fiamma
behind every great taste

# Manual de Instruções
# Operating Manual
# Gebrauchsanleitung
# Manuel d'Instructions
# Manual de Instrucciones

# Compass Multiboiler

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

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: 2020/06, 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** ..... **11**

1. Segurança e uso apropriado ..... 11
   1.1. Instruções de segurança ..... 11
   1.2. Finalidade de uso ..... 12
   1.3. Reciclagem ..... 12
   1.4. Emissão de ruído ..... 12
2. Conteúdo ..... 12
3. Descrição ..... 13
   3.1. O Teclado ..... 14
   3.2. Display Táctil (Touchscreen) ..... 14
   3.3. Display 3 digitos ..... 20
   3.4. Características técnicas ..... 20
   3.5. Ligações necessárias ..... 20
4. Instalação e Ajustamentos básicos ..... 20
   4.1. Localização de uso ..... 20
   4.2. Desembalar ..... 21
   4.3. Ligação à rede hídrica ..... 21
   4.4. Instalação elétrica ..... 21
5. Instruções de funcionamento ..... 21
   5.1. Como começar ..... 21
   5.2. Produzir café ..... 23
   5.3. Produzir café na modalidade de contínuo ..... 23
   5.4. Produzir água quente ..... 24
   5.5. Produzir vapor ..... 24
6. Programação Doses ..... 25
   6.1. Programação das doses de Café ..... 25
   6.2. Programação das doses de Água ..... 26
   6.3. Programação da Temperatura de Vapor por simulação (exclusivo modelos com função "AutoSteam") ..... 27
7. Lavagem ..... 27
   7.1. Limpeza dos grupos ..... 28
   7.2. Limpeza dos filtros e porta-filtros ..... 28
   7.3. Limpeza das grelhas e dos tabuleiros ..... 28
   7.4. Limpeza do depósito de resíduos ..... 28
   7.5. Limpeza do corpo máquina ..... 28
8. PROGRAMAÇÃO OPERADOR ..... 29
9. ALARMES ..... 31
   9.1. Time-Out (Paragem) Nível de Enchimento da Caldeira / Ausência sonda mínimo ..... 32
   9.2. Sonda de temperatura da caldeira em curto-circuito / sobreaquecimento (AL1) ..... 32
   9.3. Sonda de temperatura desligadas / interrompidas (AL2) ..... 33

9.4. Ausencia de impulsos nos contadores volumétricos (AL3) ..... 34
9.5. Alarme do filtro / depurador ..... 34
9.6. Alarme de manutenção ..... 34
10. Reparação ..... 35
**ENGLISh ..... 36**
1. Safety and correct use ..... 36
1.1. Safety instructions ..... 36
1.2. Usage purpose ..... 37
1.3. Recycling ..... 37
1.4. Noise emission ..... 37
2. Scope of Delivery ..... 37
3. Description ..... 38
3.1. The Keyboard ..... 38
3.2. The Display ..... 39
3.3. 3 digit display ..... 44
3.4. Technical characteristics ..... 44
3.5. Necessary connections ..... 44
4. Installation and basic adjustments ..... 44
4.1. Location ..... 44
4.2. Unpacking ..... 44
4.3. Water Connection ..... 45
4.4. Electric Instalallation ..... 45
5. Operating Instructions ..... 45
5.1. First Use: How to Start ..... 45
5.2. Producing Coffee ..... 47
5.3. Producing coffee continuous mode ..... 47
5.4. Producing hot water ..... 47
5.5. Producing steam ..... 48
6. Portion Programming ..... 48
6.1. Coffee portion programming ..... 48
6.2. Programming of hot water portion ..... 49
6.3. Programming of the steam temperature (only for machines with the optional “Auto Steam” 50
7. Cleaning ..... 51
7.1. Cleaning of the groups ..... 51
7.2. Cleaning of the filters and porta-filters ..... 51
7.3. Cleaning of the grids and trays ..... 51
7.4. Cleaning of the drip tray ..... 51
7.5. Cleaning the machine’s body ..... 51
8. Programming of User Settings ..... 52
9. Alarms and Troubleshooting ..... 55

9.1. Time-Out (Automatical Stop) during boiler filling ..... 55
9.2. Temperature probe in short-circuit/ overheating (AL1) ..... 55
9.3. Temperature probe switched off/ interrupted (AL2) ..... 56
9.4. Lack of impulses on the flowmeter (AL3) ..... 57
9.5. Alarm for water filter system ..... 57
9.6. Maintenance Alarm ..... 57
10. Repair ..... 58
**DEUTSCH ..... 59**
1. Sicherheit und korrekter Gebrauch ..... 59
1.1. Sicherheitsanweisungen ..... 59
1.2. Gebrauchszweck ..... 60
1.3. Entsorgung ..... 60
1.4. Geräuschentwicklung ..... 60
2. Lieferumfang ..... 60
3. Beschreibung ..... 61
3.1. Das Bedienfeld ..... 61
3.2. Das Anzeigenfeld ..... 62
3.3. 3-Stellen-Anzeiger (Shot timers) ..... 67
3.4. Technische Eigenschaften ..... 67
3.5. Notwendige Anschlüsse ..... 68
4. Installation ..... 68
4.1. Aufstellungsort ..... 68
4.2 Auspacken ..... 68
4.3. Wasseranschluss ..... 68
4.4. Elektrische Installation ..... 69
5. Bedienungsanleitung ..... 69
5.1. Erste Schritte ..... 69
5.2. Espressokaffee zubereiten ..... 70
5.3. Espressokaffee mit manueller Einstellung zubereiten ..... 71
5.4. Heisswasserausgabe ..... 71
5.5. Dampfproduktion ..... 71
6. Programmierung von Portionen und Dampftemperatur ..... 72
6.1. Espressoportionen programmieren ..... 72
6.2. Programmierung der Heisswasserportionen ..... 73
6.3. Programmierung der Dampftemperatur (nur bei Maschinen mit dem Optional Turbosteam) ..... 73
7. Reinigung ..... 74
7.1. Reinigen of Gruppen ..... 74
7.2. Reinigen der Siebe und Siebträger ..... 75
7.3. Reinigen von Gittern und Auffangschalen ..... 75
7.4. Reinigen des Restebehälters ..... 75

7.5. Gehäuse ..... 75
8. Programmierung der Benutzereinstellungen ..... 76
9. Alarmanzeigen und Lösungen ..... 79
9.1. Time-Out (Zeitüberschreitung und Abbruch) während Kesselbefüllung ..... 79
9.2. Kurzschluss der Temperatursonde/ Überhitzung (AL1) ..... 79
9.3. Temperaturprobe ausgeschaltet/ ohne Verbindung (AL2) ..... 80
9.4. Flowmeter ohne Impulse (AL3) ..... 81
9.5. Alarm für Wasserfiltersystem ..... 81
9.6. Wartungsalarm ..... 81
10. Reparatur ..... 82
**FRANÇAIS ..... 83**
1. Sécurité et utilisation correcte ..... 83
1.1. Instructions de sécurité ..... 83
1.2. But d'utilisation ..... 84
1.3. Recyclage ..... 84
1.4. Production de bruit ..... 84
2. Contenu ..... 84
3. Description ..... 85
3.1. Le clavier ..... 85
3.2. Écran Tactile (Touchscreen) ..... 86
3.3. Display 3 digitos ..... 91
3.4. Caracteristiques techniques ..... 91
3.5. Connexions nécessaires ..... 91
4. Instalation et réglages élémentaires ..... 92
4.1. Lieu d'utilization ..... 92
4.2. Déballage ..... 92
4.3. Connexion au réseau d'éau ..... 92
4.4. Installation électrique ..... 92
5. Instructions de fonctionnement ..... 93
5.1. Comment commencer ..... 93
5.2. Faire du café ..... 94
5.3. Faire du café en continu ..... 95
5.4. Extraire de l'eau chaude ..... 95
5.5. Extraire de la vapeur ..... 95
6. Programmation des Portions ..... 96
6.1. Programmations des portions de Café ..... 96
6.2. Programmations des portions d'eau ..... 97
6.3. Programmation de la température vapeur avec simmulation (seulement pour les modèles avec fonction "AutoSteam") ..... 98
7. Nettoyage ..... 98
7.1. Nettoyage des groupes ..... 98

7.2. Nettoyage des filtres et des porte-filtres ..... 99
7.3. Nettoyage des grilles et des panneaux ..... 99
7.4. Nettoyage de la boîte d'égout ..... 99
7.5. Nettoyage des panneaux de la machine ..... 99
8. Programmation de l'utilisateur ..... 99
9. ALARMES ..... 102
9.1. Time-Out (Arrêt) Niveau de remplissage Chaudière / Absence de sonde minimum ..... 102
9.2. Sonde de température en court-circuit / surchauffe (AL1) ..... 103
9.3. Sonde de température débranchées / interrompues (AL2) ..... 103
9.4. Absence d'impulsions sur les compteurs volumétriques (AL3) ..... 104
9.5. Alarme du filtre / adoucisseur ..... 104
9.6. Alarme d'entretien ..... 105
10. Entretien ..... 105
**ESPAÑOL ..... 106**
1. Seguridad y usos adecuados ..... 106
1.1. Instrucciones de seguridad ..... 106
1.2. Finalidad de uso ..... 107
1.3. Reciclamiento ..... 107
1.4. Emisión de ruido ..... 107
2. Contenido ..... 107
3. Descripción ..... 108
3.1. Teclado ..... 108
3.2. Pantalla Táctil (Touchscreen) ..... 109
3.3. Pantalla 3 digitos ..... 114
3.4. Caracteristicas técnicas ..... 114
3.5. Conexiones necesarias ..... 114
4. Instalación y Ajustes básicos ..... 114
4.1. Emplazamiento ..... 114
4.2. Desembalaje ..... 115
4.3. Conexión a la red hidraulica ..... 115
4.4. Instalación eléctrica ..... 115
5. Instruções de funcionamento ..... 115
5.1. Como empezar ..... 115
5.2. Preparar el café ..... 117
5.3. Erogación de café en continuo ..... 117
5.4. Producir agua caliente ..... 118
5.5. Salida de vapor ..... 118
6. Programación de dosis ..... 119
6.1. Programación de dosis de café ..... 119
6.2. Programación de las dosis de agua ..... 120

6.3. Programación de la temperatura del vapor por simulación (en exclusivo en los modelos con función “Autosteam”) ..... 120
7. Lavado ..... 121
7.1. Limpieza de los grupos ..... 121
7.2. Limpieza de los filtros y portafiltros ..... 122
7.3. Limpieza de la rejillas y de las bandejas ..... 122
7.4. Limpieza de la cubeta de residuos ..... 122
7.5. Limpieza del cuerpo de la máquina ..... 122
8. Programación Operador ..... 122
9. Alarmas ..... 125
9.1. Time-Out (Paro) Nivel de llenado de la caldera/Ausencia de sonda minimo ..... 125
9.2. Sonda de temperatura en cortocircuito / sobrecalentamiento (AL1) ..... 126
9.3. Sonda de temperatura apagada / interrumpida (AL2) ..... 126
9.4. Ausencia de impulsos en los contadores volumetricos (AL3) ..... 127
9.5. Alarma del filtro / depurador ..... 127
9.6. Alarma de mantenimiento ..... 128
10. Reparación ..... 128

# 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.**

⚠ **Verifique que os dados indicados na placa caraterísticas da máquina correspondem aos da potência e frequência disponíveis.**

⚠ **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 operar a máquina e efetuar a sua instalação e reparação. 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.**

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

⚠ **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!**

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

⚠ **O aparelho deve ser desconectado da sua fonte de alimentação durante a manutenção. A remoção da ficha tem de ser de forma a que o operador possa verificar a partir de todos os pontos aos quais ele tem acesso, que a ficha permanece removida durante a manutenção.**

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.

### 1.2. 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. 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.

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.

### 1.4. Emissão de ruído

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

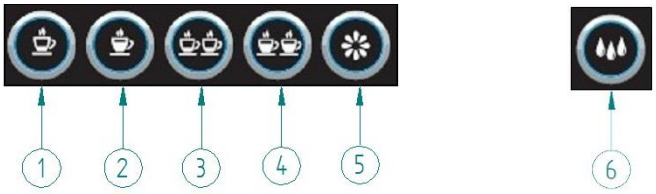
## 2. Conteúdo

| **COMPASS 2 MB** | **COMPASS 3 MB** |
|---|---|
| 1 máquina de café espresso | 1 máquina de café espresso |
| 1 motor / bomba água externos | 1 motor / bomba água externos |
| 2 tubos de alimentação de água 80 cm | 2 tubos 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

1. Manipulo torneira de vapor / Teclas vapor automático (opcional);
2. Haste de vapor;
3. Motor/Bomba água externos;
4. Pés Máquina de café;
5. Grelha e Tabuleiro inferior;
6. Grelha Chávenas;
7. Sinalizador da resistência da caldeira água /vapor;
8. Interrutor Geral ON/OFF;
9. Sinalizador enchimento circuíto hídrico;
10. Interruptor escalda-chávenas;
11. Haste da água doseada;
12. Tecla água doseada;
13. Teclado do grupo;
14. Grupo.
15. Display Táctil;
16. Display 3 digitos (temperatura grupo / cronómetro saida café).

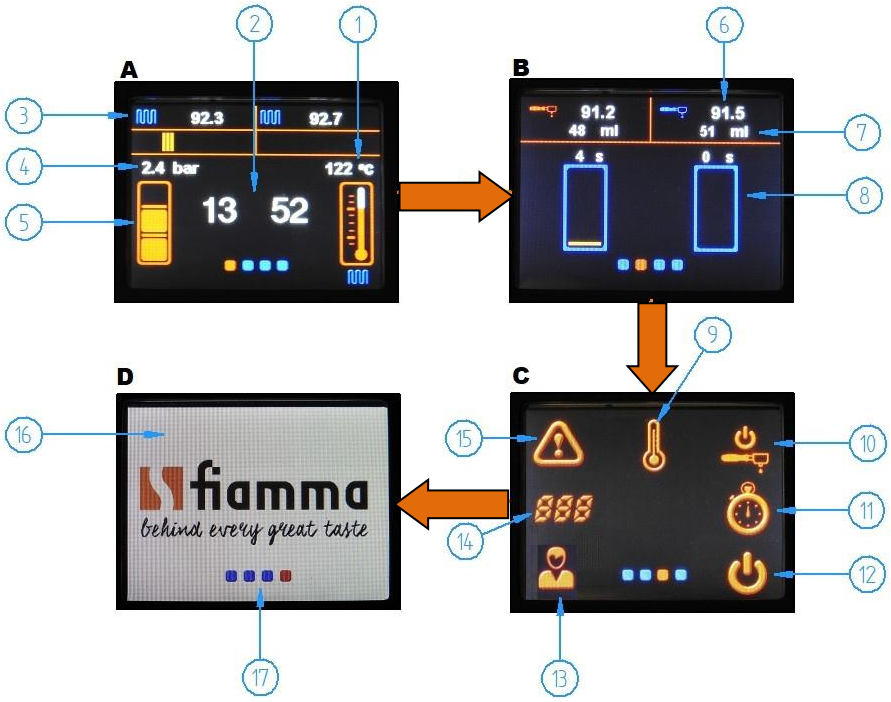
## 3.1. O Teclado




| Tecla | Função |
|---|---|
| Tecla 1 | Tecla de produção Café curto |
| Tecla 2 | Tecla de produção Café cheio |
| Tecla 3 | Tecla de produção 2 cafés curtos |
| Tecla 4 | Tecla de produção 2 cafés cheios |
| Tecla 5 | Tecla contínuo / Programação |
| Tecla 6 | Tecla de produção doses água |

## 3.2. Display Táctil (Touchscreen)

O display da *Compass Multiboiler* é um ecrã tátil (*Touchscreen),* que funciona atuando com o dedo sobre a sua superfície. O display assume diversos formatos (**display A/B/C/D**), dependendo dos pontos de programação/consulta acedidos. Abaixo são legendados os vários ecrãs e as suas funcionalidades, quando aplicável.




***Display A***

1. Temperatura Caldeira Vapor;
2. Relógio;
3. Temperaturas caldeiras café / temperaturas grupos;
4. Pressão rede;
5. Nível caldeira Vapor;

***Display B***

6. Temperatura grupo;
7. Quantidade àgua consumida por extração;
8. Gráfico tricolor tempo saída café;

***Display C***

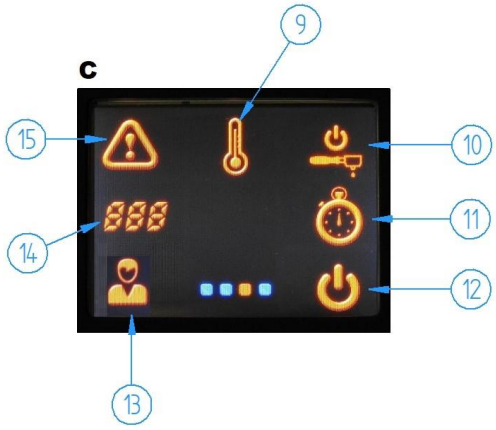
9. Definição de Temperaturas caldeiras café / caldeira vapor / grupos;
10. Liga / Desliga o circuito de cada grupo e passa a "ECO"a caldeira vapor/água;
11. Programação Data, Hora, Dia da semana e Liga/Desliga Automático;
12. ON / OFF máquina;
13. Programação Operador;
14. Contadores;
15. Sinais de alarme;

***Display D***

16. Display publicitário;
17. Mudança de formato do display **A/B/C/D** (mudança possível em todos os displays).

### 3.2.1. DESCRIÇÃO FUNCIONALIDADES DISPLAY C

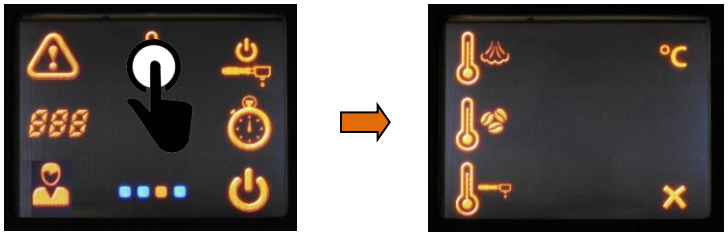
O **DISPLAY C** é o único display que tem associadas algumas funcionalidades aos símbolos que apresenta. Para aceder a essas funcionalidades terá de tocar no display em cima de cada um dos símbolos. Abaixo estão descritas as várias funcionalidades de cada um dos símbolos:




#### 3.2.1.1. SIMBOLO 9. DEFINIÇÃO DE TEMPERATURAS CALDEIRAS CAFÉ / CALDEIRA VAPOR / GRUPOS

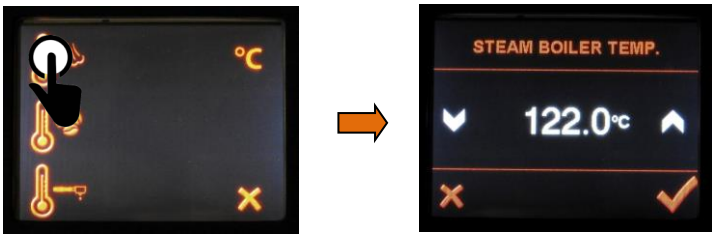
ⓘ ***O símbolo 9 tem como função definir as várias temperaturas da máquina, a temperatura da caldeira de vapor/água, as temperaturas das caldeiras de café e as temperaturas dos grupos. Tem também a possibilidade de alterar as unidades das temperaturas, podendo ser em grau Celsius (ºC) (valor de fabrica) ou em Fahrenheit (ºF).***

Pressionando o símbolo surge a lista das várias temperaturas.

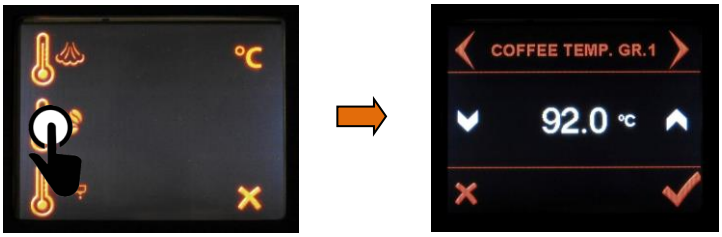



Pressionando qualquer símbolo de temperatura surge a temperutura a definir no display, o valor pode ser alterado pressionando as setas laterais, aumentar ou diminuir , e, pressionando grava o valor definido e passa para menu seguinte, se existir. Para sair de qualquer Menu, pressionar .

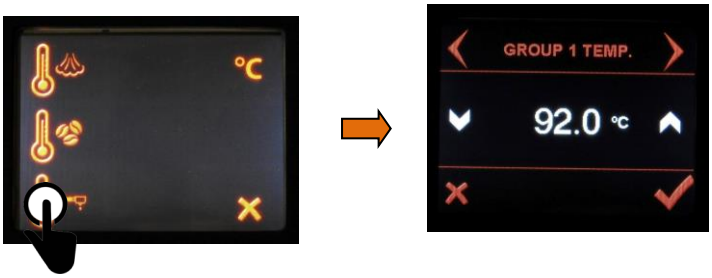
Pressionando o símbolo da temperatura da caldeira de vapor/água, surge a temperatura **122 ºC** (valor de fábrica), para alterar esse valor, proceder como explicado no parágrafo acima.




Pressionando o símbolo da temperatura das caldeiras de café surge a temperatura da Caldeira de café do grupo 1 (esquerdo), **92 ºC** (valor de fábrica), para avançar ou recuar, para as temperaturas das outras Caldeiras (grupo 2 ou grupo 3 consoante os modelos) basta pressionar os símbolos. Para alterar os valores proceder como explicado anteriormente**.**




Pressionando o símbolo da temperatura dos grupos surge a temperatura do Grupo 1 (esquerdo), **92 ºC** (valor de fábrica), para avançar ou recuar, para as temperaturas dos outros Grupos (Grupo 2 ou Grupo 3 consoante os modelos) basta pressionar os símbolos. Para alterar os valores proceder como explicado anteriormente**.**




### 3.2.1.2. SÍMBOLO 10. LIGA/DESLIGA O CIRCUITO DE CADA GRUPO E PASSA A "ECO" A CALDEIRA VAPOR/ÁGUA

ⓘ ***O <u>símbolo 10</u> tem como função desligar ou ligar os diversos circuitos de cada grupo, individualmente, isto é, desliga as resistências do grupo e da caldeira de café de cada grupo podendo ficar os restantes ligados.***

ⓘ ***Relativamente à caldeira de vapor/água não desliga mas "força-a" a passar ao estado económico "ECO", baixa a temperatura para o valor definido na programação técnica.***

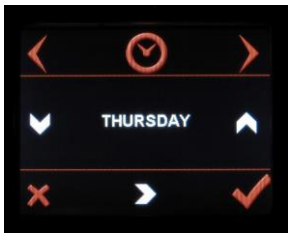
### 3.2.1.3. SÍMBOLO 11. PROGRAMAÇÃO DATA, HORA, DIA DA SEMANA E LIGA/DESLIGA AUTOMÁTICO

Pressionando o símbolo 11

Surge o display onde se define o ano, o mês e o dia, para isso pressionar / . Definido o ano pressionar , para definir o mês e de seguida o dia, para validar pressionar .

Passo seguinte: pressionar , avança para o display onde se faz o acerto do relógio, para acertar pressionar / ,e escolher a hora, pressionar para passar para os minutos depois de definidos pressionar para validar.

De seguida pressionar e avança para o display onde se acerta o dia da semana pressionando / . Depois de selecionado o dia validar ..




De seguida pressionar , avança para o display onde pode definir o horário de ligar, desligar e definir o dia de descanso semanal.

Para definir horário de ligar e desligar a máquina, terá que ativar as funções “AUTO ON/OFF” pressionando os quadrados situados do lado esquerdo e posteriormente definir os horários.

Para definir as horas “ON TIME” (Ligar) terá de ativar e depois pressionar para poder definir o horario de ligar, pressionar para aumentar ou para diminuir. Depois de definida a hora, pressionar para avançar para os minutos, selecionando-os da mesma forma /, depois de definido o horário pressionar .

Para passar para o Menu seguinte “OFF TIME” (Desligar) pressionar e proceder da mesma forma ativar e selecionar o horário pretendido.

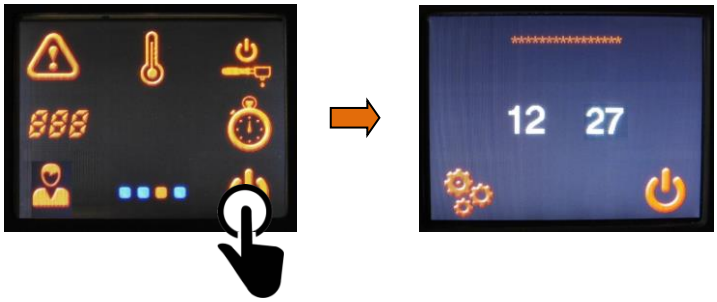
Por fim, voltar a pressionar para definir "CLOSED ON"(Dia de repouso), pressionando / para definir o dia.

- ⓘ ***Depois de definidos os horários pressionar para voltar ao Menu base (Display C). Em qualquer altura poderá voltar ao Menu base, pressionando .***
- ⓘ ***Se não pretender escolher um dia de descanso, seleccione "NONE".***
- ⓘ ***Apenas é permitido escolher um dia de descanso.***
- ⓘ ***NOTA: para que estas funções fiquem ativas, nunca desligar a máquina no Interruptor Geral ON/OFF.***

- ⓘ ***Se estas opções estiverem inativas, as funções de ligar e desligar diariamente, bem como do dia de descanso, ficam igualmente inativas.***
- ⓘ ***O ligar e desligar assim só se realiza manualmente.***

### 3.2.1.4. SÍMBOLO 12. ON / OFF MÁQUINA

- ⓘ ***O símbolo 12 tem como função desligar a máquina (OFF).***
- ⓘ ***Pressionando o símbolo 12 os teclados e os displays 3 digitos desligam e o display táctil fica em standby surgindo:***




- ⓘ ***Só neste estado (OFF), funciona o liga/desliga e a definição do dia de descanso, automático.***

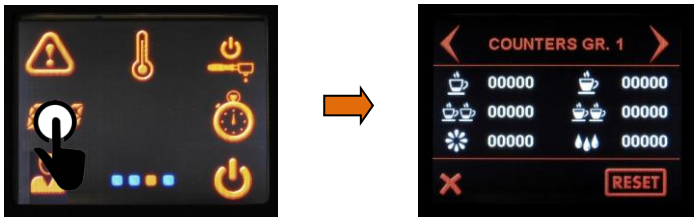
### 3.2.1.5. SÍMBOLO 13. PROGRAMAÇÃO OPERADOR

Para aceder à programção do operador pressionar , de seguida surge para introduzir uma password.

ⓘ ***Para introduzir a Password terá de pressionar ou até ao número pretendido, dígito a dígito e pressionar para avançar de dígito para dígito, por fim, depois de introduzida a Password, pressionar para validar. Password Operador - (3) (3) (3) (3) (3) (valor de fábrica). (ver capitulo 8.)***

### 3.2.1.6. SÍMBOLO 14. CONTADORES

ⓘ ***O <u>símbolo 14</u> tem como função mostrar o número de cafés e doses de água em cada grupo. Para aceder basta pressionar o símbolo surgindo no display.***



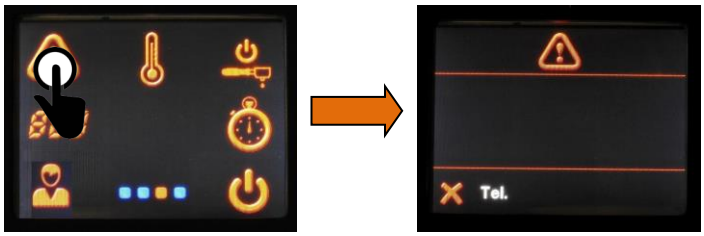

ⓘ ***Poderá consultar os valores de todos os grupos pressionando .***

ⓘ ***Os contadores das doses de água são referentes, no grupo 1 à dose de um "click" (toque), no grupo 2 à dose do duplo "click".***

ⓘ ***Pode limpar, em cada um dos grupos, os valores e colocá-los a zero, para tal pressione "RESET" no display. Limpa todos os parciais dos grupos, exceto os Totais de café.***

#### 3.2.1.7. SÍMBOLO 15. SINAIS DE ALARME

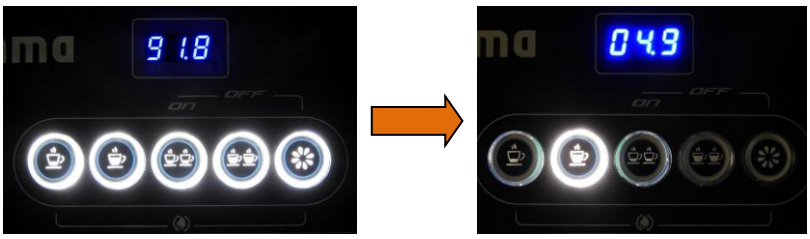
ⓘ ***O <u>símbolo 15</u> tem como função identificar os sinais de alarme que ocorram no display A, surge o símbolo . Para isso, ir ao display C, pressionar o símbolo , surgindo no display a identificação do alarme em questão.***




## 3.3. Display 3 digitos

O display 3 digitos mostra a temperatura do grupo quando a máquina está em repouso e mostra um cronómetro quando está a tirar café.

ⓘ ***Existe um display para cada grupo.***




***Temperatura do grupo*** ***Cronómetro saída café***

## 3.4. Características técnicas

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

## 3.5. Ligações necessárias

ⓘ ***A Compass MB só pode funcionar com pressão da rede hídrica. NUNCA utilizar este equipamento com "jerrycans" ou outros dispositivos de abastecimento de água que não garantam o mínimo de 1 bar de pressão.***

1 Torneira para alimentação adaptada para uma porca G3/8 (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.***
ⓘ ***Ao instalar uma máquina de café, instale um sistema de filtragem de água/ depurador de água.***
ⓘ ***Deixe espaço suficiente para o filtro/depurador de água e um moinho de café.***
ⓘ ***Para um funcionamento correto da máquina, a temperatura ambiente deve encontrar-se entre um mínimo de 15ºC e um máximo de 25ºC.***

## 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 motor/bomba num local adequado e efectuar a ligação do mesmo à máquina, sendo esta ligação efetuada pelo tubo de entrada de água, que já se encontra instalado na máquina (ver FIG.2).
3. Colocar um depurador/filtro de água, este deve estar colocado num local adequado. Depois efectuar a sua ligação ao motor/bomba e à rede hídrica, utlizando os tubos de ligação que se encontram na caixa de acessórios.
4. Soltar o cabo de alimentação do motor e o cabo setor, e proceder à ligação no motor, respeitando as referidas ligações, por fim efectuar a ligação do cabo sector à rede elétrica.

