

fiamma

S I N C E 1 9 7 7

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



Compass SE

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

www.fiamma.pt

A fiamma reserva o direito de mudar partes do equipamento ou conteúdos deste manual sem dar notificação direta ou prévia aos 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 directement au client. 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: 2025/03, Copyright by Fiamma

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: hello@fiamma.pt
Web: www.fiamma.pt

Bem-vindo! Welcome! Bienvenue! Willkommen! Bienvenido!

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

-  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.....	9
1. Segurança e uso apropriado.....	9
1.1. Instruções de segurança	9
1.2. Finalidade de uso.....	10
1.3. Reciclagem.....	10
1.4. Emissão de ruído	10
2. Conteúdo.....	10
3. Descrição	10
3.1. O teclado	11
3.2. Características técnicas	11
3.3. Ligações necessárias.....	11
4. Instalação e ajustamentos básicos	12
4.1. Localização de uso	12
4.2. Desembalar.....	12
4.3. Ligação à rede hídrica	12
4.4. Instalação elétrica.....	12
5. Instruções de operação	12
5.1. Como começar ?	13
5.2. Programação de doses	13
5.3. Preparar café expresso	14
5.4. Extrair água quente	15
5.5. Extrair Vapor.....	15
5.6. Função ECO.....	15
6. Limpeza	16
6.1. Limpeza Diária	16
6.2. Limpeza Semanal	17
7. Reparação.....	18
8. Sinais de alarme	18
8.1. AL0 - TIME-OUT do controlador volumétrico	18
8.2. AL3 - Sonda de temperatura da caldeira desligada / interrompida	18
8.3. AL4 - Sonda de temperatura da caldeira em curto-circuito /sobreaquecimento	18
8.4. AL5 - Sonda de nível de mínimo	19
8.5. AL6 - Nível de enchimento da caldeira	19
8.6. FIL – Alarme de contador de litros	19
8.7. SEr – Alarme de ciclos de serviço	19
ENGLISH.....	21
1. Safety and correct use.....	21
1.1. Safety instructions	21

1.2.	Usage purpose	22
1.3.	Recycling	22
1.4.	Noise emission	22
2.	Scope of delivery	22
3.	Description	22
3.1.	The keyboard	23
3.2.	Technical characteristics	23
3.3.	Necessary connections	23
4.	Installation and basic adjustments	23
4.1.	Usage location	23
4.2.	Unpacking	24
4.3.	Installation to water	24
4.4.	Electrical installation	24
5.	Operating Instructions	24
5.1.	Getting Started	24
5.2.	Programming of portions	25
5.3.	Prepare espresso coffee	26
5.4.	Extracting hot water	27
5.5.	Extracting Steam	27
5.6.	ECO function	27
6.	Cleaning	27
6.1.	Daily Cleaning	28
6.2.	Weekly Cleaning	29
7.	Repair	30
8.	Alarms	30
8.1.	ALO – TIME-OUT volumetric counter	30
8.2.	AL3 - Boiler temperature probe off/interrupted	30
8.3.	AL4 - Boiler temperature probe in short circuit / overheating	30
8.4.	AL5 - Minimum level probe	31
8.5.	AL6 - Boiler filling level	31
8.6.	FIL – Liter counter alarm	31
8.7.	SEr – Service cycle alarm	32
DEUTSCH		33
1.	Sicherheit und korrekte Verwendung	33
1.1.	Sicherheitshinweise	33
1.2.	Verwendungszweck	34
1.3.	Recycling	34
1.4.	Geräuschemission	34
2.	Lieferumfang	34
3.	Beschreibung	35

3.1.	Die Tastatur	36
3.2.	Technische Eigenschaften.....	36
3.3.	Notwendige Anschlüsse.....	36
4.	Installation und grundlegende Einstellungen.....	36
4.1.	Einsatzort.....	36
4.2.	Auspacken	36
4.3.	Installation am Wasser	37
4.4.	Elektroinstallation.....	37
5.	Bedienungsanleitung.....	37
5.1.	Erste Schritte	37
5.2.	Programmierung von Portionen	38
5.3.	Espresso Kaffee zubereiten	39
5.4.	Absaugen von heißem Wasser	40
5.5.	Absaugen von Dampf.....	40
5.6.	ECO-Funktion	40
6.	Reinigung.....	40
1.5.	Tägliche Reinigung.....	41
1.6.	Wöchentliche Reinigung.....	42
7.	Reparieren.....	43
8.	Alarme	43
8.1.	ALO – TIME-OUT Volumenzähler.....	43
8.2.	AL3 - Temperaturfühler des Kessels aus/unterbrochen.....	43
8.3.	AL4 - Temperaturfühler des Kessels bei Kurzschluss / Überhitzung.....	44
8.4.	AL5 - Sonde mit minimalem Füllstand	44
8.5.	AL6 - Füllstand des Kessels	44
8.6.	FIL – Liter Zähleralarm	44
8.7.	SEr – Alarm für den Servicezyklus.....	45
FRANÇAIS.....		46
1.	Sécurité et utilisation correcte	46
1.1.	Instructions de sécurité	46
1.2.	But d'utilisation	47
1.3.	Recyclage	47
1.4.	Production de bruit.....	47
2.	Contenu	47
3.	Description	48
3.1.	Le clavier	48
3.2.	Caractéristiques techniques	49
3.3.	Connexions nécessaires.....	49
4.	Installation et réglages de base.....	49
4.1.	Lieu d'utilisation	49

