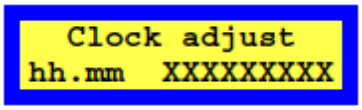


Quando surge no display DOSES SETTING, manter premida a tecla 5 para passar à fase CLOCK ADJUST.

1. Premir a tecla 3 para 

confirmar e o *display* mostra:





Onde:

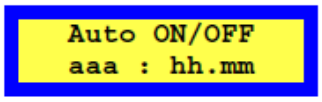
hh = horas (0...23);
mm = minutos;
XXXXXXXXX = dias da semana.

2. Se pretender modificar os parâmetros deve usar as teclas 1 (+) e tecla 2 (-), e confirmar com tecla 5
3. Premindo novamente a tecla 5 passa-se para a configuração Auto-Power.

7.3.1. ON/OFF AUTOMÁTICO (LIGAR/DESLIGAR AUTOMATICAMENTE)

Esta opção permite a definição do horário de ligar e desligar a máquina, bem como definir o dia de encerramento semanal.

O *display* mostra:



A programação é efectuada pela seguinte ordem:

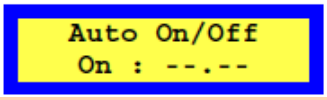
- Hora de ligar (aaa = On);
- Minuto de ligar (aaa = On);
- Hora de desligar (aaa = Off);
- Minuto de desligar (aaa = Off);
- Dia de repouso.

Se pretender modificar os parâmetros deve usar as teclas 1 (+) e tecla 2 (-), e confirmar com tecla 5.

Para passar de um item para outro, premir a tecla 5.

ⓘ ***Pode ser programado um ligar e um desligar distintos para cada dia da semana.***

Se não deseja o ligar/desligar automático, o *display* deverá mostrar:



ⓘ ***Se esta opção estiver inactiva as funções de ligar e desligar diariamente, bem como do dia de repouso, ficam igualmente inactivas.***

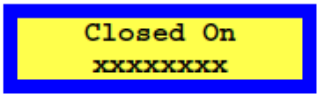
ⓘ ***O ligar e desligar assim só se realiza manualmente.***

Premindo a tecla 5 passa-se para o parâmetro seguinte.

7.3.2. DIA DE REPOUSO

É possível definir um dia de repouso semanal, no qual a electrónica ignora a programação de ligar/desligar automaticamente, apenas podendo ser ligada manualmente.

O desligar automático permanece activo ao longo do dia de repouso. O *display* mostra:



Com a tecla 1 (+) ou a tecla 2 (-) surge a selecção do dia (XXXXXXX).

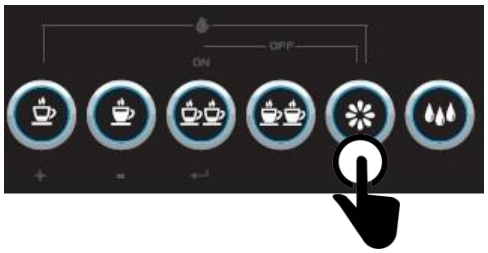
Premindo a tecla 5 passa-se para o parâmetro seguinte.

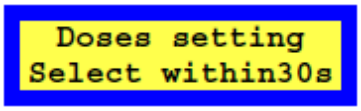
ⓘ ***Se não pretender escolher um dia, seleccione "----------".***

ⓘ ***Apenas é permitido escolher um dia de repouso.***

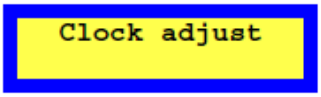
7.4. Leituras de Consumos, Litros e Manutenção

No estado ON prima a tecla 5 do grupo 1 (esquerdo), mantendo-a premida por um período de 10 segundos. Verifique se a tecla ficou a piscar. O *display* apresenta:

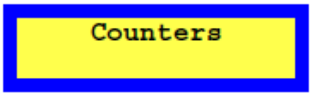




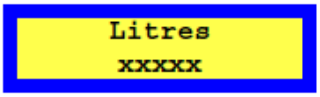
Quando surge no display DOSES SETTING, manter premida a tecla 5 para passar à fase CLOCK ADJUST.



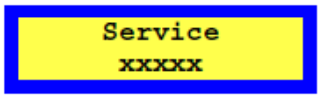
Premindo novamente a tecla 5 passa-se para a leitura dos contadores.



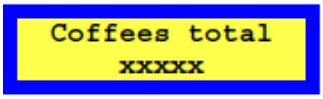
Prima a tecla 3 e são mostrados os litros processados até ao momento.



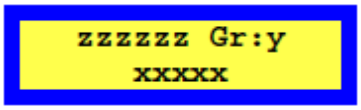
Pressione a tecla 5 para ver o número de ciclos realizados até à data.



Premindo de novo a tecla 5 vê o total de cafés obtidos até aquele momento.



Voltando a premir a tecla 5 teremos acesso a ver o total de cafés por grupo e por cada uma das teclas.



Onde:

- **Y** - identifica o grupo;
- **zzzzzz** - tipo de café / água;
- **xxxxx** - nº de cafés / nº de doses de água.

Terminadas as leituras, prima a tecla 5 para sair.

8. Reparação

⚠ **Todas as operações de manutenção e reparação devem ser efetuadas por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.**

⚠ **Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.**

ⓘ ***Para poder aceder o interior da máquina, retire os painéis laterais, o tabuleiro inferior ou o tabuleiro superior, consoante a reparação a realizar.***

ⓘ ***Utilizar unicamente peças de assistência de origem.***

1. Safety and correct use

1.1. Safety instructions

fiamma equipment is safe to use and complies with the current European safety requirements. However, improper use can lead to personal injury and damage to property. In order to assure correct functioning and safe use, read this manual before you use the equipment. This manual contains important notes on the correct installation, safety, use and care. Please keep this manual safe for future reference. Make sure the contents of this manual are passed on to the final users of the equipment. Pass the manual to any future owner of the machine. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from incorrect or improper use or operation. Please note that the instructions in this manual do not replace the technical data stamped directly on the machine's data plate.

Carefully read the following safety instructions!

Before setting up the machine, check it for any externally visible damage. Never use damaged equipment.

To avoid the risk of damage to the machine, make sure that the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.

The equipment only may be installed at locations where its utilization and maintenance is restricted to trained staff only.

Only connect the machine to an earthed mains electricity supply. The electrical safety of the machine can only be guaranteed if correctly earthed!

Do not connect the machine to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the machine

Only suitably qualified and competent persons may install and repair the machine. Installation and repair works must strictly comply with current local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.

The equipment must be regularly cleaned and maintained.

Danger of burning and scalding! The liquids and steam dispensed are very hot! Some of the machine's components are very hot!

In zones where temperature can drop below 0ºC, make sure the machine is not switched off during times of negative temperatures (danger of freezing)!

1.2. Usage purpose

With the espresso coffee machines you can prepare espresso coffee and other hot drinks. With the machine's water tap for hot water you can prepare infusions and tea. The steam wand releases hot steam that can be used for frothing milk, heating liquids etc. The Pacific espresso coffee machines are designed for commercial use only. Do not use the machines outdoors. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous.

1.3. User requirements

This equipment can be used by persons that received instructions concerning the use of the application in a safe way and understand the hazards involved, including children from 8 years and persons with reduced physical, sensory and mental capabilites or lack of experience and knowledge, if they are supervised. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.

1.4. Recycling

Disposal of the packaging material: Recycle the transport and protective packaging material.

⚠ Ensure that any plastic wrappings are disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation.

Disposal of the equipment

Electric and electronic machines often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, are potentially hazardous to human health and the environment. Please do not dispose of any component of the equipment with household waste. Dispose of it at your local community waste collection/ recycling centre, or contact your dealer for advice.

1.5. Noise emission

2. Scope of Delivery

COMPASS II	COMPASS III
1 espresso coffee machine with 2 groups	1 máquina de café espresso with 3 groups
1 water supply hose 80 cm	1 water supply hose 80 cm
1 water drain	1 water drain
1 plastic knee	1 plastic knee
2 double porta-filters	3 double porta-filters
1 simple porta-filter	1 simple porta-filter
1 blind filter	1 blind filter
1 brush	1 brush
1 instructions manual	1 instructions manual

3. Description

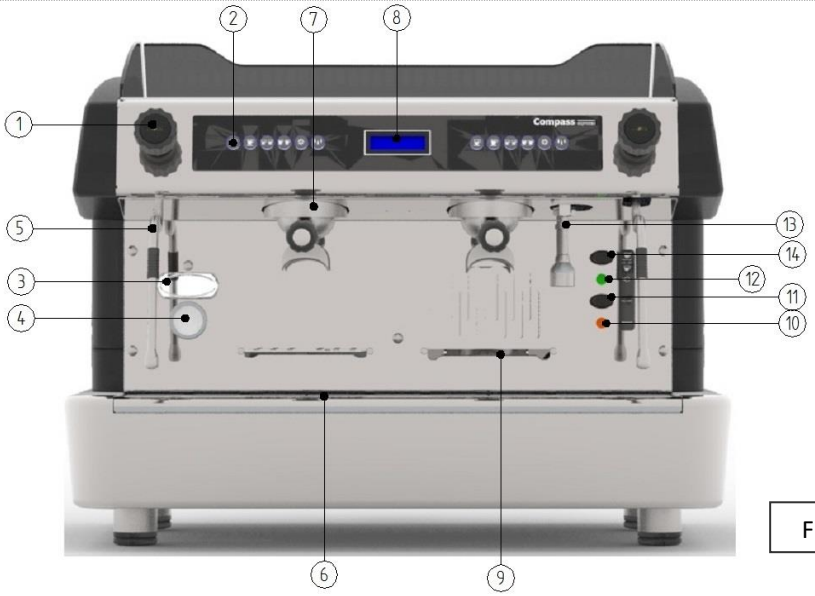
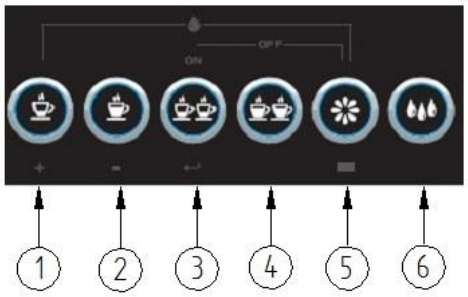


Fig. 1

1. Rotative knob for steam wand;
2. Keyboard for group;
3. Group temperature control (PID 3 TEMP);
4. Manometer for pump pressure;
5. Steam wand;
6. Removable grid and inferior tray;
7. Group;
8. Display;
9. Grid for cups;
10. Signal light for heating elements in the water/ steam boiler;
11. Main switsch ON/OFF;
12. Signal light water pump;
13. Steam wand;
14. On/off button for cup warming area

3.1. The Keyboard



Key	Function
Key 1	Key for production of single espresso (+)
Key 2	Key for production of double espresso (-)
Key 3	Key for production of single espresso (ENTER)
Key 4	Key for production of double espresso
Key 5	Continuous/ Programming mode (MENU)
Key 6	Key for production of portion of hot water

3.2. The Display

The LED display of the Compass machines has two lines with 16 characters.

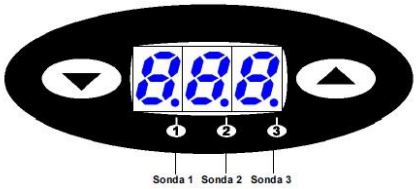
Where

xxx = Temperature in the water/ steam boiler;
zzz = Temperature in the coffee boiler;
hh = hours (0-23);
mm = minutes;
yyyyyyy = brand or adverstising message.

3.3. PID Displays

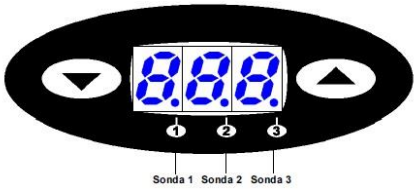
The smaller displays control the temperature of the groups and the coffee water boiler.

3.3.1. COMPASS 2



- Probe 1 – temperature of group 1 (leftmost);
- Probe 2 – temperature of group 2 (rightmost);

3.3.2. COMPASS 3



- Probe 1 – temperature of group 1 (leftmost);
- Probe 2 – temperature of group 2 (center);
- Probe 3 – temperature of group 3 (rightmost)

3.4. Technical characteristics

The main technical characteristics are fixed on the type plate that is located on the front panel of the machine.

3.5. Necessary Connections

⚠ **The Compass only work with the pressure of the water net. NEVER use this machine with "jerrycans" or other water supplying equipments that do not guarantee a minimum pressure of 1 bar.**

Water entry: 1 water tap prepared for a 3/8 nut
Drain: 1 discharge pipe that can hold a water drain hose with at least 16/17 mm diameter.
Electricity: 1 earthed electric mains supply with a 30mA protection and a circuit breaker with 3 mm space between the contacts

4. Installation

4.1. Usage location

⚠ **Choose a dry location for the coffee machine where it cannot come in direct contact with water. Do not direct water jets onto the equipment!**
⚠ **Choose a stable and leveled surface to place the machine on.**
⚠ **For a correct installation, that surface the machine is placed on must have a height of at least 800 mm above the floor level.**

⚠ **Keep the machine at a safe distance from inflammable or heat-sensitive materials. If this is not possible, isolate the space surrounding the machine with a non-inflammable, heat resistant isolation material.**

⚠ **Always use a water filter system with this machine.**

ⓘ ***Leave enough space next to the machine for the water filter system and a grinder.***

ⓘ ***The recommended ambient temperature is 15º-25ºC***

4.2. Unpacking

Before using the machine for the first time, remove all plastic protections. Make sure the machine is complete. Dispose safely of the plastic wrapping as they are potentially dangerous. Clean the exterior of the machine with a soft humid cloth.

4.3. Setup of water connection

1. Place the machine in a stable position on the working surface, ideally already in its final position. Then unfasten the water entry hose already installed in the machine.
2. Place the water filter system in an adequate position and connect it to the water supply.
3. Connect the water filter system/ water purifier to the machine with the water entry hose that was already installed in the machine. Fasten the water entry hose.

4.4. Electric installation

⚠ **IMPORTANT: AN EARTHED CONNECTION IS COMPULSORY. Only connect the machine to an earthed mains supply!**

⚠ **Make sure that the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.**

⚠ **Make sure the mains electric supply has a 30mA protection and a circuit breaker with 3 mm space between the contacts.**

⚠ **Do not connect the machine to the mains electricity supply multi-socket adapters or an extension lead.**

⚠ **All installation works must strictly comply with current local and national safety regulations.**

ⓘ ***On the bottom of the machine there is a terminal for the equipotential connection between different equipments, marked with the symbol*** ⏚

5. Operating Instructions

⚠ **Never operate the machine with wet hands!**

⚠ **Danger of burning and scalding! The liquids and steam are very hot! Do not approximate your face and hands to the zone above the steam wands.**

⚠ **Do not touch the groups and the metal parts of the porta-filter because they are very hot!**

5.1. Getting started

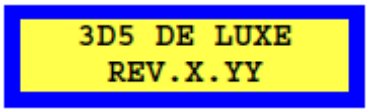
5.1.1. FIRST SETUP

⚠ **First open the water tap, only then use the I/O switch in order to switch the machine on.**

ⓘ ***During the first water filling, the heating only initiates AFTER the water has reached the minimum level (when the green signal light turns off)***

ⓘ ***In all other cases, the heating is permanently working, except for when the water level has sunk below the minimum and the machine is blocked.***

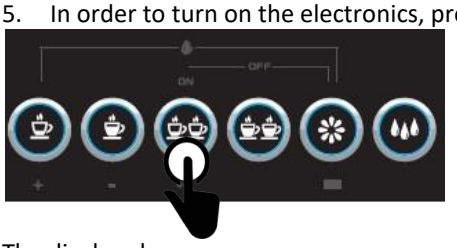
1. Open the water tap in order to make sure the machine is supplied with water.
2. Press the main switch on the right front of the machine.
3. The display shows the software version currently installed:



4. After a few seconds, the display shows “OFF”.

ⓘ ***All groups are inactive and all functions of the machine are blocked, except for the technical programming mode***

5. In order to turn on the electronics, press key 3 (ON) on group 1 (leftmost group).



The display shows

6. The green signal lamp (pump) lights up, indicating that the machine has automatically initiated the water filling of the water/ steam boiler. When the green signal lamp switches off, the orange signal lamp lights up, indicating that the heating process is in progress.

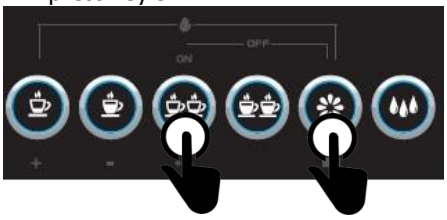
ⓘ ***It takes about 20 minutes until the water/steam boiler has reached its default working temperature of 122ºC.***

ⓘ ***It takes about 2 minutes until the coffee water boiler has reached its default working temperature (92ºC).***

ⓘ ***It take about 12 minutes until the groups have reached their default working temperature (92ºC).***

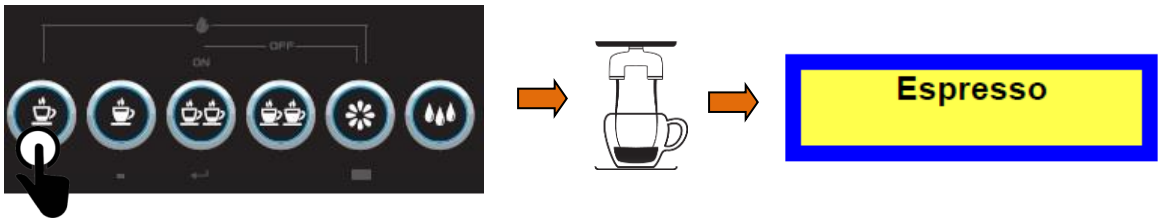
7. Press key 5 on each of the keyboards in order to let water run through the groups. After a few seconds, press key 5 again in order to turn the water off. This important steps makes sure that the groups are supplied with water.

8. In order to turn off the electronics, press key 5 of group 1, keep it pressed and simultaneaously press key 3.



5.2. Producing Espresso coffee

1. Fill the porta-filter with the correct dose of ground coffee.
2. Use a tamper in order to distribute the ground coffee evenly in the porta-filter.
3. Insert the porta-filter into the group, turning it to the left until it is fixed.
4. Place a cup (or two, if you use a double porta-filter) beneath the group.
5. Press the key that corresponds with the portion you want to produce. The group starts the production. The activated key is lit during the production process, and the display shows the drink that is being produced.