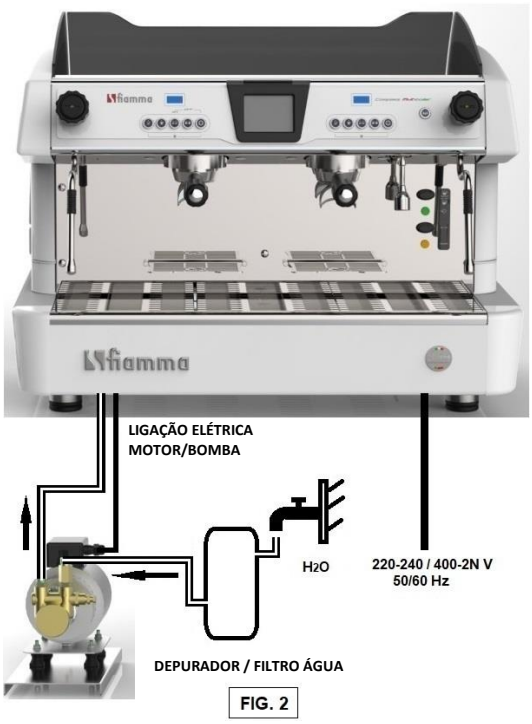


FIG. 2

## 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

## 5.1. Como começar

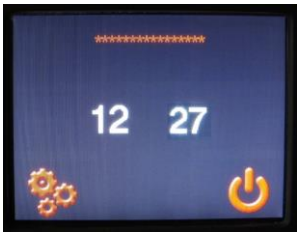
**LIGAR / DESLIGAR A MÁQUINA**

ⓘ ***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 ficar descoberto; neste caso, o aquecimento é imediatamente bloqueado.***

**1.** Abrir a torneira de água da rede para alimentar a máquina.
**2.** Para ligar a máquina, acione o Interruptor Geral ON/OFF que se encontra no painel frontal, sobre o lado direito da máquina.

**3.** O display mostra, de imediato, a versão do software instalado. Na 1ª linha indica a versão do software da unidade electrónica e a 2ª linha a versão do software do display Tactil.

**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) ou no display canto inferior direito.

ou

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.***
ⓘ ***As caldeiras de café demoram 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.

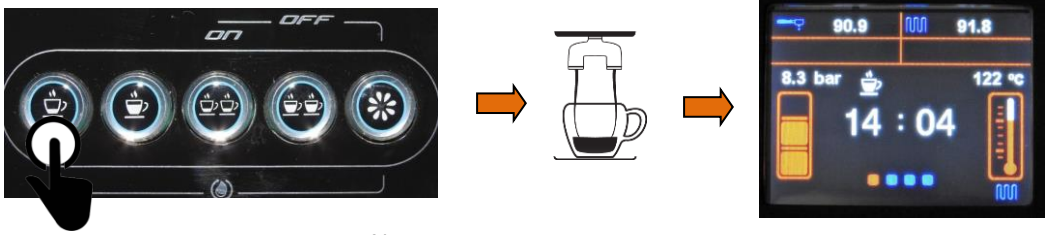
6. Para desligar a placa electrónica manter premida a tecla 5 e de seguida premir a tecla 3 do grupo1 (esquerdo) ou no display ( **C** )como demonstrado abaixo (canto inferior direito).

ou

7. Para desligar a máquina, acione o Interruptor Geral ON/OFF que se encontra no painel frontal, sobre o lado direito da máquina.

## 5.2. Produzir café

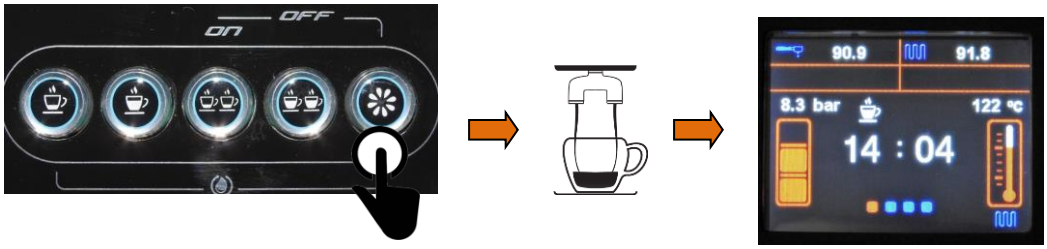
1. Encha o porta-filtros com a dose correta de café moído (6.5 a 7 g de café moído por 1 café espresso).
2. Prima o café moído uniformemente com o calcador de café para distribuir o café de forma regular no porta-filtros.
3. Insira o porta-filtros no encaixe do grupo da máquina e rode-o para a direita 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 saída de café.




6. Para interromper a produção de café antes de alcançar a quantidade programada, pressione qualquer tecla no teclado do grupo em funcionamento.

## 5.3. Produzir café na modalidade de contínuo

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




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 duas doses de água diferentes, para isso basta pressionar a tecla uma vez ou duas vezes seguidas (duplo "click").***

**1.** Prima a tecla uma ou duas vezes para ativar a dose de água quente desejada. 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 de novo a tecla.

## 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. 122°C).

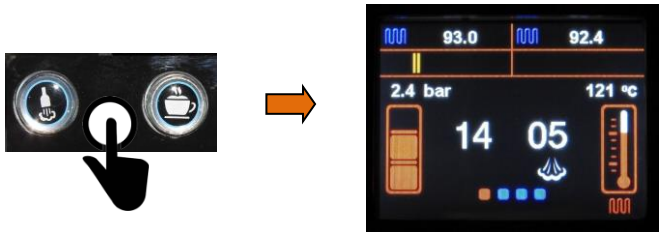
1. Para iniciar a emissão de vapor, abrir a respetiva torneira.
2. Para parar a produção de vapor, fechar a respetiva torneira.

**OPCIONAL**

ⓘ ***Como opcional, as máquinas podem estar equipadas com a possibilidade de se obter vapor automaticamente (TURBO-STEAM).***

ⓘ ***Para isso, basta pressionar os botões que se encontram do lado esquerdo da máquina (ver figura abaixo).***

ⓘ ***Nesta versão de máquinas existe a possibilidade de escolher o tipo de vapor que se pretende, isto é, versão vapor normal , pressionar botão lado esquerdo e versão vapor com mistura de ar , pressionar botão direito este último mais indicado para quem desejar tirar bebidas especiais (ex.: cappuccino,…).***



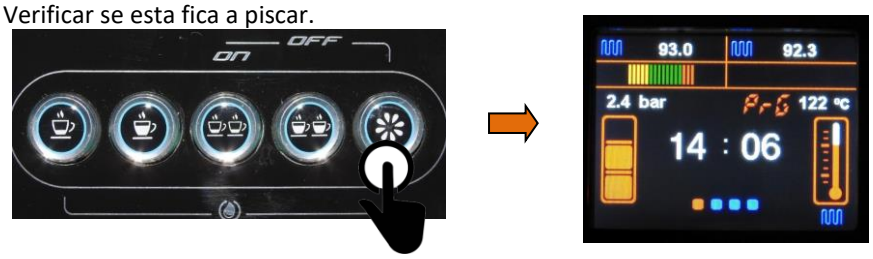
# 6. Programação Doses

ⓘ ***NOTA: durante a programação de um grupo todas as teclas de café, bem como a dispensa de água e vapor, ficam inactivos.***

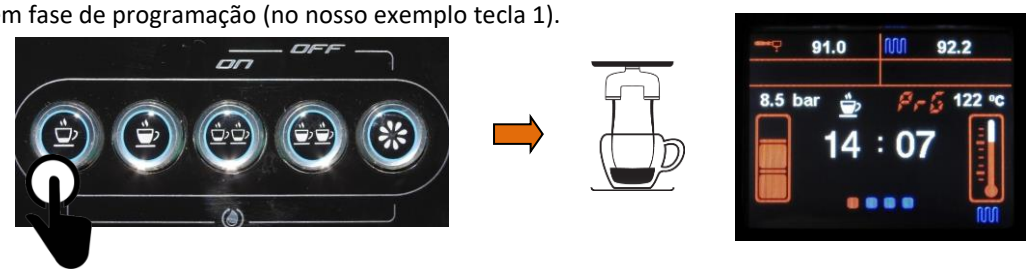
## 6.1. Programação das doses de Café

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

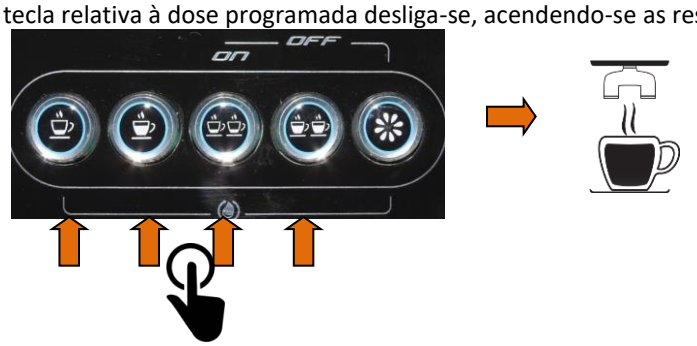
1. No estado ON premir a tecla 5 do grupo 1 (esquerdo) e mantê-la premida mais de 5 segundos. Verificar se esta fica a piscar.




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 electronica. Simultaneamente verifica-se que a tecla relativa à dose programada desliga-se, 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 coloc,a caso se tenha efectuado 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.***

**<u>Se uma das Doses de Café não se Ativa…</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:

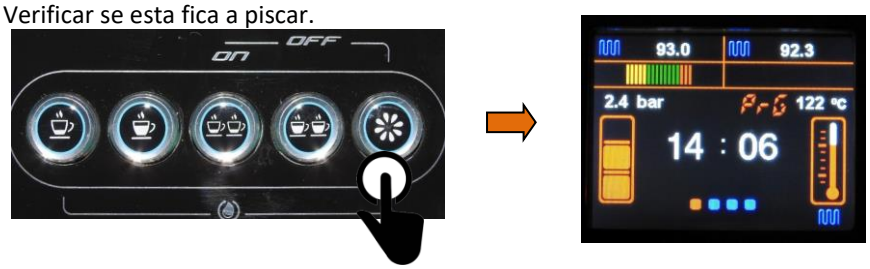
1. Se o contador volumétrico está correctamente ligado;
2. Se o contador volumétrico não estará ligado a outro grupo;
3. Se o circuito hídrico está em funcionamento.

## 6.2. Programação das doses de Água

ⓘ ***É possível obter duas doses de água diferentes, para isso basta programar a tecla, para isso basta pressionar a tecla uma vez ou duas vezes seguidas (duplo "click").***

Para memorizar e alterar a quantidade da dose de água (controlada por temporizador) seguindo o 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 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, interrompendo o fornecimento de água. Fica, desta forma, memorizado o período de tempo de dispensa de água quente.
4. Para programar uma segunda dose de água basta, dentro do modo de programação, pressionar a tecla duas vezes seguidas (duplo "click"), ao atingir a dose desejada voltar a pressionar a tecla.

ⓘ ***Caso se ative o TIME-OUT, isto é, sair do modo programação (ao fim de 30 segundos), repita integralmente os passos 1,2 e 3 anteriormente descritos.***

ⓘ ***As teclas relativas às doses já programadas ficam apagadas ao regressar à programação. No entanto, tal não impede a sua reprogramação.***

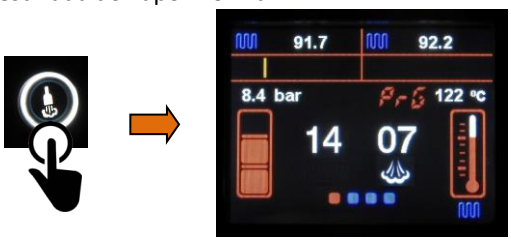
## 6.3. Programação da Temperatura de Vapor por simulação (exclusivo modelos com função "AutoSteam")

ⓘ ***Para obter uma determinada temperatura de vapor é necessário memorizar a temperatura do vapor. Tal é feito através de simulação atravez do seguinte procedimento:***

**1.** Colocar num copo aprox/. 300 ml e uma sonda de temperatura externa, de seguida coloca-los na haste de vapor (haste com sonda temperatura), como demostrado.

**2.** Premir a tecla 5 do grupo 1 (grupo esquerdo) durante alguns segundos. O *display* mostra:

De seguida premir a tecla destinada ao vapor normal.




**3.** Ao atingir a temperatura desejada (medida com uma sonda externa) pressione novamente a tecla para suspender a produção de vapor.

**4.** Fica, assim, memorizado o valor para a temperatura para o vapor.

ⓘ ***A tecla de vapor com mistura de ar*** ***fica automáticamente programada, com a programação da tecla do vapor normal. Não é possível efetuar uma programação diferente.***

ⓘ ***A entrada de ar tem a possibilidade de ser regulada, para isso é necessário uma chave de fendas e na parte superior do lado esquerdo, calibrar o regulador de ar, que se encontra no interior da máquina, para mais ou menos ar, consoante o pretendido.***

# 7. Lavagem

ⓘ ***Nunca utilizar jatos de água para limpar o equipamento. Não colocar água em cima ou para dentro da máquina ou qualquer dos seus componentes.***

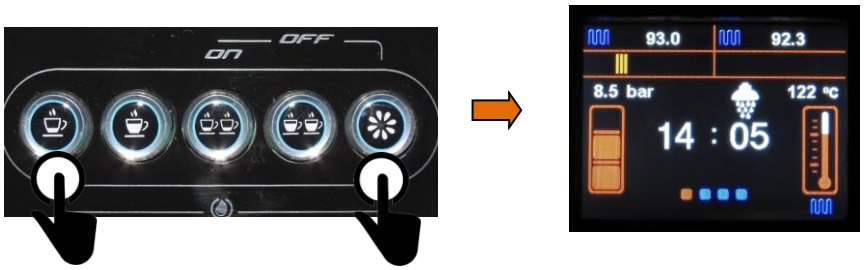
ⓘ ***Para evitar o perigo de queimaduras, deixe a máquina arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.***

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

## 7.1. 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 a piscar e no display surge a informação de lavagem decorrer*** ***. 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.

## 7.2. Limpeza dos filtros e porta-filtros

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

## 7.3. 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.

## 7.4. 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.

## 7.5. 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.

# 8. PROGRAMAÇÃO OPERADOR

Para aceder à programção do operador pressionar , de seguida surge para introduzir uma password.

ⓘ ***Para introduzir a Password terá de pressionar  ou  até ao número pretendido, dígito a dígito e pressionar  para avançar de dígito para dígito, por fim, depois de introduzida a Password, pressionar  para validar. Password Operador - (3) (3) (3) (3) (3) (valor de fábrica).***

Surge então no display selecão da língua, onde pressionando  e , pode escolher entre Português, Francês, Alemão, Espanhol, Inglês ou Italiano, depois de selecionada pressionar  para validar **(valor de fábrica – Inglês).**

Para avançar, pressionar  e avança para o display onde se seleciona se o cronómetro surge só no display 3 digitos (3 DIGIT), ou no display 3 digitos e no display Táctil (ON) ou em nenhum (OFF). Pressionar  /  para selecionar a opção pretendida e depois  para validar **(valor de fábrica – ON).**

Passe para os items seguintes pressionando ; no display surgem as opções onde se definem os tempos, mínimo e máximo de saída de café.

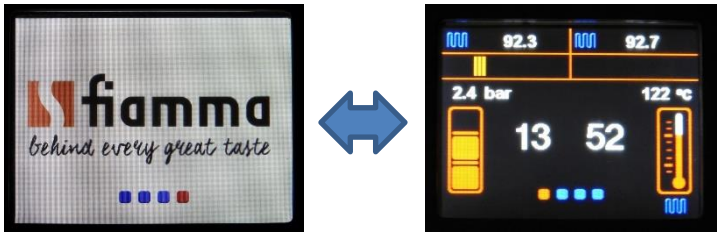
O tempo mínimo situa-se entre 5 a 20 segundos e o tempo máximo entre 20 a 90 segundos. Em ambos os casos para alterar, use  e  no display; depois de definidos, validar .

ⓘ ***Estes items vêm com o valor 10 segundos como tempo mínimo e 32 segundos como tempo máximo (valores de fábrica). Não mude esta definição.***

Passe para o item seguinte pressionando , no display surge a opção de se definir se os displays entram em ciclo de alternância.

ⓘ ***Este item vem com a opção OFF (valor de fábrica). Não mude esta definição.***

Se esta opção estiver ativa **"ON"** os displays D (publicitário) e A entram em alternância. Ao fim de 5 segundos após o fim da saída de café, fica visível o Display D (publicitário), permanecendo 20 segundos e, de seguida, passa para o display A ficando 10 segundos, entrando assim em ciclo.
Iniciando a extração de café, automaticamente passa para o Display A.

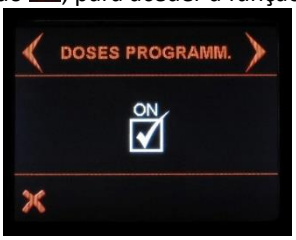



***Display D*** ***Display A***

Passe para o item seguinte pressionando , para aceder à função que permite escolher ter os LEDs das teclas acesos ("ON") ou apagados ("OFF").

ⓘ ***Este item deve estar sempre com a opção "ON" (Valor de fábrica). Não mude esta definição.***

Passe para o item seguinte pressionando , para aceder à função programação de doses.

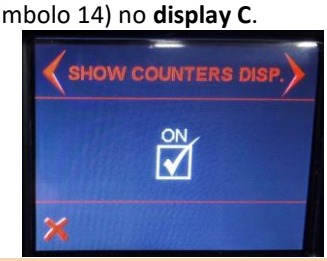



ⓘ ***Valor fábrica – ON (não altere esta definição).***

Passe para o item seguinte pressionando , para aceder à função que permite mostrar ("ON") ou não ("OFF") o simbolo das temperaturas (simbolo 9) no **display C**.

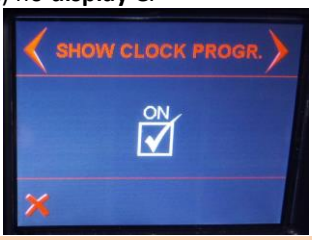
ⓘ ***Este item deve estar sempre com a opção "ON" (Valor de fábrica). Não mude esta definição.***

Passe para o item seguinte pressionando , para aceder à função que permite mostrar ("ON") ou não ("OFF") o simbolo dos contadores (simbolo 14) no **display C**.




ⓘ ***Este item deve estar sempre com a opção "ON" (Valor de fábrica). Não mude esta definição.***

Passe para o item seguinte pressionando , para aceder à função que permite mostrar ("ON") ou não ("OFF") o simbolo Relógio (simbolo 11) no **display C**.




ⓘ ***Este item deve estar sempre com a opção "ON" (Valor de fábrica). Não mude esta definição.***

Por fim pressionar , avança para o display onde pode alterar a Password para aceder à programação do operador.

Para sair do Modo de Programação do Operador pressionar e volta ao **display C**.

ⓘ ***Em qualquer altura poderá sair da Programação de Operador, para isso basta pressionar , em qualquer um dos displays durante a programação.***

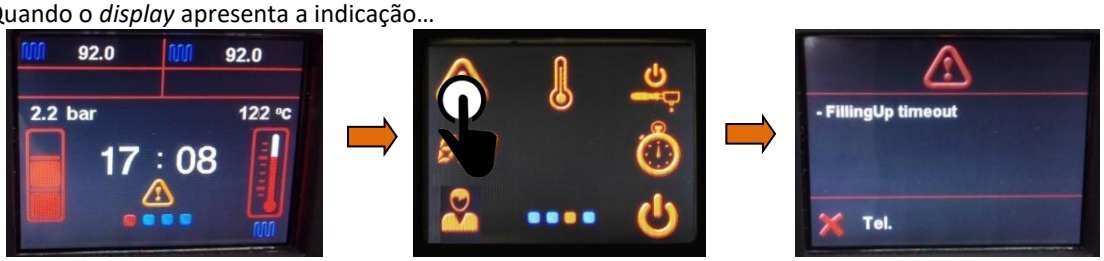
## 9. ALARMES

Sempre que surgir o símbolo no display é sinal de alarme, em alguns dos casos o alarme, algo não está bem na máquina. Para verificar em concreto qual alarme que está a ocorrer, recorrer sempre ao **Display C** e pressionar o símbolo .

***Display C***

## 9.1. Time-Out (Paragem) Nível de Enchimento da Caldeira / Ausência sonda mínimo

Quando o *display* apresenta a indicação…




… Significa que foi ultrapassado o tempo programado para enchimento da caldeira.

- ⓘ ***Sempre que o sensor de nível detecta a ausência de água (sonda descoberta) é activada a fase de enchimento.***
- ⓘ ***Se a BOMBA permanece activa continuamente por mais tempo que o estabelecido na Programação de Nível Técnico, a electrónica fica inibida de todas as suas funções principais. Os teclados são desactivados e todas as funções da máquina suspensas.***
- ⓘ ***Todas as teclas começam a piscar para indicar visualmente a entrada em fase de alarme***
- ⓘ ***Depois de resolvido, para sair e apagar o alarme é necessário desligar e voltar a ligar a máquina no Interruptor Geral.***

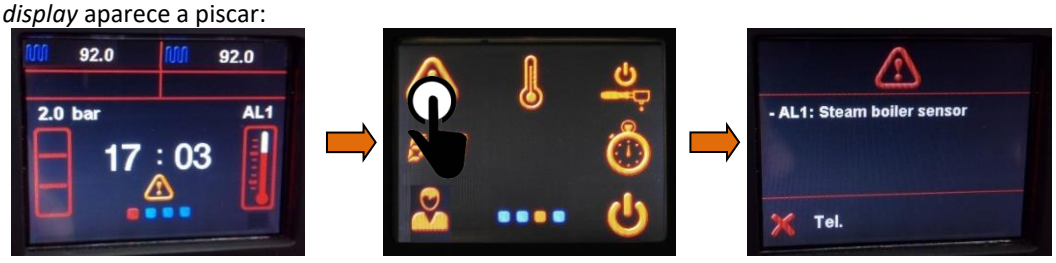
… Se surgir …

… Significa que a sonda de mínimo está desligada.

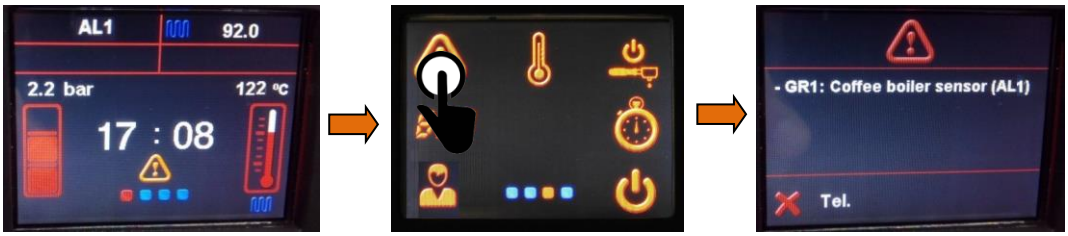
## 9.2. Sonda de temperatura da caldeira em curto-circuito / sobreaquecimento (AL1)

No caso da sonda de temperatura da caldeira entrar em curto-circuito, ou no caso da temperatura se manter por 5 segundos consecutivos acima dos 140ºC, é desencadeada uma informação de alarme ficando todos as teclas a piscar.
A electrónica fica inibida de todas as suas funções principais. Os teclados são desactivados e todas as funções da máquina suspensas.

No *display* aparece a piscar:




No caso de ser o sensor de uma das caldeiras de CAFÉ, surge no visor o alarme, identificando qual a sonda:

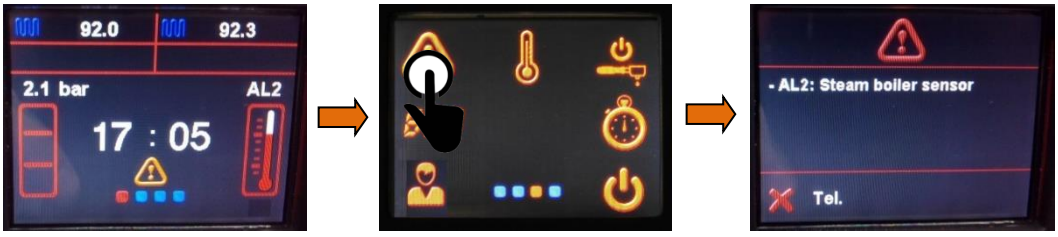



O mesmo acontece com as sondas dos GRUPOS, surge no visor a indicação qual a sonda:

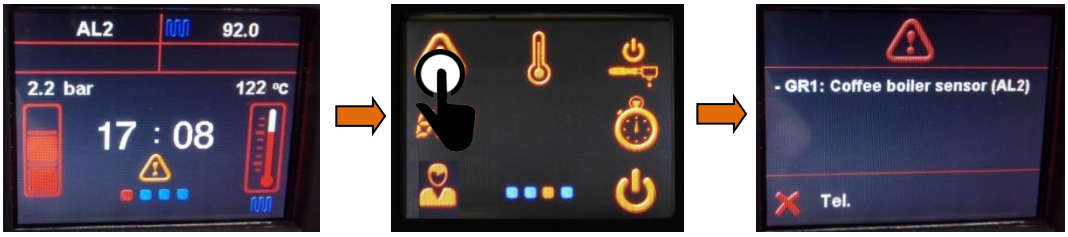
ⓘ ***Em todos os casos o alarme irá desaparecer quando a temperatura retornar a valores aceitáveis.***

## 9.3. Sonda de temperatura desligadas / interrompidas (AL2)

No caso do sensor de temperatura da caldeira VAPOR ser desligado ou interrompido ou detectada uma temperatura em torno dos 0°C, em cerca de 5 segundos é dada uma indicação de alarme fazendo piscar todas as teclas. A electrónica fica inibida de todas as suas funções principais. Os teclados são desactivados e todas as funções da máquina suspensas, no visor surge:




No caso de ser o sensor de uma das caldeiras de CAFÉ, surge no visor o alarme, identificando qual a sonda desativada:

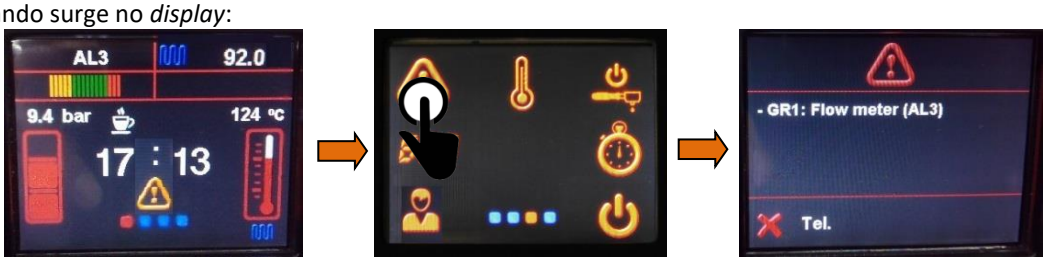



O mesmo acontece com as sondas dos GRUPOS, surge no visor a indicação qual esta desativada:

ⓘ ***Em todos os casos o alarme desaparece quando a(s) sonda(s) forem ligadas correctamente.***

## 9.4. Ausencia de impulsos nos contadores volumétricos (AL3)

Quando surge no *display*:

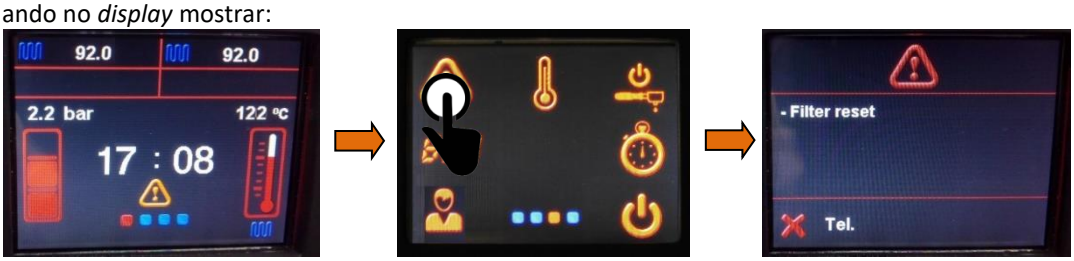



Significa que não são detectados impulsos do contador volumétrico do grupo activado (1, 2 ou 3).

- ⓘ ***No início de cada dose volumétrica a electrónica verifica se o doseador volumétrico está a funcionar devidamente, através da detecção dos impulsos enviados para a unidade.***
- ⓘ ***Se nenhum impulso for detectado por mais de 5 segundos consecutivos, a tecla da dose seleccionada começa a piscar.***
- ⓘ ***Após 1 minuto (TIME-OUT do contador volumétrico) de ausência de impulsos da parte do contador volumétrico, a dose em curso é interrompida automaticamente.***

## 9.5. Alarme do filtro / depurador

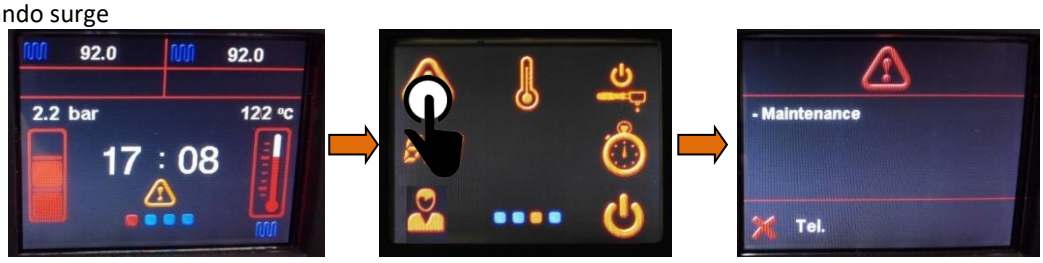
Esta função permite alertar para se efectuar a troca ou manutenção do filtro/depurador instalado. Quando no *display* mostrar:




- ⓘ ***Significa que se ultrapassou o número de litros imposto na Programação do nível técnico.***
- ⓘ ***Para aceder é necessário ir à programação do operador, para isso é necessário que a a máquina esteja desligada (OFF).***
- ⓘ ***Para desligar o alarme, pressionar introduzir Password (6) (6) (6) (6) (6) seguir os vários displays até chegar ao display abaixo indicado e pressionar "RESET", por fim desligar a máquina e ligá-la de novo, no Interruptor Geral e ela recomeça a contagem.***

## 9.6. Alarme de manutenção

Quando surge



- ⓘ *Significa que se ultrapassou o nº máximo de cafés imposto pela Programação do NÍVEL TÉCNICO ("Service cicles").*
- ⓘ *Para aceder é necessário ir à programação do operador, para isso é necessário que a a máquina esteja desligada (OFF).*
- ⓘ *Para desligar o alarme, pressionar* *introduzir Password (6) (6) (6) (6) (6) seguir os vários displays até chegar ao display abaixo indicado e pressionar "RESET", por fim desligar a máquina e ligá-la de novo, no Interruptor Geral e ela recomeça a contagem*

## 10. 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.**

⚠ **Make sure that the rating on the type 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, repair and operate 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.**

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

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

⚠ **Dange of burning and scalding! The liquids and steam produced by the machine are very hot! Do not touch the groups or other metallic parts of the machines because they become very hot!**

⚠ **Do not put face or hands directly above the steam wands' points!**

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

⚠ **The equipment must be disconnected from the power supply during maintenance. The removal of the plug must be done in a way that allows the operator to verify at all times and angles that the plug is removed.**

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.

### 1.2. Usage purpose

With the Compass 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. Recycling

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

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.

### 1.4. Noise emission

Weighted sound pressure level A - 83.6 dB, uncertainty 2 dB.