4.2.	Déballage	49
4.3.	Connexion au réseau d'eau	49
4.4.	Installation Électrique.....	50
5.	Instruction de fonctionnement	50
5.1.	Comment commencer ?	50
5.2.	Programmation des doses	51
5.3.	Préparer un café espresso	52
5.4.	Extraire de l'eau chaude	52
5.5.	Extraire de la vapeur.....	52
5.6.	Fonction ECO	53
6.	Nettoyage.....	53
6.1.	Nettoyage quotidienne.....	54
6.2.	Nettoyage hebdomadaire.....	55
7.	Reparation.....	56
8.	Signaux d'alarme	56
8.1.	AL0 - TIME_OUT du contrôleur volumétrique	56
8.2.	AL3 - Sonde de température de chaudière déconnectée/interrompue.....	56
8.3.	AL4 - Sonde de température de la chaudière court-circuitée / surchauffe.....	56
8.4.	AL5 - Sonde de niveau minimum	57
8.5.	AL6 - Niveau de remplissage de la chaudière	57
8.6.	FIL – Alarme compteur de litres	57
8.7.	SEr – Alarme de cycle de service	58
ESPAÑOL.....		59
1.	Seguridad y uso adecuado.....	59
1.1.	Instrucciones de seguridad	59
1.2.	Finalidad de uso.....	60
1.3.	Reciclaje.....	60
1.4.	Emisión de ruido	60
2.	Contenido	60
3.	Descripción	60
3.1.	El teclado	61
3.2.	Características técnicas	61
3.3.	Conexiones necesarias.....	61
4.	Instalación y ajustes básicos.....	62
4.1.	Lugar de uso	62
4.2.	Desembalaje	62
4.3.	Conexión a la red de agua	62
4.4.	Instalación eléctrica	62
5.	Instrucciones	62
5.1.	Cómo empezar ?.....	63














5.2.	Programación de dosis	64
5.3.	Preparación de espresso.....	64
5.4.	Extraer agua caliente	65
5.5.	Extraer vapor	65
5.6.	Función ECO.....	65
6.	Limpieza	66
6.1.	Limpieza diaria	66
6.2.	Limpieza semanal	67
7.	Reparación.....	68
8.	Señales de alarma	68
8.1.	AL0 - Tiempo de espera del controlador volumétrico	68
8.2.	AL3 – Sonda de temperatura de la caldera apagada/apagada.....	68
8.3.	AL4 - Sonda de temperatura de la caldera en Cortocircuito / sobrecalentamiento.....	69
8.4.	AL5 - Sonda de nivel mínimo	69
8.5.	AL6 - Nivel de llenado de la caldera.....	69
8.6.	FIL – Alarme de contador de litros	69
8.7.	SEr – Alarma de ciclo de servicio	70

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.

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 de características 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 utilize um equipamento danificado.**
-  **Para evitar riscos de danos à máquina, verifique que os dados indicados na placa de características da máquina correspondem com a voltagem e frequência da fonte de eletricidade.**
-  **O aparelho é apenas para ser instalado em locais em que a sua utilização e manutenção é restrita a pessoal treinado.**
-  **Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra. A segurança elétrica do equipamento só é garantida se esta tiver uma correta ligação terra.**
-  **Não conectar a máquina à fonte elétrica com tomadas múltiplas ou extensões. Estas não garantem a segurança da máquina.**
-  **Só pessoas devidamente qualificadas e competentes podem efetuar a instalação e reparações da máquina. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.**
-  **A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com a legislação nacional e local em vigor.**
-  **Limpar o equipamento regularmente. Efetuar operações periódicas de manutenção.**
-  **Perigo de queimaduras! Alguns componentes da máquina bem como os líquidos e vapores libertados são muito quentes.**
-  **NOTA: Caso a máquina seja instalada em locais suscetíveis de ocorrer temperaturas negativas (possibilidade de congelação), não desligue máquina durante períodos com temperaturas negativas.**
-  **Verificar a eliminação segura de todas as embalagens plásticas. Manter as embalagens plásticas fora do alcance de crianças. Perigo de sufocar!**
-  **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 pode 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. 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 esta pode ser perigosa.