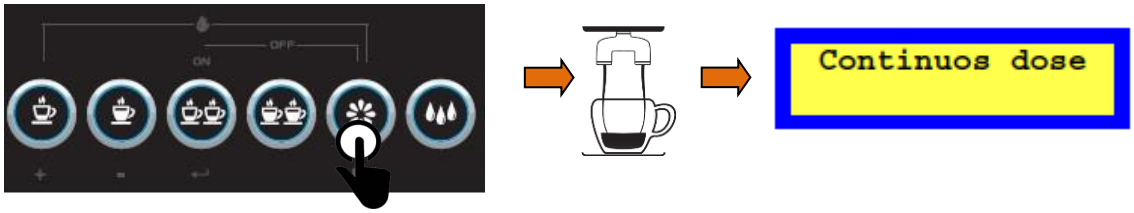


6. In order to interrupt a production process before the portion has been produced, press any key on the keyboard of the active group. This interrupts the production immediately.

5.3. Producing coffee with the continuous mode

1. Press key 5 on the keyboard of the group you want to activate. The production process starts ca. 5 seconds after pressing the key. Key 5 stays lit while the production is in progress.

ⓘ ***IMPORTANT: In the continuous mode, the production process starts ca. 5 seconds after pressing the continuous key (key 5).***



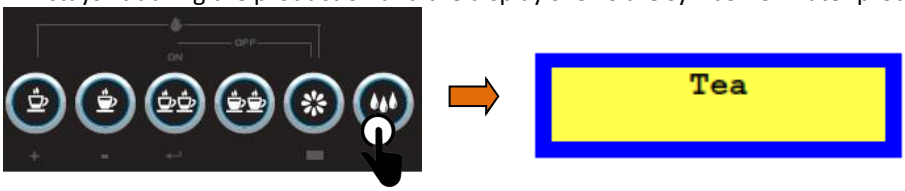
2. In order to interrupt the production, press any key of the keyboard of the active group.

ⓘ ***If the coffee production in the continuous mode is not terminated manually, the production only stops when the maximum quantity is reached (ca. 1 l).***

5.4. Producing hot water

ⓘ ***You can prepare as many different portions of hot water as there are groups on the machine..***

1. Press key 6 of the group you wish to activate in order to start the production of hot water. The key stays lit during the production and the display shows the symbol for water production.



2. When the limit for the preset time for the water production is reached, the production stops automatically. The display continues to show the symbol for water production for another 5 seconds.
3. In order to interrupt the production, press any key of the keyboard of the active group.

5.5. Producing steam

⚠ **Danger of burning and scalding! The dispensed steam is very hot.**

ⓘ ***Each time after using the steam wand, open the steam production for another 2-3 seconds in order to clean the wands inside.***

ⓘ ***Clean the wand with a damp cloth after each utilization.***

ⓘ ***In order to produce steam, the water/ steam boiler must have reached its final functioning temperature (ca. 122º).***

In order to produce steam, turn the corresponding knob for steam production.
In order to stop steam production, close the knob.

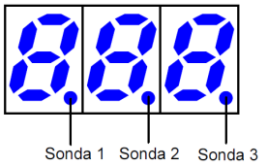
5.6. Working with Termopid terminal

ⓘ ***The display shows temperatures, visualizing one after another within a short interval of 3 seconds.***

ⓘ ***In order to distinguish the temperatures, the display shows dots on the base of the characters that correspond to the temperature probe that is displayed.***

ⓘ ***A blinking point indicates that the corresponding probe is heating up. A steady point indicates that the working temperature has been reached.***

ⓘ ***The temperature can be set between 85ºC and 99ºC, in 1ºC steps.***



1. Press simultaneaously the keys and .
2. Use key in order to navegate through "t1", "t2" e "t3". In order to visualize or program the temperature, press key while the desired temperature probe is displayed. Use keys and to change the values.
3. In order to save the settings, wait 3 seconds after setting the value. The setting is automatically saved.

5.7. ECO Mode (energy saving)

ⓘ ***When Eco mode is activated, the steam boiler temperature decreases to 80ºC, allowing for a lower energy consumption during rest or idle times.***

Activate ECO mode

When the machine is ON, press keys 5 and 3 on group 2. The display shows the word ECO in the field of the steam boiler temperature.

Deactivate ECO

In order to deactivate the ECO mode, press keys 5 and 3 on group 2. The display shows the boiler temperature.

6. Cleaning

⚠ **Never use water jets to clean the equipment. Do not pour water onto or inside the machine or any of its componentes.**

⚠ **Let the machine cool down completely before cleaning.**

ⓘ ***It is possible to run the automatic cleaning program on various groups simultaneously.***

6.1. Cleaning of the groups

1. Put the blind filter into a porta-filter and add 1 tablespoon of detergent especially indicated for coffee machines.
2. Place the porta-filter in the group to be cleaned.
3. Press key 5 and simultaneaously key 1 .

During the cleaning process, both keys stay lit. Once the cleaning is finished, the system automatically returns to the ON positon.

ⓘ ***Press one of the keys of the active group in order to interrupt the cleaning process. In this case, all keys of of the keybord light up. The cleaning program consists in 5 cycles of ON and OFF.***

4. Take the porta-filter out of the group and press key 5 for a few seconds in order to rinse off any remains of the detergent.

6.2. Cleaning of the filters and porta-filters

Bathe filters and porta-filters in hot water with a bit of specific detergente in order to dissolve incrustations and fat.

6.3. Cleaning of the grids and trays

Take of the plastic grids from the upper tray and clean them with a humid cloth.
Remove the grid and the protective tray from under the groups. Clean them in hot water with a bit of specific deterent.

6.4. Cleaning of the drip tray

Once you have removed the grid and protective tray from below the groups, the machine's drip tray becomes visible. Carefully clean the tray and its bout with a brush.

6.5. Cleaning the machine's body

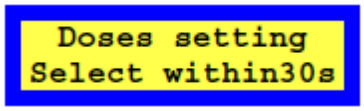
Clean the porta-filters and the groups with a cloth or sponge.
Carefully clean the taps and steam wands in order to remove any leftovers.
Clean the upper tray of the machine and its body with a soft humid cloth and a mild detergent.

7. Programming

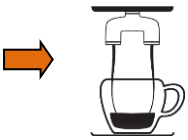
ⓘ ***The programming of drink portions, hot water and steam temperature works via simulation.***
ⓘ ***All settings programmed on group 1 (leftmost group) are automatically transferred to the other groups. However, it is possible to program each group separately.***
ⓘ ***During the programming of one group, all other groups, as well as the water and steam production, are blocked.***

7.1. Programming of coffee portions

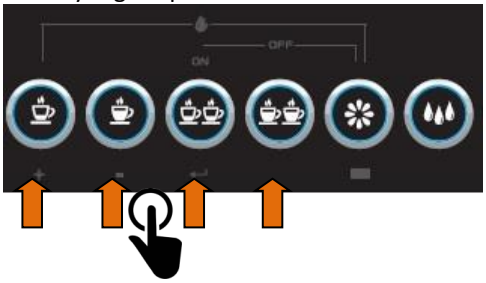
1. With the machine in ON mode, press key 5 of group 1 (leftmost group) and keep it pressed for 5 seconds. Key 5 starts to blink and the display shows the following message:



2. Within 30 seconds, press the key you want to program, choosing between the 4 keys that correspond to portions (keys 1-4), for exemple key 1. Pressing the key, drink production starts. Key 5 remains lit during the programming phase.



3. When the desired amount of coffee has been produced, press any of the keys 1-4 on the active group in order to stop the production. The LED of the programmed key turns off, while all other keys light up.



4. In order to program the remaining keys, repeat steps 2-3.

7.1.1. TROUBLESHOOTING: PORTION PROGRAMMING DID NOT WORK

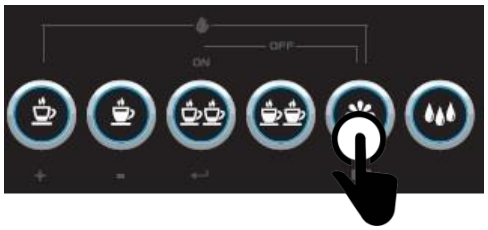
In case the programming of a key did not work, please check the following:

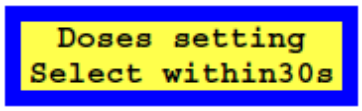
- Correct functioning of the water circuit
- Correct functioning of the flowmeter
- Correct association between flowmeter and group.

7.2. Programming of hot water portion

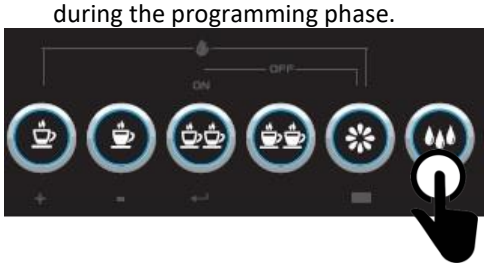
ⓘ ***The saved settings for the hot water keys on group 1 are NOT transferred to the other groups!***

1. With the machine in ON mode, press key 5 of group 1 (leftmost group) and keep it pressed for 5 seconds. Key 5 starts to blink and the display shows the following message





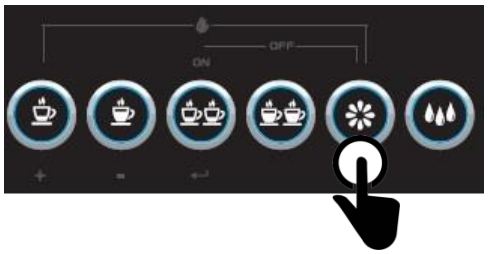
2. Within 30 seconds, press the key 6. Pressing the key, hot water production starts. Key 5 remains lit during the programming phase.

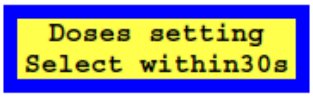


3. When the desired amount of water has been produced, press key 6 again in order to stop the production. The electronic unit autmoatically memorizes the amount of water used.
4. In order to program the hot water portion on other keyboards, repeat steps 2-3 for the other groups.

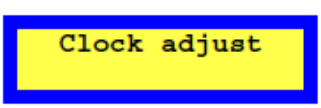
7.3. Setting the clock

1. With the machine in ON mode, press key 5 of group 1 (leftmost group) and keep it pressed for 5 seconds. Key 5 starts to blink and the display shows the following message

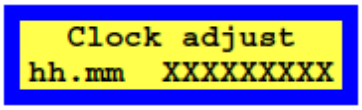




1. Press key 5 and keep it pressed until “Clock ajust” appears on the display.



2. Press key 3 to enter. The display shows:



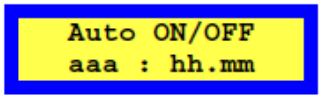
Where:

hh = hours (0...23);
mm = minutes;
XXXXXXXXX = week days.

3. Use keys 1 (+) and key 2 (-) in order to navegate, and key 5 to confirm your settings.
4. Press key 5 in order to pass to the next item, the Auto-Power function.

7.3.1. AUTO POWER FUNCTION

This function allows you to set daily times when the machine automatically turns itself on and off.
The display shows:



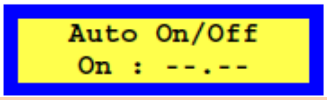
The programming follows this order:

- Hour for switching on (aaa = On);
- Minute for switching on (aaa = On);
- Hour for switching off (aaa = Off);
- Minute for switching off (aaa = Off);
- Rest day

Use key 5 to navegate between the items.
Use keys 1 (+) and key 2 (-) in order to change the parameters, and key 5 to confirm your settings.

ⓘ ***You can set diferente times for Auto-On/Off for each day of the week.***

If you do not wish to activate the Auto Power function, the display should show:

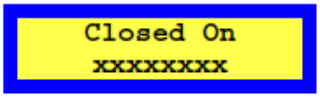


ⓘ ***If the Auto Power function is deactivated, the machine must be switched on and off manually.***

Press key 5 in order to pass to the next item, the Auto-Power function.

7.3.2. REST DAY

The Compass allows you to define a weekly rest day on which the Auto Power function is suppressed and the machine can only be switched on and off manually. O *display* mostra:

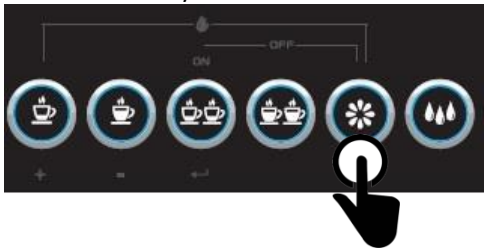


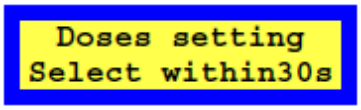
Press key 1 (+) or key 2 (-) in order to access the selection of the day (XXXXXXX). Press key 5 in order to pass to the next item.

ⓘ ***If you do not wish to set a rest day, select "----------".***
ⓘ ***You can only define one rest day per week.***

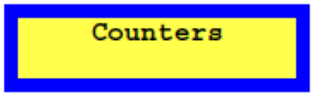
7.4. Reading of Counters

1. With the machine in ON mode, press key 5 of group 1 (leftmost group) and keep it pressed for 5 seconds. Key 5 starts to blink and the display shows the following message

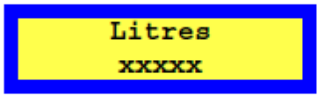




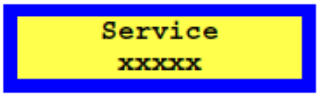
2. Press key 5 and keep it pressed until “Clock ajust” appears on the display.
3. Press key 5 in order to pass to the counters.



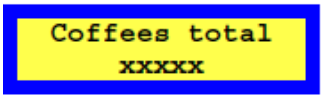
4. Press key 3 and the display shows the liters used until the current date.



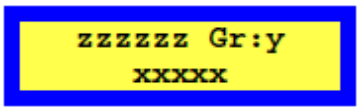
5. Press key 5 in order to see the number of service cycles until the current date.



6. Press key 5 in order to see the total number of coffees produced until the current date.



7. Press key 5 in order to see the total number of drinks produce on each group an with each of the keys.



Where:

- **Y** – identifies the group;
- **zzzzzz** – type of coffee/ water portion;
- **xxxxx** – number of coffees/ water portions produced.

8. Press key 5 in order to extit the Reading mode.

8. Repair

⚠ **All repair works must be carried out by suitably qualified and competent persons.**

⚠ **If the power cable is damaged, it must be replaced only by specialized personnel and duly authorized by the manufacturer.**

ⓘ ***In order to access the machine’s interior, take off the side panels, the lower tray or the upper tray, depending on what part of the machine’s interior you want to reach.***

ⓘ ***Only use authentic spare parts.***

1. Sicherheit und korrekter Gebrauch

1.1. Sicherheitsbestimmungen

fiamma Espressomaschinen sind sichere Geräte und entsprechen den geltenden europäischen Sicherheitsanforderungen. Trotzdem können bei einer unsachgemässen Verwendung Gefahren entstehen. Für eine einwandfreie Funktion und die sachgemässe, sichere Verwendung lesen Sie daher bitte aufmerksam diese Gebrauchsanleitung. Sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Installation, Sicherheit, Verwendung und Pflege des Geräts. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Bei Weitergabe der Espressomaschine ist auch diese Gebrauchsanleitung mit zu geben. Stellen Sie sicher, dass auch die Endnutzer der Espressomaschine mit dem Inhalt der Gebrauchsanweisung vertraut sind. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Bitte beachten Sie, dass diese Gebrauchsanleitung nicht die Bestimmungen auf dem Typenschild ersetzt, das direkt auf dem Gerät angebracht ist.

Lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch!

Kontrollieren Sie die Maschine auf sichtbare Schäden, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät!

Vergleichen Sie vor dem Anschliessen unbedingt die Anschlussdaten des Geräts auf dem Typenschild (Spannung und Frequenz) mit denen des Elektronetzes.

Das Gerät darf nur installiert werden, wenn seine Nutzung und Wartung auf qualifiziertes Fachpersonal begrenzt.

Schliessen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stromanschluss an. Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur bei korrekter Erdung gewährleistet werden.

Schliessen Sie das Gerät nicht mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel an das Stromnetz an.

Installation, Reparatur und Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Eine Fachkraft ist eine Person, die augrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen die ihr übertragenen Arbeiten verstehen, beurteilen und mögliche Gefahren erkennen kann. Installation und Wartungsarbeiten müssen unbedingt mit lokalen und nationalen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen. Reparatur- und

Wartungsarbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für dabei entstandene Schäden.

Das Gerät muss regelmässig gereinigt und gewartet werden. Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen alle geltenden gesetzlichen Richtlinien entsprechen.

Gefahr von Verbrennung und Verbrühungen! Die austretenden Flüssigkeiten und Dämpfe sind sehr heiss!

Sinkt die Temperatur am Standort der Maschine auf bzw. unter den Gefrierpunkt (0ºC), lassen Sie die Maschine immer angeschaltet, um Frostschäden zu vermeiden.

1.2. Gebrauchszweck

Mit der Espressomaschine können Sie Espressokaffee und andere Heissgetränke zubereiten. Mit dem Dampfhahn können Sie Milch aufschäumen, Flüssigkeiten erwärmen etc. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig und können gefährlich sein. Die Espressomaschinen sind für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen. Die Espressomaschinen sind ausschliesslich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehe

1.3. Bedieneranforderungen

Dieses Gerät darf von Personen bedient werden, die über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet und eingewiesen wurden und die alle etwaigen Risiken des Gebrauchs verstehen. Zu diesen Personen gehören auch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit Unerfahrenheit oder Unkenntnis, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen die Reinigung und Wartung des Geräts nur unter Aufsicht ausführen.

1.4. Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials: Entsorgen Sie das das Transport- und Schutzmaterial umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften.

⚠ **Stellen Sie die kindersichere Entsorgung aller Plastikhüllen und –folien sicher. Erstickungsgefahr!**

Entsorgung des Geräts: Elektische und elektronische Geräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll. Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe elektrischer und elektronischer Altgeräte.

1.5. Geräuschentwicklung

Gewichteter Schalldruckpegel A - 83,6 dB, Unsicherheit 2 dB.