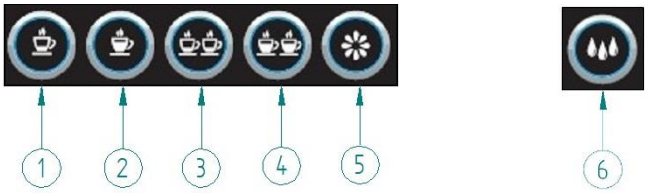
## 2. Scope of Delivery

| COMPASS 2 MB | COMPASS 3 MB |
|---|---|
| 1 espresso coffee machine 2 groups | 1 espresso coffee machine 3 groups |
| 1 external motor/ water pump | 1 external motor/ water pump |
| 2 water supply hose 80 cm | 2 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 instruction manual | 1 instruction manual |

# 3. Description

1. Rotative knob for steam wand/ Optional: Turbo Steam Button
2. Steam wand
3. External water pump with engine
4. Height-adjustable feet
5. Lower grid and tray
6. Grid for cups
7. Signal light for heating elements in the water/ steam boiler
8. Main switch
9. Signal light water filling
10. On/Off button for cup warmer
11. Water tap for dosed water
12. Key for dosed water
13. Keyboard for group
14. Group
15. Graphic touchscreen
16. 3-digit display (shot timer/ extraction chronometer)

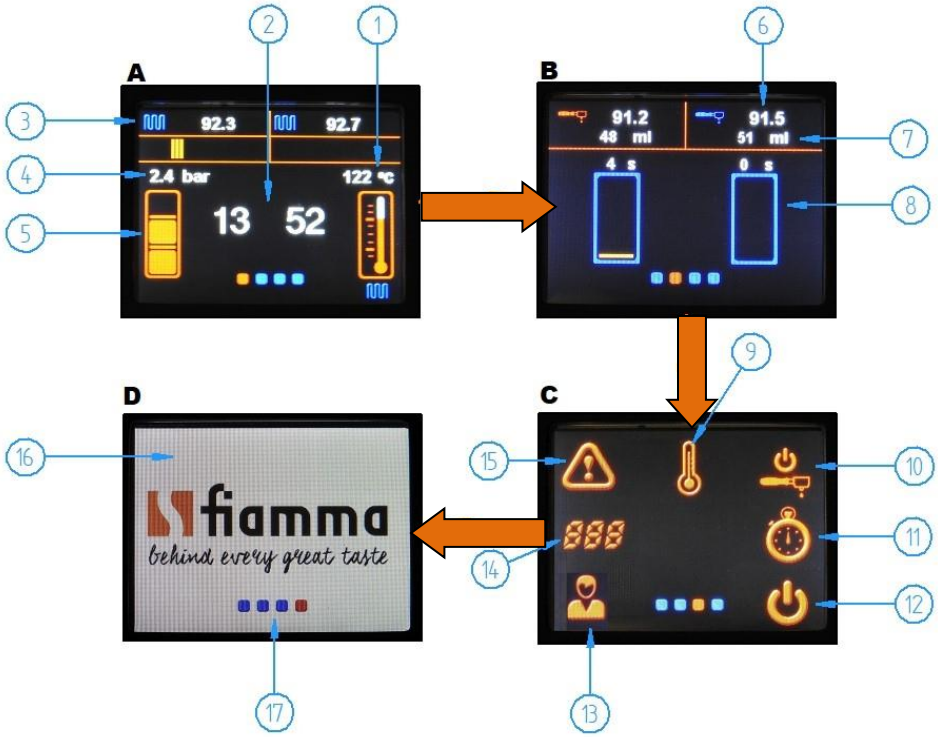
## 3.1. The Keyboard




| 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 |
| Key 4 | Key for production of  double espresso |
| Key 5 | Continuous/ Programming mode |
| Key 6 | Key for production of portion of hot water |

## 3.2. The Display

The Compass Multiboiler features a graphic touchscreen, activated by finger touch. The display can assume different formats (display format A/B/C/D), depending on the menu/ mode. See below the different screens and their functions.




***Display A***

1. Steam Boiler temperature;
2. Clock;
3. Temperature of coffee water boilers/ groups;
4. Water net pressure;
5. Water gauge in the steam boiler;

***Display B***

6. Group temperature;
7. Quantity of water consumed during extraction;
8. Brewing pilot: Tricolored graphic that indicates the extraction time;

***Display C***

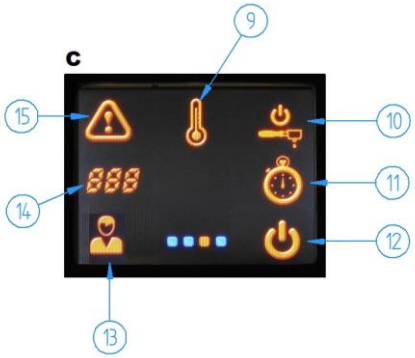
9. Temperature setting for coffee water boilers/ steam Boiler/ groups;
10. On/Off for each group circuit, with Eco-mode for water/steam Boiler;
11. Programing Date, Clock, weekday and Auto ON/OFF ;
12. On/ Off Electronics;
13. Programming of User Settings;
14. Consumption counters;
15. Alarms;

***Display D***

16. Advertisement screen;
17. Screen format options (displays A/B/C/D).

### 3.2.1. DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS ON DISPLAY C

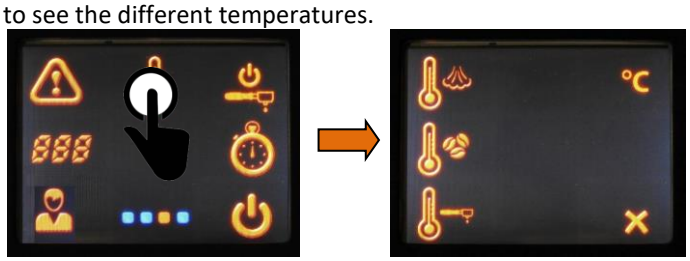
Display C is the only display where the symbols have additional functions. In order to access these functions, touch and press the symbol on the screen. See below a list of the symbols and the functions.




#### 3.2.1.1. SYMBOL 9. TEMPERATURE SETTINGS FOR COFFEE WATER BOILERS/ STEAM BOILER/ GROUP BOILER

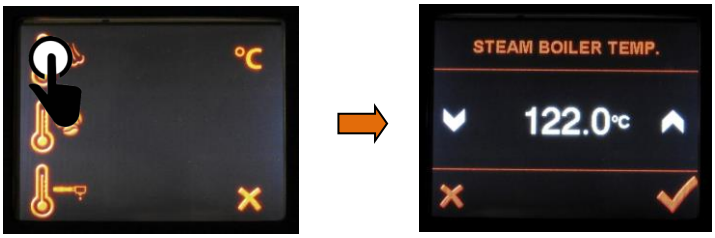
ⓘ ***Symbol 9 gives access to the different temperature settings of the machine, such as the coffee water boilers, the steam boiler and the groups. You can change the unit, choosing between Celsisus (°C) (preset) or Fahrenheit (°F).***

Press on the symbol to see the different temperatures.

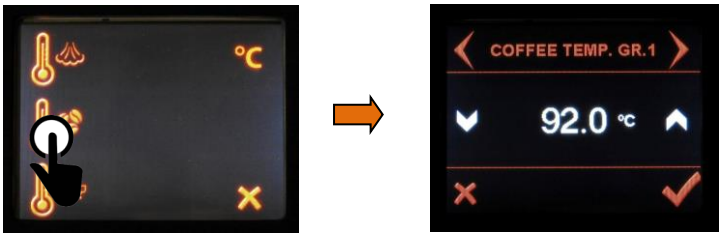



When you press any of the temperature symbols, the set temperature is show non the display. In order to change the value, press the arrow keys: for increase, for decrease. Press in order to save the setting and to pass to the next menu item. In order to exit the menu, press .

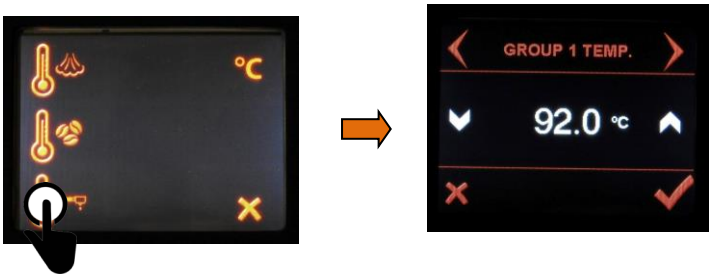
When you press the steam boiler symbol, the display shows **122 °C** (preset). In order to change this value, please proceed as described in the paragraph.




When you press the symbol of the coffee water boilers, the display shows the set temperature for the coffee water boiler belonging to group 1 (leftmost) **92 °C** (preset). In order to advance to the other coffee water boilers, use the arrow keys: forward or backward. , In order to change this value, please proceed as described in the paragraph.



When you press the temperature symbol of the groups, the display shows the set temperature of group 1 (leftmost): **92 °C** (preset). In order to advance to the other groups, press the arrow keys: forward or backward. In order to change the value, proceed as described previously.




### 3.2.1.2. SYMBOL 10. ON/OFF OF GROUPS/ ECO-MODE FOR STEAM BOILER

ⓘ ***Touch the symbol 10 in order to switch on or off the individual groups.***

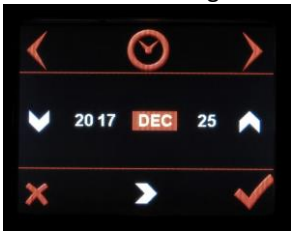
ⓘ ***Symbol 10 also serves for turning on the Eco-mode of the steam boiler, when the temperature is lowered to a value set in the technical programming***

### 3.2.1.3. SYMBOL 11. PROGRAMING DATE, CLOCK, WEEKDAY AND AUTO ON/OFF

Press symbol 11 on the display.

**DATE**

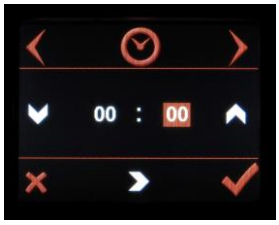
Use the arrow keys or in order to navegate between the available numbers and press in order to confirm your selection. Then press in order to navegate to the next digit.




Press in order to advance to the next item.

**CLOCK**

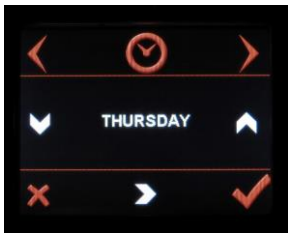
Use the arrow keys or in order to navegate between the available numbers and press in order to confirm your selection. Then press in order to navegate to the next digit.




Press in order to advance to the next item.

**WEEKDAY**

Use the arrow keys or in order to navegate between the weekdays and press in order to confirm your selection.




In order to program the times for Auto ON/OFF, press the square that appears on the left side of the display (see below).

In order to navigate between menu items, press the arrow key . Press to increase, or to decrease. After setting the desired values, press to navigate to the next item. Use the arrow keys / to change the values and after having set the time, press to save.

In order to navigate to the next item “OFF TIME”, press and proceed the same way to set the desired time for automatic switch-off.

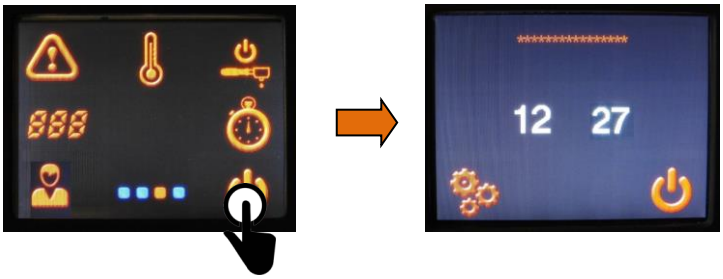
Press in order to navigate to the item “CLOSED ON” (weekly rest day), pressing / in order to set the day. After having defined the AUTO ON/OFF times, press to leave the menu and go back to the main menu (display C).

ⓘ ***You can press any time in order to go back to the main menu (display C)***
ⓘ ***In case you do not wish to set a weekly rest day, select “NONE”***
ⓘ ***You can only choose 1 weekly rest day.***
ⓘ ***Note: The Auto ON/OFF function only works if the machine is switched on via the main switch.***

ⓘ ***In order to set the time for Auto ON/OFF and weekly rest day***
ⓘ ***If one these time settings is deactivated, all other are deactivated. In this case, you can only switch the machine on or off manually.***

### 3.2.1.4. SYMBOL 12. ON / OFF ELECTRONICS

ⓘ ***Symbol 12 (ON/OFF-symbol) activtes or deactivates the electronics***
ⓘ ***Press symbol 12 in order to turn the electronics off. The keyboards and 3-digit-displays (shot-timers) turn off and the graphic touchscreen goes into OFF-mode. In this mode, the Auto ON/OFF settings work.***



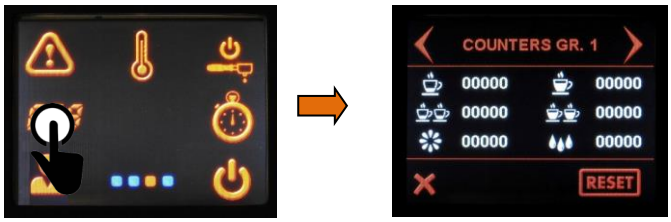

### 3.2.1.5. SYMBOL 13. PROGRAMMING OF USER SETTINGS

In order to access the programming of the user settings press ,. The display shows the window that lets you enter the password

ⓘ *In order to enter the password, press the fields or until you have reached the desired number. Press in order to pass to the next number. At the end, press in order to confirm. Preset Password is (3) (3) (3) (3) (3) (default setting). (see chapter 8.)*

### 3.2.1.6. SYMBOL 14. CONSUMPTION COUNTERS

ⓘ *Symbol 14 gives access to the consumption counters, showing the quantities of coffee and water portions that have been produced on each group. In order to access the counters, press symbol 14.*



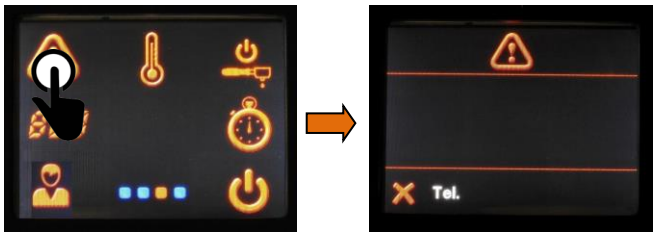

ⓘ *In order to see the consumption counters for each group, press .*

ⓘ *The water dosis counters refer to, on group 1 to 1 dose click; on group 2, to the double click dose.*

ⓘ *You can reset the values by clicking "RESET". All counters return to 0, except the counter for Totals which cannot be reset.*

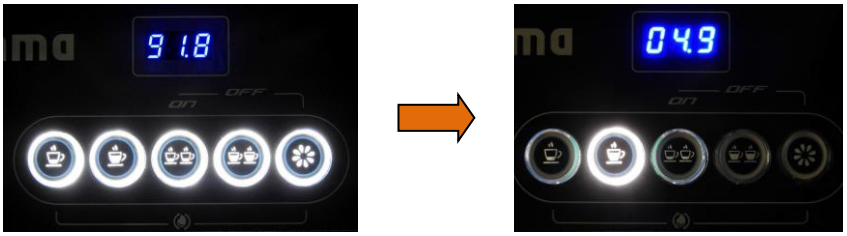
#### 3.2.1.7. SYMBOL 15. ALARMS

ⓘ ***The symbol 15 helps to identify alarm signs that appear on display A. When an alarm appears, go to display C and press*** ***in order to access the description associated with this type of alarm.***




## 3.3. 3 digit display

The 3-digit display shows the group temperature when the machine is turned off. Once the machine starts producing, the display shows a timer for the coffee production.




***Group temperature*** ***Shot timer***

## 3.4. Technical characteristics

ⓘ ***You can find all main technical characteristics (electric supply etc.) on the machine's type plate.***

## 3.5. Necessary connections

ⓘ ***The Compass MB only works with the water network pressure. DO NOT use "jerrycans" or other water containers without pressure.***

1 Water tap with a G3/8 nut (for water supply);
1 drain with a connection of at least 16/17 mm diameter
1 earth electricity mains with a 30 mA protection and a 3 mm disjuntor with 3 mm space between the contacts

# 4. Installation and basic adjustments

## 4.1. Location

ⓘ ***Choose a dry place where the machine cannot come in direct contact 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.***
ⓘ ***Install a water filter system***
ⓘ ***The machine needs a surrounding temperature between 15-25ºC in order to funciton well.***

## 4.2. Unpacking

Before using the machine for the first time, remove all protective and packing material. Make sure the machine is intact. Dispose of all packing material in a safe way. Clean the machine's exterior with a soft humid cloth.

## 4.3. Water Connection

1. Place the machine in a stable position on the counter, ideally already in the final working place and position.
2. Place the external motor/pump in an adequate place close to the machine. Connect the motor/pump with the machine, using the water entry hose already installed on the machine (see FIG.2).
3. Place a water filter system in an adequate place close to the machine. Use the connection hoses supplied with the machine in order to connect the water filter system with the pump.
4. Connect the power cable of the motor/pump to the machine, following the instruction provided with the pump. Only then connect the machine's power cable to the socket.

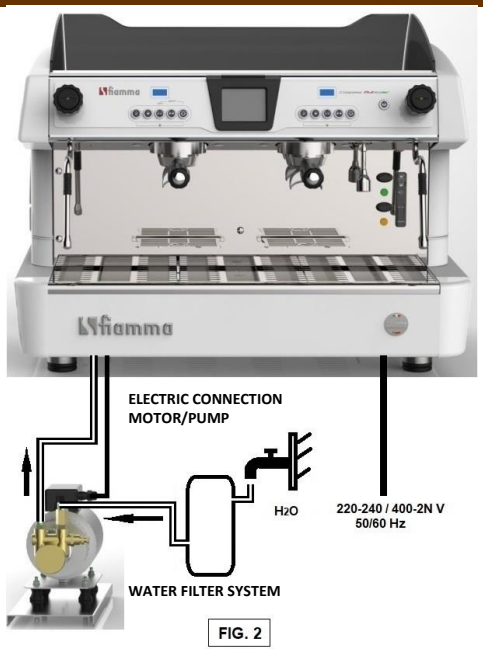



FIG. 2

## 4.4. Electric Instalallation

ⓘ ***IMPORTANT: It is compulsatory that the electricity supply must be earthed. Only connect the machine to an earthed mains supply.***

ⓘ ***Make sure that power and frequency of the electricity supply correspond with the requirements of the machine, indicated on the machine's type plate.***

ⓘ ***The electricity supply must have a 30 mA protection with a disjunctor with 3 mm space between the contacts.***

ⓘ ***Connect the machine to a mains supply. Never use sockets, multiple sockets or extensions with the machine.***

ⓘ ***The electric installation must comply with current safety legislation in the country and location of installation.***

ⓘ ***On the bottom of the machine, the symbol ⏚ identifies the terminal for equipotential connection between different equipments.***

# 5. Operating Instructions

## 5.1. First Use: How to Start

**SWITCHING ON/ OFF**

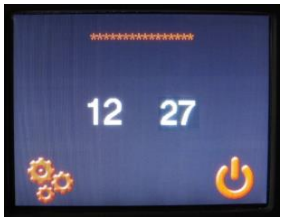
ⓘ ***Turn on the water supply before switching on the machine!***

ⓘ ***During the first use of the machine, the water heating only starts after the water level in the boilers has reached the pre-set level (the green signal light turns off)***

ⓘ ***In all other cases, the automatic heating is permanently working (except in case when the water level detects no water)***

1. Turn on the water supply on the water tap.
2. Press the ON/OFF button on the front of the machine in order to turn the Compass MB on.
3. The display lights up and shows the software version installed on the machine (first for the main board, second for the touch screen display).

4. The display shows that the machine is in OFF-mode.




ⓘ ***All groups, taps and wands are blocked.***
ⓘ ***All functions are deactivated, except for the technical programming.***

5. In order to turn the machine on, press key 3 on group 1 (leftmost group) or press the ON/OFF symbol on the display.

OR

The display shows:

When the machine is in ON-mode, all keyboards light up.
The green signal light for the pump turns on, showing that the machine has started the automatic water filling of the boilers. When the signal light turns off, an orange signal light turns on, showing that the heating of the water/steam boiler is in progress.

ⓘ ***The water/steam boiler takes ca. 15-20 minutes until it has reached its final working temperature of 122ºC (preset).***
ⓘ ***The coffee water boilers take ca. 2 minutes until they reach their working temperature of 92ºC (preset)***
ⓘ ***The groups take ca. 12 minutes until reaching the final working temperature of 92ºC.***

Press key 5 on each group and shortly let water run through the groups. Press key 5 again to stop the water. This procedure makes sure that the machine is supplied with water.

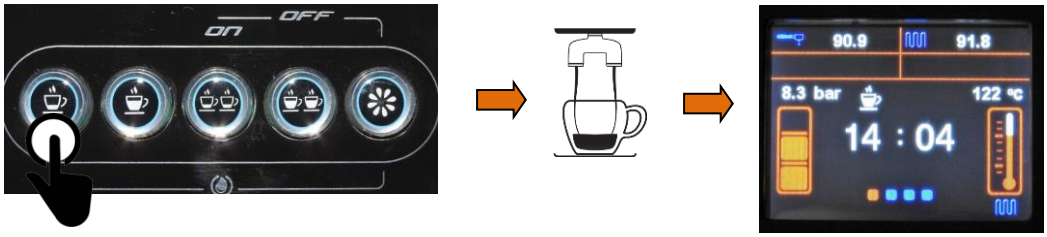
6. In order to turn off the electronic board, press key 5 and then key 3 on group 1 (leftmost) or press the ON/OFF symbol on the touch screen display.

OR

7. In order to switch off the machine, press the ON/OFF button on the machine's front.

## 5.2. Producing 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 selected key stays lit during the entire production, the display shows the production.

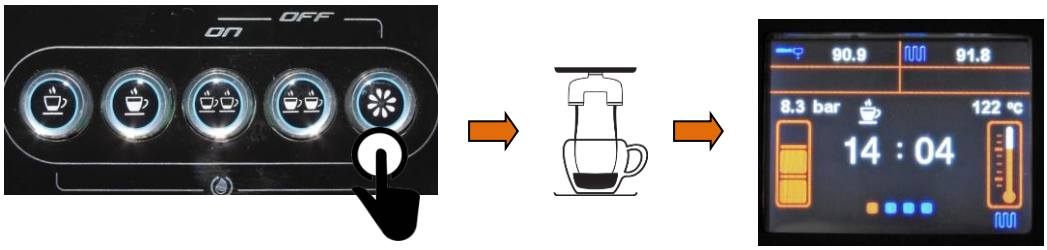



In order to interrupt the production, press any key on the keyboard of the active group. This interrupts the production immediately.

## 5.3. Producing coffee continuous mode

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).***




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 the hot water key once for a single portion, or twice for a double portion of 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.***
- ⓘ ***After each steam production, activate the steam wand for another 2-3 seconds in order to clean the wand's 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.

**OPTIONAL TURBO STEAM**

- ⓘ ***The Compass MB is available with the TURBO STEAM optional that provides assisted steam production***
- ⓘ ***Machines with Turbo Steam feature two Turbo-Steam-buttons on the left side (see image below).***
- ⓘ ***You can choose between two different types of steam: Normal steam and steam with air injection (for assisted production of milk foam)***

In order to produce normal steam, press key

In order to produce steam with air injection, press key

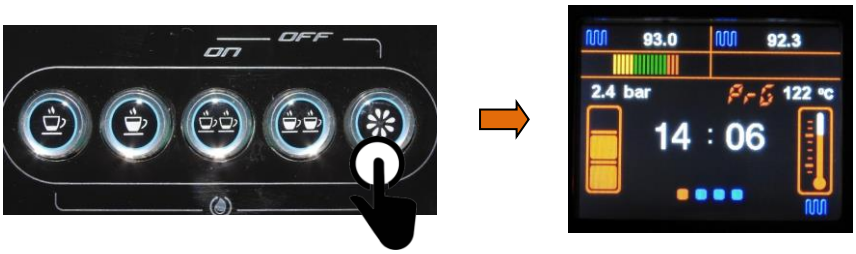

# 6. Portion Programming

- ⓘ ***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.***

## 6.1. Coffee portion programming

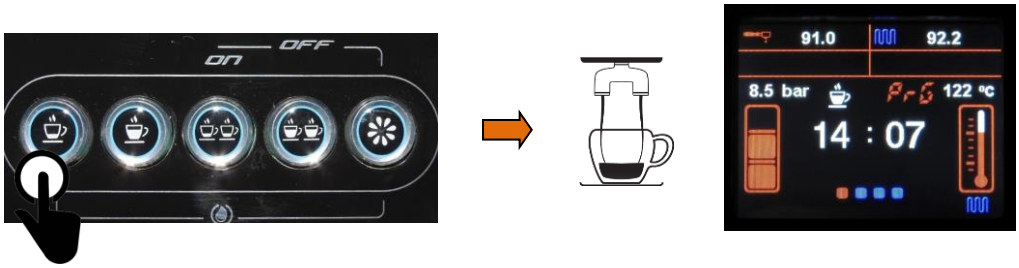
It is possible to change the volumetric quantity of the coffee portions as follows:

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:

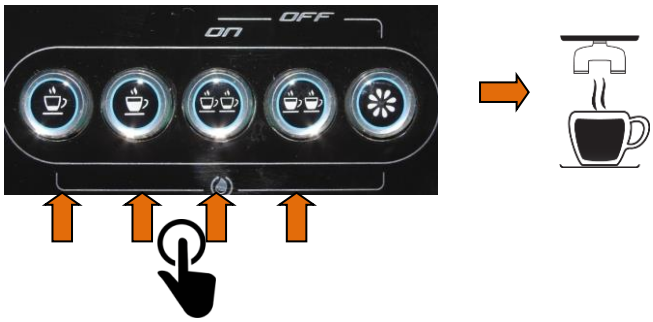



2. Within 30 seconds, press the key you want to program, choosing between the 4 keys that correspond to portions (keys 1-4), for exemple key 1. Pressing the key, drink production starts. Key 5 remains lit during the programming phase.

.




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.




ⓘ ***In order to program the remaining keys, repeat steps 2-3 (just in case the time of 30 seconds wasn't been exceeded).***

ⓘ ***In case the programming TIME-OUT is activated (after 30 seconds), repeat the3 steps above described.***

ⓘ ***In case a portion can't be saved, check***

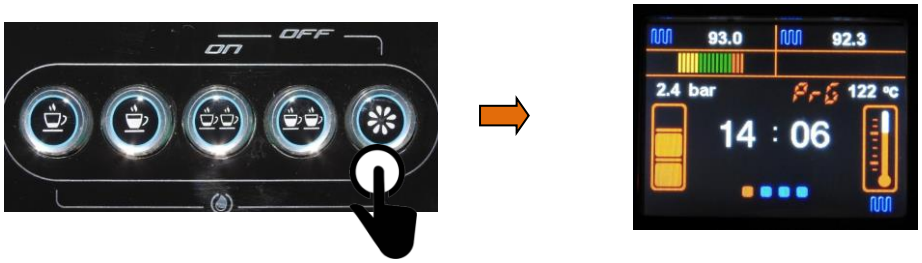
- If the flowmeter is correctly connected
- If the flowmeter is attributed correctly to the group
- If the water supply is working correctly

## 6.2. Programming of hot water portion

ⓘ ***It is possible to program two diferente hot water portions. For the first portion, press the hot water key once, for the second portion, press it twice.***

In order to program the first hot water portion as follows:

1. Press key 5 of the desired group with the machine in ON-mode, and keep it pressed for 5 seconds. The key starts to blink and the display shows:



2. Within 30 seconds, press the water portion key. Key 5 stays lit.

3. When the desired amount of water has been produced, press the hot water key again. The electronic automatically memorizes the amount of water used.
4. In order to program the second hot water portion, click key 5 twice and then keep it pressed before repeating steps 2-3

ⓘ ***In case a Time-Out occurs during programming (after 30 s without activity), repeat all the steps 1 to 3 described above.***

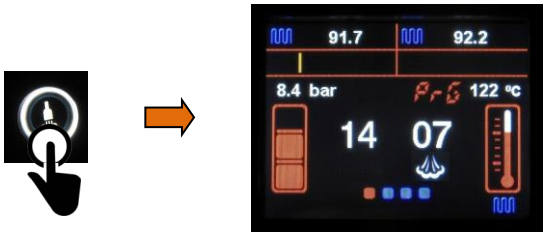
ⓘ ***The programmed keys stay turned off when returning to programming. This does not prevent a new programming.***

## 6.3. Programming of the steam temperature (only for machines with the optional "Auto Steam"

1. Use a cup or glass with ca. 300 ml capacity and an external temperature probe (see image below)

2. Press key 5 on group 1 (leftmost) and keep it pressed for 5 seconds. The display shows:

Now press the steam key




3. When the desired temperature is reached (measure the temperature with a probe) press the steam key again in order to stop the steam production.
4. Measure the temperature in the cup/ glass. When the desired temperature is reached, press the steam key again in order to stop the steam production. The electronic automatically memorizes the amount of steam used.

ⓘ ***The settings for the regular steam production are automatically transferred to the steam production with air injection. Therefore, key*** ***is automatically programmed correspondingly.***

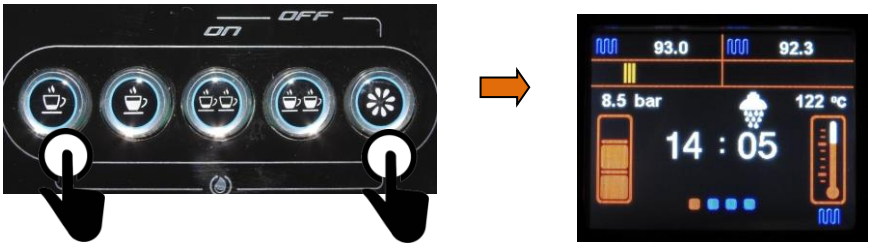
ⓘ ***It is possible to regulate the air injection. In order to do so, use a screw driver on the upper left part, regulate the air injector in the machine's interior.***

# 7. 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.***

## 7.1. 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 and the display shows*** ***which means that the cleaning is running. 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.

## 7.2. 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.

## 7.3. 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.

## 7.4. 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.

## 7.5. 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.

## 8. Programming of User Settings

In order to access the programming of the user settings press , . The display shows the window that lets you enter the password

ⓘ ***In order to enter the password, press the fields or until you have reached the desired number. Press in order to pass to the next number. At the end, press in order to confirm.***

ⓘ ***Preset Password is (3) (3) (3) (3) (3) (default setting).***

The display shows the language selection. Available languages are Portuguese, French, German, Spanisch, English and Italian. Navigate the options with the fields e and press in order to confirm.

ⓘ ***Preset language is English (default setting).***

Press in order to advance to the next menu item.

The display shows the chronometer setting. You can choose between showing the chronometer on the shot timers (3-digit-displays), or on the main display or on none. For the shot timers only, choose 3 DIGIT, for the main display choose ON, for not showing the chronometer anywhere choose OFF. Press the fields / in order to select the desired option and in order to confirm.

ⓘ ***Preset is ON (default setting).***

Press in order to advance to the next menu item.

The display shows the settings for minimum and maximum extraction times.

The minimum extraction time must be between 5-20 seconds. The maximum extraction time is between 20-90 seconds. Use the fields and on the display to select the desired value and confirm with

ⓘ ***Preset values 10s (minimum time) and 32 s (maximum time) (default settings). DO NOT CHANGE THIS SETTING***

Press in order to advance to the next menu item.

The display shows the alternate cycle options.

ⓘ ***By default, this option is OFF. DO NOT CHANGE THIS SETTING:***

If this option was turned ON, the advertisement screen (display D) and the start screen (display A) would change in cycles of 20 seconds.

***Display D***

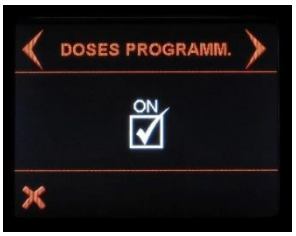
***Display A***

Press in order to advance to the next menu item.

The display shows the option for the LED illumination of the drink keys, with the options ON (keys lighted) or OFF (keys without light).

ⓘ ***By default, this setting is ON. DO NOT CHANGE THIS SETTING***

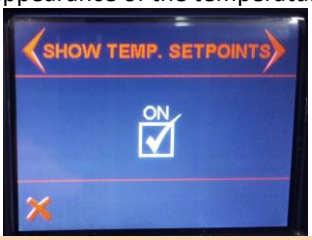
Press in order to advance to the next menu item.
The display shows the option for drink portion programming.