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: Equipamentos elétricos e eletrónicos contêm materiais que, quando incorretamente manuseados são prejudiciais para a saúde humana e para o meio ambiente. 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

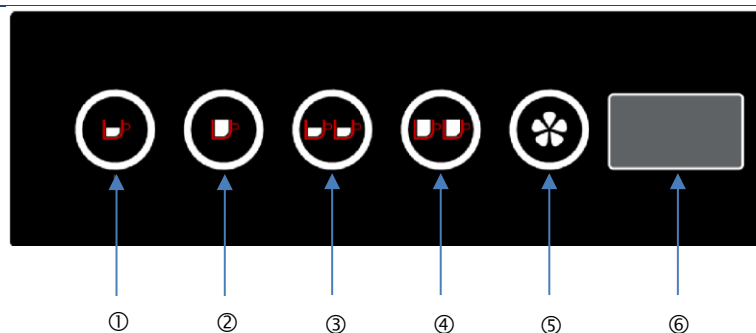
COMPASS 1 SE	COMPASS 2 SE / COMPASS 2 SE COMPACT	COMPASS 3 SE
1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso
1 tubo de alimentação de água 80 cm	1 tubo de alimentação de água 80 cm	1 tubo de alimentação de água 80 cm
1 tubo de esgoto com 1 joelho	1 tubo de esgoto com 1 joelho	1 tubo de esgoto com 1 joelho
1 porta-filtros duplo	2 porta-filtros duplo	3 porta-filtros duplo
1 porta-filtro simples	1 porta-filtro simples	1 porta-filtro simples
1 filtro cego	1 filtro cego	1 filtro cego
1 escova	1 escova	1 escova
1 manual instruções	1 manual instruções	1 manual instruções

3. DESCRIÇÃO



1. Manípulo torneira de vapor;
2. Haste de vapor;
3. Manómetro que indica a pressão da bomba/ rede hídrica
4. Pés telescópicos (ajustáveis em altura);
5. Grelha amovível e tabuleiro inferior;
6. Grelha chávenas;
7. Teclado eletrónico;
8. Grupo e porta-filtro;
9. Tabuleiro superior;
10. Manípulo torneira de água;
11. Haste de água;
12. Interruptor escalda chávenas;
13. Sinalizador enchimento da caldeira;
14. Interruptor geral ON/OFF;
15. Sinalizador da resistência da caldeira.

3.1. O teclado



Tecla	Função
①	Café curto
②	Café cheio
③	2 Cafés curtos
④	2 Cafés cheios
⑤	Tecla contínuo / programação
⑥	Display (temperatura / tempo extração)

3.2. Características técnicas

① *As principais características técnicas (alimentação elétrica) estão gravadas na placa de característica fixada na máquina.*

3.3. Ligações necessárias

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

4. INSTALAÇÃO E AJUSTAMENTOS BÁSICOS

4.1. Localização de uso

- ① *Escolha um local seco onde a máquina não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.*
- ① *Coloque a máquina numa superfície estável e nivelada.*
- ① *Para uma correta instalação, a superfície onde a máquina irá ser instalada terá de estar, no mínimo, a 800mm do chão.*
- ① *Manter a máquina distante de materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor. Se isto não for possível, isole o espaço em volta da máquina com um material de isolamento não-inflamável e resistente ao calor.*
- ① *Ao instalar uma máquina de café, instale um sistema de filtragem de água/depurador de água.*
- ① *Deixe espaço suficiente para um depurador de água e um moinho de café.*
- ① *Para um funcionamento correto da máquina, a temperatura ambiente deve encontrar-se entre um mínimo de 15°C e um máximo de 25°C.*


4.2. Desembalar

Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, remova todo o material protetor e de embalagem. Verifique a integridade da máquina. Elimine o 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