2. Lieferumfang

COMPASS II	COMPASS III
1 Espressomaschine mit 2 Gruppen	1 Espressomaschine mit 3 Gruppen
1 Wasserschlauch 80 cm	1 Wasserschlauch 80 cm
1 Abwasserschlauch	1 Abwasserschlauch
1 Plastikknie	1 Plastikknie
2 doppelte Siebträger	3 doppelte Siebträger
1 einfacher Siebträger	1 einfacher Siebträger
1 Blindfilter	1 Blindfilter
1 Bürste	1 Bürste
1 Bedienungsanleitugn	1 Bedienungsanleitung

3. Beschreibung

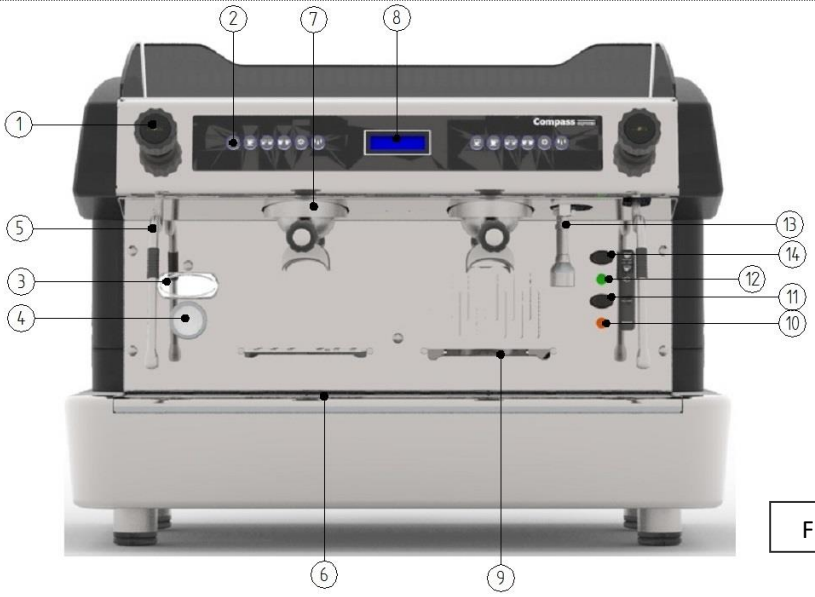
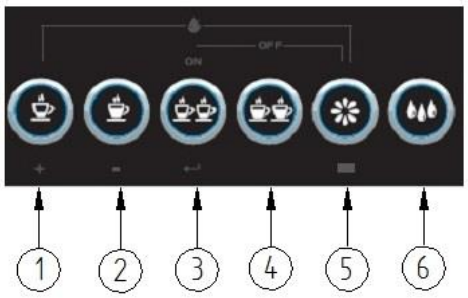


Fig. 1

1. Drehknopf für Dampferzeugung an der Dampflanze;
2. Tastatur
3. Nur bei Compass: PID-Terminal mit 3 Temperaturen
4. Druckanzeiger für den Druck der Pumpe
5. Dampflanze
6. Abnehmbares Gitter und Schale;
7. Gruppe
8. Bildschirm
9. Ausklappbares Gitter zum Abstellen für kleine Espressotassen
10. Orangene Signallampe für die Anzeige des Beheizens des Wasser/Dampfkessels
11. Hauptschalter EIN/AUS
12. Grüne Signallampe für Pumpenaktivität
13. Dampflanze
14. Ein/Aus-Schalter für Tassenwärmer

3.1. Die Tastatur



Taste	Function
Taste 1	Taste für einfachen Espresso (+)
Taste 2	Taste für doppelten Espresoso (-)
Taste 3	Taste für zwei einfache Espresso (ENTER)
Taste 4	Taste für zwei doppelte Espresso
Taste 5	Dauerproduktion/ Programmierung (MENU)
Taste 6	Taste für Heisswasser

3.2. Der Bildschirm

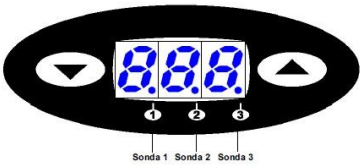
Der LED-Bildschirm der Compass verfügt über 2 Linien mit jeweils 16 Zeichen.

xxx = Temperatur im Wasser/Dampfkessel;
zzz = Temperatur im Kaffeewasserkessel;
hh = Stunden (0-23)
mm = Minuten
yyyyyyy = Individuell gestaltete Nachricht (Markenname, Werbenachricht, Willkommen etc.)

3.3. PID Terminale

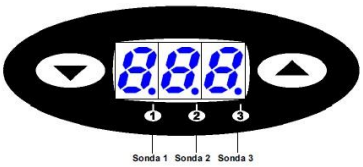
Die PID Terminale verfügen über einen kleinen Bildschirm und zwei Eingabetasten. Sie dienen der Steuerung des Kaffeewasserkessels und der Temperatur der Gruppen.

3.3.1. COMPASS 2



- Probe 1 – Temperatur an Gruppe 1 (links);
- Probe 2 – Temperatur an Gruppe 2 (rechts);

3.3.2. COMPASS 3



- Sonde 1 – Temperatur an Gruppe 1 (ganz links)
- Sonde 2 – Temperatur an Gruppe 2 (Mitte);
- Sonde 3 – Temperatur an Gruppe 3 (ganz rechts)

3.4. Technische Eigenschaften

Die wichtigsten technischen Eigenschaften sind auf dem Typenschild angegeben, das auf der Maschine angebracht ist

3.5. Erforderliche Anschlüsse

⚠ **Die Compass darf nur an das Festwassernetz angeschlossen werden. Benutzen Sie die Maschine niemals mit «Jerrycans », Wassserkanistern oder anderen Systemen der Wasserzufuhr, die nicht über einen Wasserdruck von mindestens 1 bar verfügen**

Wasseranschluss: 1 Wasserhahn mit einerm 3/8 Gewinde
Abwasseranschluss: 1 Abwasseranschluss für den Anschluss an einen Abwasserschlauch mit 16/17 mm Durchmesser
Stromanschluss: 1 geerdeter Stromanschluss mit Schalter mit Kontaktöffnungsweite von 3 mm und einen Fehlerstromschutz für 30 mA verfügen.

4. Installation

4.1. Aufstellungsort

⚠ **Stellen Sie die Espressomaschine an einem trockenen Ort auf, an dem sie nicht in direkten Kontakt mit Wasser kommen kann. Richten Sie niemals einen Wasserstrahl auf das Gerät!**

⚠ **Stellen Sie die Espressomaschine auf eine ebene, stabile Oberfläche.**

⚠ **Für eine korrekte Installation muss die Oberfläche, auf der die Maschine steht, mindestens 800 mm über dem Boden liegen.**

⚠ **Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien auf. Wenn das nicht möglich ist, isolieren Sie die Umgebung des Gerätes mit nicht brennbarem, hitzeresistentem Isoliermaterial.**

⚠ **An Orten, wo die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann, lassen Sie die Espressokaffeemaschine eingeschaltet, damit keine frostbedingten Schäden an den Gruppen und Leitungen entstehen.**

ⓘ ***Lassen Sie neben der Espressomaschine genug Platz für den Wasseraufbereiter und eine Kaffeemühle.***

ⓘ ***Die ideale Umgebungstemperatur für die Espressomaschine ist 15-25ºC***

4.2. Auspacken

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie die Vollständigkeit aller zum Gerhät gehörenden Teile. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien kindersicher und umweltgerecht. Reinigen Sie die Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch.

4.3. Wasseranschluss

⚠ **Benutzen Sie an dieser Maschine immer ein Wasserfiltersystem !**

1. Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, ebene Fläche, idealerweise gleich an ihrem endgültigen Betriebsstandort. Lösen Sie den Wasserschlauch, der schon an die Maschine angeschlossen ist (ohne ihn abzuschrauben).
2. Schliessen Sie nun das Wasserfiltersystem an. Folgen Sie dabei der Anleitung des Herstellers.
3. Verginden Sie den Wasserschlauch, der an die Maschine angeschlossen ist, mit dem Wasserfiltersystem.

4.4. Elektrische Installation

⚠ **WICHTIG: Schliessen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stromanschluss an!**

⚠ **Um Schäden zu vermeiden, überprüfen Sie, dass die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit der Spannung und Frequenz des Stromnetzes übereinstimmen.**

⚠ **Der Stromanschluss muss über einen allpoligen Schalter mit Kontaktöffnungsweite von 3 mm und einen Fehlerstromschutz für 30 mA verfügen.**

⚠ **Schliessen Sie das Gerät nicht mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel an das Stromnetz an!**

⚠ **Die Installation muss mit allen geltenden Bestimmungen und Richtlinien am Installationsort übereinstimmen.**

ⓘ ***Am Unterteil der Maschine befindet sich ein Terminal für die äquipotenziale Schaltung mit anderen Geräten, das mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnet ist.***

5. Bedienungsanleitung

⚠ **Bedienen Sie die Maschine niemals mit nassen Händen!**

⚠ **Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen! Flüssigkeiten und Dampf sind sehr heiss! Bringen Sie Gesicht und Hände nicht in den Bereich über den Dampfdüsen!**

⚠ **Nicht die Gruppen, die Metallteile des Siebträgers und die Dampfdüsen anfassen, da diese sehr heiss sind! Verbrennungsgefahr!**

5.1. Erste Schritte

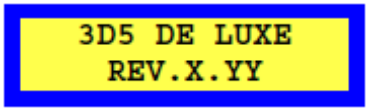
5.1.1. ERSTE INBETRIEBNAHME

⚠ **Öffnen Sie zuerst den Wasserhahn für die Wasserzufuhr (und am Wasserfiltersystem). Erst dann schalten Sie die Maschine am Hauptschalter ein.**

ⓘ ***Bei der ersten Wasserbefüllung geht die Heizung erst an, nachdem der Mindestwasserstand im Hauptkessel erreicht ist. Ist dieser Moment erreicht, erlischt die grüne Signallampe.***

ⓘ ***Im Normalbetrieb ist die Beheizung immer aktiv, ausser wenn der Wasserstand im Hauptkessel unter den Mindeststand sinkt.***

1. Öffnen Sie den Wasserhahn für die Wasserzufuhr (und gegebenenfalls am Wasserfiltersystem) und stellen Sie sicher, dass die Maschine mit Wasser versorgt wird.
2. Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter ein.
3. Der Bildschirm zeigt kurz die installierte Softwareversion an.



4. Nach einigen Sekunden zeigt der Bildschirm „OFF“.

ⓘ ***Alle Gruppen und Funktionen der Maschine sind blockiert, abgesehen vom Progrmmiermodus.***

5. Um die Elektronik anzuschalten, drücken Sie Taste 3 an der Gruppe ganz links.

Der Bildschirm zeigt:

6. Die grüne Signallampe geht an um anzuzeigen, dass die Maschine automatisch die Wasserbefüllung begonnen hat. Wenn die grüne Signallampe erlischt, geht die orangene Signallampe an, die das Beheizen des Kessels anzeigt.

ⓘ ***Es dauert etwa 20 Minuten bis der Wasser/Dampfkessel die voreingestellte Betriebstemperatur von 122ºC erreicht hat.***

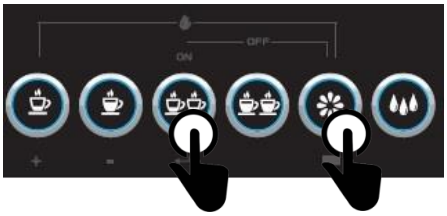
ⓘ ***Es dauert etwa 2 Minuten bis der Kaffeewasserkessel die voreingestellte Betriebstemperatur von 92ºC erreicht hat.***

ⓘ ***Es dauert etwa 12 Minuten, bis die Gruppen eine Temperatur von 92ºC erreicht haben.***

7. Drücken Sie Taste 5 an der entsprechenden Tastatur, um Wasser durch die Gruppe laufen zu lassen. Drücken Sie nach einigen Sekunden wieder Taste 5, um das Wasser auszuschalten. Dieser Schritt stellt sicher, dass die Gruppen vollständig mit Wasser versorgt sind.

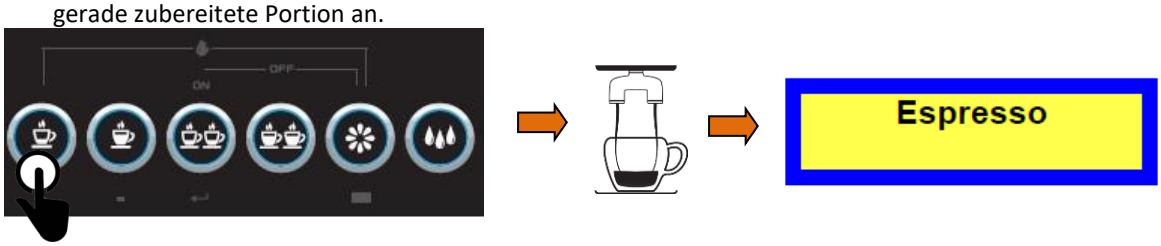
8. Um die **Dampfdüsen zu reinigen,** drehen Sie den Drehkopf zur Steuerung der Dampfdüse nach rechts. Damit öffnen Sie die Dampfdüse. Lassen Sie einige Sekunden lang Dampf durch die Düse laufen. Drehen Sie dann den Drehkopf nach links, um die Dampfdüse zu schliessen. Wiederholen Sie diesen Arbeitsschritt für jede Dam7pfdüse.

9. Um die Elektronik auszuschalten, drücken Sie Taste 5 an der Gruppe ganz links. Halten Sie die Taste gedrückt und drücken Sie gleichzeitig Taste 3.



5.2. Espresso zubereiten

1. Füllen Sie den Siebträger mit der entsprechenden Menge gemahlenen Kaffees.
2. Üben Sie mit einem Tamper Druck auf den gemahlenen Kaffee aus, um ihn festzudrücken.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein und drehen Sie ihn nach links, bis er festsitzt.
4. Stellen Sie je nach Siebträger eine oder zwei Tassen unter die Gruppe
5. Drücken Sie an der entsprechenden Tastatur die gewünschte Portionstaste. Die Gruppe beginnt die Produktion. Die Taste bleibt während der Zubereitung erleuchtet und der Bildschirm zeigt die gerade zubereitete Portion an.

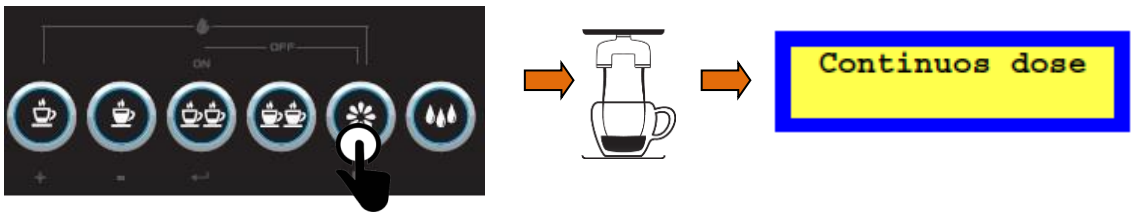


6. Um eine Zubereitung zu unterbrechen, drücken Sie irgendeine der Tasten an der aktivierten Tastatur.

5.3. Espresso mit manueller Portionierung zubereiten

1. Drücken Sie Taste 5 auf der entsprechenden Tastatur. Der Kaffee beginnt ca. 5 Sekunden später durch die Gruppe zu laufen. Die Taste 5 bleibt während der Zubereitung erleuchtet.

ⓘ ***WICHTIG : Im Dauermodus beginnt die Produktion immer erst ca. 5 Sekunden nach dem Drücken der Taste 5.***



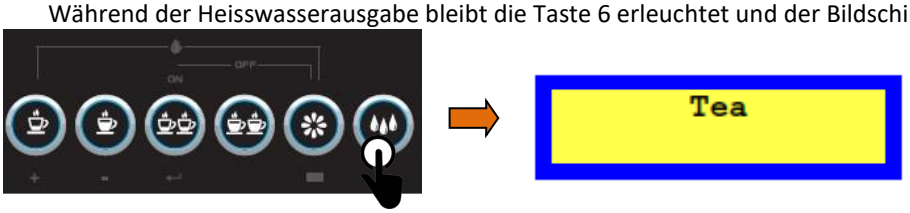
2. Um die Zubereitung zu beenden, drücken Sie irgendeine der Tasten an der aktiven Tastatur.

ⓘ ***Wenn die Zubereitung im Dauermodus nicht manuell beendet wird, hört sie erst auf, wenn die Höchstmenge erreicht ist (ca 1l).***

5.4. Heisswasserausgabe

ⓘ ***Sie können an jeder Gruppe der Maschine unterschiedliche Heisswasserausgaben aktivieren.***

1. Drücken Sie Taste 6 an der entsprechenden Tastatur um die Heisswasseraussgabe zu aktivieren. Während der Heisswasserausgabe bleibt die Taste 6 erleuchtet und der Bildschirm zeigt « Tea » an.



2. Wenn die voreingestellte Höchstemenge für die Wasserausgabe erreicht ist, wird die Ausgabe automatisch beendet. Der Bildschirm zeigt noch für weitere 5 Sekunden « Tea « an.
3. Um die Wasserausgabe zu unterbrechen, drücken Sie irgendeine der Tasten an der aktiven Tastatur.

5.5. Dampfausgabe

⚠ **Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen! Hände und Gesicht nicht über die Dampfdüse halten!**

Um Dampf zuzubereiten, drehen Sie den Drehknopf für die Steuerung der Dampfdüse nach rechts. Dampf strömt aus der Düse. Drehen Sie den Drehknopf nach links, um die Dampfdüse auszuschalten.

ⓘ ***Um Dampf zubereiten zu können, muss der Wassser/Dampfkessel die Betriebstemperatur von 122ºC erreicht haben.***

ⓘ ***Jedes Mal bevor Sie die Dampfdüsen zur Zubereitung von Getränken verwenden, öffnen Sie die Düse für 2-3 Sekunden, um sie von etwaigen Rückständen zu säubern.***

ⓘ ***Säubern Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch.***

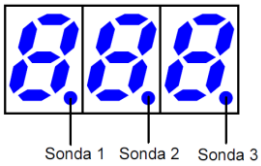
5.6. Arbeiten mit den PID-Terminalen

ⓘ ***Die Anzeige zeigt drei verschiedene Temperaturen an, wobei im Abstand von 3 Sekunden eine Temperatur nach der nächsten erscheint.***

ⓘ ***Um die Temperaturen zu unterscheiden, zeigt die Anzeige neben jeweils einen Punkt an, der auf die Sonde hinweist, deren Temperatur gerade angezeigt wird (s. Abbildung).***

ⓘ ***Der Punkt blinkt, wenn die entsprechende Sonde gerade aufheizt. Ein nicht blinkender Punkt zeigt an, dass die Arbeitstemperatur erreicht ist.***

ⓘ ***Die Temperatur kann zwischen 85ºC und 99ºC eingestellt werden, in 1ºC Schritten.***



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und .
2. Benutzen Sie Taste zum Navigieren zwischen “t1”, “t2” e “t3” (für die unterschiedlichen Sonden). Um eine Temperatur zu sehen oder einzustellen, drücken Sie Taste während die gewünschte Sonde gerade angezeigt wird. Ändern Sie die Einstellungen mit Taten und .
3. Um die Einstellungen zu speichern, warten Sie 3 Sekunden. Nach 3 Sekunden wird der eingestellte Wert gespeichert.