ⓘ ***Default setting is ON – DO NOT CHANGE THIS SETTING***

Press in order to advance to the next menu item.

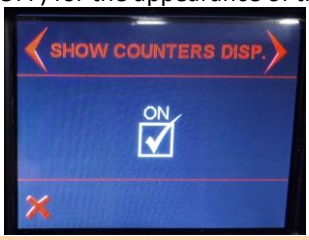
The display shows the option for the appearance of the temperature symbol (ON or OFF) on display D.




ⓘ ***Default setting is ON. DO NOT CHANGE THIS SETTING!***

Press in order to advance to the next menu item.

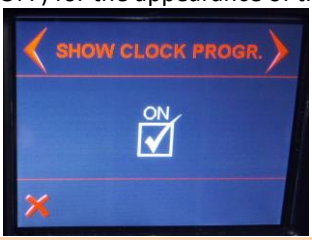
The display shows the options (ON or OFF) for the appearance of the counter symbol on display C.




ⓘ ***Default setting is ON. DO NOT CHANGE THIS SETTING!***

Press in order to advance to the next menu item.

The display shows the options (ON or OFF) for the appearance of the clock symbol on display C.




ⓘ ***Default setting is ON. DO NOT CHANGE THIS SETTING!***

Press in order to advance to the next menu item.

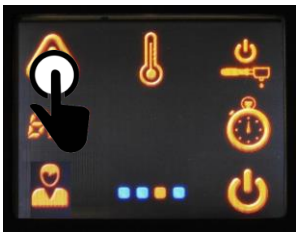
The display shows the option for changing the password.

In order to exit the programming mode press and regress to **display C**.

ⓘ ***At any point of the programming process, you can press in order to exit.***

# 9. Alarms and Troubleshooting

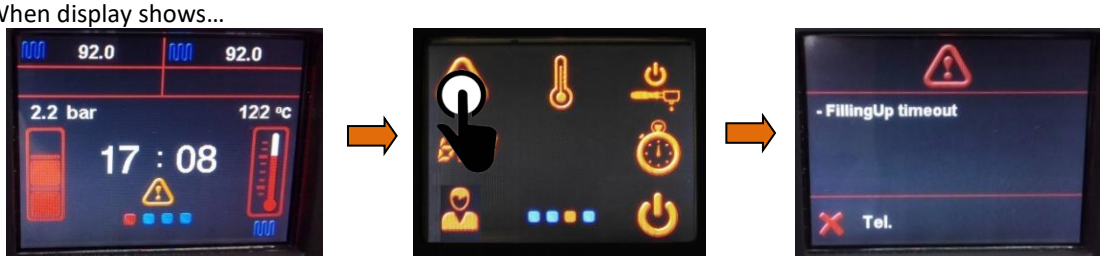
Whenever the symbol appears on the display, you need to check the machine's settings and functions. On display C, press symbol in order to access the troubleshooting menu.



***Display C***

## 9.1. Time-Out (Automatical Stop) during boiler filling

When display shows…



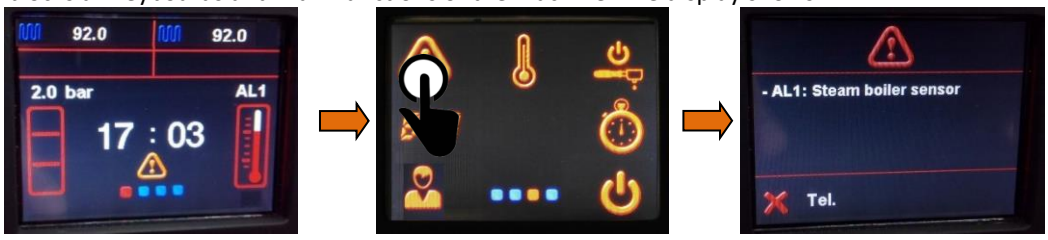

ⓘ ***This alarm indicates that the preset time for the boiler filling up has been exceeded. In this case, all main functions of the machine are automatically blocked.***
ⓘ ***All keys on the keyboards start to blink.***
ⓘ ***In order to exit the alarm mode, you need to switch off the machine and switch it on again.***

… if shows …

… it means the Min. Level of Steam boiler is disconnected.

## 9.2. Temperature probe in short-circuit/ overheating (AL1)

In case a temperature probe suffers a short-circuit or overheating, all keys start to blink. The electronic unit blocks all keyboards and main functions of the machine. The display shows:



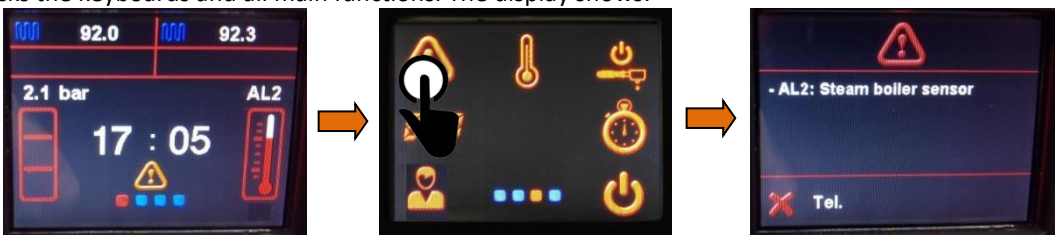

In case a probe in a coffee water boiler malfunctions, the display shows the following message, indicating the probe in question:

In case a probe in the groups malfunctions, the displays shows teh following, indicating the probe in question:

ⓘ ***In all of the above mentioned cases, the alarm disappears when the temperature reaches the allowed value.***

## 9.3. Temperature probe switched off/ interrupted (AL2)

In case a temperature probe in the steam boiler switches off, looses contact or detects a temperature around 0ºC for more than 5 seconds, the alarm AL2 is set off. All keys start to blink. The electronic unit blocks the keyboards and all main functions. The display shows:




In case a probe of the coffee water boiler malfunctions, the display shows the following message, indicating the probe in question:

In case a group probe  malfunctions, the display shows the following message, indicating the probe in question:

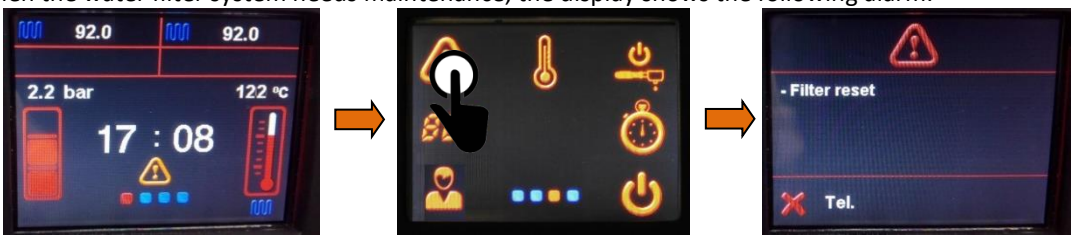
ⓘ ***In all of the above mentioned cases, the alarm disappears when the probes are correctly connected again.***

## 9.4. Lack of impulses on the flowmeter (AL3)

When the flowmeter does not receive impulses from the flowmeter, the display shows the following alarm:

## 9.5. Alarm for water filter system

When the water filter system needs maintenance, the display shows the following alarm:



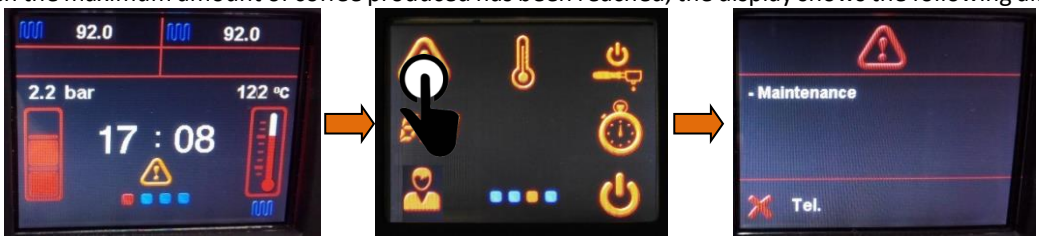

ⓘ ***This alarm appears when the maximum amount of liters (set in the technical programming) has been reached and the filter needs to be renewed.***

ⓘ ***In order to switch off the alarm, access the user programming menu while the machine is in OFF-mode.***

ⓘ ***Press*** ***and introduce the password (6) (6) (6) (6) (6). Pass through the following displays until reaching the display shown below. Press RESET. Then switch off the machine on the main switch and switch it on again. This resets the counters.***

## 9.6. Maintenance Alarm

When the maximum amount of coffee produced has been reached, the display shows the following alarm:




ⓘ ***This alarm appears when the maximum number of coffee, preset in the technical programming, has been reached and the machine needs maintenance.***

ⓘ ***In order to switch off the alarm it is necessary to enter the user programming while the machine is in OFF-mode.***

ⓘ *Press* *and introduce the password (6) (6) (6) (6) (6) Pass through the following displays until reaching the display shown below. Press RESET. Then switch off the machine on the main switch and switch it on again. This resets the maintenance counter.*

## 10. 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. Sicherheitsanweisungen

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.**

⚠ **In Gebieten, wo die Temperatur unter den Gefrierpunkt (0ºC) fallen kann, muss die Maschine bei kalten Temperaturen angestellt bleiben, damit das Wasser im Maschineninneren nicht gefriert.**

⚠ **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!**

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

⚠ **Das Gerät muss während der Wartung von der Stromquelle getrennt werden. Stellen Sie dabei sicher, dass der Techniker zu jedem Zeitpunkt und aus jedem Blickwinkel sicherstellen kann, dass das Stromkabel nicht verbunden ist.**

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.

### 1.2. 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. Entsorgung

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

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.

### 1.4. Geräuschentwicklung

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

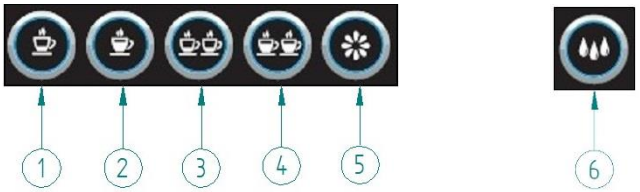
## 2. Lieferumfang

| COMPASS 2 MB | COMPASS 3 MB |
|---|---|
| 1 zweigruppige Espressomaschine | 1 dreigruppige Espressomaschine |
| 1 externer Motor/ Wasserpumpe | 1 externer Motor/ Wasserpumpe |
| 2 Wasserschlauch für die Zufuhr 80 cm | 2 Wasserschlauch für die Zufuhr 80 cm |
| 1 Abwasserschlauch | 1 Abwasserschlauch |
| 1 Plastikknie | 1 Plastikknie |
| 2 doppelten Siebträger | 3 doppelten Siebträger |
| 1 einfachen Siebträger | 1 einfachen Siebträger |
| 1 blindes Sieb | 1 blindes Sieb |
| 1 Bürste | 1 Bürste |
| 1 Bedienungsanweisung | 1 Bedienungsanweisung |

# 3. Beschreibung

1. Kippschalter für Dampfproduktion/ Optional: Turbo Steam
2. Dampflanze
3. Externe Wasserpumpe mit Motor
4. Höhenverstellbare Füsse
5. Unteres Gitter und Auffangbecken
6. Ausklappbares Gitter für Tassen
7. Signallampe, die das Beheizen des Wasser- und Dampfkessels anzeigt
8. Hauptschalter
9. Signallampe, die das Befüllen des Wasser- und Dampfkessels anzeigt
10. An/Aus-Schalter für Tassenwärmer
11. Heisswasserhahn mit automatischer Portionierung
12. Taste für portioniertes Heisswasser
13. Bedienfeld für Gruppe
14. Gruppe
15. Touchscreen-Anzeigenfeld
16. 3-Feld-Anzeige (shot timer/ Brüh-Chronometer)

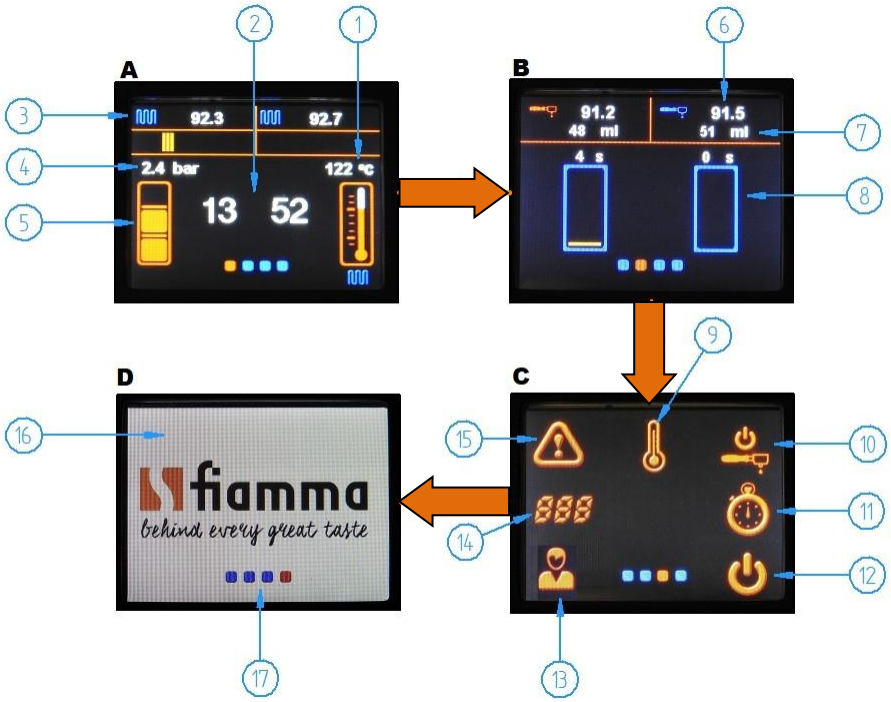
## 3.1. Das Bedienfeld




| Taste | Function |
|---|---|
| Taste 1 | Taste für einfachen Espresso |
| Taste 2 | Taste für doppelten Espresso |
| Taste 3 | Taste für zwei einfache Espresso |
| Taste 4 | Taste für zwei doppelte Espresso |
| Taste 5 | Dauerproduktion/ Programmierung |
| Taste 6 | Taste für Heisswasser |

## 3.2. Das Anzeigenfeld

Die Compass Multiboiler verfügt über ein Anzeigenfeld mit Touchscreen-Funktion, das per Fingerdruck bedient wird. Das Anzeigenfeld hat je nach aktivem Menü verschiedene Anzeigenformate (A/B/C und D). Sehen Sie die verschiedenen Anzeigenformate und ihre Funktionen unten:




***Anzeige A***

1. Wasser- und Dampfkesseltemperatur
2. Uhr
3. Temperatur der Kaffeewasserkessel/ Gruppen
4. Druck im Wassernetz
5. Wasserstand im Wasser- und Dampfkessel

***Anzeige B***

6. Gruppentemperature
7. Wasserverbrauch beim Brühen
8. Brewing pilot: Dreifarbige Grafik, die den Brühprozess darstellt

***Anzeige C***

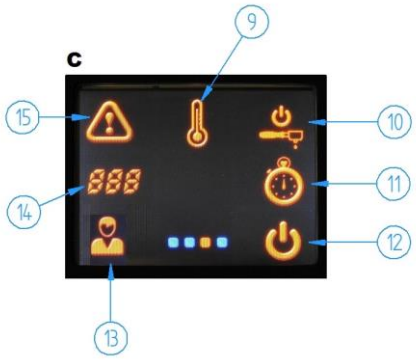
9. Temperatureinstellung für Kaffeewasserkessel/ Wasser- und Dampfkessel/ Gruppen
10. On/Off für jede einzelne Grupppe, mit Eco-Modus für Wasser- und Dampfkessel
11. AUSsschalten Datum, Uhr, Wochentag, Auto Ein – Und
12. Ein- und Ausschalten der Elektronik
13. Programmierung der Benutzereinstellungen
14. Zähler für Verbrauch
15. Alarme

***Anzeige D***

16. Werbeanzeige
17. Wahl des Anzeigenformats (Anzeigenformat A/B/C/D)

### 3.2.1. ANZEIGENFORMAT C: BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN

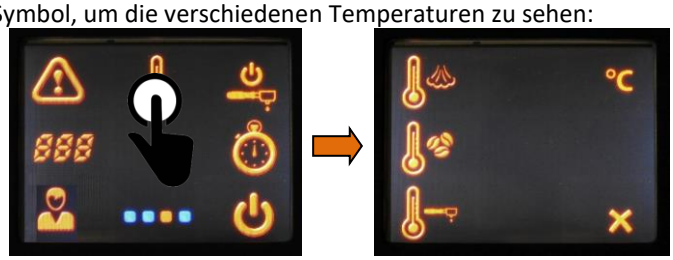
Im Anzeigenformat C haben die Symbole mehrfache Funktionen. Um sie zu aktivieren, berühren und drücken Sie das gewünschte Symbol auf dem Anzeigenfeld. Folgende Symbole und Funktionen sind verfügbar:




#### 3.2.1.1. SYMBOL 9. TEMPERATUREINSTELLUNG FÜR KAFFEEWASSERKESSEL/ WASSER- UND DAMPFKESSEL/ GRUPPEN

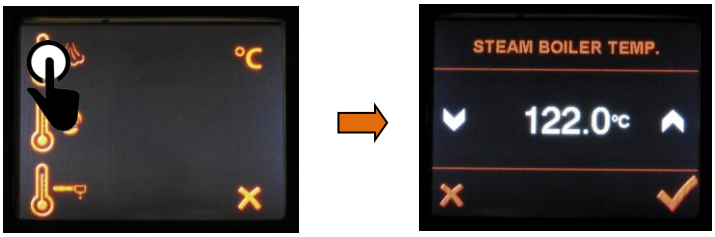
ⓘ ***Über Symbol 9 erhalten Sie Zugang zu verschiedenen Temperatureinstellungen der Maschine, nämlich der Kaffeewasserkessel, des Wasser- und Dampfkessels und des Gruppenkessels. Sie können die Temperatureinheit ändern (Celsius oder Fahrenheit).***

Drücken Sie auf das Symbol, um die verschiedenen Temperaturen zu sehen:

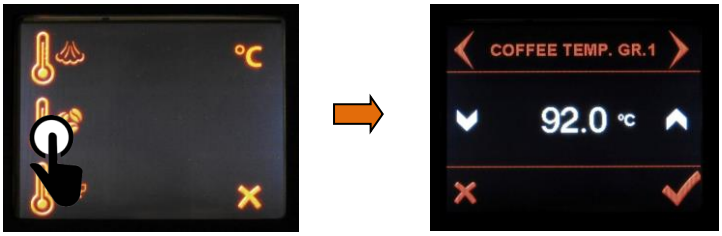



Wenn Sie eine der Temperatursymbole drücken, wird die voreingestellte Temperatur angezeigt. Um den Wert zu ändern, drücken Sie die Pfeiltasten: zum Erhöhen des Werts, zum Absenken. Drücken Sie um die Einstellung zu speichern und zum nächsten Menüpunkt zu gelangen. Um die Anzeige zu verlassen, drücken Sie .

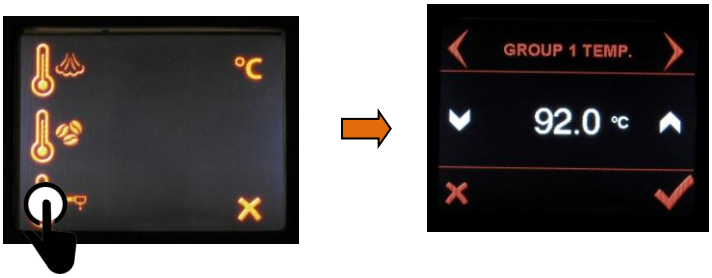
Wenn Sie das Symbol für den Dampfkessel drücken, zeigt die Anzeige **122 °C** (voreingestellt). Um diesen Wert zu verändern, benutzen Sie die Pfeiltasten wie im vorhergehenden Absatz beschrieben.




Wenn Sie das Symbol für die Kaffeewasserkessel drücken, erscheint die voreingestellte Temperatur für die Gruppe linksaussen (Mastergruppe), die 92ºC beträgt. Um zu den Kaffeewasserkesseln der anderen Gruppen zu gelangen, benutzen Sie die Navigationsfelder und . Um diesen Wert zu ändern, benutzen Sie die Pfeiltasten und .




Wenn Sie das Symbol für die Temperatur der Gruppen drücken, erscheint die voreingestellte Temperatur der Gruppe linksaussen (Mastergruppe), die 92ºC beträgt. Um zu den anderen Gruppen zu gelangen, benutzen Sie die Navigationsfelder und . Um die Werte zu ändern, benutzen Sie die Pfeiltasten und .




### 3.2.1.2. SYMBOL 10. EIN/AUSSSCHALTEN DER GRUPPEN/ ECO-MODUS FÜR WASSER- UND DAMPFKESSEL

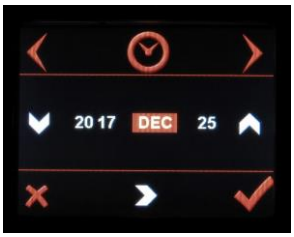
ⓘ ***Berühren Sie das Symbol 10, um einzelne Gruppen an- oder auszuschalten***
ⓘ ***Über das Symbol 10 können Sie ausserdem den Eco-Modus für den Wasser- und Dampfkessel aktivieren (im Eco-Modus wird die Temperatur im Wasser- und Dampfkessel abgesenkt)***

### 3.2.1.3. SYMBOL 11. AUSSSCHALTEN DATUM, UHR, WOCHENTAG, AUTO EIN – UND

Drücken Sie auf das Symbol 11

**DATUM**

Benutzen Sie die Felder oder , um zwischen den Optionen zu navigieren und , um Ihre Einstellung zu speichern. Drücken Sie um zum nächsten Feld zu gelangen.




Drücken Sie , um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.

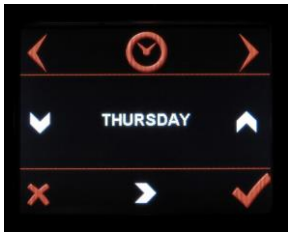
**UHR**

Benutzen Sie die Felder oder , um zwischen den Optionen zu navigieren und , um Ihre Einstellung zu speichern. Drücken Sie um zum nächsten Feld zu gelangen.

Drücken Sie , um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen

**WOCHENTAG**

Benutzen Sie die Felder oder , um zwischen den Optionen zu navigieren und , um Ihre Einstellung zu speichern.




Um die Zeiten für das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine einzustellen, drücken Sie auf das ON-OFF-Symbol und auf der folgenden Anzeige auf das Quadrat auf der linken Seite.

Benutzen Sie das Feld zum Navigieren, und die Felder und zum Einstellen des gewünschten Wertes. Um Ihre Einstellung zu speichern, drücken Sie . Drücken Sie Feld , um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen (OFF-TIME, Zeit des automatischen Ausschaltens) und verfahren Sie wie oben beschrieben. Drücken Sie um zum Menüpunkt „CLOSED ON“ (wöchentlicher Ruhetag) zu gelangen. Sie

können nur einen Ruhetag pro Woche wählen. Möchten Sie auf einen wöchentlichen Ruhetag verzichten, wählen Sie „None“.

Drücken Sie Feld um das Menü zu verlassen und zum Hauptmenü des Anzeigenfelds C zurückzukehren.

ⓘ ***Sie können währende des Programmierens jederzeit drücken, um zum Hauptmenü der Anzeige C zurückzukehren.***

ⓘ ***Das automatische Ein- und Ausschalten funktioniert nur, wenn die Maschine über den Hauptschalter eingeschaltet ist.***

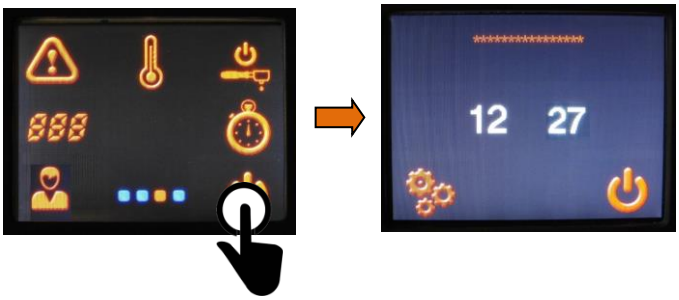
ⓘ ***Berühren Sie Symbol 11, um die Zeiten für das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine sowie den wöchentlichen Ruhetag einzustellen***

ⓘ ***Wenn eine dieser Einstellungen deaktiviert ist, sind alle anderen auch deaktiviert. In diesem Fall kann die Maschine nur manuell an- und ausgeschaltet werden.***

### 3.2.1.4. SYMBOL 12. EIN/ AUS DER ELEKTRONIK

ⓘ ***Mit dem Symbol 12 (ON/OFF) können Sie die Elektronik an- und ausschalten.***

Drücken Sie Symbol 12 um die Elektronik auszuschalten. Die Bedienfelder und die Shot-Timers werden ausgeschaltetet, das Touchscreen- Anzeigenfeld geht in den OFF-MODE. In diesem Modus bleibt das automatische Ein- und Ausschalten aktiviert und stellt sich die Maschine zu den programmierten Zeiten ein und aus.




### 3.2.1.5. SYMBOL 13. PROGRAMMIERUNG DER BENUTZEREINSTELLUNGEN

Zum Programmieren der Benutzereinstellungen drücken Sie Feld und geben Sie dann das Passwort ein.

ⓘ ***Drücken Sie die Felder oder um die richtige Nummer einzugeben. Druecken Sie um zwischen den Stellen zu navigieren. Bestätigen Sie das Passwort mit .***

ⓘ ***Das Benutzerpasswort ist (3) (3) (3) (3) (3) (Fabrikeinstellung).( siehe Kapitel 8.)***

#### 3.2.1.6. SYMBOL 14. VERBRAUCHZÄHLER

ⓘ ***Über Symbol 14 können die Zähler der zubereiteten Getränke und Heisswasserportionen pro Gruppe eingesehen werden.***

Drücken Sie Symbol 14, um zum Zähler zu gelangen.

Um die Zähler für die zubereiteten Getränke pro Gruppe einzusehen, drücken Sie ❯.

ⓘ ***Um die Wasserportionen The water dosis counters refer to, on group 1 to 1 dose click; on group 2, to the double click dose.***

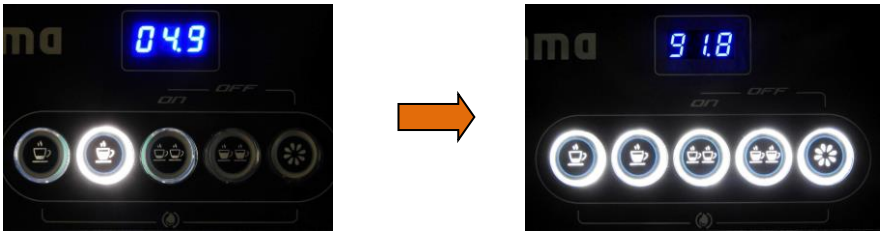
ⓘ ***Drücken Sie "RESET", um alle Zähler zurückzustellen. Alle Zähler zeigen 0, bis auf Total, das nicht zurückgestellt werden kann.***

#### 3.2.1.7. SYMBOL 15. ALARM

ⓘ ***Symbol 15 zeigt die Erläuterungen zu Alarm an. Wenn ein Alarm erscheint, gehen Sie zu Anzeige C und drücken Sie ⚠ um die Beschreibung des Alarms zu sehen.***

## 3.3. 3-Stellen-Anzeiger (Shot timers)

Die 3-Stellen-Anzeiger ("shot timers") zeigt die Zeit für die Zubereitung eines Kaffees an dieser Gruppe an. Wenn die Maschine sich im OFF-Modus befindet, zeigen diese Anzeiger die Temperatur der Gruppe an.




***Shot timer*** ***Temperatur der Gruppe***

## 3.4. Technische Eigenschaften

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

### 3.5. Notwendige Anschlüsse

ⓘ ***Die Compass Multiboiler darf nur an das Festwassernetz angeschlossen werden. Benuzten 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 G3/8 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.***
ⓘ ***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.***
ⓘ ***Für eine korrekte Installation muss die Oberfläche, auf der die Maschine steht, mindestens 800 mm über dem Boden liegen.***
ⓘ ***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.***
ⓘ ***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. Stellen Sie die externe Wasserpumpe/ den Motor an einem geeigneten Platz in der direkten Nähe der Maschine auf. Verbinden Sie die Pumpe mithilfe des Wasserschlauches mit der Maschine, der bereits an der Maschine angeschlossen ist. (siehe FIG.2)
3. Schliessen Sie ein Wasserfiltersystem an die Wasserzufuhr zur Pumpe an. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.
4. Verbinden Sie das Stromkabel der Wasserpumpe entsprechend den Anweisungen, die mit der Pumpe geliefert werden.
5. Schliessen Sie erst jetzt das Stromkabel der Maschine an.

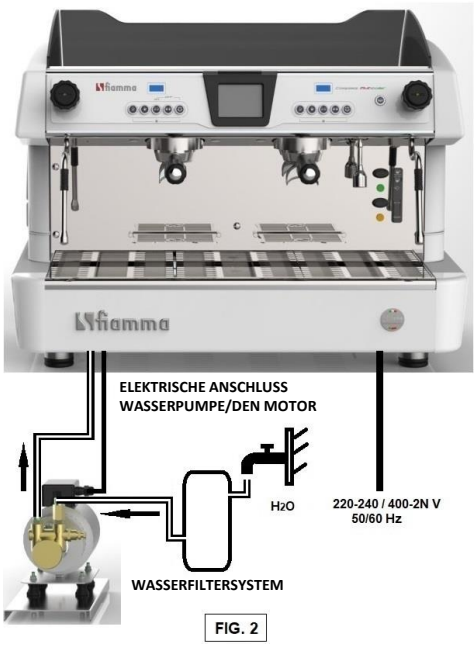


FIG. 2

### 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.***

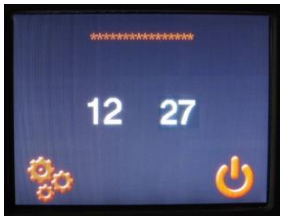
## 5. Bedienungsanleitung

### 5.1. Erste Schritte

ⓘ ***Bei der ersten Inbetriebnahme beginnt die Beheizung des Wasser- und Dampfkessels erst nachdem der Mindestwasserstand erreicht ist (grüne Signallampe erlischt).***
ⓘ ***In allen anderen Fällen ist die automatische Beheizung permanent aktiv, um die Kesseltemperatur zu regulieren (ausser wenn der Wasserstand im Kessel zu niedrig ist)***

1. Stellen Sie die Verbindung zum Wasseranschluss her. .
2. Schalten Sie die Maschine mit dem An/Aus-Schalter ein.
3. Das Anzeigenfeld leuchtet auf und zeigt die auf der Maschine installierte Softwareversion an (zuerst diejenige der Elektronik, dann die des Anzeigenfelds)

4. Das Anzeigenfeld zeigt den OFF-Mode.




ⓘ ***Im Off-Modus sind alle Gruppen, Wasserhähne und Dampflanzen und alle Funktionen ausser die technische Programmierung blockiert.***

5. Um die Maschine anzuschalten, drücken Sie Taste 3 auf der Tastatur ganz links oder drücken Sie das ON/OFF-Feld auf dem Anzeigenfeld.

oder

Auf der Anzeige erscheint:

Wenn die Maschine eingeschaltet ist (ON-Modus), leuchten alle Tastaturen auf.
Die grüne Signallampe leuchtet auf und zeigt an, dass die Pumpe für die Wasserbefüllung aktiv ist.
Sobald die grüne Signallampe erlischt, leuchtet die orange Signallampe auf, die die Beheizung des Wasser- und Dampfkessels anzeigt.