- ① *Caso a máquina não seja ligada à rede hídrica com pressão superior a 1 bar, aconselha-se a colocação de uma válvula anti-retorno na entrada do tubo de alimentação.*
- 1. Colocar a máquina numa posição estável sobre o balcão, de preferência no seu lugar definitivo. De seguida, soltar o tubo de entrada de água na máquina, que já se encontra instalado na máquina;
- 2. Colocar o depurador/filtro de água num local adequado e efetuar a ligação do mesmo ao circuito hídrico.
- ① *Garantir que o depurador/filtro de água é devidamente purgado antes da sua ligação ao equipamento.*
- 3. Efetuar a ligação do depurador/filtro de água à máquina, sendo esta ligação efetuada pelo tubo de entrada de água, que já se encontra instalado na máquina;
- 4. Soltar o cabo setor e proceder à ligação elétrica, ligando o referido cabo à rede elétrica.

4.4. Instalação elétrica

- ① **IMPORTANTE: A LIGAÇÃO TERRA É OBRIGATÓRIA! Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra!**
- ① *Verifique que os dados indicados na placa de características da máquina correspondem com a voltagem e frequência da fonte de eletricidade.*
- ① *O quadro elétrico de alimentação deve ter uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.*
- ① *Ligue a máquina a uma instalação fixa. Nunca ligar a máquina com tomadas, fichas múltiplas ou extensões.*
- ① *No fundo da máquina existe um terminal marcado com o símbolo  que permite a ligação equipotencial entre diversos aparelhos.*

5. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

- ① *Nunca operar a máquina com mãos molhadas!*
- ① *Perigo de queimaduras! Os líquidos e vapores são muito quentes! Não tocar com as mãos nos grupos, nas partes metálicas dos porta-filtros e nas hastes de vapor, pois estão muito quentes!*
- ① *Não aproximar a cara e as mãos na zona em cima das hastes de vapor!*

5.1. Como começar ?

- ① **Ligar primeiro a água, e só de seguida acionar o interruptor ON/OFF!**
- ① **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).**
- ① **Em todos os outros casos, o aquecimento está permanentemente ativo, exceto se a sonda de mínimo fica descoberto; neste caso, o aquecimento é imediatamente bloqueado.**

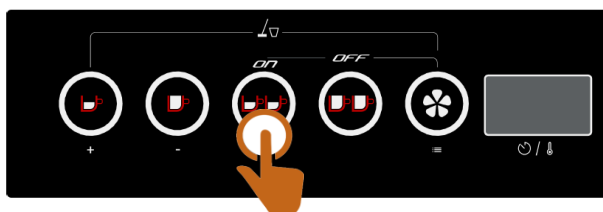
1. Abrir a torneira de água da rede para alimentar a máquina.
2. Acione o interruptor geral ON/OFF que se encontra no painel frontal, sobre o lado direito da máquina.
3. O display mostra de imediato a versão de software instalado.
4. De seguida o display reflete o estado OFF



Informação no display do 1º grupo

- ① **Todas as saídas estão inativas.**
- ① **Todas as funções estão desativadas, exceto as dos níveis Técnico e de Programação.**

5. Para ligar a placa deverá premir a tecla 3 do 1º grupo



O display mostrará a temperatura da caldeira

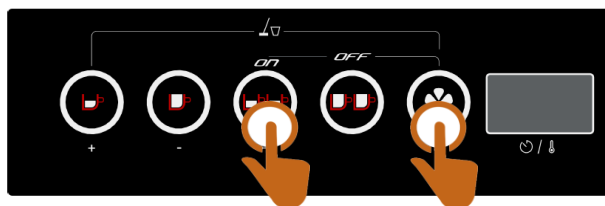


Informação no display do 1º grupo

No estado ON, todos as teclas ficam acesas.

- ① **A caldeira água/vapor demora cerca de 15 a 20 minutos a atingir a temperatura de funcionamento, 117°C, pré-definido de fábrica.**

6. **Controlar manómetro.** O manómetro de pressão da bomba deve indicar a pressão da rede, mas durante o funcionamento da bomba, o manómetro deve indicar +/- 9 bar (+/- 0,9 MPa). Esta pressão pode ser ajustada atuando sobre o parafuso de afinação existente na cabeça da bomba.
7. **Limpar as hastes de vapor antes de as utilizar,** para isso rodar o manípulo da torneira de vapor para abrir o vapor durante alguns segundos. A saída do vapor limpa e aquece a haste. Repetir esta operação para cada haste de vapor.
8. **Agora a máquina está preparada para funcionar em pleno.**
9. Para desligar a placa deverá premir a tecla 5 e de seguida premir a tecla 3 do 1º grupo