5.7. ECO-Modus (Energiesparmodus)

ⓘ ***Im Eco-Modus sinkt die Temperatur im Dampfkessel auf 80ºC und reduziert bei Ruhezeiten den Energieverbrauch der Maschine.***

ECO-Modus anstellen

Wenn die Maschine an ist, Tasten 5 und 3 an Gruppe 2 drücken. Auf der Anzeige erscheint das Wort „ECO“ anstelle der Kesseltemperatur.

ECO-Modus abstellen

Um den Eco-Modus zu verlassen, Tasten 5 und 3 an Gruppe 2 drücken. Auf der Anzeige erscheint nun wieder die Kesselwassertemperatur.

6. Reinigung

⚠ **Richten Sie keinen Wasserstrahl auf die Espressomaschine! Schütten Sie kein Wasser in das Maschineninnere oder in ein Bestandteil der Maschine.**

⚠ **Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, lassen Sie die Espressomaschine vor Reinigungsarbeiten immer vollständig abkühlen!**

6.1. Cleaning of the groups

ⓘ ***Das automatische Reinigungsprogramm kann an mehreren Gruppen gleichzeitig aktiviert werden.***

1. Setzen Sie den blinden Filter in einen Siebträger. Geben Sie einen Esslöffel mit geeignetem Reinigungsmittel für Espressomaschinen in den Siebträger.
2. Setzen Sie den Siebträger in die zu reinigende Gruppe ein.
3. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 1 und 3.

4. Während des Reinigungsvorgangs bleiben beide Tasten erleuchtet. Wenn die Reinigung beendet ist, kehrt das System automatisch in den normalen Betriebsmodus zurück.
5. Nehmen Sie den Siebträger aus der Gruppe und drücken Sie Taste 5 für die manuelle Wasserausgabe an der Gruppe, um etwaige Rückstände des Reinigunsmittels abzuspülen.
6. Bereiten Sie an der Gruppe einen Kaffee zu, damit auch Geschmacksrückstände entfernt werden.

ⓘ ***Drücken Sie irgendeine Taste an der aktiven Gruppe, um das Reinigungsprogramm zu unterbrechen. In diesem Fall leuchten alle Tasten auf.***

6.2. Reinigen der Filter und Filterhalter

Legen Sie Siebe und Siebträger in ein Becken mit Wasser und einem Teelöffel voll Reinigungsmittel, um fetthaltige Kaffeerückstände zu lösen.

6.3. Reinigen von Gittern und Auffangschalen

Entnehmen Sie die Gitter, die den Boden des Tassenwärmerbereichs bedecken. Entnehmen Sie die Metallgitter und das Auffangbecken unter den Gruppen. Reinigen Sie Gitter und Auffangbecken sorgfältig und wischen Sie die Oberfläche des Tassenwärmerbereichs mit einem feuchten Tuch ab.

6.4. Reinigen des Restebehälters

Wenn Gitter und Auffangbecken unter den Gruppen herausgenommen wurden, sehen Sie in der Mitte der Maschine den Restebehälter, in dem Restwasser aufgefangen wird. Reinigen Sie den Behälter und seinen Ausguss sorgfältig mit einer Bürste. Achten Sie darauf, dass etwaige Kaffeerückstände vollständig entfernt werden, damit der Ausguss nicht verstopft.

6.5. Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse der Espressomaschine mit einem weichen Tuch. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.

7. Programmierung

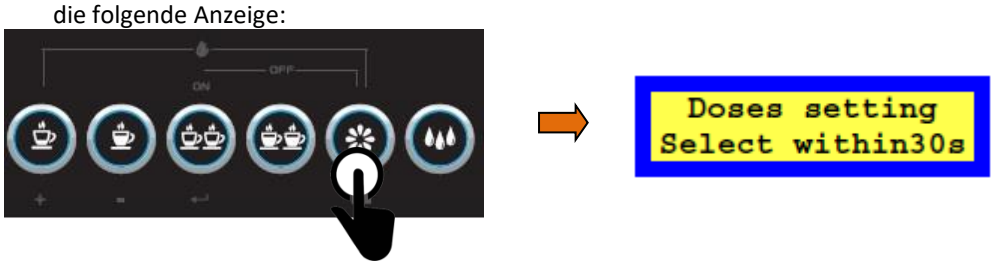
ⓘ ***Die Programmierung der Portionen, der Heisswasserausgabe und der Dampftemperatur funktioniert über Simulation.***

ⓘ ***Alle Einstellungen an Gruppe 1 (ganz links) werden automatisch auf die anderen Gruppen übertragen. Es ist aber möglich, jede Gruppe einzeln zu programmieren.***

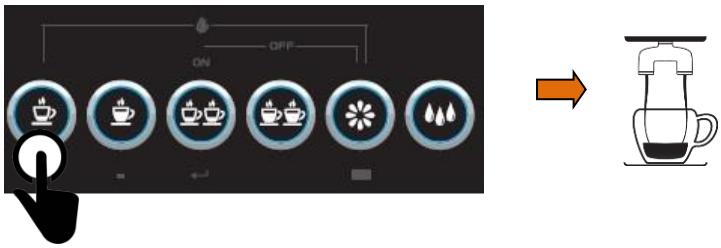
ⓘ ***Während der Programmierung einer Grupe werden alle anderen Gruppen sowie die Wasser und Dampfausgabe blockiert.***

7.1. Programmierung der Portionen

1. Während sich die Maschine im ON Modus befindet, drücken Sie Taste 5 an Gruppe 1 (ganz links) und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Taste 5 beginnt zu blinken und der Bildschirm zeigt die folgende Anzeige:



2. Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden auf eine der vier Getränketasten, die Sie programmieren möchten, zum Beispiel Taste 1. Wenn Sie die Taste drücken, beginnt die Zubereitung. Die aktivierte Getränketaste leuchtet auf.



3. Wenn die gewünschte Portion des Getränkes erreicht ist, drücken Sie irgendeine der Tasten 1-4, um die Zubereitung zu beenden. Die LED-Beleuchtung der Taste erlischt und alle anderen Tasten an der Tastatur leuchten auf. Die Getränketaste ist nun programmiert.

4. Wiederholen Sie die Schritte 2-3 an den anderen Tasten.

FEHLERBEHEBUNG: PORTION LÄSST SICH NICHT PROGRAMMIEREN

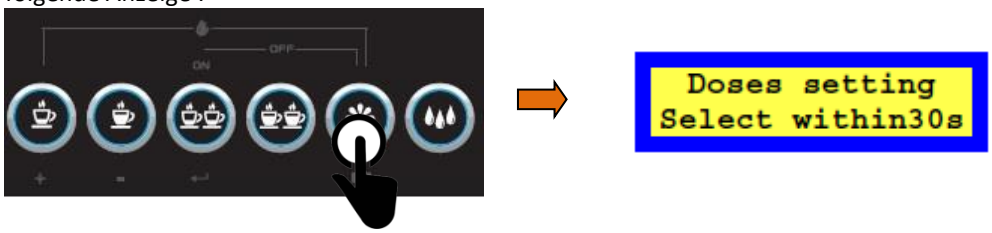
Sollte die Portionierung nicht funktionieren, prüfen Sie bitte folgendes:

- Korrektes Funktionieren des Wasserkreislaufs
- Korrektes Funktionieren des Flowmeters
- Korrekte Verbindung zwischen Flowmeter und Gruppe

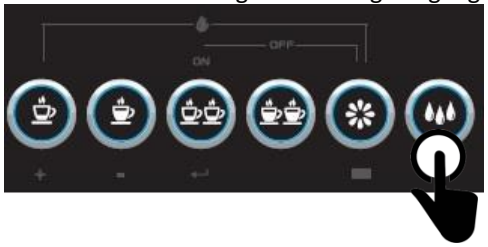
7.2. Programmierung der Heisswasserportion

ⓘ ***Im Fall der Heisswasserportion werden die gespeicherten Einstellungen NICHT von Gruppe 1 auf alle anderen Gruppen übertragen!***

1. Während sich die Maschine im ON Modus befindet, drücken Sie Taste 5 an der gewünschten Gruppe und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Taste 5 beginnt zu blinken und der Bildschirm zeigt folgende Anzeige :



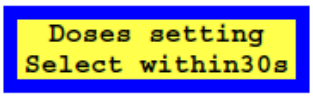
3. Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden Taste 6. Die Heisswasserausgabe beginnt. Taste 5 bleibt während des Programmierungsvorgangs erleuchtet.



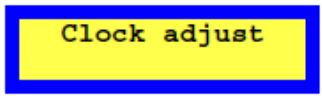
4. Wenn die gewünschte Menge Heisswasser produziert worden ist, drücken Sie Taste 6, um die Ausgabe zu beenden. Die soeben produzierte Wassermenge wird automatisch gespeichert.
5. Führen Sie diese Schritte an den anderen Gruppen aus.

7.3. Uhr einstellen

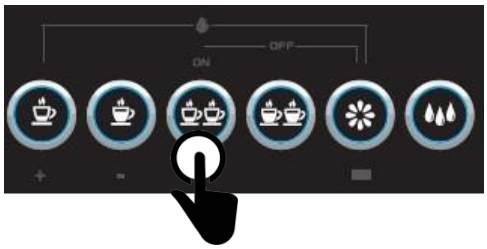
1. Während sich die Maschine im ON Modus befindet, drücken Sie Taste 5 an Gruppe 1 (ganz links) und halten Sie sie für 5 Sekunden gedrückt. Taste 5 beginnt zu blinken und der Bildschirm zeigt folgende Anzeige:

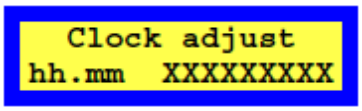


2. Drücken Sie Taste 5 und halten Sie diese gedrückt, bis die Anzeige “Clock ajust” im Bildschirm erscheint.



3. Drücken Sie Taste 3, um in den Menüpunkt zu gelangen. Die Anzeige zeigt:



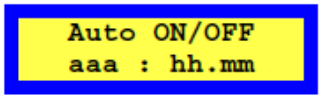


hh = Stunden (0...23);
mm = Minuten;
XXXXXXXXX = Wochentage

4. Benutzen Sie Taste 1 (+) und Taste 2 (-) zum Navigieren und Taste 5 zum Bestätigen Ihrer Eingaben. Drücken Sie Taste 5, um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.

7.3.1. AUTOMATISCHES EIN- UND AUSSCHALTEN (AUTO ON/OFF)

Dieser Menüpunkt erlaubt es Ihnen, die Zeiten für das tägliche An- und Ausschalten der Maschine zu programmieren. Die Anzeige zeigt:



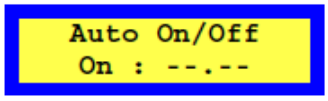
Die Programmierung folgt dieser Reihenfolge:

- Stunde für das Einschalten (aaa = On);
- Minute für das Einschalten (aaa = On);
- Stunde für das Ausschalten (aaa = Off);
- Minute für das Ausschalten (aaa = Off);
- Ruhetag (rest day)

Benutzen Sie Taste 5 zum Navigieren zwischen den einzelnen Punkten.
Benutzen Sie Taste 1 (+) und Taste 2 (-) um die Einstellungen zu ändern und Taste 5 um die Einstellungen zu bestätigen.

ⓘ ***Sie können für jeden Wochentag Tag unterschiedliche Zeiten für das automatische Ein- und Ausschalten einstellen.***

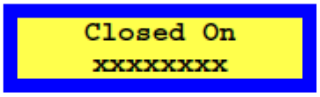
Möchten Sie auf das automatische Ein- und Ausschalten verzichten, muss die Anzeige folgendes zeigen:



Drücken Sie Taste 5 um die Einstellungen zu bestätigen.

7.3.2. RUHETAG

Sie können einen Wochentag als Ruhetag einstellen, an dem die Maschine die Einstellungen für das automatische Ein- und Ausschalten ignoriert und nur manuell angestellt werden kann. Die Anzeige zeigt:

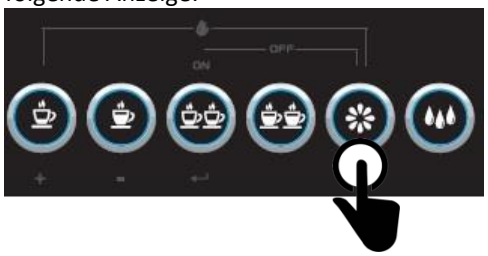


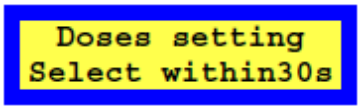
Drücken Sie Taste 1 (+) oder Taste 2 (-) um den Tag einzustellen (XXXXXX). Drücken Sie Taste 5 um die Einstellungen zu bestätigen

ⓘ ***Sie können nur einen Ruhetag pro Woche programmieren.***
ⓘ ***Möchten Sie keinen Ruhetag einstellen, wählen Sie „----------„***

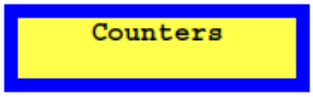
7.4. Lesen der Zähler

Während sich die Maschine im ON Modus befindet, drücken Sie Taste 5 an Gruppe 1 (ganz links) und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Taste 5 beginnt zu blinken und der Bildschirm zeigt die folgende Anzeige:

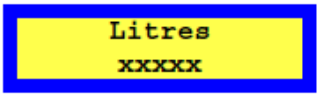




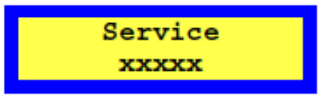
Drücken Sie Taste 5 und halten Sie diese gedrückt, bis “Clock ajust” auf dem Bildschirm erscheint.
Drücken Sie Taste 5 um zu den Zählern zu gelangen.



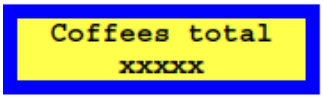
Drücken Sie Taste 3 und der Bildschirm zeigt die ausgegebenen Liter an.



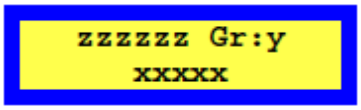
Drücken Sie Taste 5 um zur Anzeige der durchlaufenen Zubereitungen zu gelangen.



Drücken Sie Taste 5 um zum Zähler aller bis dato zubereiteten Kaffees zu gelangen.



Drücken Sie taste 5 um zum Zähler aller bis dato zubereiteten Getränke pro Gruppe und pro Portion zu gelangen.



Y – Gruppe;
zzzzzz – Getränke- oder Wasserportion;
xxxxx – Anzahl an bis dato produzierten Getränke- oder Wasserportionen
Drücken Sie Taste 5 um den Zähler zu verlassen.

8. Reparatur

⚠ **Jeglich Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden!**
⚠ **Sollte das Stromkabel beschädigt sein, darf es nur von qualifiziertem und vom Hersteller zugelassenem Personal ausgeführt werden.**

ⓘ ***Um Zugang zum Inneren der Maschine zu erhalten, nehmen Sie die Seitenteile der Maschine, das untere und obere Gitter ab, je nach dem welche Seite der Maschine Sie erreichen möchten.***
ⓘ ***Benutzen Sie ausschliesslich Originalteile.***

1. Sécurité et utilisation correcte

1.1. Instructions de sécurité

L'équipement fiamma est sûr à utiliser et répond aux exigences de sécurité européennes en force. Cependant, une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures corporelles et dommages matériels. Afin d'assurer le bon fonctionnement et l'utilisation en sécurité, il faut lire ce manuel avant d'utiliser l'équipement. Ce manuel contient des remarques importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre équipement.
Gardez ce manuel pour référence future. Vérifiez que les informations contenues dans ce manuel sont correctement transmis aux utilisateurs de cet équipement. Remettre le manuel avec l'équipement à un éventuel nouveau propriétaire.
Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages résultant d'une mauvaise ou déraisonnable utilisation. Veuillez noter que les instructions de ce manuel ne remplacent pas les caractéristiques techniques rédigées sur la plaque de caractéristiques fixée directement à l'appareil.

Lire attentivement les instructions de sécurité ci-dessous!

Avant d'utiliser l'équipement, vérifier s'il y a des dommages visibles à l'extérieur. Ne jamais utiliser un équipement endommagé.

Vérifier si les données indiquées sur la plaque de caractéristiques de la machine correspondant à la puissance et à la fréquence de l'approvisionnement d'électricité.

L'appareil ne doit être installé que dans les endroits où son utilisation et son entretien sont limités au personnel qualifié.

Raccorder la machine à un circuit électrique mise à la terre. La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il y a une prise de terre appropriée.

Ne pas connecter la machine à une source d'alimentation électrique avec une prise multiple ou une rallonge. Ceux-ci ne garantissent pas la sécurité de l'équipement.

Seulement les personnes dûment qualifiées et compétentes doivent faire des interventions techniques et des réparations sur l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages résultant des réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées

L'installation et les réparations doivent être réalisées selon les normes de sécurité nationales et locales en force.

Nettoyer la machine régulièrement. Faire l'entretien technique de la machine régulièrement.

Risque de brûlures! Il y a des parties de la machines qui sont très chaudes. Les liquides et vapeur produits sont aussi à hautes températures.

NOTE: dans le cas où la machine soit installée dans les endroits où peuvent arriver des températures négatives (possibilité de congélation), ne pas débrancher la machine pendant les périodes où les températures sont négatives.

1.2. But d'utilisation

Les machines à café espresso permetent de préparer du café espresso et d'autres boissons chaudes. Les machines à café espresso sont destinées à l'usage comercial. Ne pas utiliser les machines au-dehors. Le fabricant ne conseille pas d'autre utilisation de l'appareil tandis que ça peut être une source de danger.

1.3. Devoirs de l'utilisateur

Cet équipement peut être utilisé par des personnes qui ont reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en sécurité de l'appareil et qui sont capables de comprendre les risques encourus. Y compris sont aussi des enfants avec plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes avec manque d'expérience et de connaissances, sauf s'ils peuvent bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne devraient pas jouer avec la machine.
L'entretien et nettoyage ne doivent pas être faits par les enfants, sans surveillance.

1.4. Recyclage

Traitement des matériaux d'emballage: avant d'utiliser l'équipement pour la première fois, retirer la protection en plastique de l'acier inoxydable. Recycler l'emballage de transport de tous les matériaux de protection.

⚠ **S'assurer de l'élimination en sécurité de tous les emballages en plastique. Garder l'emballage en plastique hors de la portée des enfants. Danger d'étouffement!**

S'il vous plaît, ne pas jeter n'importe quelle partie de l'équipement comme les déchets non triés. Mettez-le dans le recyclage / collecte des centres ou contactez votre revendeur.

1.5. Production de bruit

Niveau de pression acoustique pondéré A - 83,6 dB, incertitude 2 dB.