- ⓘ ***Der Wasser- und Dampfkessel braucht ca. 15-20 Minuten um die Arbeitstemperatur von 122ºC zu erreichen (voreingestellter Wert)***
- ⓘ ***Die Kaffeewasserkessel brauchen ca. 2 Minuten bis sie die Arbeitstemperatur von 92ºC erreicht haben (voreingestellter Wert)***
- ⓘ ***Die Gruppen brauchen ca. 12 Minuten bis sie die Arbeitstemperatur von 92ºC erreicht haben.***

Drücken Sie Taste 5 an jeder Gruppe und lassen Sie kurz Wasser durch die Gruppe laufen um sicherzustellen, dass alle Leitungen mit Wasser befüllt sind.

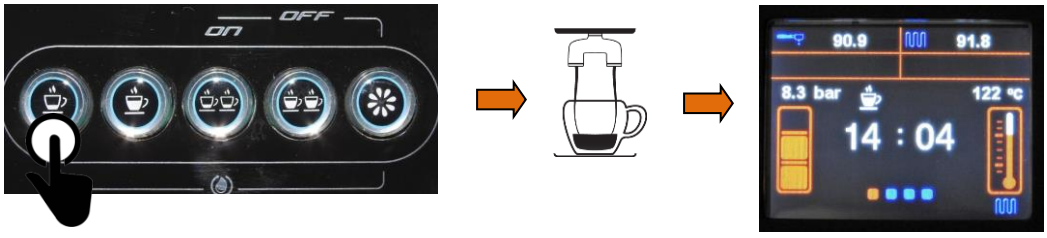
Um die Elektronik auszustellen, drücken Sie Taste 5 an Gruppe 1 (linksaussen) und halten Sie diese gedrückt. Drücken Sie nun Taste 3, um die Elektronik auszuschalten. Alternativ können Sie das ON/OFF-Feld auf der Anzeige drücken.

or

Um die Maschine auszustellen, drücken Sie den Ein-Aus-Schalter auf der Vorderseite der Maschine.

## 5.2. Espressokaffee zubereiten

1. Füllen Sie den Siebträger mit der gewünschten Portion gemahlenen Kaffees.
2. Benutzen Sie einen Tamper, um das Kaffeepulver gleichmässig im Sieb zu verteilen und festzudrücken.
3. Setzen Sie den Siebträger in eine Gruppe ein.
4. Stellen Sie eine Tasse (oder zwei) unter die Gruppe.
5. Drücken Sie auf der Tastatur die Taste, die der gewünschten Portion entspricht. Die Gruppe beginnt mit der Extraktion. Die aktivierte Taste leuchtet auf und bleibt erleuchtet, bis der Brühvorgang beendet ist. Die Anzeige zeigt an:

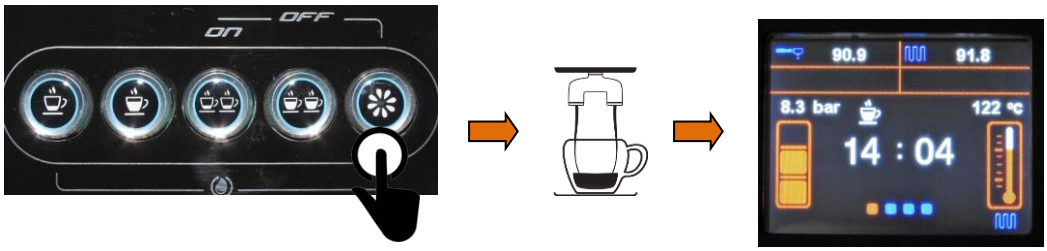


Um den Brühvorgang zu unterbrechen, drücken Sie eine beliebige Taste auf der aktiven Tastatur.

## 5.3. Espressokaffee mit manueller Einstellung zubereiten

Drücken Sie Taste 5 (Continuous) an der Tastatur über der Gruppe, die Sie aktivieren wollen. Der Brühvorgang beginnt ca. 5 Sekunden nach dem Drücken der Taste. Drücken Sie eine beliebige Taste auf der aktiven Tastatur, um die Herstellung zu beenden. Die Taste 5 bleibt während des Brühvorgangs erleuchtet.

ⓘ ***Wichtiger Hinweis: Bei der Aktivierung über Taste 5 beginnt der Brühvorgang 5 Sekunden nach dem Drücken der Taste.***




Um den Brühvorgang zu unterbrechen, drücken Sie eine beliebige Taste auf der Tastatur der aktivierten Gruppe..

ⓘ ***Wird der Brühvorgan nicht durch das Drücken einer Taste beendet, beendet ihn die Maschine automatisch, sobald die voreingesellte Höchtmenge an Wasser (ca. 1 Liter) durch die Gruppe gelaufen ist.***

## 5.4. Heisswasserausgabe

ⓘ ***Es können so viele unterschiedliche Heisswasserportionen ausgegeben werden, wie die Maschine Gruppen hat.***

Drücken Sie die Heisswassertaste einmal für die Ausgabe einer Einzelportion.
Drücken Sie die Heisswassertaste zweimal für die Ausgabe einer Doppelportion.
Während der Heiswasserausgabe bleibt die Taste erleuchtet und die Anzeige zeigt die Heisswasserausgabe an.

Sobald die voreingestellte Portionsmenge erreicht ist, wird die Heisswasserausgabe automatisch beendet. Die Anzeige zeigt die Heisswasserausgabe weitere 5 Sekunden lang an. Um die Heisswasserausgabe zu beenden, drücken Sie eine beliebige Taste auf der Tastatur der aktiven Gruppe.

## 5.5. Dampfproduktion

ⓘ ***Gefahr von Verbrühung und Verbrennung! Der Dampf ist sehr heiss!***
ⓘ ***Lassen Sie nach jeder Benutzung der Dampflanze für 2-3 Sekunden Dampf durch die Lanze laufen, um das Innere von etwaigen Rückständen zu befreien***
ⓘ ***Reinigen Sie die Dampflanze nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch***
ⓘ ***Um die Dampflanze benutzen zu können, muss der Wasser- und Dampfkessel die Betriebstemperatur von ca. 122ºC erreicht haben.***

Um Dampf herzustellen, betätigen Sie den Kipphebel für die Dampfproduktion. Um die Dampfproduktion zu beenden, kippen Sie den Hebel zurück.

**OPTIONAL TURBO STEAM**

ⓘ ***Die Turbosteam-Funktion der Compass MB ist ein Optional für die assistierte Produktion von Milchschaum***

- ⓘ ***Maschinen mit Turbo-Steam verfügen über zwei Knöpfe auf der linken Seite des Bedienfelds (siehe Bild)***
- ⓘ ***Sie können zwischen zwei Dampfarten wählen: Normaler Wasserdampf und Dampf mit Luftinjektion für das Aufschäumen von Milch***

Um normalen Wasserdampf zu produzieren, drücken Sie Taste .

Um Dampf mit Luftinjektion zu produzieren, drücken Sie Taste .

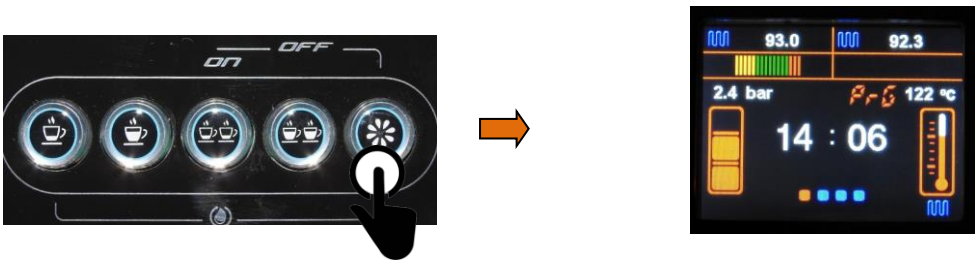
# 6. Programmierung von Portionen und Dampftemperatur

- ⓘ ***Die Programmierung von Portionen (Getränk und Heisswasser) und Dampftemperatur funktioniert über Simulation***
- ⓘ ***Alle Einstellungen, die an Gruppe 1 (linksaussen) programmiert werden, werden automatisch auf die anderen Gruppen übertragen. Es ist dennoch möglich, alle Gruppen einzeln zu programmieren.***
- ⓘ ***Während der Programmierung einer Gruppe werden alle anderen Gruppen sowie die Heisswasser- und Dampfproduktion blockiert.***

## 6.1. Espressoportionen programmieren

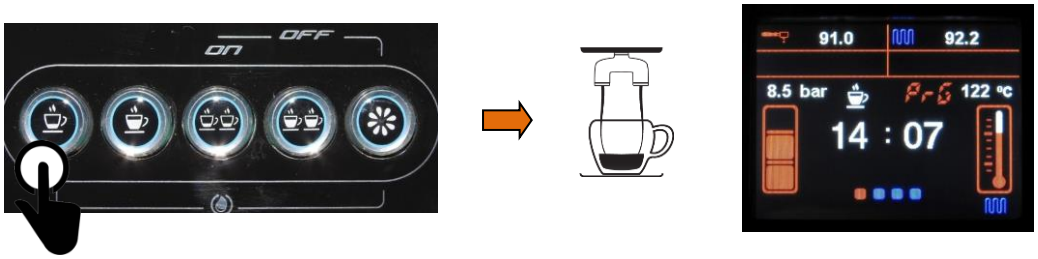
Die Einstellungen für die Getränkeportionen lassen sich wie folgt programmieren:

1. Wenn die Maschine im ON-Modus ist, drücken Sie die Taste 5 an Gruppe 1 (linksaussen) und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Taste 5 beginnt zu blinken und die Anzeige zeigt:

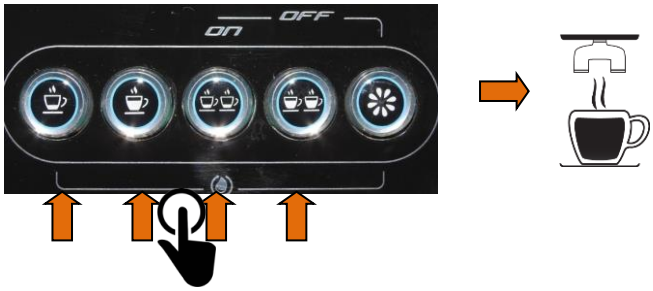



2. Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden die Taste, die Sie programmieren wollen (dabei können Sie zwischen den vier Getränketasten auswählen), z.B. Taste 1 für den einfachen Espresso. Beim Drücken der Taste beginnt die Zubereitung. Die Taste bleibt während des Brühvorgangs erleuchtet.

.




3. Sobald die gewünschte Menge gebrüht wurde, drücken Sie eine der Tasetn 1-4, um die Getränkeausgabe zu stoppen. Das Licht an der programmierten Taste erlischt und alle anderen Tasten der Tastatur leuchten auf.




ⓘ ***Um die übrigen Tasten zu programmieren, wiederholen Sie die Schritte 2-3 an der entsprechenden Taste.***

ⓘ ***Im Fall, dass die vorgesehene Zeit von 30 Sekunden für die Progammierung überschritten wird, wiederholen Sie alle Schritte.***

ⓘ ***Sollte es nicht möglich sein, eine Portion zu programmieren, prüfen Sie***

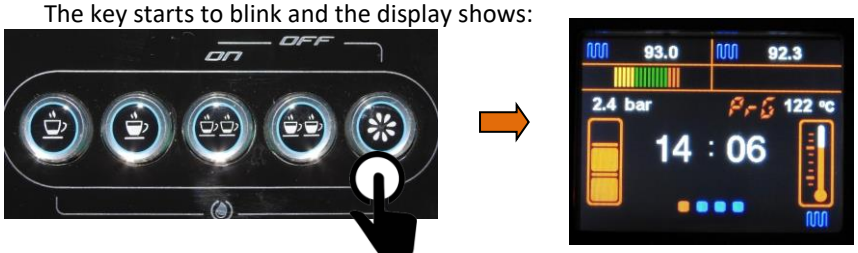
- ***Ob das Flowmeter richtig angeschlossen ist***
- ***Ob das Flowmeter der richtigen Gruppe zugewiesen ist***
- ***Ob die Wasserzufuhr richtig funktionier***
- ***In case a portion can't be saved, check***

## 6.2. Programmierung der Heisswasserportionen

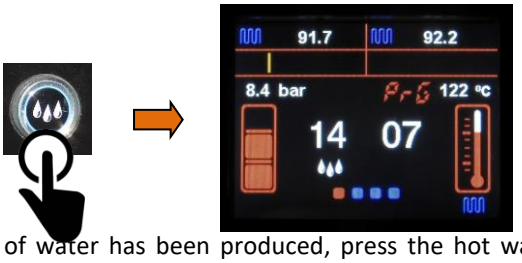
ⓘ ***It is possible to program two diferente hot water portions. For the first portion, press the hot water key once, for the second portion, press it twice.***

In order to program the first hot water portion as follows:

1. Press key 5 of the desired group with the machine in ON-mode, and keep it pressed for 5 seconds. The key starts to blink and the display shows:




2. Within 30 seconds, press the water portion key. Key 5 stays lit.




3. When the desired amount of water has been produced, press the hot water key again. The electronic automatically memorizes the amount of water used.
4. In order to program the second hot water portion, click key 5 twice and then keep it pressed before repeating steps 2-3

ⓘ ***In case a Time-Out occurs during programming (after 30 s without activity), repeat all the steps 1 to 3 described above.***

ⓘ ***The programmed keys stay turned off when returning to programming. This does not prevent a new programming.***

## 6.3. Programmierung der Dampftemperatur (nur bei Maschinen mit dem Optional Turbosteam)

1. Sie brauchen ein Glas mit ca. 300 ml Fassungsvermögen und eine Temperatursonde. Positionieren Sie die Dampflanze und die Temperatursonde im Glas. (siehe Bild)

2. Drücken Sie Taste 5 an Gruppe 1 (linksaussen) und halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt. Es erscheint folgende Anzeige.

Drücken Sie nun den Knopf für Wasserdampf:

3. Wenn die Temperatursonde die gewünschte Temperatur anzeigt, drücken Sie den Knopf für Wasserdampf erneut, um die Ausgabe zu beenden. Die Elektronik speichert automatische die Dampfmenge, die nötig war, um die Temperatur zu erreichen.

ⓘ ***Die Einstellungen für die Dampfproduktion werden automatisch auf die Taste für Dampf mit Luftinjektion übertragen, so dass die Taste programmiert ist.***

Es ist möglich, die Luftinjektion zu verändern. Benutzen Sie dafür einen Schraubenschlüsel an einer Schraube oben links im Maschineninneren.

# 7. Reinigung

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

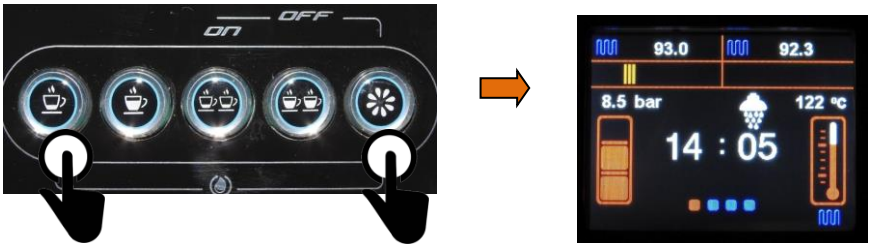
ⓘ ***Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, lassen Sie die Espressomaschine vor Reinigungsarbeiten immer vollständig abkühlen!***

## 7.1. Reinigen of Gruppen

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

ⓘ ***Das Reinigungsprogramm besteht aus 5 Durchgängen.***

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 5.



Während der Reinigung bleiben beide Tasten erleuchtet und auf der Anzeige erscheint das Symbol . Sobald die Reinigung beendet ist, kehrt die Maschine automatisch in den normalen Betriebsmodus zurück.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste an der aktiven Gruppe, um die Reinigung zu beenden. In diesem Fall leuchten alle Tasten an der Tastatur auf.
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.

## 7.2. Reinigen der Siebe und Siebträger

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

## 7.3. 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.

## 7.4. 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.

## 7.5. Gehäuse

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

## 8. Programmierung der Benutzereinstellungen

Zum Programmieren der Benutzereinstellungen drücken Sie Feld und geben Sie dann das Passwort ein.

ⓘ ***Drücken Sie die Felder oder um die richtige Nummer einzugeben. Druecken Sie um zwischen den Stellen zu navigieren. Bestätigen Sie das Passwort mit .***

ⓘ ***Das Benutzerpasswort ist (3) (3) (3) (3) (3) (Fabrikeinstellung).***

Auf dem Display erscheinen die Spracheinstellungen. Sie können zwischen Deutsch, Englisch, Portugiesisch, Französisch, Spanisch und Italienisch wählen. Drücken Sie zum Scrollen die Tasten und , und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit . Die Voreinstellung ist Englisch.

Drücken Sie um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.

Auf dem Display erscheinen die Einstellungen für das Chronometer. Sie haben hier drei Optionen: Das Chronometer kann auf den Shottimern angezeigt werden, auf dem Display oder gar nicht. Drücken Sie die Tasten / zum Scrollen zwischen Shottimer (3 DIGIT), Display (ON) oder keine Anzeige des Chronometers (OFF). Zum Bestätigen drücken Sie . Voreinstellung ist ON.

Drücken Sie um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.
Das Display zeigt die Mindest- und Höchstexktraktionszeit (Dauer des Brühprozesses).

Die Mindestdauer muss zwischen 5-20 Sekunden, die Höchstdauer zwischen 20-90 Sekunden betragen.
Scrollen Sie mit den Feldern und und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit .

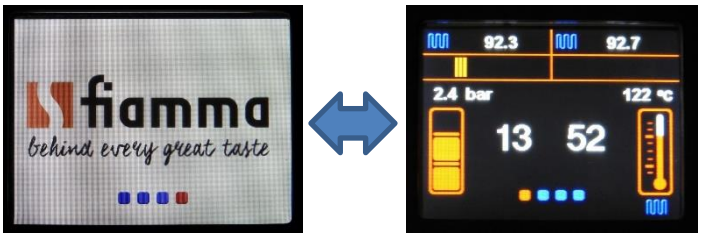
ⓘ ***Die Voreinstellungen sind 10 Sekunden MIndestdauer und 32 Sekunden Höchstdauer. ÄNDERN SIE DIESE EINSTELLUNG NICHT!***

Drücken Sie um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.

Das Display zeigt die Optionen für die Wechselanzeige.

ⓘ ***Die Voreinstellung ist OFF. ÄNDERN SIE DIESE EINSTELLUNG NICHT!***

Wäre diese Einstellung “ON”, würde alle 20 Sekunden abwechselnd der Werbebildschirm (Display D) und dem Hauptbildschirm (Display A) aufleuchten.




***Display D*** ***Display A***

Drücken Sie um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.
Auf dem Display erscheinen die Einstellungen für die Beleuchtung der Tastatur.

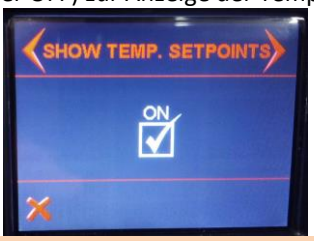
ⓘ ***Die Voreinstellung ist ON. ÄNDERN SIE DIESE EINSTELLUNG NICHT!***

Drücken Sie um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.
Auf dem Display erscheinen die Optionen zur Anzeige der Getränkeportionen.

ⓘ ***Die Voreinstellung ist ON. ÄNDERN SIE DIESE EINSTELLUNG NICHT!***

Drücken Sie um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.

Das Display zeigt die Optionen (ON oder OFF) zur Anzeige der Temperatur auf Display C.




ⓘ ***Die Voreinstellung ist ON. ÄNDERN SIE DIESE EINSTELLUNG NICHT!***

Drücken Sie um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.

Auf dem Display erscheinen die Optionen zur Anzeige des Zählersymbols auf Display C.

ⓘ ***Die Voreinstellung ist ON. ÄNDERN SIE DIESE EINSTELLUNG NICHT!***

Drücken Sie um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.
Auf der Anzeige sehen Sie die Optionen (ON oder OFF) zur Anzeige der Uhr auf **Display C**.

ⓘ ***Die Voreinstellung ist ON. ÄNDERN SIE DIESE EINSTELLUNG NICHT!***

Drücken Sie um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen.
Auf der Anzeige erscheint die Option, das Passwort für den Zugang zu den Benutzereinstellungen zu ändern.

ⓘ ***Sie können die Programmierung zu jedem Zeitpunkt verlassen, indem Sie das Feld*** ***.***

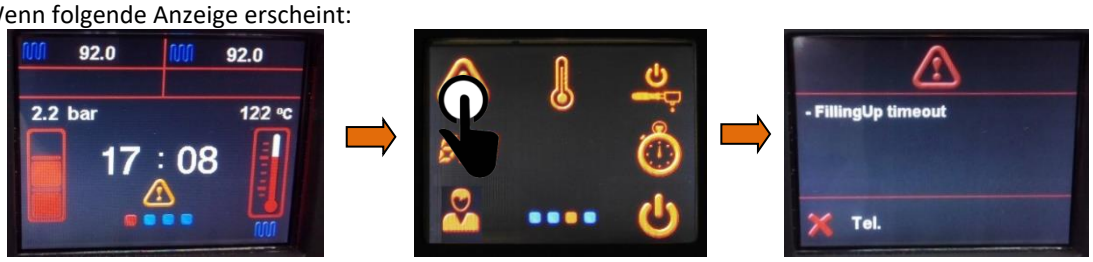
# 9. Alarmanzeigen und Lösungen

Wenn das Symbol auf dem Anzeigenfeld erscheint, müssen Sie die Einstellungen und Funktionen der Maschine überprüfen. Drücken Sie auf Anzeige C das Symbol um zur Fehlerbehebung zu gelangen.

***Display C***

## 9.1. Time-Out (Zeitüberschreitung und Abbruch) während Kesselbefüllung

Wenn folgende Anzeige erscheint:




ⓘ ***Dieser Alarm weist darauf hin, dass die voreingestellt Höchstdauer für die Kesselbefüllung überschritten wurde. In diesem Fall werden alle Funktionen der Maschine blockiert.***
ⓘ ***Alle Tasten auf dem Tastaturfeld blinken.***
ⓘ ***Um den Alarm-Modus zu verlasenn, schalten Sie die Maschine ein und wieder aus.***

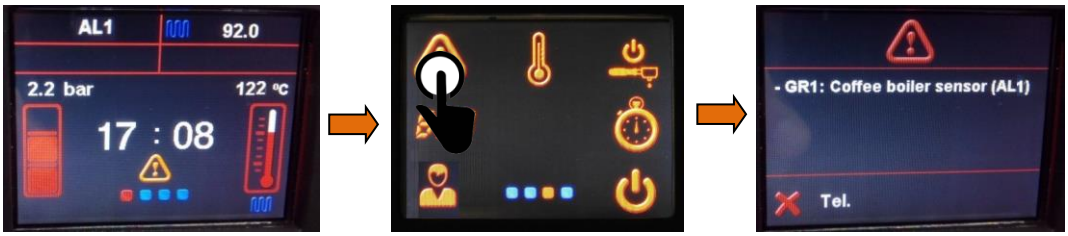
Zeigt die Anzeige folgenden Alarm...

Weist das darauf hin, dass der Wasserstand im Wasser-/Dampfboiler zu niedrig ist.

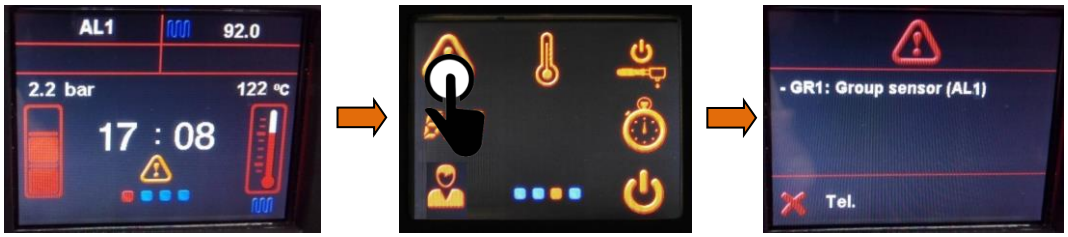
## 9.2. Kurzschluss der Temperatursonde/ Überhitzung (AL1)

Wenn die Temperatursonde einen Kurzschlusshat oder überhitzt, blinken alle Tasten auf. Es erscheint folgende Anzeige:

Wenn eine Sonde in einem Kaffeewasserkessel nicht richtig funktioniert, erscheint folgende Anzeige mit dem Hinweis auf die betroffene Sonde:




Wenn eine Sonde in einer Gruppe nicht richtig funktioniert, erscheint folgende Anzeige mit Hinweis auf die betroffene Sonde:

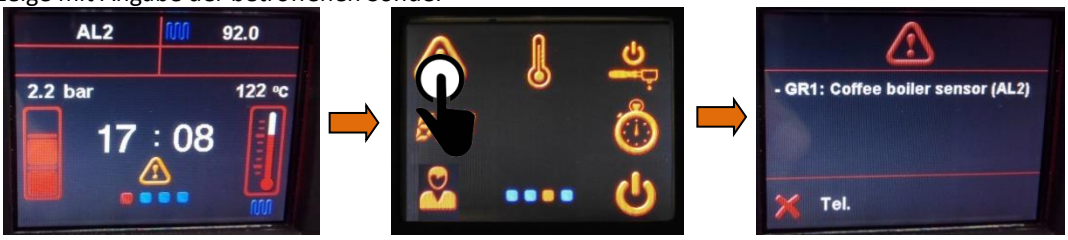



ⓘ ***In allen oben genannten Fällen verschwindet die Anzeige, wenn die Normaltemperatur der Sonde wieder erreicht oder der Kurzschluss behoben ist.***

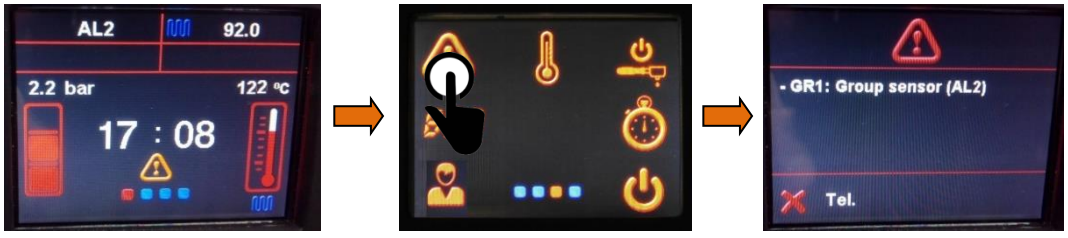
## 9.3. Temperaturprobe ausgeschaltet/ ohne Verbindung (AL2)

Wenn eine Temperatursonde im Wasser- und Dampfkessel ausgeht, Kontakt verliert oder eine Temperatur von 0ºC für mehr als 5 Sekunden misst, wird der Alarm AL2 aktiviert. Alle Tasten beginnen zu blinken. Alle Tastaturen und Funktionen der Maschine werden blockiert.

Wenn eine Temperatursonde in einem Kaffeewasserkessel nicht funktioniern, erscheint folgende Anzeige mit Angabe der betroffenen Sonde:




Wenn eine Temperatursonde in einer Gruppe nicht funktioniet, erscheint folgende Anzeige mit Angabe der betroffenen Sonde:




ⓘ ***In allen Fällen verschwindet der Alarm wenn die Sonde wieder richtig angeschlossen ist.***

## 9.4. Flowmeter ohne Impulse (AL3)

Wenn das Flowmeter keine Impulse empfängt, erscheint die folgende Anzeige:

## 9.5. Alarm für Wasserfiltersystem

Wenn das Wasserfiltersystem gewartet werden muss, erscheint folgende Anzeige:

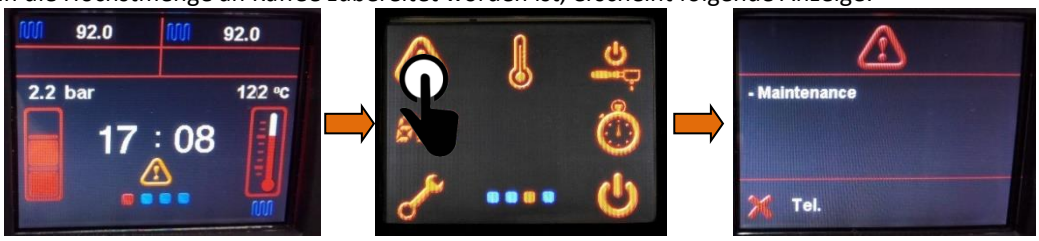
ⓘ ***Dieser Alarm erscheint, wenn die Höchstmenge an Litern (eingestellt in der technischen Programmierung) erreicht ist und der Wasserfilter ausgetauscht werden muss.***

ⓘ ***Um den Alarm auszuschalten, gehen Sie zur Programmierung der Benutzereinstellungen, wäjhrend die Maschine im OFF-Modus ist.***

ⓘ ***Drücken Sie*** ***und geben Sie das Passwort (6) (6) (6) (6) (6) ein. Swipen Sie durch die verschiedenen Anzeigen, bis die unten stehende erscheint. Wählen Sie RESET. Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und dann wieder an. Nun ist der Alarm ausgeschaltet.***

## 9.6. Wartungsalarm

Wenn die Höchstmenge an Kaffee zubereitet worden ist, erscheint folgende Anzeige:




ⓘ ***Dieser Alarm erscheint, wenn die Höchstzahl an Kaffees (eingestellt in der technischen Programmierung) zubereitet worden ist und die Maschine gewartet werden muss.***

ⓘ ***Um den Alarm auszuschalten, gehen Sie zur Programmierung der Benutzereinstellungen, wäjhrend die Maschine im OFF-Modus ist.***

ⓘ ***Drücken Sie*** ***und geben Sie das Passwort (6) (6) (6) (6) (6) ein. Swipen Sie durch die verschiedenen Anzeigen, bis die unten stehende erscheint. Wählen Sie RESET. Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und dann wieder an. Nun ist der Alarm ausgeschaltet.***

## 10. 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. 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 sur la machine.

⚠ **Lire attentivement les instructions de sécurité ci-dessous!**

⚠ **Avant d'utiliser la machine, 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 travailler, faire des interventions techniques et des réparations sur la machine. 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.**

⚠ **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.**

⚠ **Ne jamais opérér la machine avec les mains mouillées!**
⚠ **Risque de brûlures! Les liquides et les vapeurs sont très chauds! Ne pas appuyer sur 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!**

⚠ **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!**

⚠ **La machine doit être déconnectée de la prise de courant pendant l'entretien. La suppression de la prise doit être effectuée d'une manière qui permet à l'opérateur de vérifier à tout moment et sur tous les angles que la fiche est enlevée.**

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.

### 1.2. But d'utilisation

Les machines à café espresso permettent 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. 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'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.