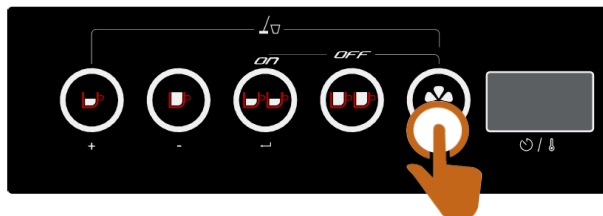


5.2. Programação de doses

- ① **As máquinas de café espresso com controlo volumétrico permitem definir o volume de cada dose de café. Segue os seguintes passos para programar o volume pretendido.**

① **Iniciar a programação sempre no grupo do lado esquerdo.**

1. Coloque a(s) dose(s) de café no porta-filtro e aplique-o no 1º grupo.
2. Premir a tecla de programação (tecla 5) e mantê-la pressionada durante 5 segundos. O LED da tecla 5 começa a piscar. Todos os LEDS das teclas de café acendem-se fixamente. Isto indica que a máquina está no modo de programação.



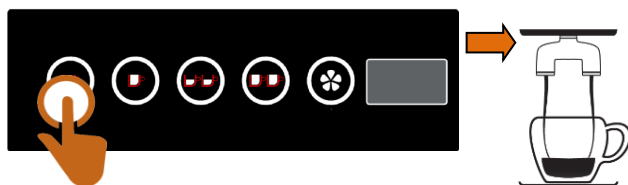
3. No espaço de 5 segundos, pressione a tecla de café que pretende programar (p.ex. tecla 1). O LED da tecla a programar e o LED da tecla 5 ficam acesos. Os outros Led's desligam-se.
4. Quando a quantidade de café pretendida é alcançada, prima qualquer uma das teclas de café (teclas 1 a 4) do teclado para parar a erogação. O LED da tecla programada desliga-se. O LED da tecla 5 pisca e os LEDS das teclas não programadas ficam fixamente acesas.
5. Repetir os passos 1 a 4 para programar as outras teclas de café.

① **Quando a máquina está no modo de programação e nenhuma tecla é pressionada dentro de 5 segundos, a máquina sai automaticamente do modo de programação e todos os LEDs acendem-se com a luz fixa (TIME-OUT de programação). Para reativar o modo de programação, prima a tecla de programação (tecla 5) e mantê-la pressionada durante 3 segundos.**

① **A programação efetuada no 1º grupo (grupo da esquerda) é sempre automaticamente transferida para os outros grupos. No entanto, isto não impede uma programação independente dos outros grupos, aplicando os passos 1 a 4 descritos acima, a cada um deles.**

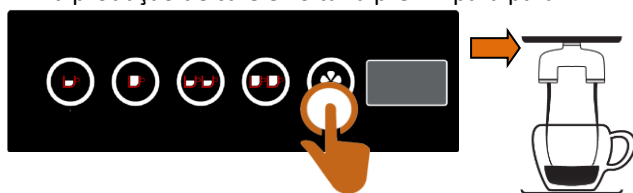
5.3. Preparar café expresso

1. Encha um porta-filtro com a dose correta de café moído (6.5-7 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-filtro.
3. Insira o porta-filtro 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 de café (ou dois, conforme o porta-filtro) por baixo da saída de café do porta-filtro.
5. No teclado acima do grupo em operação, prima o botão com a dose de café desejada.



6. O display apresenta o tempo de extração.
7. A máquina automaticamente desliga o grupo quando termina de extrair o volume de café pré-programado.

8. No caso de se pretender dose de café sem programação premir da tecla 5 (contínuo), para iniciar a produção de café e voltar a premir para parar.



① **Regulação da moagem do café:**

① **Para preparar um bom café espresso (+/-30 ml de café), a moagem deve ter uma granulometria exata. O tipo de moagem influencia o tempo da saída do café. Assim, o tempo da saída do café é um indicador da espessura da moagem:**

- Com a espessura da moagem ideal, o tempo da saída do café é entre 18-25 segundos.
- Se o tempo de saída do café for maior que 25 segundos, regule o moinho de café para obter uma moagem mais grossa.
- Se o tempo da saída do café for menor que 18 segundos, regule o moinho de café para obter uma moagem mais fina.

5.4. Extrair água quente

① **Perigo de queimaduras! Os líquidos são muito quentes.**

Para extrair água quente, rode o manípulo da torneira de água para a esquerda. Para fechar a torneira, rode o manípulo para a direita.