2. Contenu

COMPASS II	COMPASS III
1 machine à café espresso	1 machine à café espresso
1 tuyau d'alimentation d'eau 80 cm	1 tuyau d'alimentation d'eau 80 cm
1 tuyau d'égout	1 tuyau d'égout
1 coude plastique	1 coude plastique
2 porte-filtre deux tasses	3 porte-filtre deux tasses
1 porte-filtre une tasse	1 porte-filtre une tasse
1 filtre aveugle	1 filtre aveugle
1 brosse	1 brosse
1 manuel d'instructions	1 manuel d'instructions

3. Description

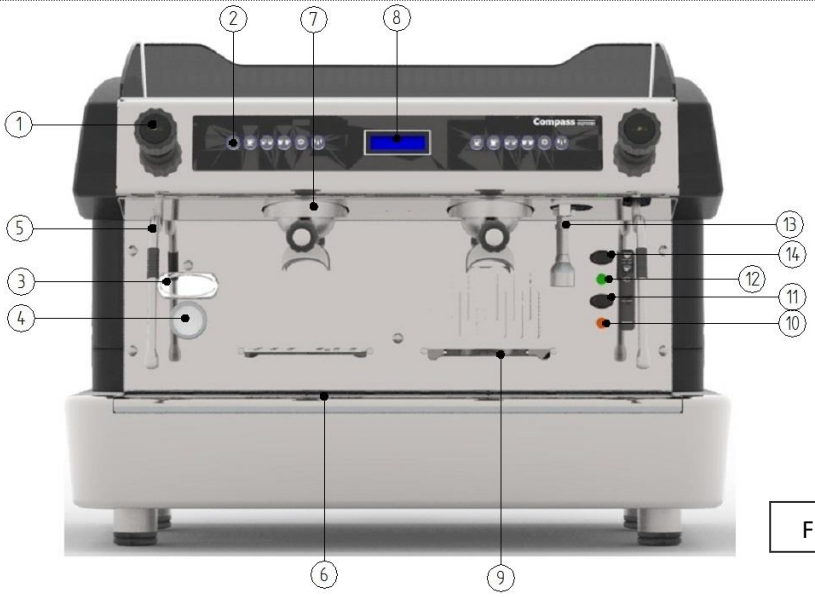
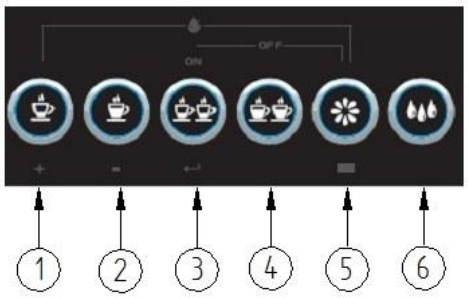


Fig. 1

1. Bouton du robinet vapeur;
2. Clavier de groupe
3. Contrôle de la température des groupes;
4. Manómetre de pression de la pompe ;
5. Tuyau vapeur;
6. Grille amobible et bac inférieur;
7. Groupe;
8. Écran de contrôle;
9. Grille pour les tasses;
10. Indicateur orange de rechauffement de la chaudière eau/vapeur;
11. Interruteur géral I/O ON/OFF;
12. Indicateur de remplissage d'eau;
13. Tuyau de l'eau;
14. Interrupteur chauffe-tasses.

3.1. Le clavier



Clé	Fonction
Tecla 1	Cé de production – 1 café court (+)
Tecla 2	Clé de production – 1 café long (-)
Tecla 3	Clé de production – 2 cafés courts (ENTER)
Tecla 4	Clé de production – 2 cafés longs
Tecla 5	Clé continu / programmation (MENU)
Tecla 6	Clé de production d'une portion de thé

3.2. L'écran

L'écran de la Compass est un écran LCD avec deux lignes à 16 caractères.

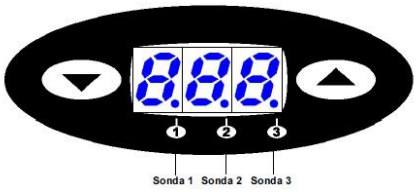
Où:

xxx = température de la chaudière eau / vapeur ;
zzz = température de la chaudière café ;
hh = heures (0-23) ;
mm = minutes ;
yyyyyyy = ligne pour publicité (16 caractères).

3.3. Les écrans PID

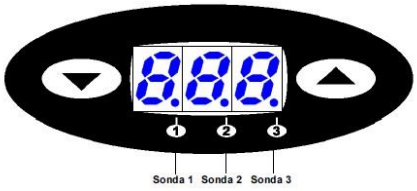
Les écrans à dimensions réduites qui sont sur le paneau frontal de la machine contrôlent la température des groupes et de la chaudière pour café.

3.1.1. COMPASS 2



- Sonde 1 – température GROUPE 1 (GAUCHE);
- Sonde 2 – température GROUPE 2 (DROITE.);

3.1.2. COMPASS 3



- Sonde 1 – température GROUPE 1 (GAUCHE);
- Sonde 2 – température GROUPE 2 (CENTRE);
- Sonde 3 – température GROUPE 3 (DROITE);

3.4. Caracteristiques techniques

4. Les principales caractéristiques techniques (alimentation électrique) sont inscrites dans la plaque de caractéristiques qui est sur la machine.

3.5. Connexions nécessaires

⚠ **La Compass ne peut fonctionner qu'avec connection au réseau. NE JAMAIS utiliser cet équipement avec des "jerrycans" ou d'autres réservoirs d'eau qui ne garantissent pas au moins 1 bar de pression.**

1 Robinet pour l'allimentation d'eau, adapté avec un écrou 3/8 (connection au tuyau d'allimentation d'eau;
1 Réseau d'égout compatible avec un tuyau de vidange à 16/17 mm diamètre, au minimum;
1 Circuit électrique avec terre et alimentation avec protection de 30mA et un disjoncteur avec un espace de 3 mm entre les contacts.

4. Instalation et réglages élémentaires

4.1. Lieu d'utilisation

⚠ **Choisir un endroit sec où la machine ne peut pas entrer en contact direct avec de l'eau. Ne jamais diriger des jets d'eau à l'équipement.**

⚠ **Placer la machine sur une surface stable et plane.**

⚠ **Pour une installation correcte, la surface sur laquelle sera installée la machine, doit être au moins 800 mm du sol.**

⚠ **Gardez la machine loin des matériaux inflammables ou déformables par l'action de la chaleur. Si ce n'est pas possible, isoler l'espace autour de la plaque avec un matériau d'isolation ininflammable et résistant à la chaleur.**

⚠ **Lorsque vous installez une machine à café, installez un adoucisseur / un système de filtration de l'eau.**

ⓘ ***Laisser d'espace suffisante pour l'adoucisseur et pour le moulin à café.***

ⓘ ***Pour le fonctionnement correte de la machine, la température de l'environment devra être entre 15ºC et 25ºC.***

4.2. Déballage

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, rétirer tout matériel d'emballage et de protection. Vérifier l'intégrité de l'équipement. Disposer de tout matériel de protection et d'emballage de la machine, en sécurité, tandis qu'ils sont de sources potentielles de danger.
Nettoyer l'extérieur de l'équipement avec un chiffon humide.

4.3. Connexion au réseau d'éau

Pour faire l'installation, suivre les étapes suivantes:

1. Placer la machine de façon stable sur le comptoir, préferablement déjà à sa place définitive. Ensuite, desserer le tuyau d'alimentation d'eau, qui est déjà assemblé à la machine;
2. Placer l'adoucissuer / système de filtration d'eau dans un endroit convenable et effetuer la connexion au réseau d'eau.
3. Faire la connexion de l'adoucissuer / système de filtration d'eau à la machine. Cette connexion doit être faite par moyen du tuyau d'alimentation d'eau, qui est déjà assemblé a la machine;
4. Desserer le câble d'alimentation électrique et connecter le câble au réseau électrique.

4.4. Installation électrique

⚠ **IMPORTANT: LA CONNECTION TERRE EST OBLIGATOIRE! Toujours connecter la machine à un circuit électrique avec liaison terre!**

⚠ **Vérifier si les données inscrites sur la plaque de caractéristiques de la machine correspondent à la tension et à la fréquence du réseau.**

⚠ **Le tableau électrique doit avoir une protection de 30 mA et un disjoncteur avec 3 mm de séparation entre les contacts.**

⚠ **Brancher la machine à une installation fixe. Ne jamais brancher la machine à des prises de courant multiples ou rallonges.**

⚠ **Respecter les règles en vigueur dans le pays dans lequel vous vous trouvez.**

ⓘ ***Au fond de la machine il y a un terminal marque avec le symbole ⏚ qui permet la connexion équipotentielle entre différentes machines.***

5. Instructions de fonctionnement

⚠ **Ne jamais opérér la machine avec les mains mouillées!**

⚠ **Risque de brûlures! Les liquides et les vapeurs sont très chauds! Ne pas toucher les groupes ou les parties métalliques des porte-filtre avec les mains, car ils sont très chauds!**

⚠ **Ne pas mettre les mains ou la face par-dessus des tuyaux de vapeur!**

5.1. Comment commencer?

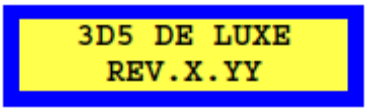
METTRE EN MARCHE / ARRETER LA MACHINE

⚠ **Connecter la machine au réseau d'eau avant de la mettre en marche (interrupteur ON/OFF)!**

ⓘ ***Pour le premier remplissement d'eau, le chauffement commence seulement APRÈS que l'eau atteint les sondes de niveau, de façon à proteger la résistance.***

ⓘ ***Dans toutes les autres situations, le chauffement est toujours en marche, sauf si la sonde du minimum est découverte: dans ce cas là, le chauffement est immediatement bloqué.***

1. Ouvrir le robinet d'eau du réseau pour remplir la machine.
2. Taper l'intérrupteur geral, qui se trouve sur le paneau frontal, vers la droite.
3. L'écran montre immédiatement la version du software installé.

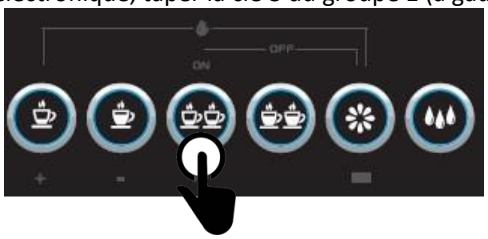


4. Ensuite, l'écran passe à OFF.

ⓘ ***Toutes les sorties sont désactivées;***

ⓘ ***Toutes les fonctions sont désactivées, à l'exception de celles du niveau technique et de programmation.***

5. Pour brancher la plaque electronique, taper la clé 3 du groupe 1 (à gauche).



L'écran montre:

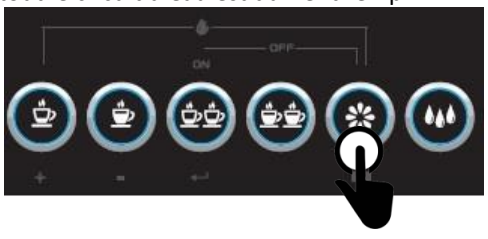
À l'état ON, toutes les clés s'allument.
L'indicateur de la pompe (vert) s'allume, pour indiquer que la machine est démarré automatiquement le remplissage de la chaudière d'eau/vapeur et de la chaudière du café. Quand l'indicateur s'éteint, l'indicateur orange s'allume pour indiquer que l'échauffement de l'eau de la chaudière de l'eau/vapeur est commencé.

ⓘ ***La chaudière de l'eau/vapeur prends environ 15 / 20 minutes à atteindre la a température de fonctionnement, 122°C, pré-défini par l'usine.***

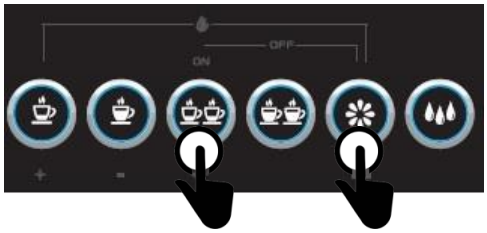
ⓘ ***La chaudière du café prends environ 2 minutes à atteindre la a température de fonctionnement, 92°C, pré-défini par l'usine.***

ⓘ ***Les groupes prennent environ 12 minutes à atteindre la a température de fonctionnement, 92°C, pré-défini par l'usine.***

Tapez la clé 5 de chaque groupe pour faire sortir de l'eau. Lorsque de l'eau sorte, arretez le groupe. Cette opération garantie que tout le circuit d'eau est dûment rempli.

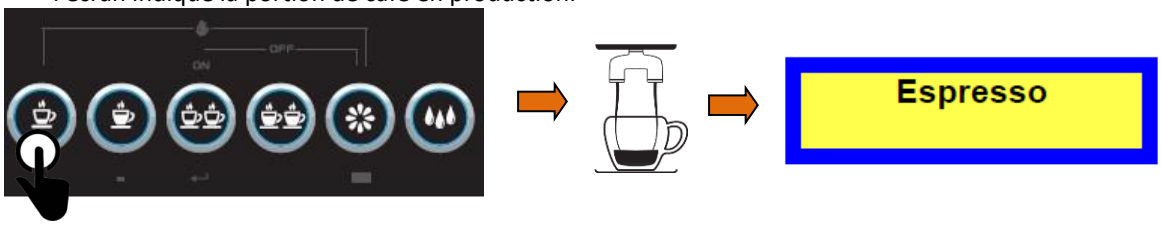


6. Pour désactiver la plaque électronique, tapez la clé 5 et ensuite tapez la clé 3 du premier groupe (celui plus à gauche).



5.2. Faire du café

1. Remplir les porte-filtres avec la portion correcte de café moulu (entre 6.5 à 7 g de café moulu pour 1 tasse de café espresso).
2. Pressez le café moulu dans le porte-filtre de façon homogène.
3. Mettre le porte-filtre dans le groupe de la machine et tourner-le vers la droite jusqu'à il est fixe. Le porte-filtre est placé correctement lorsqu'il est dans une position fixe.
4. Placer le verre/tasse (ou deux, selon le porte-filtre utilisé) par dessous de chaque sortie de café du porte-filtre.
5. Avec la machine en état ON, taper la clé de café correspondant à la portion souhaité. L'erogation du café commence. La clé sélectionnée reste allumée pendant le temps de production de la boisson et l'écran indique la portion de café en production.

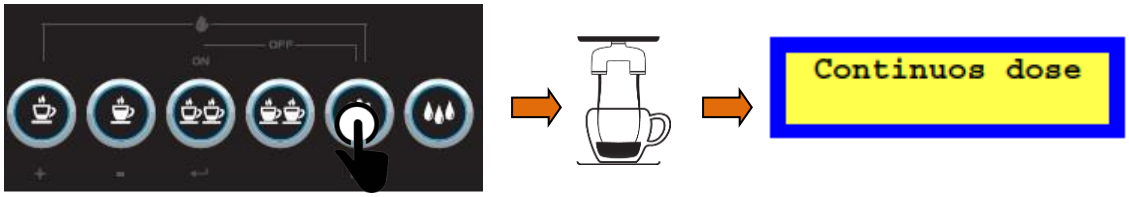


6. Pour arreter la production de café avant la quantité programmée, taper une clé quelconque du groupe en travail. Cette opération desactive la electrovalve et la pompe d'imédiat.

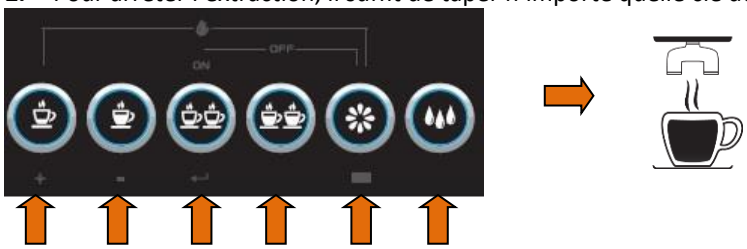
5.3. Faire du café en continu

1. Taper la clé 5 (continu) du clavier du groupe à operer. En tappant la clé, nous commençons l'extraction de café. La clé activée reste allumée pendant l'extraction de café.

ⓘ ***IMPORTANT: 5 seconds après taper la clé 5, le groupe commence l'extration de café en continu.***



2. Pour arrêter l'extraction, il suffit de taper n'importe quelle clé du groupe en opération.

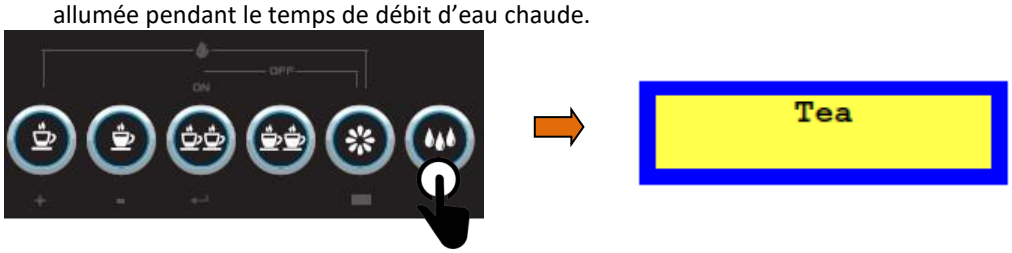


ⓘ ***Si le groupe n'est pas arrêté manuelment, la production de café en continu s'arrête seulement quand la quantité máxime de café est atteint. Cette quantité est controllée par les comptoirs volumétriques. Lorsque les comptoirs atteignent 6000 impulsions, ils arrêtent le groupe (Time-Out de production).***

5.4. Extraire de l'eau chaude

ⓘ ***Il est possible de programmer plusireurs doses d'eau chaude autant que le número de groupes de la machine.***

1. Taper la clé 6 du groupe choisi pour activer la production d'eau chaude. La clé de l'eau reste allumée pendant le temps de débit d'eau chaude.



2. Quand la durée pré-definie de débit d'eau chaude est atteinte, la production d'eau chaude s'arrête automatiquement.
3. Pour arrêter la production d'eau chaude avant d'obtenir la quantité programmée, taper n'importe quelle clé du groupe en fonctionnement.

5.5. Extraire de la vapeur

⚠ **Risque de brûllures! La vapeur est très chaude. Ne pas mettre les mains ou le visage par-dessus des tuyaux de vapeur!**

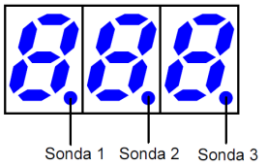
ⓘ ***La machine a 2 robinets de vapeur qui permettent de préparer des boissons chaudes.***
ⓘ ***Avant et après chaque utilisation du tuyau de vapeur, il faut ouvrir le robinet pendant 2-3 seconds pour éliminer des résidus.***
ⓘ ***Nettoyer le tuyau avec un chiffon humide après chaque utilisation.***

Pour extraire de la vapeur, il faut que la chaudière de l'eau / vapeur atteigne la température de fonctionnement (ca. 122ºC).

1. Pour commencer à produire vapeur, il suffit d'ouvrir le robinet.
2. Pour arrêter la production de vapeur, il suffit de fermer le même robinet.