### 1.4. Production de bruit

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

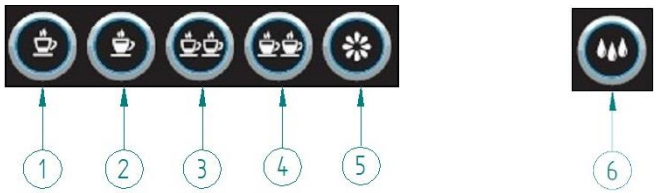
## 2. Contenu

| COMPASS 2 MB | COMPASS 3 MB |
|---|---|
| 1 machine à café espresso | 1 machine à café espresso |
| 1 moteur / pompe extérieure | 1 moteur / pompe extérieure |
| 2 tuyaux d'alimentation d'eau 80 cm | 2 tuyaux 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

1. Bouton du robinet vapeur/ clés vapeur automatique (optionel)
2. Tuyau vapeur
3. Moteur / pompe extérieure
4. Pieds machines
5. Grille amobible et bac inférieur
6. Grille pour les tasses
7. Indicateur de chauffement de la chaudière eau/vapeur;
8. Interruteur géral / principal ON/OFF
9. Indicateur de remplissage d'eau
10. Interrupteur chauffe-tasses
11. Tuyau de l'eau dosée
12. Clé d'eau dosée
13. Clavier de groupe
14. Groupe
15. Écran táctile;
16. Écran 3 chiffres (témpérature groupe/ chronomètre sortie café)

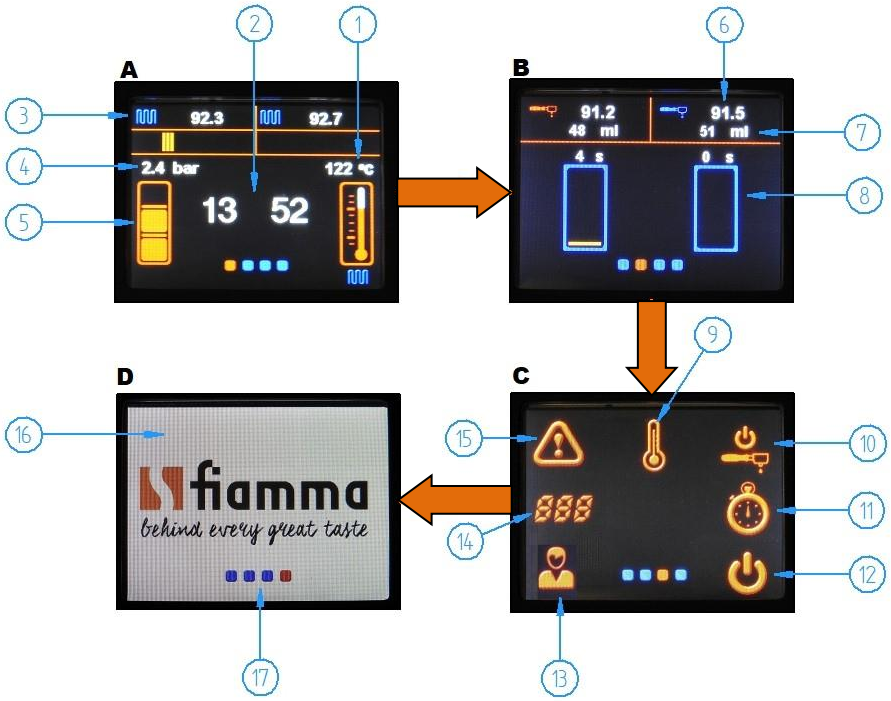
## 3.1. Le clavier




| 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 |
| Tecla 4 | Clé de production – 2 cafés longs |
| Tecla 5 | Clé continu / programmation |
| Tecla 6 | Clé de production des portions d'eau |

## 3.2. Écran Táctile (Touchscreen)

L'écran de la *Compass Multiboiler* est un écran táctile (*Touchscreen),* qui fonctionne en appuyant la surface avec le doigt. L'écran a plusieures otions de format (**écran A/B/C/D**), en dépendant des points de programmation /information consultés. Ci-dessous, les différents écrans et ses fonctionnalités, si applicable.




***Display A***

1. Température chaudière vapeur;
2. Montre;
3. Températures chaudière café / températures groupes;
4. Pression du résseau;
5. Niveau chaudière vapeur;

***Display B***

6. température groupes;
7. Quantité d'eau consommée par extraction;
8. Tableau tricolore du temps de sortie de café;

***Display C***

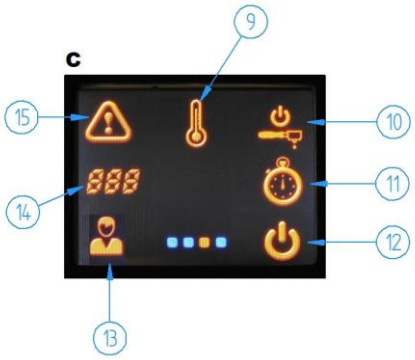
9. Definitions des températures chaudière café/ chaudière vapeur / groupes;
10. Marche / arrêt du circuit de chaque groupe et positionnement "ECO" de la chaudiére d'éau / vapeur;
11. Programmation la date, l'horloge, jour de la semaine et Auto Marche / Arrêt;
12. ON / OFF de la machine;
13. Programmation de l'utilisateur;
14. Comptoirs;
15. Symboles d'alarme;

***Display D***

16. Écran publicitaire;
17. Changement du format de l'écran **A/B/C/D** (changement possible sur tous les écrans).

### 3.2.1. DESCRIPTION DES FONCTIONS DU DISPLAY C

L'**écran C** est le seul qui a des caractéristiques associées aux symboles. Pour y accéder il faut appuyer sur l'écran sur chaque symbole. Ci-dessous sont décrites les différentes caractéristiques de chacun des symboles:



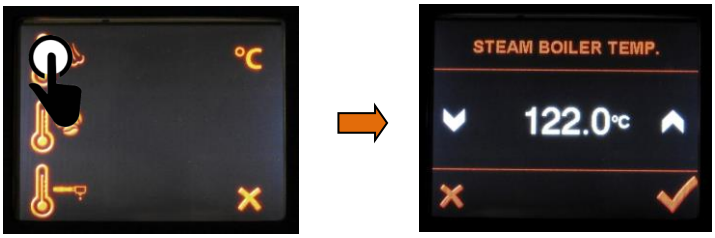

#### 3.2.1.1. SYMBOLE 9. DEFINITION DES TEMPÉRATURES CHAUDIÈRE CAFÉ / CHAUDIÈRE VAPEUR / GRUOPES

ⓘ ***Le <u>symbole 9</u> a la fonction de définir les diferentes températures de la machine, la température de la chaudière vapeur/eau, la température des chaudières café et les températures des groupes. Il y a aussi la possibilité de changer les unités des températures : dégrées Celsius (°C) (par défault) ou en Fahrenheit (°F).***

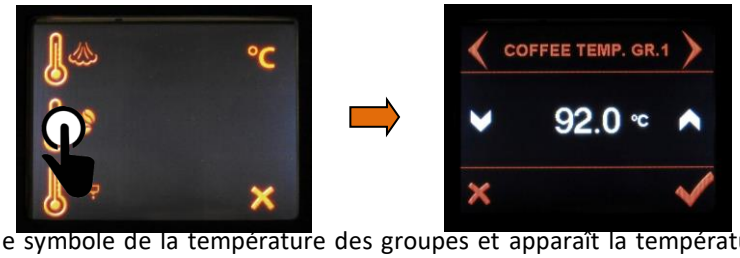
En appuyant sur le symbole, la liste des diferentes températures apparaît sur l'écran.

En appuyant sur un des symboles, la température à definir apparaît sur l'écran. La valeur peut être modifiée avec les fleches: augmenter ou diminuer. Appuyer sur enregistre la valeur definie et passer au menu suivant. Pour sortir d'un menu quelconque, Appuyer sur .

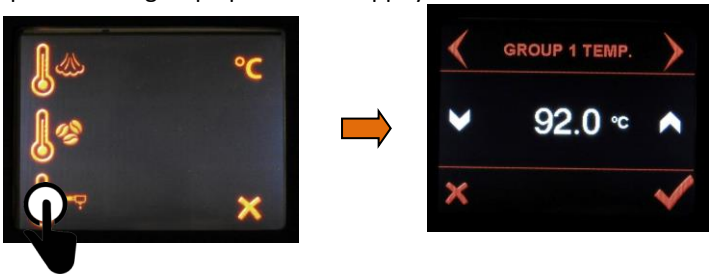
Appuyer sur le symbole de la température de la chaudière vapeur /eau, la valeur **122 °C** (par défault) apparaît sur l'écran, pour changer cette valeur, suivre les étapes décrites dans le paragraphe précédante.




Appuyer sur le symbole de la température de la chaudière café et apparaît la température de la chaudière du groupe 1 (à gauche) : **92 °C** (par défault). Pour aller à la témpérature de la chaudière suivante appuyer sur et pour revenir à la témpérature de la chaudière précédante appuyer sur .




Appuyer sur le symbole de la température des groupes et apparaît la température du groupe 1 (à gauche) : **92 °C** (par défault). Pour aller à la température du groupe suivant, appuyer sur et pour revenir à la température du groupe précédante appuyer sur .




### 3.2.1.2. SYMBOLE 10. MARCHE / ARRET DU CIRCUIT DE CHAQUE GROUPE ET POSITIONNEMENT "ECO" DE LA CHAUDIERE D'EAU / VAPEUR

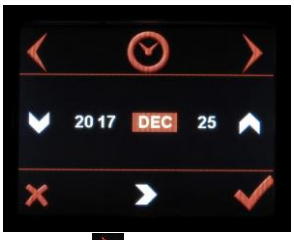
ⓘ ***Le <u>symbole 10</u> a la fonction de mettre en marche ou arrêter les différents circuits de chaque groupe, à la fois, c'est-à dire, il peut arrêter les résistances du goupe et de la chaudière café de chaque groupe en laissant les autres á travailler.***

ⓘ ***Le symbole 10 ne débranche pas la chaudiére vapeur/eau mais met-la dans un état plus économique "ECO", en baissant la température vers la valeur définie dans la programmation technique.***

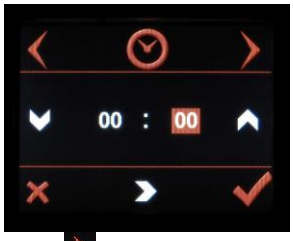
### 3.2.1.3. SYMBOLE 11. PROGRAMMATION LA DATE, L'HORLOGE, JOUR DE LA SEMAINE ET AUTO MARCHE / ARRET

En appuyant sur le symbole 11

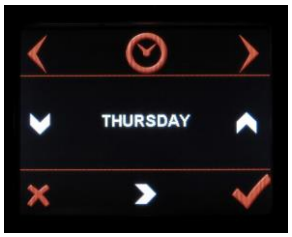
Choisir l'année, le mois et le jour, en utilisant le symbole / . Pour valider la date inscrite, Appuyer sur .




Pour changer au menu suivant, appuyer sur . Menu de l'horloge où l'utilisateur peut enrégistrer l'heure. Utiliser les symboles / pour choisir l'heure et appuyer sur pour changer aux minutes. Appuyer sur pour valider l'heure.




Pour changer au menu suivant, appuyer sur . Choisir le jour de la semaine en appuyant / . Pour valider appuyer sur .




Pour enregistrer l'heure de mettre en marche et arrêter la machine, il faut activer les fonctions "AUTO ON/OFF" en touchant les carrés qui sont à gauche, et après il faut choisir les heures.

Pour choisir les heures "ON TIME" (marche) il faut activer et après appuyer sur pour enregistrer l'heure de mettre en marche. Appuyer sur pour augmenter ou pour diminuer. Après choisir l'heure, appuyer sur pour changer aux minutes. Le choix des minutes doit être fait de la même façon, en apputant / . Quand l'horaire est défini, appuyer sur pour confirmer.

Pour aller au Menu suivant "OFF TIME" (arrêt) appuyer sur et poursuive de la même façon pour activer et enregistrer l'horaire souhaité.

À la fin, appuyer sur pour programmer "CLOSED ON"(jour de repos), en appuyant / pour choisir le jour de la semaine.

ⓘ ***Quand tous les horaires sont enregistrés appuyer sur pour retourner au Menu base (Display C).***

***Il est possible de retourner au Menu base à tout moment, en appuyant .***

ⓘ ***Si vous ne voulez pas choisir un jour de repos, il faut selectioner "NONE".***

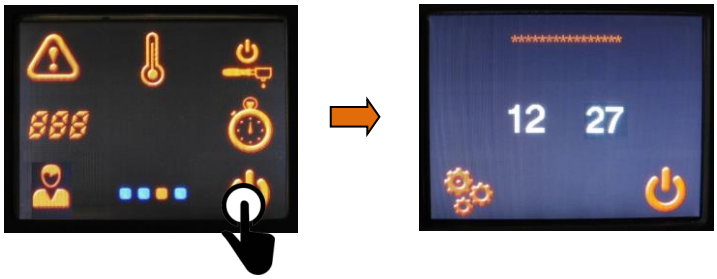
ⓘ ***Il est seulement possible de choisir un jour de repos hebdomadaire.***

ⓘ ***ATTENTION: pour que toutes ces fonctions restent activées, ne jamais éteindre la machine sur l'interrupteur principal ON/OFF.***

- ⓘ ***Definir l'heure de mettre en marche et d'arrêter la machine chaque jour et de programmer le jour de repos hebdomadaire.***
- ⓘ ***Si cette fonction n'est pas activé il n'est pas possible de programmer la marche/arrêt de la machine, ni de programmer le jour de repos hebdomadaire (voir ci-dessous).***
- ⓘ ***Quand cette fonction est inactive, il faut mettre la machine en marche et l'arreter manuellement.***

### 3.2.1.4. SYMBOLE 12. ON / OFF DE LA MACHINE

- ⓘ ***Le symbole 12 a la fonction de débrancher la machine (OFF).***
- ⓘ ***En appuyant le symbole 12, les claviers et les écrans de 3 chiffres s'éteignent et l'écran táctile reste en attente (standby), comme suit:***




- ⓘ ***Les fonctions de marche/arrêt automatique de la machine et du jour de repos, fonctionnent seulement quand la machine est (OFF).***

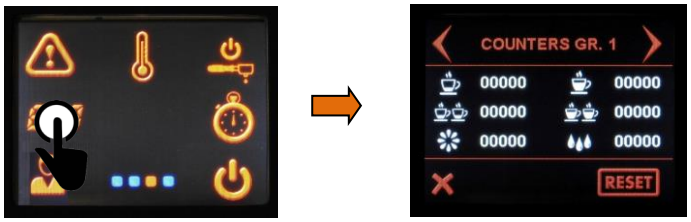
### 3.2.1.5. SYMBOLE 13. PROGRAMMATION DE L'UTILISATEUR

Pour aceder à la programmation de l'utilisateur, taper sur , et ensuite l'écran permet d'enregistrer un mot de passe.

- ⓘ ***Pour introduire le Mot de Passe taper ou jusqu'à atteindre le chifre souhait, et taper pour avancer au chiffre suivant. A la fin, taper pour valider. Mot de Passe utilisateur - (3) (3) (3) (3) (3) (valeur d'usine).***
- ⓘ ***(voir chapitre 8.)***

### 3.2.1.6. SYMBOLE 14. COMPTOIRS

- ⓘ ***Le symbole 14 affiche le numèro de cafés et de portions d'eau de chaque groupe. Pour y accéder il suffit d'appuyer sur le symbole. L'écran affiche :***



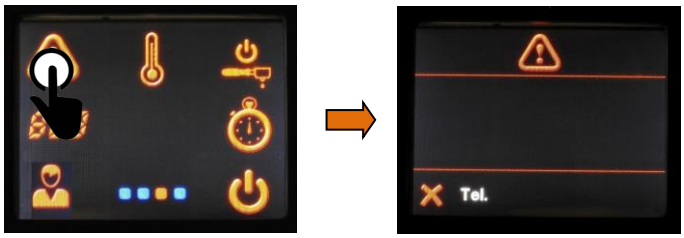

- ⓘ ***Vous pouvez vérifier les valeurs de tous les groupes en appuyant sur .***

ⓘ ***Les comptoirs des portions d'eau se rapportent, dans le groupe 1 à la portion d'une touche (click), dans le groupe 2 à la portion de la double touche (click).***

ⓘ ***Pour éliminer, dans chaque groupe, les valeurs et les mettre à zéro, appuyez sur RESET. Toutes les quantités partieles des groupes sont effacées, sauf le total des cafés.***

### 3.2.1.7. SYMBOLE 15. SYMBOLES D'ALARME

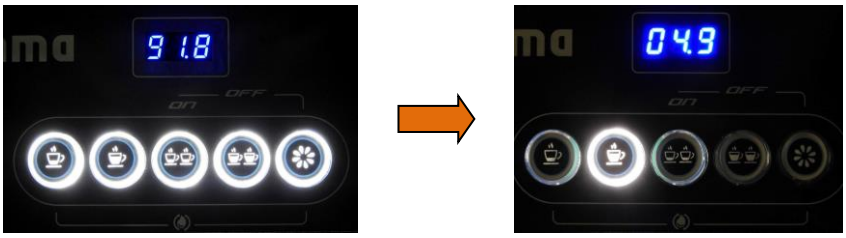
ⓘ ***Le symbole 15 identifie les symboles d'alarme qui apparaissent sur l'écran A : le symbole ⚠ est affiché. Changer à l'écran C et appuyer sur le symbole ⚠ pour identifier le problème.***




## 3.3. Display 3 digitos

L'écran à 3 chiffres affiche la température du groupe quand la machine est en repos et affiche un chronomètre quand le groupe est à extraire du café.

ⓘ ***Il y a un écran pour chaque groupe***




***Température du groupe*** ***Chronomètre sortie de café***

## 3.4. Caracteristiques techniques

ⓘ ***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 d'eau. 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 G3/8 (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'utilization

ⓘ ***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.***
ⓘ ***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 le moteur/pompe dans un endroit convenable et faire la connexion à la machine à travers du tuyau d'entrée l'eau qui est déjà assemblé sur la machine (voir FIG.2) ;
3. Placer l'adoucissuer / système de filtration d'eau dans un endroit convenable. Effectuer la connexion au moteur/pompe et au réseau d'eau, en utilisant les tuyaux de connection qui sont fournis dans la boite des accessoires.
4. Desserer le câble d'alimentation du moteur et le câble d'alimentation électrique et connecter le moteur, en respectant les connexions. A la fin, connecter le câble à la prise électrique.

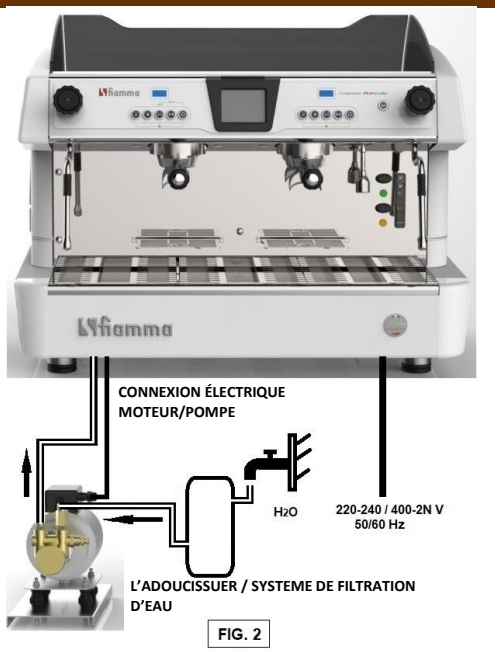


FIG. 2

## 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

## 5.1. Comment commencer

**METTRE EN MARCHE / ARRETER LA MACHINE**

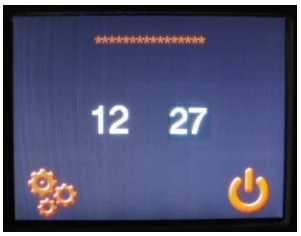
ⓘ ***Connecter la machine au réseau d'eau avant de la mettre en marche (interrupteur ON/OFF)!***

ⓘ ***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 (l'indicateur vert s'éteint)***

ⓘ ***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. Appuyer sur l'intérrupteur geral, qui se trouve sur le paneau frontal, vers la droite.
3. L'écran affiche d'imédiat la version du software installé. Sur la première ligne il y a la version du software de l'unité électronique et la deuxième ligne affiche la version du software de l'écran tactile.

4. L'écran affiche l'état OFF.




ⓘ ***Toutes les sorties sont inactives;***

ⓘ ***Toutes les fonctions sont inactives, sauf celles des niveaux Technique et de Programmation.***

5. Pour brancher la plaque electronique, appuyer sur la clé 3 du groupe 1 (à gauche) ou appuyer sur l'écran sur le coint inférieure droit.

ou

L'écran affiche:

À l'état ON, toutes les symboles restent allumés.

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'alume 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.***

Appuyez sur 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 cuircuit d'eau est dûment rempli.

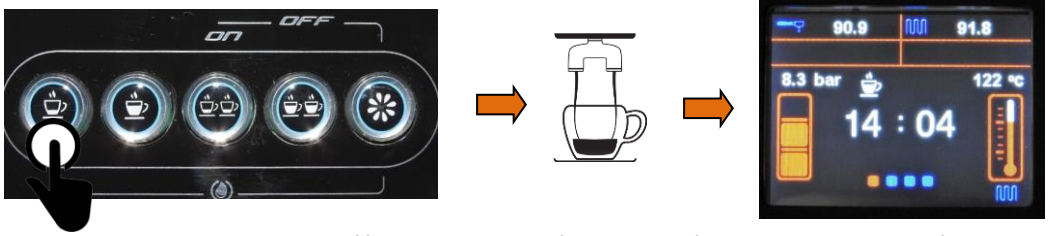
6. Pour désactiver la plaque électronique, appuyez sur la clé 5 et ensuite appuyez sur la clé 3 du premier groupe (celui plus à gauche) ou appuyer sur l'écran (C) sur le coint inférieure droit (voir dessous)

ou

7. Pour débrancher la machine, utilisez l'interrupteur géral ON/OFF qui est au panneau frontal, sur le côté droit de la machine.

## 5.2. Faire du café

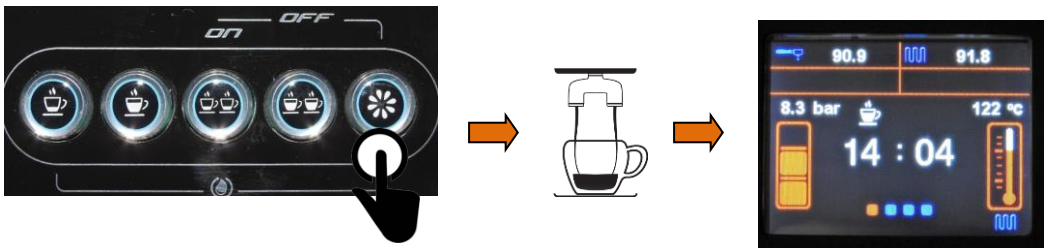
1. Remplir les porte-filtres avec la portion correcte de café moulu (entre 6.5 à 7 g de café moulu pour 1 tasse de café espresso).
2. Pressez le café moulu dans le porte-filtre de façon homogène.
3. Mettre le porte-filtre dans le groupe de la machine et tourner-le vers la droite jusqu'à il est fixe. 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, appuyer sur 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.




1. Pour arreter la production de café avant la quantité programmée, appuyer sur une clé quelconque du groupe en travail.

## 5.3. Faire du café en continu

1. Appuyez sur 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 du café.



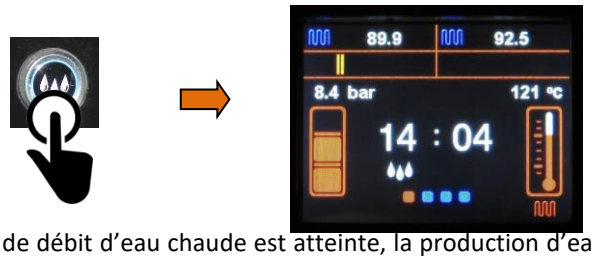

2. Pour arrêter l'extraction, il suffit de appuyer sur n'importe quelle clé du groupe en opération. La production s'arrête.

ⓘ ***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 d'obtenir deux portions d'eau diferentes. Il suffit de appuyer sur la clé un fois ou deux fois ("click" double).***

1. Appuyer sur la clé une ou deux fois pour activer la portion d'eau souhaitée. La clé d'eau restent allumée pendant le temps d'extration de l'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, appuyer sur 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.

**OPTIONEL**

ⓘ ***Il y a un optionel pour ces machines qui produit vapeur automatiquement (TURBO-STEAM).***
ⓘ ***Appuyez sur les clés qui sont à gauche sur la machine (voir dessin ci-dessous).***

ⓘ ***Sur cette version, il est possible de choisir le type de vapeur: pour vapeur normal , appuyer sur la clé à gauche et pour vapeur avec un mélange d'air , appuyer sur la clé à droite. Le dernier est plus convenable pour produire des boissons spéciales (ex.: cappuccino,…).***

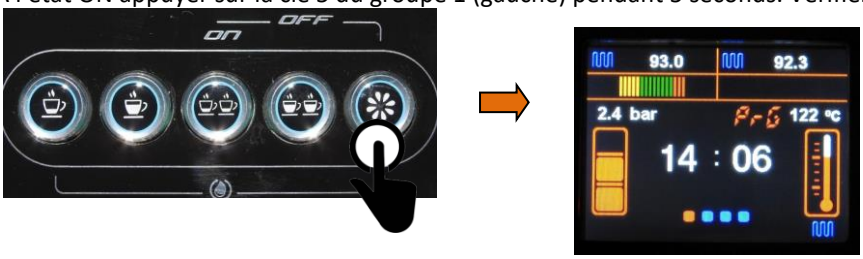
# 6. Programmation des Portions

ⓘ ***REMARQUE: pendant la programmation des groupes, toutes les clés restent en attente.***

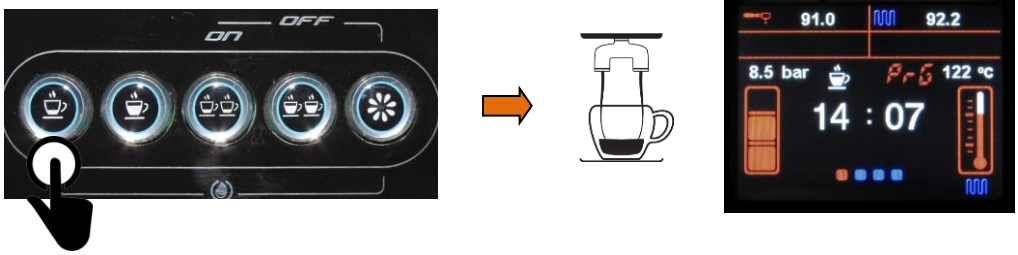
## 6.1. Programmations des portions de Café

Il est possible d'enregistrer et de changer la quantité / volume des cafés / portion:

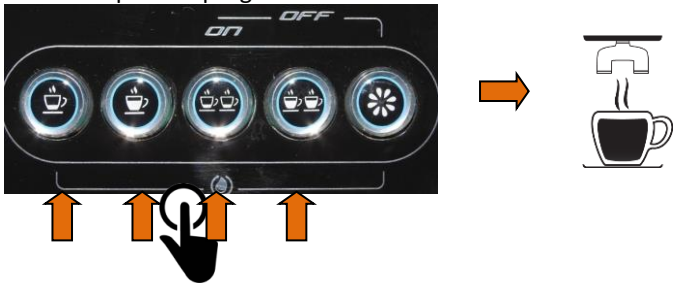
1. À l'etat ON appuyer sur la clé 5 du groupe 1 (gauche) pendant 5 seconds. Vérifier si la clé clignote.




2. Dans les 30 seconds suivants (Time-Out pour sortir la programmation) appuyer sur n'importe quelle clé des 4 portions de café qui peuvent être enrégistrés (exemple clé 1). La clé 5 et la clé de la portion á programmer restent allumées (exemple clé 1).




3. Quand le volume de café souhaité est atteint, appuyer sur 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.***

**<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:

1. Si le comptoir est connecté correctament;
2. Si le comptoir n'est pas conecté à un autre groupe;
3. Si le circuit d'eau de la machine fonctionne.

## 6.2. Programmations des portions d'eau

ⓘ ***Il est possible d'obtenir deux portions d'eau diferentes. Il suffit d'appuyer sur la clé un fois ou deux fois ("click" double).***

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, appuyer sur 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 de la portion d'eau. La clé 5 et la clé de la portion d'eau restent allumées pendant la programmation.

3. Quand la quantité souhaitée d'eau est atteint, appuyer sur la clé à nouveau pour arrêter la sortie d'eau. Ainsi, la période de temps pendant lequel la machine depense de l'eau chaude, est enrégistrée.
4. Pour enregistrer la deuxième portion d'eau, entrer au mode de programmation, appuyer sur la clé deux fois (double "click"). Quand la quantité d'eau est atteinte, appuyer sur la clé à nouveau.

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

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

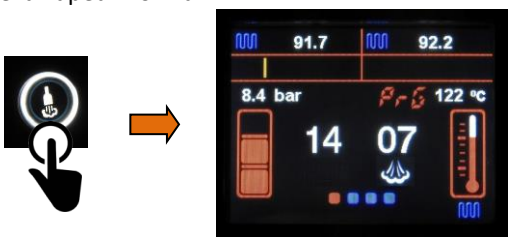
## 6.3. Programmation de la température vapeur avec simmulation (seulement pour les modèles avec fonction “AutoSteam”)

ⓘ ***Pour obtenir une température spécifique, il est nécessaire d'enregistrer la température de la vapeur. Cela se fait par simulation en suivant les étapes suivantes:***

**1.** Utiliser un verre avec une capacité d’environ 300 ml. Placer dedans une sonde de température externe (thermomètre) et le tuyau de vapeur, comme ci-dessous.

**2.** Appuyer sur la clé 5 du groupe 1 (groupe gauche) pendant quelques seconds. L’écran afiche:

Ensuite appuyer sur la clé de la vapeur normal.




**3.** Quand la température souhaité est atteinte (température mésurée par la sonde externe) appuyer sur à nouveau la clé pour arrêter la production de le vapeur.

**4.** La valeur de la température pour la vapeur est maintenant enrégistré.

ⓘ ***La clé de vapeur avec le mélange de l’air*** ***est enrégistrée automatiquement selon la programmation de la clé de la vapeur normal. Vous ne pouvez pas effectuer une programmation diferente.***

ⓘ ***L’entrée d’air peut être réglée. Utilisez un tournevis pour réglée le régulateur d’air qui est à l’intérieur de la machine, en haut au côté gauche. Tourner la vis pour plus ou moins l’air, selon le necessaire.***

# 7. Nettoyage

ⓘ ***Ne jamais utiliser des jets d'eau pour nettoyer la machine. 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 une opération de nettoyage quelconque.***

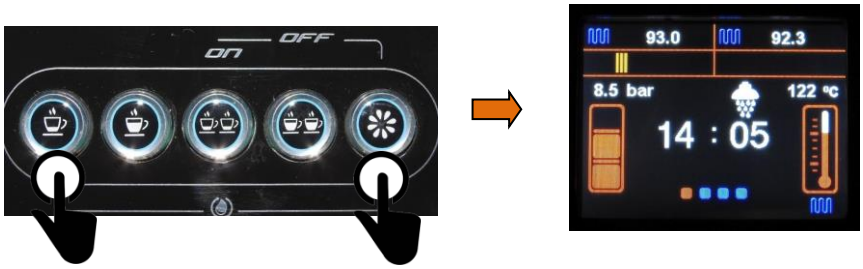
ⓘ ***Il est possible d’effetuer le nettoyage de plusiers groupes en même temps.***

## 7.1. 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. Appuyer sur la clé 5 (continu) et, en même temps, appuyer sur la clé 1.




ⓘ ***Pendant le programme de nettoyage les deux clés tapées clignotent et l'écran affiche l'information de nettoyage en cours. 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 appuyer sur 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.

### 7.2. 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.

### 7.3. 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.

### 7.4. 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.

### 7.5. 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.

## 8. Programmation de l'utilisateur

Pour aceder à la programmation de l'utilisateur, taper sur , et ensuite l'écran permet d'enregistrer un mot de passe.