5.5. Extrair Vapor

① **Perigo de queimaduras! O vapor é muito quente. Não coloque a cara e as mãos em cima das hastes de vapor.**

Para extrair vapor, rode o manípulo da torneira de vapor para a esquerda. Para fechar a torneira rode o manípulo para a direita.

① **A máquina tem 2 torneiras de vapor que permitem preparar e aquecer bebidas. NOTA: O modelo COMPASS 2 SE COMPACT apenas tem uma torneira de vapor.**

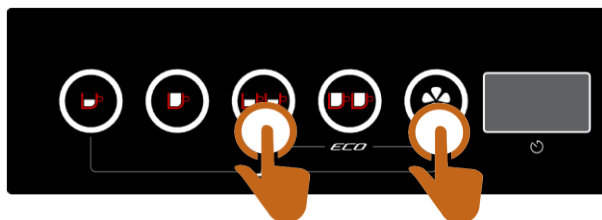
① **Antes e depois de cada utilização da haste de vapor, abri-la 2-3 segundos para tirar eventuais resíduos.**

① **Limpe a haste com um pano húmido após cada utilização.**

5.6. Função ECO

No caso de não utilização do equipamento durante um longo período, existe a possibilidade de ativar a função ECO que baixará a temperatura da caldeira para 80°C (valor fixo).

Para ativar a função ECO deverá premir a tecla 5 e de seguida premir a tecla 3 do 2º ou do 3º grupo, caso exista.



O display mostrará



Informação em todos os displays

Para desativar a função ECO deverá premir novamente a tecla 5 e de seguida premir a tecla 3 do 2º ou do 3º grupo, caso exista, e o equipamento ficará novamente em normal funcionamento.

6. LIMPEZA

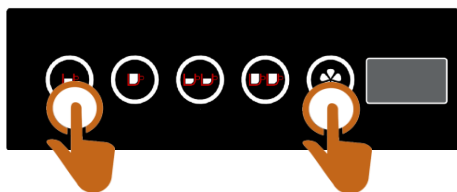
- ① *Nunca utilizar jatos de água para limpar a máquina de café. Não colocar água em cima ou para dentro da máquina ou qualquer das suas componentes incorporados.*
- ① *Para evitar o perigo de queimaduras, deixe a máquina arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.*
- ① *Em áreas sujeitas a infestações com baratas e outras pestes, dedicar especial atenção à manter a máquina e o espaço adjacente sempre bem limpos. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por pestes.*

6.1. Limpeza Diária

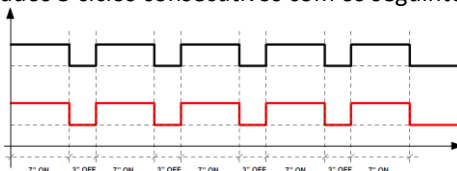
LIMPEZA DOS GRUPOS

Estes modelos dispõem de um programa de autolimpeza dos grupos.

1. Coloque o filtro cego fornecido com a máquina num porta-filtro.
2. Insira o porta-filtro no grupo a lavar.
3. Prima a tecla 5 simultaneamente com a tecla 1 para iniciar a lavagem.



4. Durante a fase de lavagem, os LEDs das duas teclas ativadas piscam, é apresentado no display a mensagem CLn e são realizados 5 ciclos consecutivos com os seguintes tempos



A lavagem poderá ser realizada, caso se pretenda, em simultâneo nos vários grupos. É possível interromper o processo de lavagem durante a sua execução, bastando para tal premir qualquer uma das teclas do grupo onde a função se encontra ativa.

5. Quando o ciclo de lavagem terminar, os LEDs deixam de piscar. O sistema regressa automaticamente ao modo de funcionamento normal.
6. Retire o porta-filtro e respetivo filtro cego e coloque um filtro normal.

LIMPEZA DOS FILTROS E PORTA-FILTROS

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

LIMPEZA DA MÁQUINA

- ① *Desligue a máquina no interruptor geral e deixe-a arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza!*

Limpe com um pano ou uma esponja as guias e juntas dos porta-filtros e dos grupos.

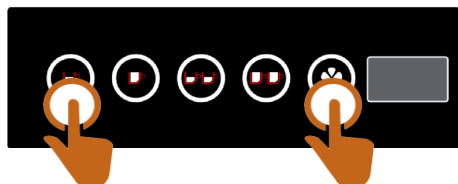
Limpe minuciosamente as torneiras e hastes de vapor para evitar a acumulação e incrustação de resíduos.