5.6. Regulation de la température du Termopid 3 TEMP

ⓘ ***Les 3 températures mesurées par ce Termopid sont visibles sur l'écran, à chaques 3 seconds. Sa distinction est effectuée par des points au dessous des chifres qui apparaisent sur l'écran et qui signalent quelle sonde est en fase de lecture (point 3.3).***
ⓘ ***Pendand la phase d'echauffement le point clignote. Quand la témpérature programmée est atteinte, le point restent allumé.***
ⓘ ***La témpérature peut être définie entre les 85ºC et les 99ºC, avec des intervales de 1ºC.***



Pour programmer ou visualiser les témpératures il faut suivre les étapes suivantes:

1. Avec le termopid branché, taper en même temps les clés et ;
2. Utilisez la clé pour changer parmis les points "t1", "t2" et "t3". Pour regarder ou programmer la témpérature, taper la clé et la sonde de température souhaitée apparaît sur l'écran. Utiliser les clés et pour changer les valeurs montrées. Proceder da mesma maneira para as outras temperaturas.
3. Afin d'enregistrer les paramètres, attendez 3 secondes après avoir défini la valeur. Le paramètre est enregistré automatiquement.

5.7. Activer/désactiver Fonction ECO (économie d'énergie)

ⓘ ***Cette fonction permet à la chaudière à vapeur de tomber la température jusqu'à 80ºC, en permettant une réduction de la consommation d'énergie pendant les périodes plus longs de repos de la machine à café.***

Activer Fonction ECO

Avec la Machine en marche (ON) pousser les clés 5 et 3 du groupe 2. L'écran affiche le mot ECO, au lieu où normalement est affichée la température de la chaudière vapeur.

Désactiver Fonction ECO

Pour désactiver la fonction ECO, pousser les clés 5 et 3 du groupe 2. L'écran affiche la température de la chaudière vapeur au lieu où était le mot ECO.

6. Nettoyage

⚠ **Ne jamais utiliser des jets d'eau pour nettoyer l'équipement. Ne pas verser de l'eau dessus ou dedans la machine ou sur quelqu'un de ses composants.**

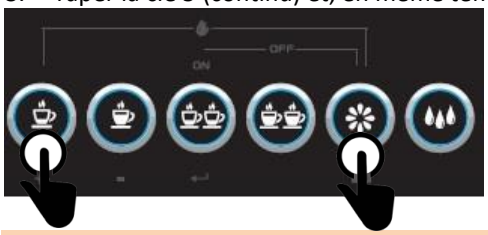
⚠ **Pour eviter le danger de brûllures, laisser la machine refroidir avant d'efectuer un opération de nettoyage quelconque.**

ⓘ ***Il est possible d'effetuer le nettoyage de plusiers groupes en même temps.***

6.1. Nettoyage des groupes

Le cycle de nettoyage permet le nettoyage des groupes de café. Voici les instructions:

1. Placer le filtre aveugle dans le porte-filtre et mettre dedans l'équivalent d'une cuillère à dessert de détergent spécifique pour machines à café.
2. Placer le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.
3. Taper la clé 5 (continu) et, en même temps, taper la clé 1.



ⓘ ***Pendant le programme de nettoyage les clés tapées restent allumées. A la fin des cycles de nettoyage, le système retourne automatiquement à la position ON. Si n'importe quelle clé du groupe est poussée pendant ce programme, le cycle de nettoyge est interrompu et toutes les clés s'allument.***

ⓘ ***Le cycle de nettoyage est composé par 5 cycles ON et OFF,à la fin desquels la machine s'arrête automatiquement.***

4. Retirer les porte-filtres des groupes et taper la clé 5 (continu) pendant quelques seconds pour avoir de l'eau propre à sortir des groupes. Cette opération garantit qu'il n'y a pas de résides de detergente dans les groupes.

6.2. Nettoyage des filtres et des porte-filtres

Rincer les filtres et porte-filtre dans l'eau chaude avec un détergent spécifique, pour dissoudre les dépôts graisseux de café.

6.3. Nettoyage des grilles et des panneaux

Retirer les grilles en plastique du tableau supérieur et passez un chiffon humide.
Retirer la grille du tableau inférieur qui est au dessous des groupes. Rincer le tableau et les grilles avec de l'eau et un peu de détergent.

6.4. Nettoyage de la boîte d'égout

Après enlever le tableau qui est par dessou des groupes, il est possible d'accéder à la boîte d'égout de la machine. Nettoyer le trou de vidange avec un pinceau de tout résidu qui pourrait obstruer le drain.

6.5. Nettoyage des panneaux de la machine

Nettoyer avec un chiffon ou une éponge les guides et les joints des porte-filtre et groupes.
Nettoyez les robinets et les tuyaux de la vapeur pour éviter l'accumulation et l'incrustation des résidus.
Passer un chiffon humide sur le tableau de chauffe-tasses.
Essuyer le corps de la machine avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou des solvants.

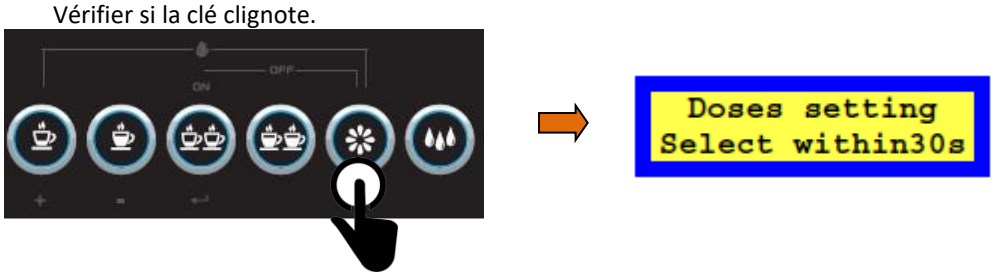
7. Programmation et lectures

ⓘ ***NOTE: pendant la programmation d'un groupe, tous les autres, et aussi la production d'eau et vapeur, restent inopérants.***

7.1. Programmation des portions de Café

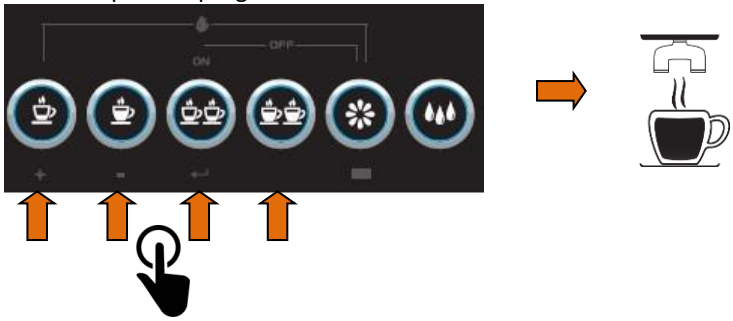
Il est possible d'enrégistrer le volume concernant chaque portion. Suivre la procédure suivante:

4. À l'état ON taper la clé 5 du groupe 1 (celui à gauche) et la maintenir tapée plus de 5 seconds. Vérifier si la clé clignote.



5. Dans les 30 secondes suivantes, appuyez sur la clé que vous voulez programmer, en choisissant parmi les 4 clés, pour exemple la clé 1. En appuyant sur la clé, la production de la boisson commence. La 5 clé et la clé selectionnée restent allumées pendant la phase de programmation.

6. Quand le volume de café envisagé est atteint, taper n'importe quelle clé de café du même groupe, pour arrêter la sortie de café et enregistrer la portion. Cette valeur - des impulsions du compteur volumétrique sont enrégistrés dans la mémoire de la plaque électronique. En même temps, la clé de la portion programmée s'éteint et tous les autres clés s'allument.



ⓘ ***Pour continuer la programmation des autres portions de café, répétez les points 2 et 3 (si le délai de 30 secondes pour programmation n'est pas dépassé).***
ⓘ ***Si les 30 seconds sont dépassés, - TIME-OUT de programmation, répéter tous les étapes 1, 2 et 3 déscrites.***
ⓘ ***Les LEDS des portions "déjà programmées" restent éteints pendant le temps que la machine est en mode de programmation. Cependant, cela n'empêche pas qu'une nouvelle programmation soit***

faite pour ces clés. (ce n'est pas la question une opération ON/OFF est faite à la plaque électronique après la programmation)

ⓘ ***<u>IMPORTANT:</u> la programmation du group 1 est toujours partagée par les autres groupes. Cependant, ceci n'empêche pas une programmation différente pour des autres groupes en répétant l'opération décrit dans les pas 1, 2 et 3.***

7.1.1. <u>Si une des clés des portions de Café ne s'allume pas…</u>

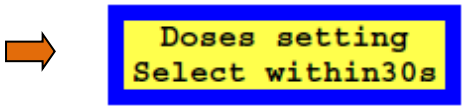
Si après la programmation, la portion de café n'est pas produite, il est possible que, par hasard, la plaque n'ait pas reçu les impulses du comptoir volumétrique. Vérifier:

9. Si le comptoir est connecté correctament;
10. Si le comptoir n'est pas conecté à un autre groupe;
11. Si le circuit d'eau de la machine fonctionne.

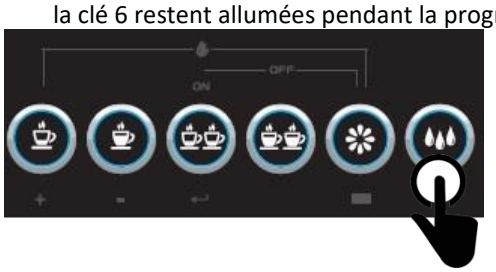
7.2. Programmation des portions d'eau

Il est possible d'enrégister et de changer la quantité de la portion d'eau (controllée par un témporisateur) en suivant les étapes:

1. À l'état ON, taper la clé 5 du groupe 1 (à la gauche) et la mantenir tapée pendant plus de 5 seconds. Vérifier si la clé clignote.



2. Dans les 30 secondes suivantes, appuyez sur la clé 6 qui se rapporte aux portions d'eau. La clé 5 et la clé 6 restent allumées pendant la programmation.



3. Quand la quantité d'eau est atteint, taper la clé 6 pour arrêter la sortie de'eau chaude. Ainsi, le temps pendant lequel de l'eau sort pour obtenir une portion est enrégistré.

ⓘ ***Pour continuer la programmation des autres portions d'eau, répétez les points 2 et 3***

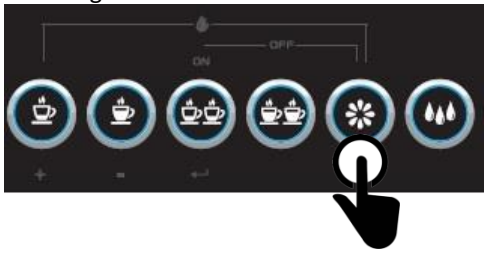
ⓘ ***Si les 30 seconds sont dépassés, - TIME-OUT de programmation, répéter tous les étapes 1, 2 et 3 déscrites.***

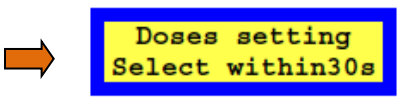
ⓘ ***<u>IMPORTANT:</u> la programmation de la portion d'eau du group 1 est toujours N'est PAS partagée par les autres groupes.***

ⓘ ***Les clés des portions déjà programmées restent éteintes pendant le reste de la programmation. Cependant, ceci n'êmpeche pas leur re-programmation.***

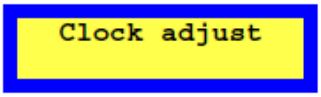
7.3. Programmation de l'orloge

À l'état ON taper la clé 5 du groupe 1 (à la gauche), et la mantenir tapée pendant 10 seconds. Vérifier si la clé clignote. L'écran montre:

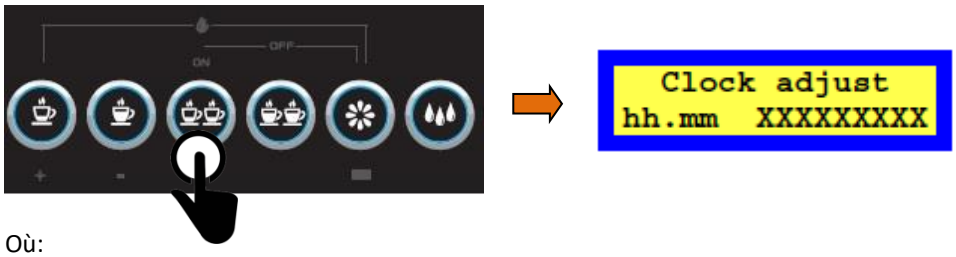




Quand apparaît DOSES SETTING sur l'écran, maintenir tapée la clé 5 et aller à CLOCK ADJUST.



4. Taper la clé 3 pour confirmer et l'écran montre:



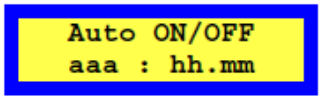
Où:

hh = heures (0...23);
mm = minutes;
XXXXXXXXX = jours de la semaine.

5. Pour changer les paramêtres, utiliser les clés 1 (+) et 2 (-), et confirmer avec la clé 5
6. Taper la clé 5 **pour aller** à la configuration Auto-Power.

7.3.1. ON/OFF AUTOMATIQUE (BRANCHER/DÉBRANCHER AUTOMATIQUEMENT)

Cette option permet de choisir une heure pour brancher et débrancher la machine. Il est aussi possible de definir un jour de repôs hebdomadaire.
L'écran mostra:



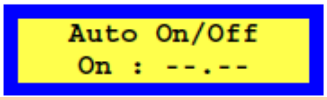
La programmation suit l'ordre suivant:

- Heur de brancher (aaa = On);
- Minute de brancher (aaa = On);
- Heur de débrancher (aaa = Off);
- Minute de débrancher (aaa = Off);
- Jour de repos.

Si vous voulez modifier les paramêtres, il faut utiliser la clé 1 (+) et la clé 2 (-), et confirmer avec la clé 5.
Pour aller à una utre paramêtre, taper la clé 5.

ⓘ ***Il est possible de programmer une heure de brancher et débrancher différente pour chaque jour de la semaine.***

Si vous ne voulez pas le brancher / débrancher automatique, l'écran doit montrer:



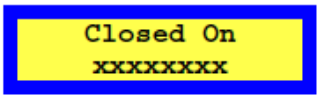
ⓘ ***Si cette option n'est pas activée, les fonctions de brancher/débrancher la machine chaque jour et aussi le jour de repos seront igalément désactivées.***

ⓘ ***Il faudra brancher et débrancher la machine manuelemente.***

Taper la clé 5 pour aller au paramêtre suivant.

7.3.2. JOUR DE REPOS

Il est possible de definir un jour de repos hebdomadaire, dans lequel l'électronique ne considere pas la programmation de brancher/débrancher automatiquement. Pour mettre la machine en marche ce jour, il faut le faire manualement.
Le débrancher reste activé au long du jour de repos. L'écran montre:

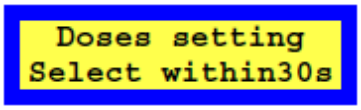


Avec la clé 1 (+) ou la clé 2 (-) apparaît la selection du jour (XXXXXXX). Taper la clé 5 pour aller au paramêtre suivant.

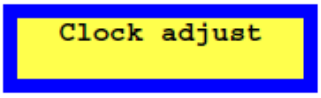
ⓘ ***Si vous ne voulez pas cjoisir un jour, sellectionnéz "----------".***
ⓘ ***Il est seulement possible de choisir un jour de repos.***

7.4. Lectures de Consummations, Litres et Maintenance

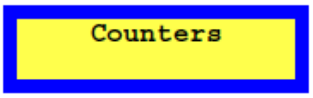
À l'état ON taper la clé 5 du groupe 1 (à la gauche), et la maintenir tapée pendant 10 seconds. Vérifier si la clé clignote. L'écran montre:



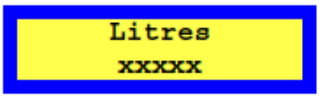
Quand l'écran montre DOSES SETTING, maintenir la clé 5 tapée pour aller au paramêtre CLOCK ADJUST.



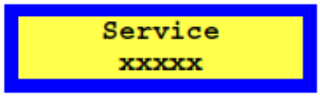
Tapez la clé 5 pour aller à la lecture des comptoirs.



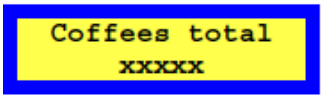
Taper la clé 3 pour avoir la quantité de litres processés jusqu'à présent.



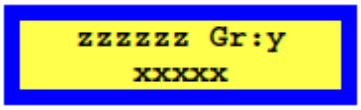
Taper la clé 5 pour voir le nr de cycles réalisés jusqu'à présent.



Taper la clé 5 à nouveau pour voir le total de cafés faits jusqu'à présent.



Taper la clé 5 à nouveau pour avoir access au total de cafés par groupe et par chaque clé.



Où:

- **Y** – identifie le groupe;
- **zzzzzz** – type de café / eau;
- **xxxxx** – nr. de cafés / nr de portions d'eau.

8. Entretien

⚠ **Toutes des opérations d'entretien ou réparation de la machine doivent être effectuées par des techniciens dûment autorisés par le fabricant.**
⚠ **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel spécialisé et dûment autorisé par le fabricant.**

ⓘ ***Pour accéder à l'intérieur de la machine il faut enlever les panneaux latérales, le paneau inférieur ou le panneau supérieur, selon l'opération qu'il faut faire.***

1. Seguridad y uso adecuados

1.1. Instrucciones de seguridad

El equipo fiamma es seguro y cumple los requisitos Europeos de seguridad en vigor. Sin embargo, el uso indebido puede causar accidentes personales y daños materiales. Para garantizar el correcto funcionamiento y utilización segura, lea este manual antes de poner en marcha el equipo. Este manual contiene instrucciones importantes sobre la instalación, seguridad, utilización y precauciones a tener con el equipo. Guarde este manual para consulta futura. Entregue el manual juntamente con el equipo a un eventual nuevo propietario. Asegúrese de que los contenidos de este manual se transmiten al usuario final del equipo.
El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por daños causados por el uso inapropiado o incorrecto. Tenga en cuenta que las instrucciones del manual no sustituyen los datos técnicos que figuran en la placa de características que está fijada a la máquina.

¡Lea detenidamente las instrucciones de seguridad siguientes!

Antes de utilizar la máquina verifique si hay daños visibles en el exterior. No utilizar nunca un equipo dañado.

A fin de evitar daños en la máquina, compruebe que los datos indicados en la placa de características corresponden a la tensión y frecuencia de la alimentación eléctrica.

El aparato debe ser instalado en lugares en que su utilización y mantenimiento sean hechos solamente por personal calificado y experimentado.