ⓘ ***Pour introduire le Mot de Passe taper ou jusqu'à atteindre le chifre souhait, et taper pour avancer au chiffre suivant. A la fin, taper pour valider. Mot de Passe utilisateur - (3) (3) (3) (3) (3) (valeur d'usine).***

L'écran avance pour la selection de LANGUE. En tapant et , il est possible de choisir parmis Portugais, Français, Alemand, Espagnol, Anglais ou Italien. Après choisir, taper pour valider **(valeur d'usine – Anglais).**

Taper pour avancer à l'écran où il est possible de choisir si le chronomètre sera sur l'écran 3 chiffre (3 DIGIT), ou sur l'écran Táctile (ON) ou sur aucun (OFF). Taper / pour selectionner l'option souhaitée et taper pour valider **(valeur d'usine – ON).**

Taper pour avancer à l'écran où il est possible définir le temps minimum et maximum pour extraire du café.

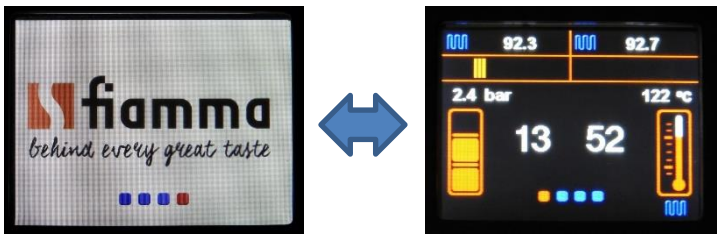
Le temps minimum peut être defini entre 5 et 20 seconds et le temps maximum entre les 20 et 90 seconds. Pour changer, taper et sur l'écran. Après choisis, taper pour valider.

ⓘ ***Valeur d'usine: 10 seconds pour temps minimum et 32 seconds pour le maximum. Ne pas changer cette definition.***

Taper pour avancer à l'écran avec l'option de choisir si les écrans seront présentés en cycle d'alternance.

ⓘ ***Valeur d'usine: OFF. Ne pas changer cette definition.***

Si l'option est **"ON"** les ecrans D (publicite) et A changent. 5 seconds après la fin de la production de café s'allume l'écran D (publicite) pendant 20 seconds. Ensuite l'allume l'écran A pendant 10 seconds. Ce cycle se repete.
Au début de la productiond e café, s'allume l'écran A.




***Display D*** ***Display A***

Taper pour avancer. Access à la function qui permet choisir les LEDs des clés allumés ("ON") ou éteints ("OFF").

ⓘ ***Valeur d'usine: ON. Ne pas changer cette definition.***

Taper pour avancer à la fonction de programmation des portions.

ⓘ ***Valeur d'usine: ON. Ne pas changer cette definition.***

Taper pour aceder àla fonction qui permet montrer ("ON") ou pas ("OFF") le symble des temperatures (symbole 9) sur l'écran **C**.

ⓘ ***Valeur d'usine: ON. Ne pas changer cette definition.***

Taper pour avancer à ça fonction que permet de montrer ("ON") ou pas ("OFF") le symble des comptoirs (symbole 14) sur l'écran **C**.

ⓘ ***Valeur d'usine: ON. Ne pas changer cette definition.***

Taper pour avancer à la fonction que permet de montrer (“ON”) ou pas (“OFF”) le symbole de la montre (symbole 11) sur l’écran **C**.

Valeur d’usine: ON. Ne pas changer cette definition

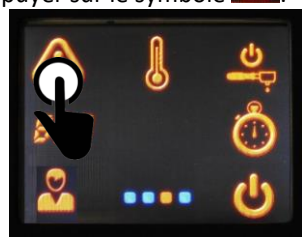
Taper , pour avancer à l’ecran où il est possible de changer le mot de passe pour acceder à la programmation de l’utilisateur.

Pour sortir du Mode de Programmation de l’Operateur, taper sur et retourner à l’écran **C**.

ⓘ ***Il est possible de sortir n’importe où sur le Menu de Programmation de l’Utilisateur : il suffit de taper sur un des écrans.***

# 9. ALARMES

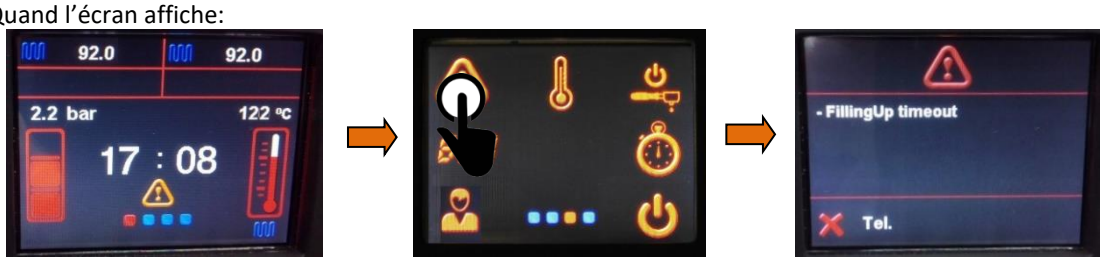
Quand le symbole est affiché sur l’écran, il y a quelque chose qui ne va pas. Pour vérifier quelle est le problème, changer à **l’écran C** et appuyer sur le symbole .



***Display C***

## 9.1. Time-Out (Arrêt) Niveau de remplissage Chaudière / Absence de sonde minimum

Quand l’écran affiche:




Le temps defini pour le remplissage de la chaudière a été dépassé.

ⓘ ***Quand la sonde de niveau ne détecte pas de l’eau (sonde pas immergée) est activée l’operation de remplissage de la chaudière.***

ⓘ ***Si la pompe travaille plus de temps que le defini sur la Programmation Niveau Technique, toutes les principales fonctions de la plaque électronique restent inactives. Les claviers sont désactivés et toutes les fonctions de la machines restent en attente.***

ⓘ ***Toutes les clés clignotent pour informer que la machine a une alarme activée.***

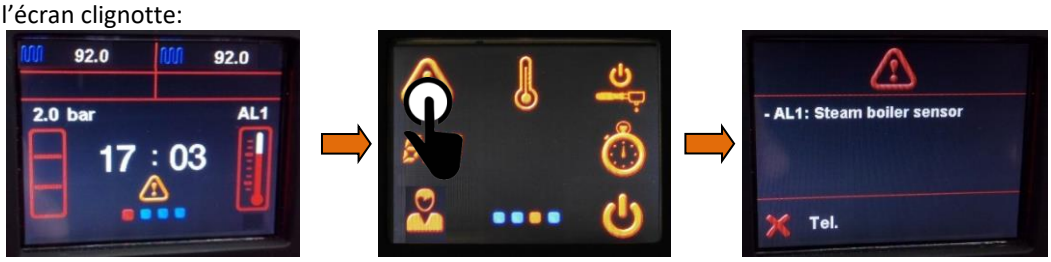
ⓘ ***Une fois la situation résolue, pour quitter et effacer l'alarme, il est nécessaire de débrancher la machine et la mettre en marche à nouveau sur l'interrupteur principal (marche / arrêt).***

… Si l'écran affiche …

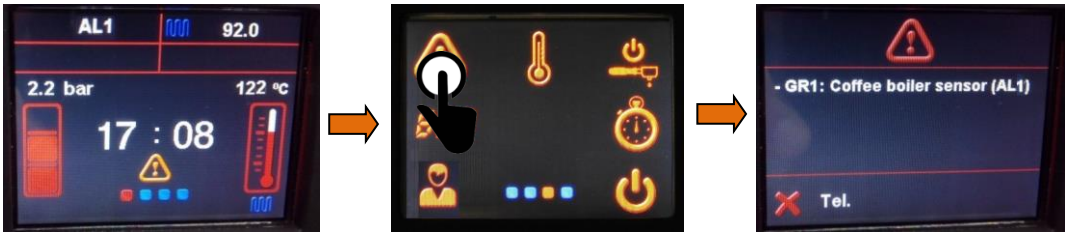
… la sonde de minimum n'est pas connectée...

## 9.2. Sonde de température en court-circuit / surchauffe (AL1)

Si la sonde de température de la chaudière est en court-circuit, ou dans le cas où la température se maintient pendant 5 secondes consécutives au-dessus de 140 ° C, une information d'alarme (AL1) est déclenchée et toutes les clés clignotent.
Toutes les principales fonctions de la plaque électronique restent inactives. Les claviers sont désactivés et toutes les fonctions de la machines restent en attente
Sur l'écran clignotte:




Si le problème est avec la sonde de la chaudière de CAFÉ, l'écran affiche l'alarme et identifie quelle est la sonde:

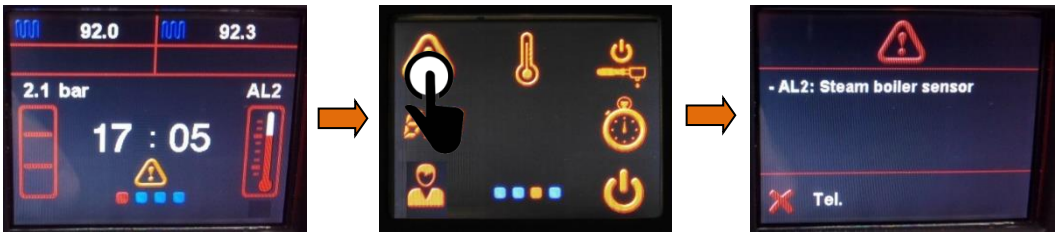



Le même pour les sondes des GROUPES. L'écran affiche l'information suivante:

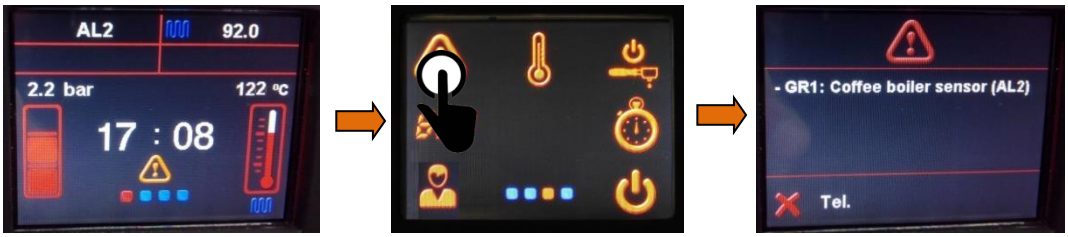
ⓘ ***Dans tous les cas, l'alarme va disparaître lorsque la température revienne à des valeurs acceptables.***

## 9.3. Sonde de température débranchées / interrompues (AL2)

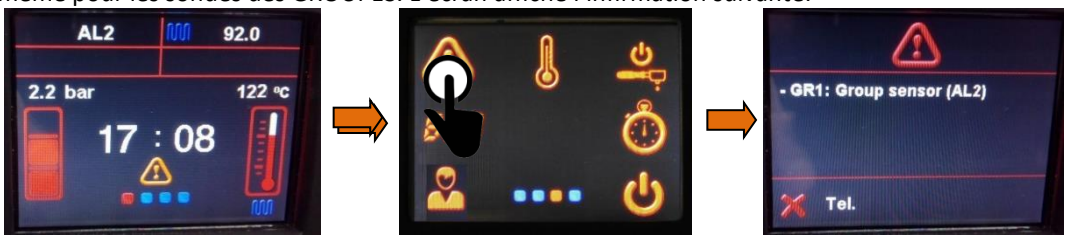
Dans le cas où la sonde de température de la chaudière VAPEUR est débranchée ou intérrompue; ou si la température est à 0°C, pendant 5 secondes, l'alarme est affichée sur l'ecran (**AL2**) et toutes les clés clignotent. Toutes les principales fonctions de la plaque électronique restent inactives. Les claviers sont désactivés et toutes les fonctions de la machines restent en attente. L'ecran affiche :




Si le problème est avec la sonde de la chaudiére de CAFÉ, l'écran affiche l'alarme et identifie quelle est la sonde:




Le même pour les sondes des GROUPES. L'écran affiche l'infirmation suivante:




ⓘ ***Dans tous les cas, l'alarme va disparaître lorsque les sondes seront bien connectées.***

## 9.4. Absence d'impulsions sur les compteurs volumétriques (AL3)

Quand l'écran affiche:

Cela signifie que le comptoir volumetrique du groupe activé (1, 2 ou 3) ne reçoit pas des impulsions.

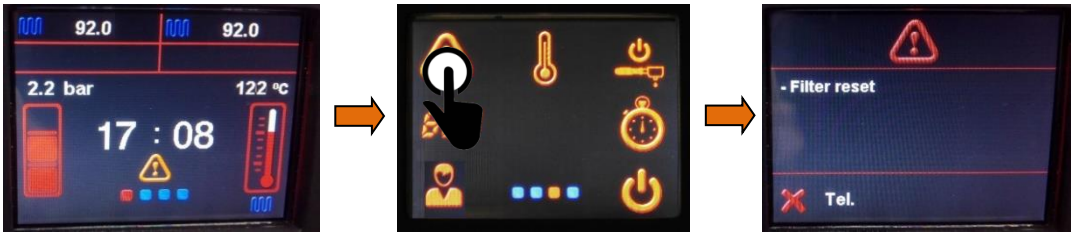
ⓘ ***Au début de chaque portion volumétrique, l'électronique vérifie si le doseur volumétrique fonctionne correctement, en détectant les impulsions envoyées à l'unité.***

ⓘ ***Si aucune impulsion n'est detectée pendant 5 seconds, la clé de la portion selectionnée clignote.***

ⓘ ***Après 1 minute (TIME-OUT du comptoir volumétrique) sans avoir des implulsions du comptoir volumétrique, la portion en cours est interrompue automatiquement.***

## 9.5. Alarme du filtre / adoucisseur

Cette fonction permet de vous alerter pour le remplacement/entretien du filtre/adoucissuer. L'écran affiche:



ⓘ ***Signifie que le nombre de litres définis sur le Programmation Niveau Technique a été dépassé.***
ⓘ ***Pour éteindre l'alarme, il est nécessaire d'aller à la programmation de l'opérateur pour cela, il est nécessaire que la machine est éteinte (OFF).***
ⓘ ***Taper introduire le mot de passe (6) (6) (6) (6) (6) et suivre les différents écrans jusqu'au écran ci-dessous et taper "RESET". A la fin, éteindre la machine et la remettre sur le commutateur général. Le comptage est repris.***

## 9.6. Alarme d'entretien

Quand l'écran affiche:

ⓘ ***Cela signifie que le número maximum de cafés, defini sur la Programmation NIVEAU TECHNIQUE a été dépassé ("Service cicles").***
ⓘ ***Pour éteindre l'alarme, il est nécessaire d'aller à la programmation de l'opérateur. Pour cela, il est nécessaire que la machine est éteinte (OFF).***
ⓘ ***Taper introduire le mot de passe (6) (6) (6) (6) (6) et suivre les différents écrans jusqu'au écran ci-dessous et taper "RESET". A la fin, éteindre la machine et la remettre sur le commutateur général. Le comptage est repris.***

# 10. 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 usos 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.**

⚠ **Compruebe que los datos indicados en la placa de características corresponden a la tensión y frecuencia de la alimentación eléctrica disponible.**

⚠ **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 cualificado y competente puede utilizar, instalar y reparar 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.**

⚠ **¡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!**

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

⚠ **El aparato debe desconectarse de su fuente de suministro durante la operación de mantenimiento. El operador debe poder comprobar desde todos los puntos a los cuales tiene acceso, que el enchufe está desconectado mientras se realiza el mantenimiento.**

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.

### 1.2. Finalidad de uso

Las máquinas de café **fiamma** 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. 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.
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.

### 1.4. Emisión de ruido

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

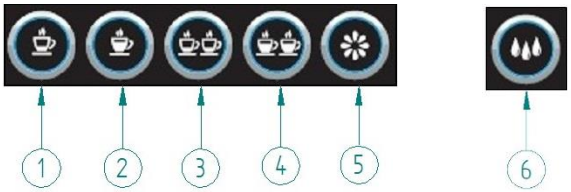
## 2. Contenido

| COMPASS 2 MB | COMPASS 3 MB |
|---|---|
| 1 máquina de café espresso | 1 máquina de café espresso |
| 1 motor / bomba de agua externos | 1 motor / bomba de agua externos |
| 2 tubos de alimentación de agua 80 cm | 2 tubos 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

1. Mando grifo de vapor / Botones de vapor automático (opcional);
2. Lanza de vapor;
3. Motor / Bomba de agua externos
4. Pies;
5. Rejilla extraíble y bandeja inferior;
6. Rejilla para tazas;
7. Indicador luminoso de la resistencia de la caldera agua/vapor;
8. Interruptor general ON/OFF;
9. Indicador de llenado del circuito hídrico;
10. Interruptor calienta tazas;
11. Lanza agua dosificada;
12. Botón agua dosificada;
13. Botonera del grupo;
14. Grupo;
15. Pantalla táctil;
16. Pantlla 3 dígitos (temperatura grupo / cronometro salida café)

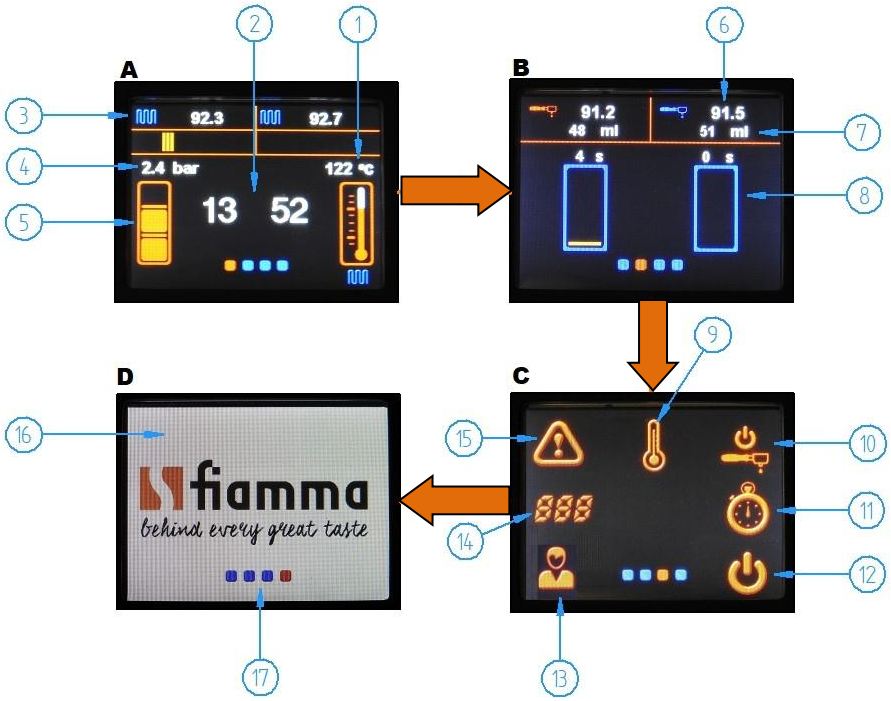
## 3.1. Teclado




| Botón | Función |
|---|---|
| Botón 1 | Botón de erogación café corto |
| Botón 2 | Botón erogación café largo |
| Botón 3 | Botón erogación 2 cafés cortos |
| Botón 4 | Botón erogación 2 cafés largos |
| Botón 5 | Botón continuo / Programación |
| Botón 6 | Botón de producción de dosis de agua |

## 3.2. Pantalla Táctil (Touchscreen)

La pantalla de la *Compass Multiboiler* es táctil (Touchscreen) que funciona pinchando o deslizando el dedo sobre la pantalla. La pantalla muestra diversos formatos (**display A/B/C/D**), dependiendo de los símbolos de prograación/consulta a los que se acceda. A continuación se presentam las diferentes pantallas y sus funciones, cuando proceda.




***Pantalla A***

1. Temperatura Caldera Vapor;
2. Reloj;
3. Temperatura calderas café / temperatura grupos;
4. Presión en la red;
5. Nivel caldera Vapor;

***Pantalla B***

6. Temperatura grupo;
7. Cantidad agua consumida en cada erogación;
8. Gráfico tricolor del tiempo de erogación del café;

***Pantalla C***

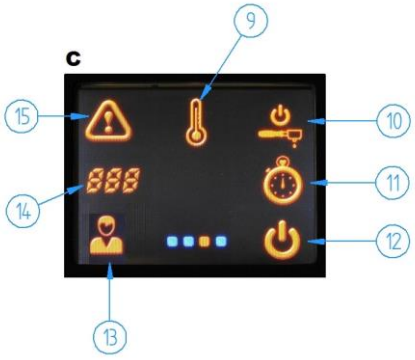
9. Definición de la Temperatura de las calderas de café / caldera de vapor / grupos;
10. Enciende/Apaga el circuito de cada grupo e pasa a “ECO”la caldera vapor/agua;
11. Programación Data, Hora, Dia de la semana e Auto Enciende / Apaga;
12. ON / OFF máquina;
13. Programación Operador;
14. Contadores;
15. Señales de alarma;

***Pantalla D***

16. Pantalla publicitaria;
17. Cambio de formato de la pantalla **A/B/C/D** (cambio posible en todas las pantallas).

### 3.2.1. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONALIDADES DE LA PANTALLA C

La **PANTALLA C** es la única que tiene associadas algunas funciones a los símbolos que presenta. Se accede a estas funciones punteando en cada símbolo de la pantalla. A continuación se describen las varias funciones de cada simbolo:



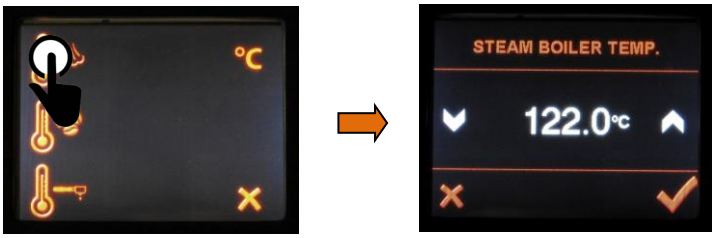

### 3.2.1.1. SIMBOLO 9. DEFINICIÓN DE TEMPERATURA DE LAS CALDERAS CAFÉ/CALDERA VAPOR/GRUPOS

ⓘ **El símbolo 9 permite definir las varias temperaturas de la máquina, la temperatura de la caldera de vapor/agua, las temperaturas de las calderas de café y las temperaturas de los grupos. Tiene también la posibilidad de cambiar la unidad de la temperatura, entre grados Celcius (°C) – valor que viene de fabrica – o Fahrenheit (°F).**

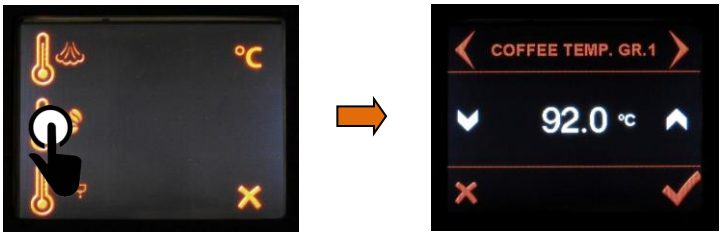
Punteando el simbolo, se puede ver la lista de las temperaturas.

Pinchar cualquier de los símbolos de la temperatura, en la pantalla aparece la temperatura a definir, se puede cambiar el valor pulsando las flechas laterales, aumentar o disminuir, pinchando guarda el valor definido y avanza hacia el menú siguiente, si existe. Para salir de cualquier un de los Menus, pinchar .

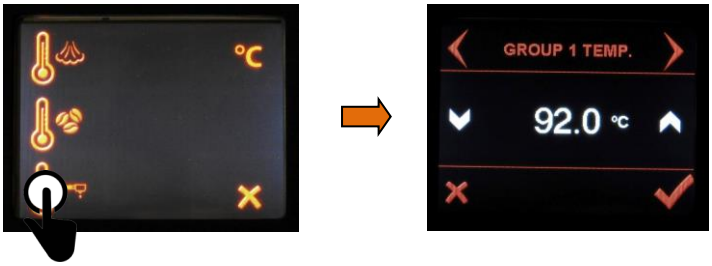
Al pinchar el simbolo de la temperatura de la caldera de vapor/agua, aparece la temperatura **122 ºC** (valor de fábrica). Para cambiar ese valor, proceder como se ha explicado en el párrafo anterior.




Pinchando el simbolo de la temperatura de las calderas de café, aparece la temperatura de la caldera de café del grupo 1 (izquierdo), **92 ºC** (valor de fábrica); para adelantar o retroceder hacia las temperaturas de las otras Calderas (grupo 2 o grupo 3 según los modelos) basta pinchar los símbolos e . Para cambiar los valores proceder como se há explicado anteriormente.



Pinchando el simbolo de la temperatura de los grupos, aparece la temperatura de lo grupo 1 (izquierdo), **92 ºC** (valor de fábrica); para adelantar o retroceder hacia las temperaturas de los otros grupos (grupo 2 o grupo 3 según los modelos) basta pinchar los símbolos e . Para cambiar los valores proceder como se há explicado anteriormente.




### 3.2.1.2. SIMBOLO 10. ENCIENDE/APAGA EL CIRCUITO DE CADA GRUPO E PASA LA CELDERA DE VAPOR/AGUA A "ECO"

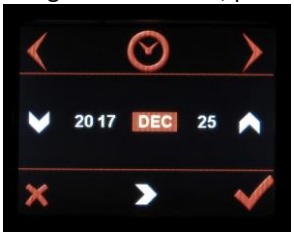
ⓘ ***La función del simbolo 10 es apagar o encender los vários circuitos de cada grupo, individualmente, o sea, apaga las resistências del grupo y de la caldera de café de cada grupo, mientras que los restantes pueden mantenerse encendidos.***

ⓘ ***No apaga la caldera de vapor/agua, sin embargo la obliga a pasar al estado economico "ECO", baja la temperatura para o valor definido en la programación técnica.***

### 3.2.1.3. SIMBOLO 11. PROGRAMACIÓN LA DATA, HORA, DIA DE LA SEMANA E AUTO ENCIENDE/APAGA

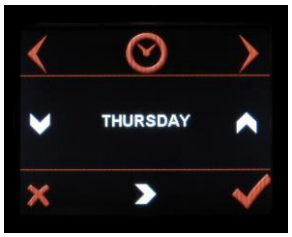
Pinchando el símbolo 11

Aparece la pantalla donde se define el año, el mes y el día, para eso pulsar / y definir el año, de seguida pulsar y definir el mes y de segui definir el dia, para confirmar pulsar .



En el paso siguiente, pulsar para avanzar hacia la pantalla donde se ajusta la hora: pulsar / y elegir la hora; pulsar para ir a los minutos, después de definidos, pulsar para confirmar.

A continuación, pulsar y avanzar para ajustar el día de la semana, pulsando pulsar / . Pulsar pulsar para confirmar.




Para definir el horario de encender y apagar la máquina, es necessário activar las funciones "AUTO ON/OFF" pinchando los cuadrados a la izquierda e, después definir los horarios.

Para definir las horas "ON TIME" (Encender) es necessário activar y, después, pinchar , pinchar para aumentar ou disminuir. Después de definida la hora, pinchar para avanzar hacia los minutos, seleccionandolos de la misma manera o . Depués de definido el horário, pinchar .

Para ir al Menu siguiente "OFF TIME" (Apagar), pinchar y proceder de la misma manera para activar y seleccionar el horário deseado.

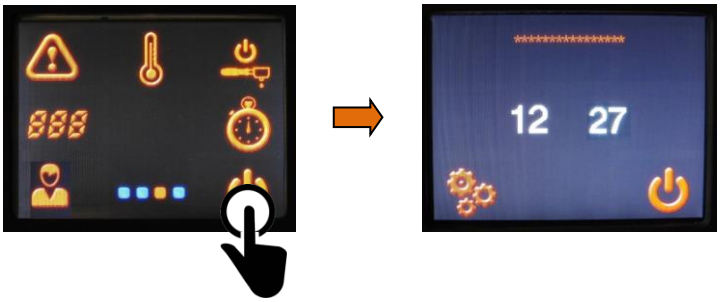
Al final, volver a pinchar para definir "CLOSED ON"(Día de reposo), pinchando o para definir el día.

- ⓘ ***Después de definidos los horários, pinchar para volver al Menu base (Pantalla C). Es posible volver al Menu base en cualquier altura, pinchando .***
- ⓘ ***Si no pretende elegir un día de descanso, seleccione "NONE".***
- ⓘ ***Solo se puede elegir un día de descanso.***
- ⓘ ***NOTA: para que estas funciones queden activas, nunca apague la máquina en el Interruptor General ON/OFF.***

- ⓘ ***Definir el horário de encender, apagar e definir el día de descanso semanal.***
- ⓘ ***Si estas opciones están inactivas, las funciones de encender y apagar a diario, así como la del día de descanso, se quedan también inactivas.***
- ⓘ ***En este modo, acender y apagar solo se pueden realizar manualmente.***

### 3.2.1.4. SIMBOLO 12. ON / OFF MÁQUINA

- ⓘ ***La función del simbolo 12 es apagar la máquina (OFF).***
- ⓘ ***Al pinchar el simbolo 12 las botoneras y las pantallas de 3 digitos se apagan y la pantalla táctil se queda en modo de espera y aparece:***




ⓘ ***El enciende/apaga y la definición del día de descanso en modo automatico solo funcionan en el estado OFF.***

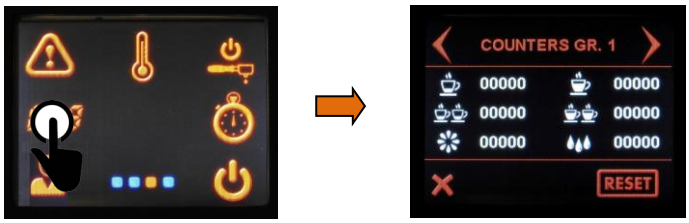
### 3.2.1.5. SIMBOLO 13. PROGRAMACIÓN OPERADOR

Para acceder a la programación del operador pulsar , enseguida hay que introducir la palabra llave.

ⓘ ***Para introducir la contraseña hay que pulsar o hasta el numero deseado, dígito a dígito y pulsar para avanzar de dígito a dígito. Después de introducir la contraseña, pulsar para validar. Contraseña Operador - (3) (3) (3) (3) (3) (valor de fábrica). (ver capítulo 8.)***

### 3.2.1.6. SIMBOLO 14. CONTADORES

ⓘ ***La función del <u>símbolo 14</u> es mostrar el numero de cafés y dosis de agua en cada grupo. Para aceder solo se necessita pinchar el simbolo que aparece en la pantalla.***



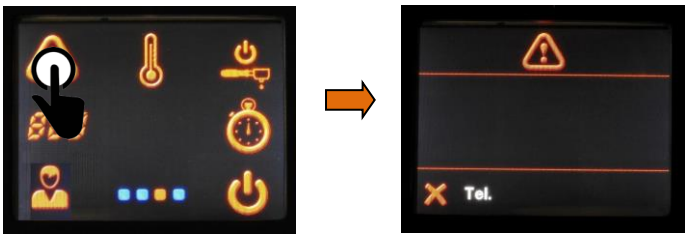

ⓘ ***Es posible Poderá consultar los valores de todos los grupos pinchando .***

ⓘ ***Los contadores de las dosis de agua corresponden, en el grupo 1 a la dosis de un "clic", en el grupo 2 a la dosis del doble "clic".***

ⓘ ***Es posible borrar, en cada uno de los grupos, los valores y colocar-los a cero, para esos bast pinchar "RESET" en la pantalla. Borra todos los parciales de los grupos, pero no limpia los totales de café.***

#### 3.2.1.7. SIMBOLO 15. SEÑALES DE ALARMA

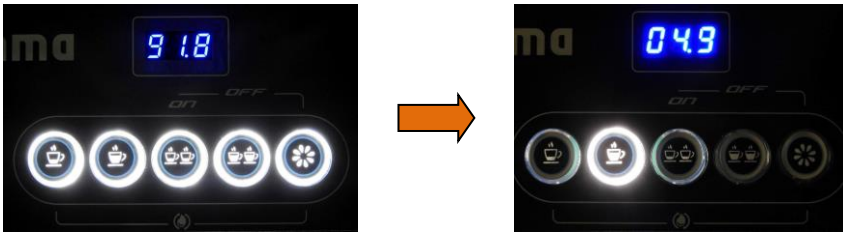
ⓘ ***La función del simbolo 15 es identificar las señales de alarma que aparezcan en la pantalla A; aparece el símbolo ⚠. Para eso, hay que ir a la pantalla C, pinchar el símbolo ⚠, y aparece en la pantalla la alarma en cuestión.***




## 3.3. Pantalla 3 digitos

La pantalla 3 digitos indica la temperatura del grupo mientras la maquina está en reposo, y muestra un cronometro mientras eroga el café.