6.2. Limpeza Semanal

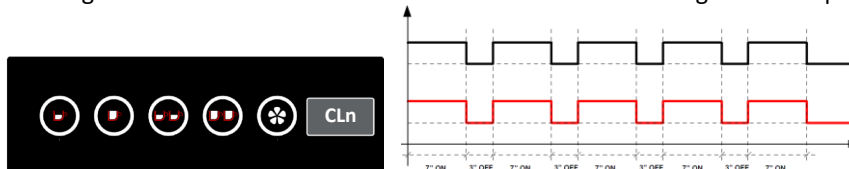
LIMPEZA DOS GRUPOS:

Estes modelos dispõem de um programa de autolimpeza dos grupos.

1. Coloque o filtro cego fornecido com a máquina num porta-filtro.
2. Coloque no filtro cego uma colher de sobremesa de detergente específico para máquinas de café.
3. Insira o porta-filtro no grupo a lavar.
4. Prima a tecla 5 simultaneamente com a tecla 1 para iniciar a lavagem.



5. Durante a fase de lavagem, os LEDs das duas teclas ativadas piscam, é apresentado no display a mensagem CLn e são realizados 5 ciclos consecutivos com os seguintes tempos



A lavagem poderá ser realizada, caso se pretenda, em simultâneo nos vários grupos. É possível interromper o processo de lavagem durante a sua execução, bastando para tal premir qualquer uma das teclas do grupo onde a função se encontra ativa.

6. Quando o ciclo de lavagem termina, os LEDs deixam de piscar. O sistema regressa automaticamente ao modo de funcionamento normal.
7. Retirar o porta-filtros com detergente, limpá-lo e voltar a coloca-lo no grupo
8. Repetir esta operação de descarga até a água que sai no depósito de esgoto saia sem detergente.
9. Retire o porta-filtro e respetivo filtro cego e coloque um filtro normal.

❗ Para tirar eventuais sabores desagradáveis após da limpeza, prepare um café normal.

LIMPEZA DAS GRELHAS E DOS TABULEIROS

Remover as grelhas plásticas do tabuleiro superior e limpar com um pano húmido.

Remover a grelha e o tabuleiro inferior (por baixo dos grupos). Lave o tabuleiro e as grelhas em água com um pouco de detergente específico. Não utilizar detergentes abrasivos ou solventes

LIMPEZA DO DEPÓSITO DE RESÍDUOS

Após retirar o tabuleiro inferior, fica visível o depósito de esgoto da máquina. Limpe o depósito e o orifício de esgoto com uma escova para limpar eventuais resíduos que possam bloquear a saída do depósito.

LIMPEZA DO CORPO DA MÁQUINA

Limpe todo o corpo da máquina com um pano húmido e um pouco de detergente específico. Não utilizar detergentes abrasivos ou solventes.

❗ Regularmente efetuar a limpeza do depurador de água, no mínimo 2 em 2 semanas, conforme as instruções fornecidas com o depurador. Caso se utilize um filtro de carvão ativo, este deverá ser substituído de acordo com as informações técnicas fornecidas pelo fabricante.

7. REPARAÇÃO

- ① *Todas as operações de manutenção e reparação devem ser efetuadas por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.*
- ① *Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.*
- ① *Para poder aceder o interior da máquina, retire os painéis laterais, o tabuleiro inferior ou o tabuleiro superior, consoante a reparação a realizar.*
- ① *Utilizar unicamente peças de assistência de origem.*

Retire o painel direito para aceder ao termostato de segurança e à resistência.

Retire o painel esquerdo para aceder aos manómetros, à unidade eletrónica, ao detetor de nível, ao motor e à bomba.

O tabuleiro inferior não está fixo à estrutura da máquina. Retire o tabuleiro para aceder ao bloco e aos contadores volumétricos.

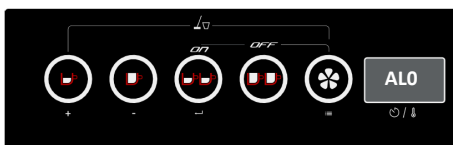
Retirar o tabuleiro superior permite acesso aos grupos aos teclados e interruptores.

O tabuleiro superior é fixo ao chassis por um parafuso no centro do tabuleiro. Desaperte-o para poder tirar o tabuleiro.