Enchufe la máquina a una toma de corriente provista de toma a tierra. La seguridad eléctrica del equipo solo se garantiza si la toma a tierra está debidamente instalada.

No enchufar la máquina a la red eléctrica mediante una toma múltiple o un prolongador. Estos no garantizan la seguridad del equipo.

Solo personal calificado y competente puede ejecutar la instalación o reparación de la máquina. El fabricante no contesta por daños causados por reparaciones u otras intervenciones efectuadas por personas no calificadas.

La instalación y reparación deben cumplir rigurosamente la legislación nacional y local en vigor.

Limpiar el equipo regularmente. Efectuar el mantenimiento periódico.

¡Peligro de quemaduras! Algunos componentes del equipo así como los líquidos y vapores liberados están muy calientes.

NOTA: En el caso de que la máquina esté en un lugar donde puedan producirse temperaturas negativas (posibilidad de congelación), no apague la máquina durante los períodos en los que la temperatura es negativa.

1.2. Finalidad de uso

Las máquinas de café espresso se pueden usar para preparar café espresso u otras bebidas calientes. Las máquinas de café espresso son destinadas al uso exclusivamente comercial. No utilice la máquina en exteriores. El fabricante desaconseja cualquier otro tipo de uso ya que podría ser peligroso.

1.3. Necesidades de los usuarios

Pueden utilizar este equipo, personas que hayan recibido formación previa sobre el uso seguro del aparato y que comprenden los riegos existentes, incluso niños mayores de 8 años, y personas que tengan disminuidas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no dispongan de la experiencia y los conocimientos suficientes, salvo que sea bajo supervisión o instrucciones previas sobre el uso del aparato. Asegure que niños no juegan con el equipo. Los niños no deben ejecutar actividades de mantenimiento y limpieza sin supervisión.

1.4. Reciclamiento

Tratamiento del material del embalaje: Antes de utilizar la máquina por primera vez, quitar los plásticos de protección del acero inoxidable. Recicle el envase de transporte y todos los materiales de protección.

⚠ **Asegurar la eliminación segura de todos los envases plásticos. Mantener los niños alejados de los envases plásticos. Peligro de asfixia!**

Eliminación del equipo: No desechar cualquier de los componentes del equipo en el contenedor de desechos domésticos; entrégueselos en un centro de recogida selectiva/ reciclaje, o póngase en contacto con el fabricante para informaciones adicionales.

1.5. Emisión de ruido

Nivel de presión acústica ponderada A - 83,6 dB, incertidumbre 2 dB.

2. Contenido

COMPASS II	COMPASS III
1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso
1 tubo de alimentación de agua 80 cm	1 tubo de alimentación de agua 80 cm
1 tubo de desagüe	1 tubo de desagüe
1 rodilla plástica	1 rodilla plástica
2 portafiltros dobles	3 portafiltros dobles
1 portafiltro simple	1 portafiltro simple
1 filtro ciego	1 filtro ciego
1 cepillo	1 cepillo
1 manual de instrucciones	1 manual de instrucciones

3. Descripción

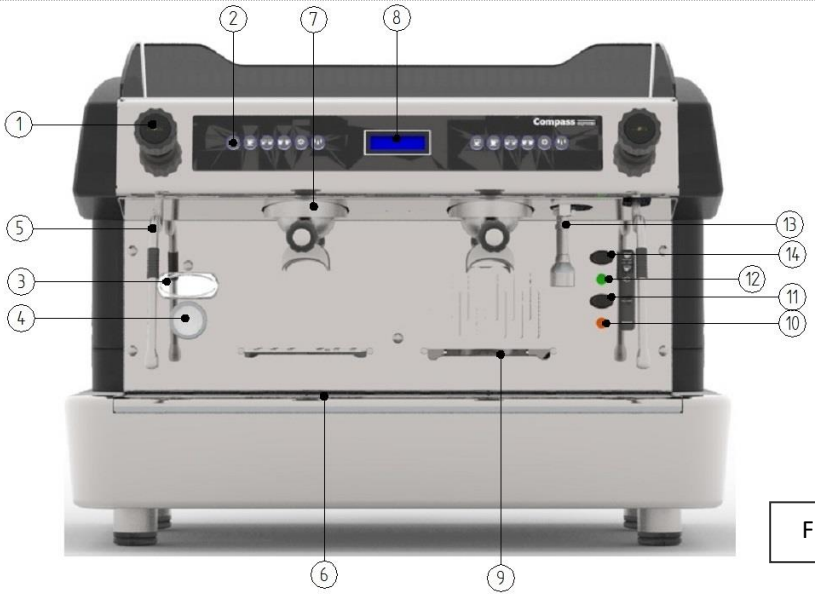
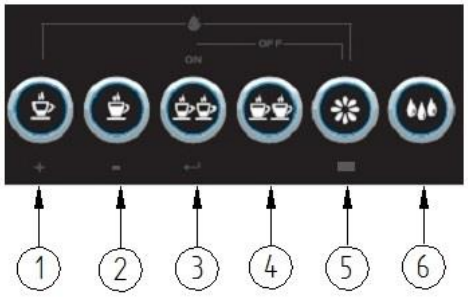


Fig. 1

1. Mando grifo de vapor;
2. Botonera del grupo;
3. Control de temperatura de los grupos
4. Manómetro de presión de la bomba;
5. Lanza de vapor;
6. Rejilla extraíble y bandeja inferior;
7. Grupo;
8. Pantalla de control;
9. Rejilla tazas;
10. Indicador luminoso de la resistencia de la caldera agua/vapor;
11. Interruptor general ON/OFF;
12. Indicador luminoso de la bomba de agua;
13. Lanza de agua;
14. Interruptor calienta tazas.

3.1. Botonera



Botón	Función
Botón 1	Botón de erogación café corto (+)
Botón 2	Botón erogación café largo (-)
Botón 3	Botón erogación 2 cafés cortos (ENTER)
Botón 4	Botón erogación 2 cafés largos
Botón 5	Botón continuo / Programación (MENU)
Botón 6	Botón de producción de té

3.2. Pantalla

La pantalla de la Compass es un LCD con 2 lineas de 16 caracteres.

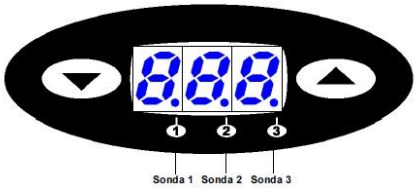
Dónde:

xxx = temperatura de la caldera agua / vapor;
zzz = temperatura de la caldera café;
hh = horas (0-23);
mm = minutos;
yyyyyyy = linea de publicidad (16 caracteres).

3.3. Pantallas PID

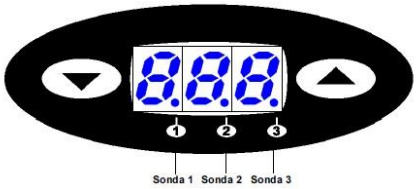
Las pantallas más pequeñas en el panel frontal de la máquina controlan la temperatura de los grupos y de la caldera de café.

COMPASS 2



- Sonda 1 – temperatura GRUPO 1 (ESQ.);
- Sonda 2 – temperatura GRUPO 2 (DIR.);
- Sonda 3 – temperatura CALDEIRA CAFÉ.

COMPASS 3



PID 3 TEMP:

- Sonda 1 - temperatura GRUPO 1 (ESQ.);
- Sonda 2 - temperatura GRUPO 2 (CENTRO);
- Sonda 3 - temperatura GRUPO 3 (DIR.).

3.4. Características técnicas

ⓘ ***Las principales características técnicas (alimentación eléctrica) están grabadas en la placa de características fija en la máquina.***

3.5. Conexiones necesarias

⚠ **La Compass solo puede funcionar con presión de la red hidráulica. NUNCA usar este equipo con bidones u otros dispositivos de suministro de agua que no garantizan 1 bar de presión, como mínimo.**

1 Grifo de agua adaptado a una tuerca 3/8 (para conexión de la manguera de agua);
1 Cloaca compatible con un tubo de desagüe de 16/17 mm de diámetro, como mínimo;
1 Circuito eléctrico conectado a tierra con cuadro eléctrico de distribución con protección de 30mA y un disyuntor con una separación de 3 mm, como mínimo, entre contactos.

4. Instalación y ajustes básicos

4.1. Emplazamiento

⚠ **Elija un lugar seco donde el equipo no tenga contacto directo con el agua. No usar chorros de agua sobre la máquina.**
⚠ **Colocar la máquina sobre una superficie estable y nivelada.**
⚠ **Para una correcta instalación, la superficie en donde se instala la máquina tendrá que distar 800mm del suelo, como mínimo.**

⚠ **Mantener la máquina lejos de productos inflamables o deformables por el calor. En el caso de que no sea posible, aísle el espacio alrededor de la máquina con un material aislante no inflamable y resistente al calor.**

⚠ **Al instalar la máquina de café, instale, además, un suavizador/depurador de agua.**

ⓘ ***Deje suficiente espacio libre alrededor de la máquina destinado a un suavizador y un molino de café.***

ⓘ ***Para el buen funcionamiento de la máquina, la temperatura ambiente debe estar comprendida entre los 15ºC y los 25ºC.***

4.2. Desembalaje

Antes de utilizar la máquina por primera vez, quite todo el material de protección y de embalaje. Compruebe la integridad de la máquina. Elimine el material de protección y de embalaje de manera segura ya que son potenciales fuentes de peligro. Limpie el exteriro de la máquina con un paño húmedo.

4.3. Conexión a la red hidráulica

Para efectuar la instalación, siga las instrucciones:

1. Colocar la máquina en una posición estable sobre una encimera, preferiblemente en su lugar definitivo. A continuación, aflojar el tubo de entrada de agua que ya está instalado el la máquina;
2. Colocar el suavizador/depurador en un lugar adecuado y conectarlo al circuito hidráulico.
3. Conectar el suavizador/depurador de agua a la máquina mediante el tubo de entrada de agua que ya está instalado en la máquina;
4. Aflojar el cable eléctrico y conectarlo a la red eléctrica.

4.4. Instalación eléctrica

⚠ **IMPORTANTE: LA CONEXIÓN TIERRA ES OBLIGATORIA! ¡Conecte la máquina a la red eléctrica con puesta a tierra!**

⚠ **Asegure que los datos de la placa de características corresponden a los de la red de distribución eléctrica.**

⚠ **La instalación eléctrica debe tener una protección de 30 mA y un disyuntor con una separación de 3mm como mínimo, entre contactos.**

⚠ **Conecte la máquina a una instalación fija. No enchufar la máquina en tomas múltiples o prolongadores eléctricos.**

⚠ **Debe cumplir la legislación y las normas nacionales y locales en vigor.**

ⓘ ***En la parte inferior de la máquina hay un terminal para conexión equipotencial con otros aparatos, marcado con el símbolo*** ⏚.

5. Instrucciones de uso

⚠ **¡No usar nunca la máquina con las manos mojadas!**

⚠ **¡Peligro de quemaduras! ¡Los liquidos y vapores están extremadamente calientes! No tocar los grupos y las partes metálicas de los portafiltros con las manos, ya que están muy calientes!**

⚠ **¡No acercar la cara y las manos al área por encima de las lanzas de vapor!**

5.1. Puesta en marcha

ENCENDER / APAGAR LA MÁQUINA

⚠ **Conectar el agua y a continuación accionar el botón interruptor ON/OFF!**

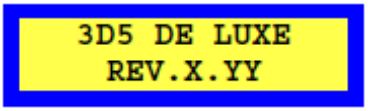
ⓘ ***En el primer llenado, el calentamiento solo empieza DESPUÉS del agua alcanzar las sondas de nivel, de modo a proteger la resistencia (el indicador luminoso verde se apaga).***

ⓘ ***En los demás casos, el calentamiento está permanentemente activo, excepto si el agua no alcanza la sonda de nivel mínimo; en este caso, el calentamiento se interrumpe de inmediato.***

1. Abrir el grifo del agua de la red para empezar el llenado de la máquina.

2. Accionar el interruptor general que está en el painel frontal, a la derecha.

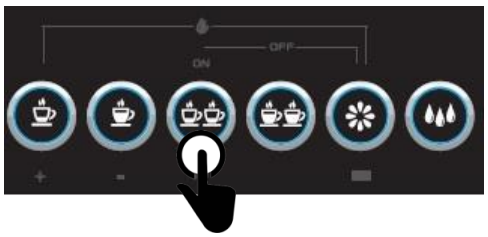
3. En la pantalla aparece, de inmediato, la versión del *software* instalado.



4. A continuación en la pantalla aparece "OFF".

ⓘ ***Todas las salidas están inactivas;***
ⓘ ***Todas las funciones están desactivadas, a excepción de las del modo Técnico y de Programación.***

5. A fin de encender la placa, pulse el botón 3 del grupo 1 (izquierdo).



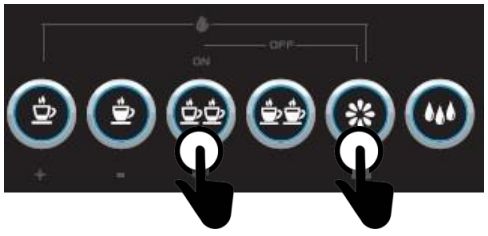
En la pantalla aparece:

En el estado "ON", todos los botones están encendidos.
El indicador de la bomba (verde) enciende, lo que indica que la máquina ha empezado, automáticamente, el llenado de la caldera de agua/vapor, así como la de café. En cuanto el indicador luminoso se apaga, el piloto naranja enciende, lo que indica que ha empezado el calentamiento de la caldera de agua/vapor.

ⓘ ***La caldera de agua/vapor tarda alrededor de 15-20 minutos a alcanzar la temperatura de servicio de 122°C, predefinidos en fábrica.***
ⓘ ***La caldera del café tarda unos 2 minutos en alcanzar la temperatura de servicio, 92°C, predefinidos en fábrica.***
ⓘ ***Los grupos tardan unos 12 minutos en alcanzar la temperatura de servicio, 92°C, preddefinidos en fábrica.***

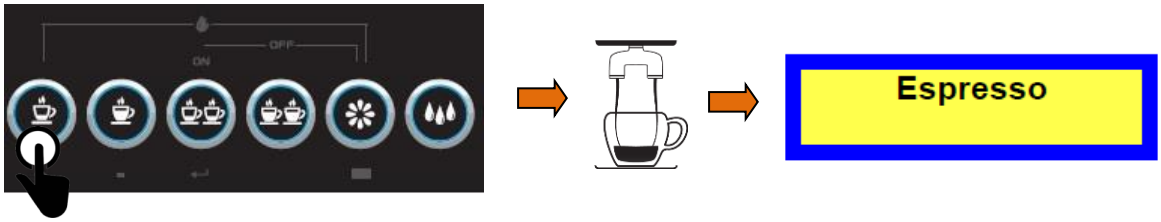
Pulse el botón 5 de cada uno de los grupos hasta empezar a salir agua, apagando en seguida. Así se garantiza que todos los circuitos hidráulicos están llenos.

6. Para apagar la placa electrónica, pulse el botón 5 y a continuación el botón 3 del grupo 1 (izquierdo).



5.2. Preparar el café

1. Llenar el portafiltro con la dosis correcta de café molido (6,5-7g de café para 1 espresso).
2. Comprima el café molido con la prensa a fin de distribuirlo uniformemente en el portafiltro.
3. Enganchar el portafiltro en las guías del grupo y girarlo a la derecha hasta quedar fijo. El portafiltro está correctamente enganchado una vez esté fijo.
4. Coloque un vaso o una taza de café (o dos, dependiendo del portafiltro) por debajo de la salida de café del portafiltro.
5. Con la máquina en el estado ON, pulse el botón de la dosis de café deseada. Empieza la erogación. El botón seleccionado permanece encendido durante la erogación y la pantalla indica la dosis en ejecución.

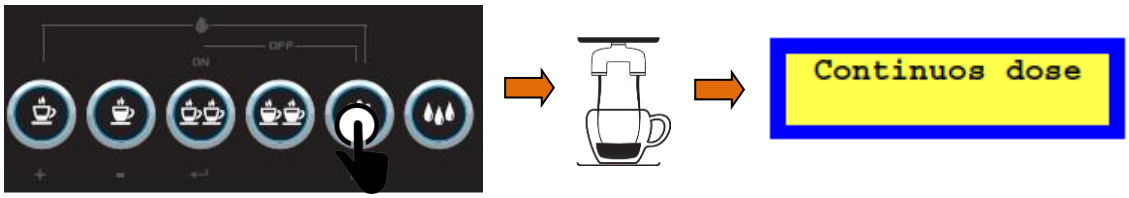


6. Para detener la erogación de café antes de alcanzar la cantidad preprogramada, pulse uno de los botones del grupo en funcionamiento. Esta operación apaga de inmediato la electroválvula y la bomba.

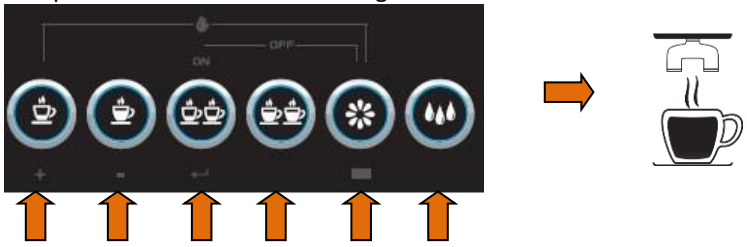
5.3. Erogación de café en continuo

1. Pulsar el botón 5 (continuo) de la botonera del grupo que se va habilitar. Al pulsar el botón, empieza la erogación de café. El botón activoqueda encendido durante la erogación.

ⓘ ***IMPORTANTE: El inicio de la erogación en el modo continuo ocurre a los 5 segundos después de pulsar el botón 5.***



2. Para detener la erogación, pulse cualquier botón de la botonera del grupo en funcionamiento. Al pulsar el botón termina la erogación.

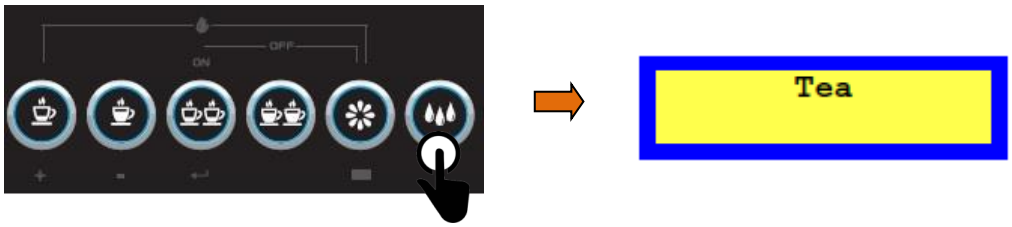


ⓘ ***En caso de que no se apague el botón manualmente, la erogación de café en modo continuo solo se detendrá al alcanzar la cantidad máxima de producto. La cantidad máxima es controlada por los contadores volumétricos. En cuanto estes alcancen los 6000 impulsos, la erogación se detén (TIME-OUT de producción).***

5.4. Erogación de agua caliente

ⓘ ***Se puede obtener un número de dosis de agua diferente, de acuerdo con el número de grupos de la máquina.***

1. Pulse el botón 6 del grupo deseado a fin de activar la erogación de agua caliente. El botón de agua se mantiene encendido mientras sale el agua caliente.