ⓘ ***Existe una pantalla para cada grupo.***




*Temperatura del grupo* *Cronometro salida café*

## 3.4. Caracteristicas técnicas

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

## 3.5. Conexiones necesarias

ⓘ ***La Compass MB 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 G3/8 (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 destinada a un suavizador y un molino de café.***
ⓘ ***Para el buen funcionamiento de la máquina, la temperatura ambiente debe estar comprendida entre los 15°C y los 25°C.***

## 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 hidraulica

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 motor/bomba en un lugar adecuado y efectuar su conexión a la máquina, mediante el tubo de entrada de agua que ya está instalado en la maquina (ver FIG. 2).
3. Colocar un depurador/filtro de agua en el lugar adecuado. Después de efectuar la conexión ao motor/bomba y a la red hídrica, utilizando los tubos de conexión que están en la caja de accesorios.
4. Aflojar el cable de alimentación del motor y el cable sector. Conectarlo al motor, repetando las conecxiones indicadas. Al final, conectar el cable sector a la red eléctrica.

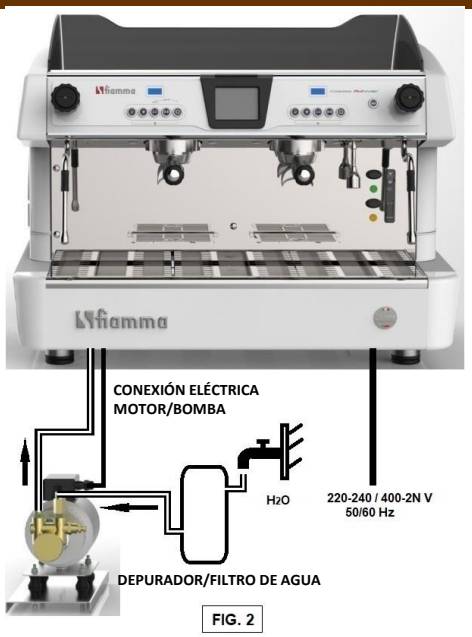


FIG. 2

## 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. Instruções de funcionamento

## 5.1. Como empezar

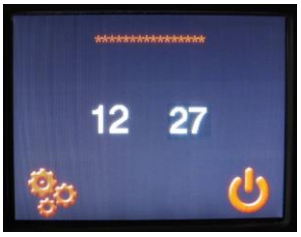
**ENCENDER / APAGAR LA MÁQUINA**

ⓘ ***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. La pantalla muestra, inmediatamente, la versión del *software* instalado. La primera línea indica la versión del software de la unidad electrónica y la segunda línea la versión del software de la pantalla táctil.

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) o pinche en la parte inferior derecha de la pantalla.

ou

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.

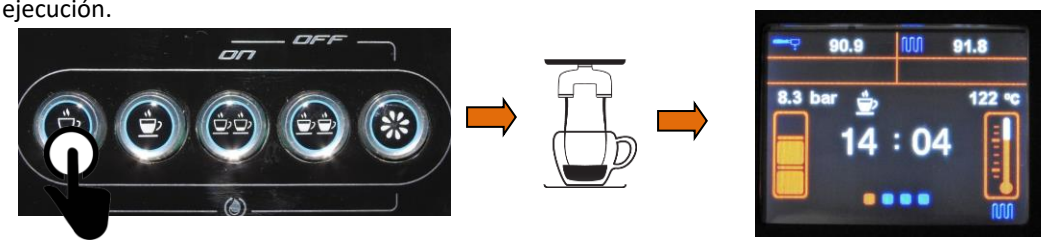
6. Para apagar la placa electrónica, mantenga pulsado el botón 5 y a continuación el botón pulse el botón 3 del grupo 1 (izquierdo), o pinche la pantalla (C) como se muestra abajo (parte inferior derecha).

ou

7. Para apagar la máquina, pulsar el interruptor general ON/OFF que está en panel frontal a la derecha.

## 5.2. Preparar el café

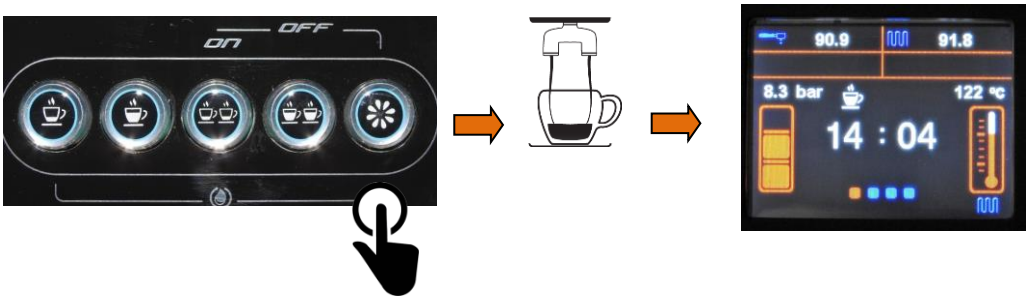
1. Llenar el portafiltro con la dosis correcta de café molido (6,5-7g de café para 1 espresso).
2. Comprima el café molido con la prensa a fin de distribuirlo uniformemente en el portafiltro.
3. Enganchar el portafiltro en las guías del grupo y girarlo a la derecha hasta quedar fijo. El portafiltro está 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 activar. Al pulsar el botón, empieza la erogación de café. El botón activo queda encendido durante la erogación.



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. Producir agua caliente

ⓘ ***Es posible obtener dos dosis de agua diferentes, solo se necesita pulsar e botón una vez o ds veces seguidas (doble clic).***

1. Pulse el botón una o dos veces para activar la dosis de agua caliente deseada. 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. Salida de 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 hacer salir el vapor, la caldera de agua/vapor debe haber alcanzado la temperatura de servicio (122ºC).

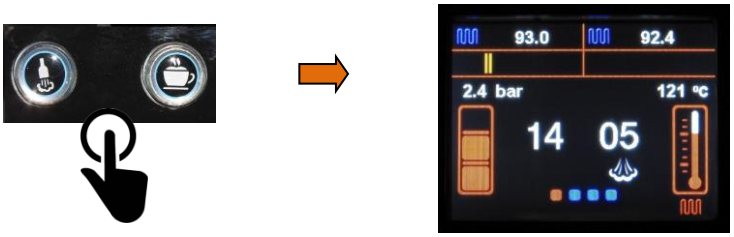
1. Para empezar la erogación de vapor, abrir el grifo correspondiente.
2. Para detener la erogación de vapor, cerrar el grifo correspondiente.

OPCIONALES

ⓘ ***Pueden equiparse las máquinas con la posibilidad de hacer el vapor de automáticamente (TURBO-STEM)***

ⓘ ***Para eso solo se necesita pulsar los botones que están a la izquierda (ver imagen abajo).***

ⓘ ***En esta versión de la máquina hay la psibilidad de elegir el tipo de vapor que se desea, o sea, para la versión vapor normal , pulsar el botón a la izquierda; para la versión con mezcla de ar , pulsar el botón derecho (esta versión es más indicada para quienes desean hacer bebidas especiales, p.ej. cappuccino,…).***



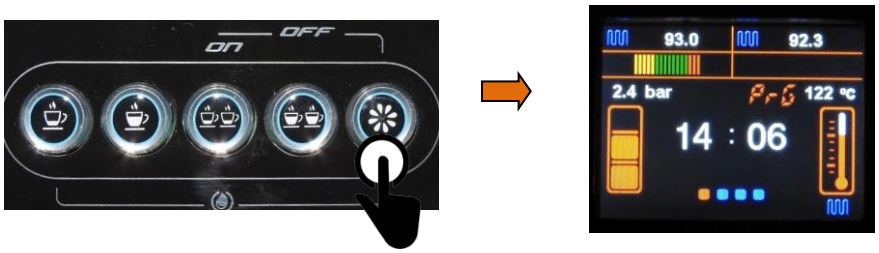
# 6. Programación de dosis

ⓘ ***Durante la programación de un grupo, todos los botones así como la salida de vapor, quedan inactivos.***

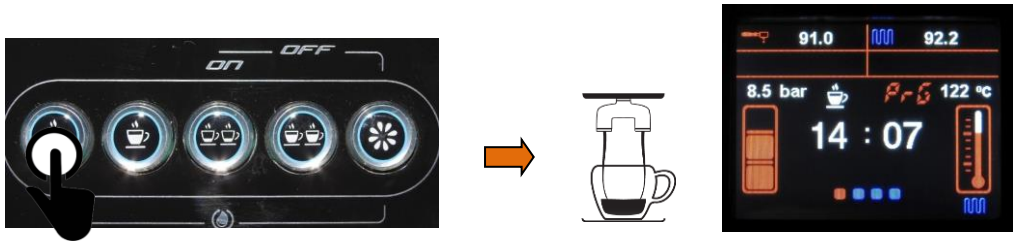
## 6.1. Programación de dosis de café

Es posible guardar y cambiar la cantidad volumétrica de las dosis de café de la siguiente forma:

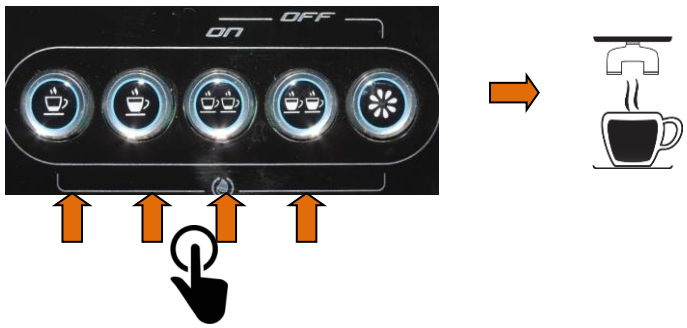
1. En el estado ON pulsar el botón 5 del grupo 1 (izquierdo) y mantenerlo pulsado más de 5 segundos. Comprobar si parpadea.




2. En 30 segundos (Time-out de salida de la fase de programación) pulse uno de los botones de las 4 dosis que se pueden programar (p.ej. botón 1). El botón 5 se queda encendido así como el de la dosis en fase programación (en el ejemplo, el botón 1).
3. 




4. Al alcanzar la cantidad de café deseada, pulse uno de los botones de “café” en la botonera del grupo que está en programación, a fin de que se detenga. El nuevo valor, en impulsos de funcionamiento del contador volumétrico, se queda en memoria de la unidad electrónica. Al mismo tiempo, el botón de la dosis programada se apaga y se encienda los restantes botones.
5. 




ⓘ ***Para seguir con la programación de las restantes dosis de café es necesario repetir los puntos 2 y 3 (esto si no se ultrapasa ellímite del tiempo de programación de 30 segundos).***

ⓘ ***En e caso de que active el TIME-OUT de la fase de programación (al final de 30 segundos), se debe repetir en la totalidad los pasos 1, 2 y 3, descritos arriba.***

ⓘ ***Los LEDS relativos a las dosis ya programadas quedan apagados si se mantiene el modo de programación activo. Sin embargo, es posible efectuar una nueva programación de la dosis de eses botones (esto no sucede, en el caso de que se haya efectuado una operación ON/OFF de la electrónica después de la programación).***

ⓘ ***IMPORTANTE: la programación efectuada en el 1er grupo siempre pasa a los otros grupos. Sin embargo, esto no impide que se programe el (los) otro (s) grupo(s) de forma diferente del 1er, repitiendo la operación descrita en los puntos 1, 2 y 3.***

**SI UNA DE LAS DOSIS NO ESTÁ ACTIVA**

Si después de la programación, una dosis no es efectuada, es posible que la electrónica, por algún suceso, no haya recibido impulsos del contador y haya asumido 0 impulsos para esta dosis. Comprobar:

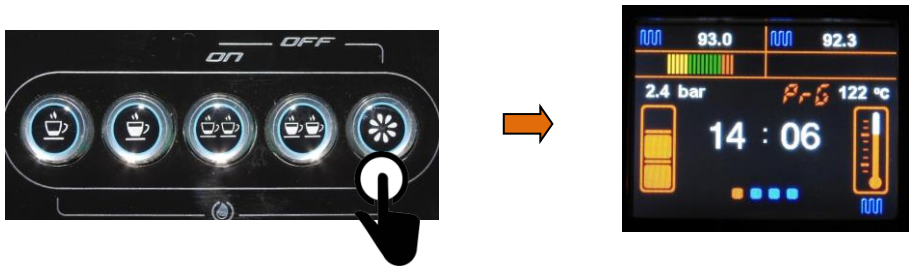
1. Si el contador está conectado correctamente;
2. Si el contador no estrá conectado a otro grupo;
3. Si el circuito de agua está en funcionamiento.

## 6.2. Programación de las dosis de agua

ⓘ ***Es posible obtener dos dosis de agua diferentes, para eso es necesario programar el botón, pulsando una o dos veces seguidas (doble clic).***

Para memorizar y cambiar la cantidad de la dosis de agua (controlada por el temporizador), es necesario seguir el procedimiento:

1. En el estado ON, pulsar el botón 5 del grupo 1 (izquierdo) y mantenerlo pulsado más de 5 segundos.
   Comprobar si parpadea.




2. En menos de 30 segundos ((TIME OUT de slida del modo de programación), pulsse el botón de la dosis de agua. El botón 5 queda encendido así como el de la dosis en programación.

3. Al alcanzar la cantidad de agua deseada, pulse de nuevo el botón, interrompiendo el suministro de agua. De este modo, queda en memoria el tiempo de salida de agua caliente.
4. Para programar una segunda dosis de agua dentro del modo de programación, pulse el botón dos veces seguidas (doble “clic”) al alcanzar la dosis deseada, vuelva a pulsar el botón.

ⓘ ***En el caso de que se active el TIME-OUT, o sea, salir del modo de programación (al final de 30 segundos), repita los pasos 1, 2 y 3 indicados arriba.***

ⓘ ***Los botones relacionados con las dosis ya programadas quedan apagados al volver a la programación. Sin embargo, eso no impide su reprogramación.***

## 6.3. Programación de la temperatura del vapor por simulación (en exclusivo en los modelos con función “Autosteam”)

ⓘ ***A fin de obtener una determinada temperatura de vapor es necesario memorizar la temperatura del vapor, mediante simulación, de acurdo con el siguiente procedimiento:***

1. Introducir una sonda de temperatura externa en un vaso (con aprox. 300ml); a continuación, introducir la lanza de vapor, como se demuestra.

2. Pulsar el botón 5 del grupo 1 (grupo izquierdo) durante algunos segundos. La pantalla muestra:

A continuación, pulsar el botón del vapor normal.

3. Al alcanzar la temperatura deseada (medida con unaa sonda externa), vuelva a pulsar el botón a fin de interrumpir la produción de vapor.
4. Queda memorizado el valor de la temperatura del vapor.

ⓘ ***El botón de vapor con mezcla de aire*** ***queda, automáticamente, programado con la programación del botón de vapor normal. No se puede programar de forma diferente.***

ⓘ ***Se puede regular la entrada de aire, para eso se necesita un destornillador y, en la parte superior izquierda, es necesario calibrar el regulador de aire que está en el interior de la máquina, para más o menos aire, de acuredo con lo que se pretende.***

# 7. 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.***

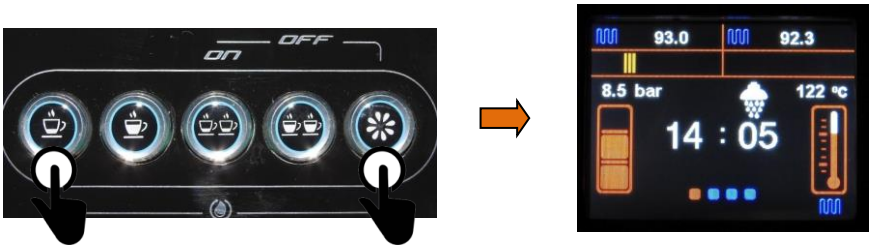
ⓘ ***Para evitar el peligro de quemaduras, deje la máquina enfriar antes de efectuar cualquier operación de limpieza.***

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

## 7.1. 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.

### 7.2. Limpieza de los filtros y portafiltros

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

### 7.3. 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.

### 7.4. 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.

### 7.5. 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.

## 8. Programación Operador

Para acceder a la programación del operador pulsar , enseguida hay que introducir la palabra llave.

ⓘ ***Para introducir la contraseña hay que pulsar  o  hasta el numero deseado, dígito a dígito y pulsar  para avanzar de dígito a dígito. Después de introducir la contraseña, pulsar  para validar. Contraseña Operador - (3) (3) (3) (3) (3) (valor de fábrica).***

Aparece en el visor la selección del idioma, donde pressionando y , es posible elegir entre Portugués, Francés, Alemán, Español, Inglés o Italiano. Después pulsar para validar **(valor de fábrica – Inglés).**

Para avanzar, pulsar y avanzar hasta el visor donde hay que elegir si el cronómetro es visible solo en el visor de 3 dígitos (3 DIGIT), o en el visor de 3 dígitos y en el visor Táctil (ON) o en ninguno de ellos (OFF). Pulsar / para seleccionar la opción deseada y después validar **(valor de fábrica – ON).**

Seguir hacia los itens siguientes pulsando ; en el visor se pueden ver las opciones donde se definen los tiempos, mínimo e máximo de salida de café.

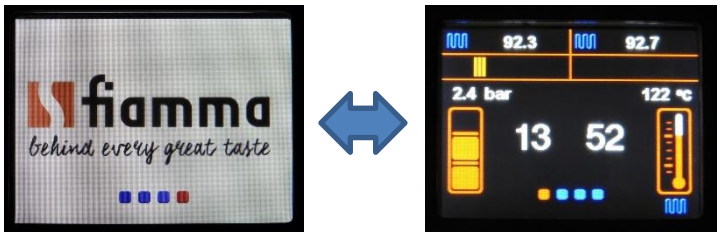
El tiempo mínimo está entre 5 y 20 segundos e el tiempo máximo entre 20 y 90 segundos. En ambos casos para cambiar, use y en el visor; después de definidos, validar .

ⓘ ***Estos itens vienen com el valor 10 segundos como tiempo mínimo e 32 segundos como tiempo máximo (valores de fábrica). Não cambie esta definición.***

Siga hacia el iten siguiente pulsando , en el visor aparece la opción para definir si los visores entran o no en ciclo de alternacia.

ⓘ ***Este iten viene con la opción OFF (valor de fábrica). Não cambie esta definición.***

Si esta opción está activa **"ON",** los visores D (publicidad) y A se van alternando. Al final de 5 segundos después de terminar la salida del café, queda visible el visor D (publicidad), quedando 20 segundos y, enseguida, pasa al visor A, quedando visible unos 10 segundos, entrando así en ciclo.
Al comenzar la extracción del café, automaticamente pasa al visor A.

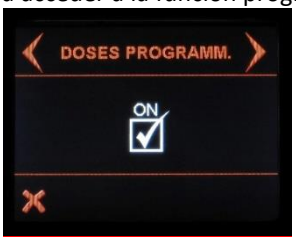



***Visor D*** ***Visor A***

Pase al iten siguiente pulsando , para acceder a la función que permite elegir entre tener los LEDs de los botones encendidos ("ON") o apagados ("OFF").

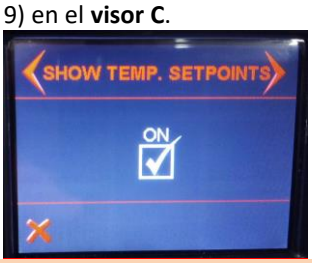
ⓘ ***Este iten deberá estar siempre con la opción "ON" activa (Valor de fábrica). No cambie esta definicón.***

Pase al iten siguiente pulsando , para acceder a la función programación de dosis.




ⓘ ***Valor de fabrica – ON (no cambie esta definición).***

Pase al iten siguiente pulsando , para acceder a la función que permite mostrar ("ON") o no ("OFF") el simbolo de las temperaturas (simbolo 9) en el **visor C**.




ⓘ ***Este iten deberá estar siempre con la opción "ON" activa (Valor de fábrica). Não cambie esta definición.***

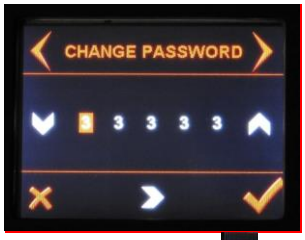
Pase al iten siguiente pulsando , para acceder a la función que permite mostrar ("ON") o no ("OFF") el simbolo de los contadores (simbolo 14) en el **visor C**.

ⓘ ***Este iten deberá estar siempre con la opción "ON" activa (Valor de fábrica). Não cambie esta definición.***

Pase al iten siguiente pulsando , para acceder a la función que permite mostrar ("ON") o no ("OFF") el simbolo Reloj (simbolo 11) en el **visor C**.

ⓘ ***Este iten deberá estar siempre con la opción "ON" activa (Valor de fábrica). Não cambie esta definición.***

Al final pulsar , y avanzar hasta el visor donde es posible cambiar la Contraseña para acceder a la programación del operador.




Para salir del Modo de Programación del Operador, pulsar e volver al **visor C**.

ⓘ ***Podrá salir de la Programación del Operador a cualquier momento, basta pulsar , en cualquiera de los visores durante la programación.***

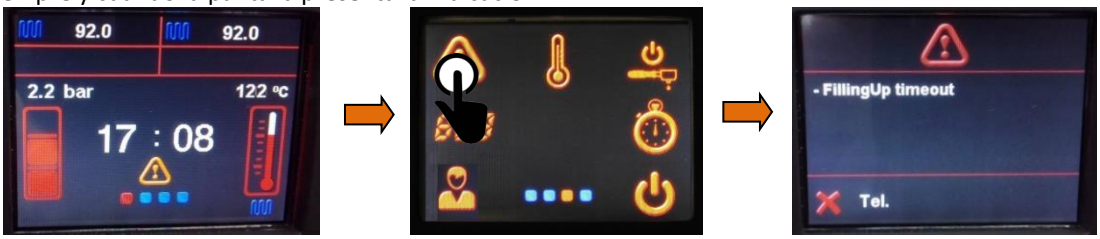
## 9. Alarmas

Cada vez que aparezca el símbolo en la pantalla es señal de alarma, o sea, que algo no está bien en la maquina. Para comprobar cuál es la alarma es necesario ir a la **pantalla C** y pulsar el símbolo .

**Pantalla C**

### 9.1. Time-Out (Paro) Nivel de llenado de la caldera/Ausencia de sonda minimo

Siempre y cuando la pantalla presenta la indicación…




…eso significa que se há superado el tiempo programado para el llenado de la caldera.

ⓘ ***Cada vez que el sensor de nivel detecte la ausencia de agua, se activa el llenado de agua.***

ⓘ ***Si la bomba queda activa continuamente durante más tiempo que lo determinado en la Programación de Nivel Tecnico, la electrónica queda inhibida de todas sus funciones principales. Las botoneras se desactivan y todas las funciones de la maquina se suspenden.***

ⓘ ***Todos los botones parpadean indicando la existencia de una alarma.***

ⓘ ***Después de resuelto el problema, para salir y borrar la alarma, es necessário apagar y volver a encender la maquina en el botón general.***

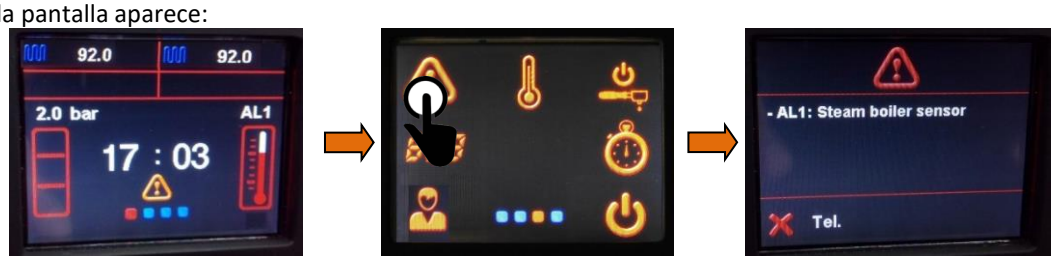
… Si en la pantalla aparece…

…indica que la sonda de minimo está apagada.

## 9.2. Sonda de temperatura en cortocircuito / sobrecalentamiento (AL1)

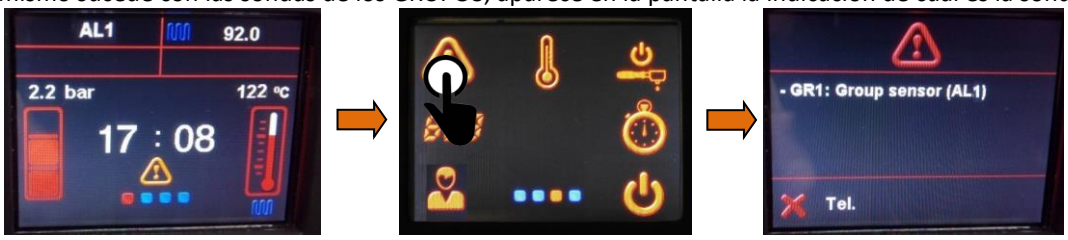
En el caso de que la sonda de temperatura de la caldera entre en cortocircuito o en el caso de que la temperatura se mantenga por 5 segundos seguidos por encima de los 140º hay una información de alarma (AL1) y todos los botones parpadean.
La electrónica queda inhibida de todas sus funciones principales. Las botoneras se desactivan y todas las funciones de la maquina se suspenden.

En la pantalla aparece:




En el caso de que sea el sensor de una de las calderas de café, aparece en la pantalla la alarma y indica cual la sonda:

Lo mismo sucede con las sondas de los GRUPOS, aparece en la pantalla la indicación de cual es la sonda:



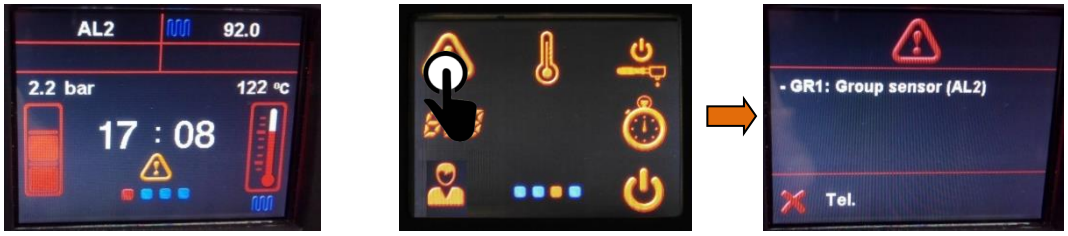

ⓘ ***La alarma se apaga mientras la tempratura vuelve a valores normales.***

## 9.3. Sonda de temperatura apagada / interrumpida (AL2)

En el caso de que el sensor de la temperatura de la caldera de vapor se apague o se iterrumpa o se detecte una temperatura alrededor de los 0ºC, dentro de 5 segundos surge la alarma y todos los botones parpadean. LA electrónica queda inhibida de todas sus funciones principales. Las botoneras se desactivan y todas las funciones de la maquina se suspenden y en la pantalla aparece:

En el caso de que el problema esté en el sensor de una de las calderas de café, en la pantalla aparece la alarma, indentificando la sonda que está apagada:

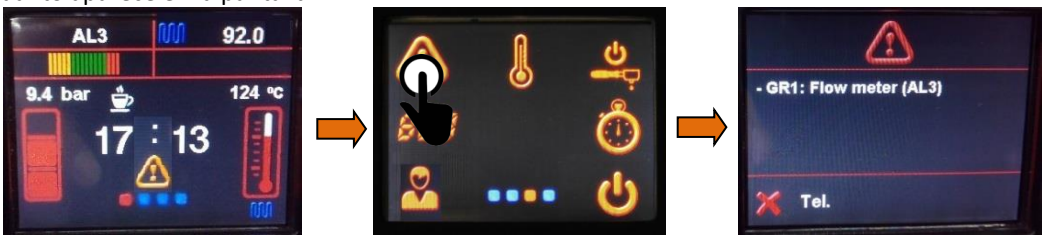
Lo mismo sucede com las sondas de los GRUPOS, aparece en la pantalla la indicación de que está desactivada:




ⓘ ***En todos los casos la alarma desaparece mientras la(s) sonda(s) estén conectadas correctamente.***

## 9.4. Ausencia de impulsos en los contadores volumetricos (AL3)

En cuanto aparece en la pantalla:




Significa que los impulsos del contador volumétrico no se detectan en el grupo activo (1, 2 o 3).

ⓘ ***Al principio de cada dosis volumétrica la electrónica comprueba si el contador funciona correctamente a través de la detección de impulsos enviados hacia la unidad.***

ⓘ ***Si no se detecta ningún impulso en más de 5 segundos seguidos, el botón de la dosis seleccionada empieza a parpadear.***

ⓘ ***Después de 1 minuto (TIME-OUT do contador volumetrico) de ausencia de impulsos e el contador volumetrico, la dosis en extracción se interrumpe automaticamente.***

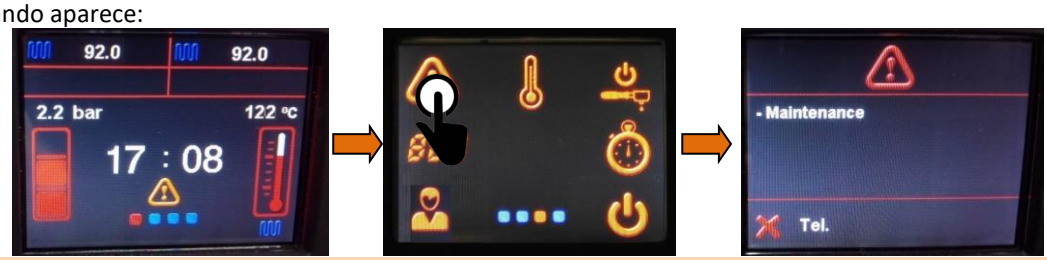
## 9.5. Alarma del filtro / depurador

Esta función permite advertir para la necesidad de cambiar o hacer el mantenimiento del filtro/ depurador instalado. Cuando la pantalla muestra:

ⓘ *Significa que se há sobrepasado el numero de litros definido en la Programación del nivel tecnico.*
ⓘ *Para apagar la alarma hay que ir a la programación del operador (la máquina tiene que estar apagada (OFF).*
ⓘ *Pulsar , introducir la Contraseña (6) (6) (6) (6) (6), seguir los vários visores hasta llegar al visor presentado abajo y pulsar "RESET", al final apagar la máquina e volver a encenderla en el Interruptor General, vuelve a empezar el contado.*

## 9.6. Alarma de mantenimiento

Cuando aparece:




ⓘ *Significa que se há sobrepasado el numero máximo de cafés definido por la Programación del NÍVEL TÉCNICO ("Service cicles").*
ⓘ *Para apagar la alarma hay que ir a la programación del Operador, para eso la máquina tiene que estar apagada (OFF).*
ⓘ *Pulsar y introducir la Contraseña (6) (6) (6) (6) (6), seguir los varios visores hasta llegar al visor abajo indicado y pulsar "RESET", al final apagar la máquina y volver a encenderla, en el Interruptor General y vuelve a empezar el contado.*

# 10. 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.*