2. En cuanto se alcance el límite de tiempo preprogramado para la erogación de agua caliente, el botón se apaga automáticamente.
3. Para detener la erogación de café antes de alcanzar la cantidad preprogramada, pulse uno de los botones del grupo en servicio.

5.5. Erogación vapor

⚠ **¡Peligro de quemaduras! El vapor está muy caliente. No acercar la cara y las manos a las lanzas de vapor.**

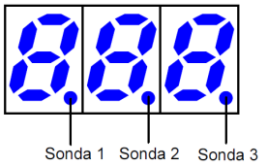
ⓘ ***La máquina tiene 2 grifos de vapor que permiten preparar y calentar bebidas.***
ⓘ ***Antes y después de utilizar la lanza de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro (2-3 segundos) en vacío a fin de eliminar eventuales residuos.***
ⓘ ***Limpiar la lanza mediante un paño húmedo al final de cada uso.***

Para la erogación del vapor, la caldera de agua/vapor debe haber alcanzado la temperatura de servicio (122ºC).

1. Para empezar la erogación de vapor, abrir el grifo correspondiente.
2. Para detener la erogación de vapor, cerrar el grifo correspondiente.

5.6. Regulación de la temperatura del Termopid 3 TEMP

ⓘ ***Con el Termopid, las temperaturas medidas son visibles en la pantalla, en ciclos de aproximadamente 3 segundos entre mediciones. De manera a distinguir las temperaturas, en la pantalla, al lado de los números hay puntos que identifican la sonda que está en lectura (capitulo 3.3).***
ⓘ ***Cuando el punto parpadea significa que la sonda correspondiente está calentándose, cuando está fijo significa que ya ha alcanzado la temperatura programada.***
ⓘ ***La temperatura se puede definir entre los 85ºC y los 99ºC, con intervalos de 1ºC.***



Para programar o visualizar las temperaturas, proceda del siguiente modo:

1. Con el Termopid activo, pulsar los botones y ;
2. Así que en la pantalla aparezca "t1", pulse el botón , de modo a recorrer los puntos "t1", "t2" y "t3". Para visualizar o programar, por ejemplo, la temperatura t1, pulsar el botón después del punto "t1" estar visible y en la pantalla aparecer la temperatura definida. El valor se puede alterar mediante los botones y Proceder de la misma manera para otras temperaturas.
3. Unos 3 segundos después de haber pulsado el botón por ultima vez, los datos son guardados y en la pantalla aparecen las temperaturas.

5.7. Activar/desactivar la función ECO (ahorra de energía)

ⓘ ***Esta función permite que la temperatura de la caldera de vapor baje hasta los 80ºC, lo que permite una reducción en el consumo de energia durante largos períodos de reposo de la máquina de café.***

Habilitar la función ECO

Com la máquina encendida (ON) pressionar las teclas 5 y 3 del grupo 2. La palabra ECO surge en lugar de la temperatura de la caldera de vapor.

Deshabilitar la función ECO

Para desabilitar la función ECO, pressionar en las teclas 5 y 3 del grupo 2. La temperatura de la caldera de vapor aparece en la pantalla en lugar de la palabra ECO.

6. Lavado

⚠ **No usar nunca chorros de agua para limpiar el equipo. No colocar agua encima o dentro de la máquina, ni de cualquier de sus componentes internos.**

⚠ **Para evitar el peligro de quemaduras, deje la máquina enfriar antes de efectuar cualquier operación de limpieza.**

ⓘ ***Se puede efectuar el lavado de varios grupos a la vez.***

6.1. Limpieza de los grupos

El ciclo de lavado permite la limpieza de los grupos de café y se debe realiza del siguiente modo:

1. Colocar el filtro ciego en el portafiltro y poner 1 cuchara de postre de detergente específico para máquinas de café.
2. Colocar el portafiltro en el grupo que se va a lavar.
3. Pulsar los botones 5 (continuo) y 1 a la vez.

ⓘ ***Durante el ciclo de lavado, los dos botones pulsados quedan encendidos. Terminados los ciclos de lavado, el sistema vuelve, automaticamente, a la posición ON. Al pulsar uno de los demás botones del mismo grupo, se va a interrumpir el ciclo de lavado y se encienden todos los botones.***

ⓘ ***El ciclo de lavado se constituye consiste en 5 ciclos de ON y OFF. Al final de estos la máquina se detiene automaticamente.***

4. Quitar los portafiltros de los grupos y pulsar el botón 5 (continuo) durante algunos segundos a fin de permitir la salida de agua limpia. De este modo se garantiza que no quedan residuos de detergente dentro de los grupos.

6.2. Limpieza de los filtros y portafiltros

Enjuagar los filtros y portafiltros en agua caliente con un detergente especifico para disolver la grasa depositada por el café.

6.3. Limpieza de la rejillas y de las bandejas

Remover as grelhas de plástico do tabuleiro superior e passar um pano húmido.
Remover a grelha do tabuleiro em baixo do grupo. Lave o tabuleiro e as grelhas em água com um pouco de detergente adequado.

6.4. Limpieza de la cubeta de residuos

Después de quitar la bandeja inferior (por debajo de los grupos), queda visible la cubeta de residuos. Limpiar la cubeta y el orificio de descarga con un cepillo para eliminar eventuales residuos y evitar bloqueos en el tubo de desagüe.

6.5. Limpieza del cuerpo de la máquina

Limpiar las guías y juntas de los portafiltros con un paño o esponja.
Limpiar cuidadosamente los grifos y las lanzas de vapor a fin de evitar la acumulación y incrustación de residuos.
Limpiar la superficie del calienta tazas con un paño húmedo.
Limpie el cuerpo de la máquina con un paño húmedo. No emplear productos abrasivos o disolventes.

7. Programación y Lecturas

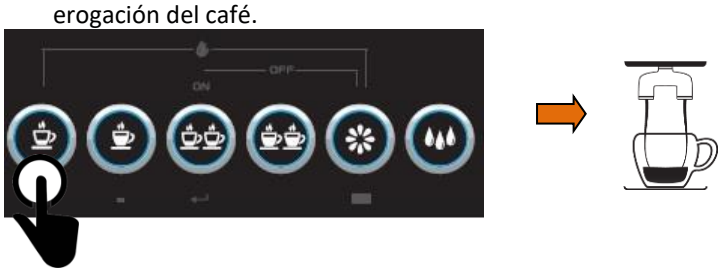
ⓘ ***NOTA: Durante la programación de un grupo, todos los otros bien como las lanzas de vapor y agua, quedan inactivos.***

7.1. Programación de las dosis de Café

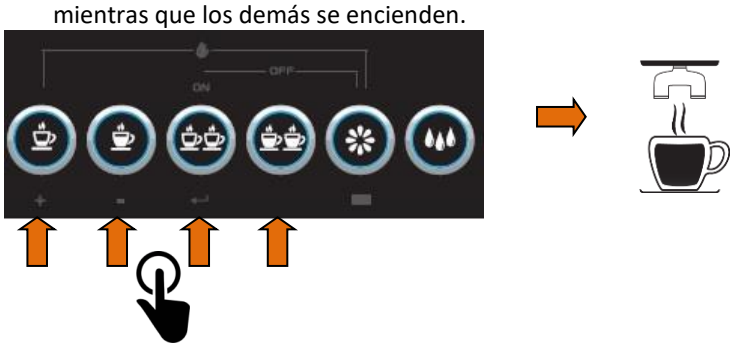
Se puede memorizar y cambiar la cantidad volumétrica de las dosis de café del siguiente modo:

1. En el estado ON, mantener pulsado más de 5 segundos, el botón 5 del grupo 1 (izquierdo). Comprobar si el botón parpadea. en la pantalla aparece el mensaje:

2. En 30 segundos (Time-Out de salida de la programación) pulse cualquier de los botones de las 4 dosis que se pueden programar (p.ej. el botón 1). Empieza la erogación. El botón 5 se mantiene encendido así como el de la dosis en programación (en nuestro ejemplo, el botón 1). Empieza la erogación del café.



3. Al alcanzar la cantidad de café deseada, pulse uno de los botones de café en la botonera que se está programando para detener la erogación. El nuevo valor operativo del contador volumétrico (en impulsos) queda en la memoria de la unidad electrónica. El botón de la dosis programada se apaga, mientras que los demás se encienden.



ⓘ ***Para seguir con la programación de las demás dosis de café, hay que repetir los punto 2 y 3 (desde que no se haya excedido el limite de tiempo de 30 segundos para la programación).***
ⓘ ***Caso se accione el TIME-OUT de la programación (al final de 30 segundos), repita todos los pasos (1, 2, 3) antes descritos.***
ⓘ ***Los LEDs de las dosis "ya programadas" quedan apagados si la máquina se mantiene en el modo de programación. Sin embargo, esto no impide que se haga una nueva programación de la dosis de eses botones (esto no es aplicable si se ha efectuado una operación ON/OFF de la electrónica después de la programación).***

ⓘ ***<u>IMPORTANTE:</u> la programación efectuada en el primer grupo es siempre transferida para los demás grupos. Sin embargo, esto no impide que se programe el(los) otro(s) grupo(s) de forma diferente del primero, repitiendo la operación antes descrita en los puntos 1, 2 e 3.***

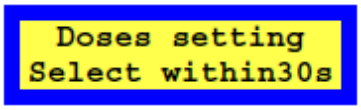
7.1.1. RESOLUCIÓN: SI UNA DE LAS DOSIS DE CAFÉ NO FUNCIONA

Si después de la programación, una de las dosis no funciona, es posible que la electrónica no haya recibido impulsos del contador volumétrico y que haya asumido para la dosis, 0 impulsos. Comprobar:

1. Si el contador volumétrico está conectado correctamente;
2. Si el contador volumétrico estará conectado a otro grupo;
3. Si el circuito hidráulico está funcionando.

7.2. Programación de las dosis de Agua

Se puede memorizar y cambiar la cantidad de la dosis de agua (controlada por el temporizador) siguiendo el procedimiento:
En el estado ON, mantener pulsado más de 5 segundos, el botón 5 del grupo 1 (izquierdo). Comprobar si el botón parpadea. en la pantalla aparece el mensaje:



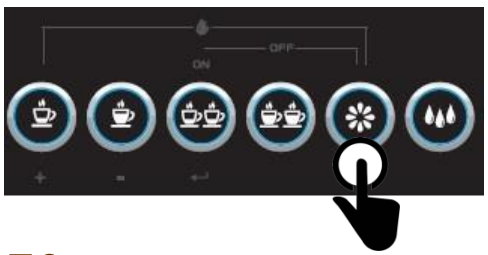
1. En menos de 30 segundos (TIME OUT se salida del modo de programación) pulse el botón 6 (programación de la dosis de agua). El botón 5 queda encendido al igual que el de la dosis en programación.

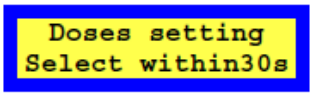
2. Al alcanzar la cantidad de agua deseada, volver a pulsar el botón 6, deteniendo el suministro de agua. Queda, de este modo, guardado el tiempo de erogación del agua caliente.

ⓘ ***Para efectuar la programación de otra dosis de agua, volver a realizar los puntos 2 y 3.***
ⓘ ***Caso se accione el TIME-OUT de la programación (al final de 30 segundos), repita todos los pasos (1, 2, 3) antes descritos.***
ⓘ ***IMPORTANTE: la programación de la dosis de agua efectuada en la 1ª botonera NO es automáticamente transferida a las demás.***
ⓘ ***Al regresar a la programación, los botones de las dosis ya programadas quedan apagados. Sin embargo, esto no impide que se vuelvan a programar.***

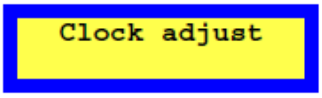
7.3. Programación del Reloj

Con la máquina en el estado ON, pulse el botón 5 del grupo 1 (izquierdo), manténgalo pulsado 10 segundos. Comprobar si el botón 5 parpadea. En la pantalla aparece el siguiente mensaje:

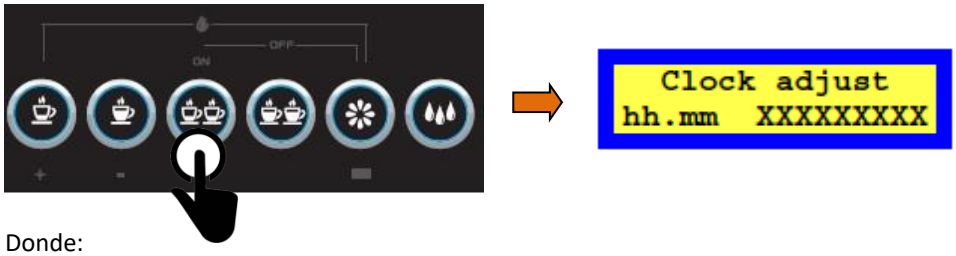




En cuanto aparezca en la pantalla DOSES SETTING, mantenga pulsado el botón 5 de modo a avanzar hacia la fase CLOCK ADJUST.



1. Pulse el botón 3 para confirmar. En la pantalla aparece:



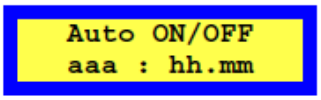
Donde:

hh = horas (0...23);
mm = minutos;
XXXXXXXXX = dias da semana.

2. Para cambiar los parámetros pulse los botones 1 (+) y 2 (-), para confirmar pulse el botón 5.
3. Al volver a pulsar el botón 5, se pasa a la función AUTO-POWER.

7.3.1. FUNÇÃO AUTO-POWER (ENCENDIDO/APAGADO AUTOMÁTICO)

Esta opción permite definir el horario para encender y apagar la máquina, así como definir el dia de cierre semanal.
En la pantalla aparece:



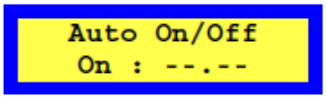
La programación sigue el orden:

- Hora de encender (aaa = On);
- Minuto de encender (aaa = On);
- Hora de apagar (aaa = Off);
- Minuto de apagar (aaa = Off);
- Dia de cierre.

Para cambiar los parámetros use los botones 1 (+) y 2 (-), para confirmar pulse el botón 5.
Pulse el botón 5 para cambiar de un ítem a otro.

ⓘ ***Es posible programar diferentes horas para encender y apagar la máquina, según los días de la semana.***

Si no ha asignado la función Auto-Power, en la pantalla debe aparecer:

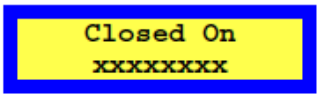


ⓘ ***Si esta opción está inactiva, las funciones de encender y apagar a diario, así como la del día de cierre, también quedan inactivas.***
ⓘ ***De este modo, encender y apagar solo se efectuan manualmente.***

Pulse el botón 5 para avanzar hacia el parámetro siguiente.

7.3.2. DIA DE CIERRE

Se puede activar un día de cierre, en el cual la función auto power (encendido/apagado automático) queda deshabilitada. solo se puede encender manualmente.
El apagar automático se mantiene activo durante el día de cierre. En la pantalla aparece:

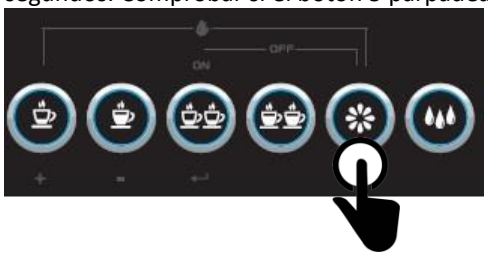


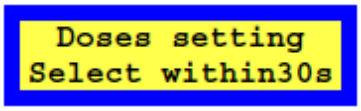
Pulse el botón 1 (+) o el 2 (-) para acceder a la selección del día (XXXXXXX). Pulse el botón 5 para avanzar hacia el parámetro siguiente.

ⓘ ***Si no pretende elegir un día, seleccione "----------".***
ⓘ ***Solo se puede elegir 1 día de cierre por semana.***

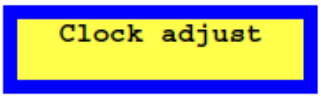
7.4. Lecturas de Consumos, Litros e Mantenimiento

Con la máquina en el estado ON, pulse el botón 5 del grupo 1 (izquierdo), manténgalo pulsado 10 segundos. Comprobar si el botón 5 parpadea. En la pantalla aparece el siguiente mensaje:

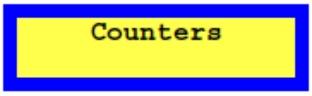




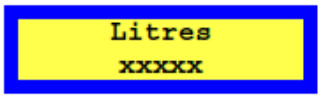
En cuanto aparezca en la pantalla DOSES SETTING, mantenga pulsado el botón 5 de modo a avanzar hacia la fase CLOCK ADJUST.



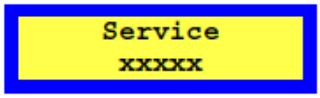
Volver a pulsar el botón 5 permite avanzar hacia la lectura de los contadores.



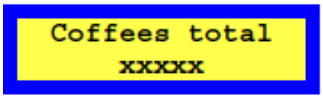
Al pulsar el botón 3, la pantalla muestra los litros erogados hasta el momento.



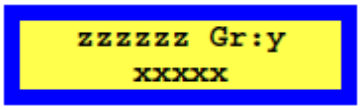
Pulse el botón 5 para acceder al número der ciclos realizados hasta el momento.



Pulsar de nuevo el botón 5 para ver el total de cafés obtenidos hasta el momento.



Volver a pulsar el botón 5 para acceder al total de cafés de cada grupo y de cada botón.



Donde:

- **Y** – indica el grupo;
- **zzzzzz** - tipo de café / agua;
- **xxxxx** - nº de cafés / nº de dosis de agua.

Terminadas las lecturas, pulse el botón 5 para salir.

8. Reparación

⚠ **Todas las operaciones de mantenimiento y reparación deben ser efectuadas por personal cualificado y autorizado por el fabricante.**
⚠ **Si el cabo de alimentación se dañar, este debe ser sustituido por personal cualificado y autorizado por el fabricante.**

ⓘ ***Para acceder al interior de la máquina, quite los paneles laterales y la bandeja superior o de desagüe, según la reparación que va a efectuar.***
ⓘ ***Utilizar exclusivamente repuestos originales.***