8. SINAIS DE ALARME

8.1. AL0 - TIME-OUT do controlador volumétrico

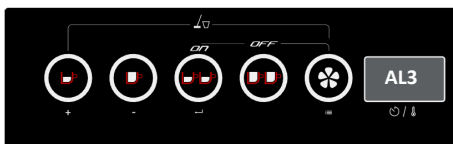
Quando a máquina produz uma bebida com dose pré-programada (teclas 1-4), um controlador volumétrico analisa o volume de água utilizado para a produção da bebida escolhida através de impulsos eletrónicos. Se nenhum impulso é recebido durante mais do que 5 segundos consecutivos, o LED da tecla ativada começa a piscar. Após 90 segundos de ausência de impulso (TIME-OUT do controlador volumétrico) a produção da bebida é automaticamente parada. Quando este alarme é ativado, no display do 1º grupo aparece



O alarme desaparece quando as normais condições forem retomadas.

8.2. AL3 - Sonda de temperatura da caldeira desligada / interrompida

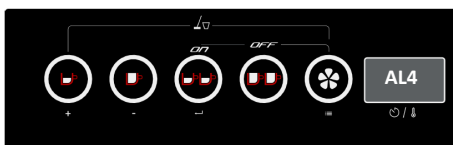
No caso do sensor de temperatura da caldeira ser desligado ou interrompido ou detetada uma temperatura em torno dos 0°C, em cerca de 5 segundos é dada uma indicação de alarme fazendo piscar todas as teclas. A eletrónica fica inibida de todas as suas funções principais. Os teclados são desativados e todas as funções da máquina suspensas. Quando este alarme é ativado, no display do 1º grupo aparece



Para limpar o alarme é necessário desligar e voltar a ligar o equipamento.

8.3. AL4 - Sonda de temperatura da caldeira em curto-circuito /sobreaquecimento

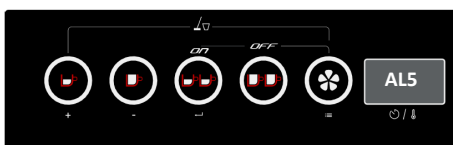
No caso do sensor de temperatura da caldeira estar em curto-circuito ou detetar uma temperatura em 140°C durante 5 segundos consecutivos é dada uma indicação de alarme fazendo piscar todas as teclas. A eletrónica fica inibida de todas as suas funções principais. Os teclados são desativados e todas as funções da máquina suspensas. Quando este alarme é ativado, no display do 1º grupo aparece



Para limpar o alarme é necessário desligar e voltar a ligar o equipamento.

8.4. AL5 - Sonda de nível de mínimo

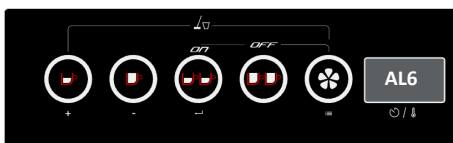
No caso da sonda de nível mínimo da caldeira não detetar água durante mais de 3 segundos é dada uma indicação de alarme fazendo piscar todos as teclas do grupo 1. A eletrónica fica inibida de todas as suas funções principais. Os teclados são desativados e todas as funções da máquina suspensas. Quando este alarme é ativado, no display do 1º grupo aparece



O alarme desaparece quando as normais condições forem retomadas.

8.5. AL6 - Nível de enchimento da caldeira

No caso da sonda de nível máximo da caldeira não detetar água durante o tempo definido na função de time-out de enchimento (120 segundos) é dada uma indicação de alarme fazendo piscar todas as teclas. A eletrónica fica inibida de todas as suas funções principais. Os teclados são desativados e todas as funções da máquina suspensas. Quando este alarme é ativado, no display do 1º grupo aparece



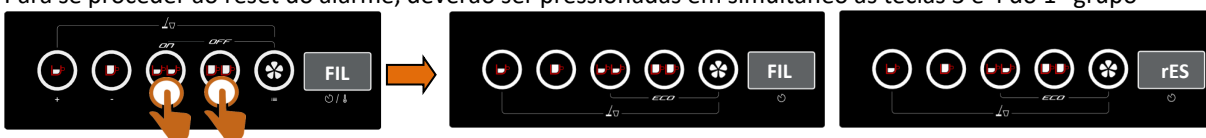
Para limpar o alarme é necessário desligar e voltar a ligar o equipamento.

8.6. FIL – Alarme de contador de litros

No caso de ter sido definido na programação técnica um limite de litros de água para gestão do sistema de filtragem é dada uma indicação informação quando esse limite é atingido, aparecendo no display do 1º grupo



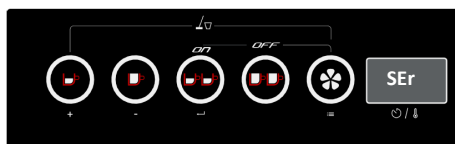
Para se proceder ao reset do alarme, deverão ser pressionadas em simultâneo as teclas 3 e 4 do 1º grupo



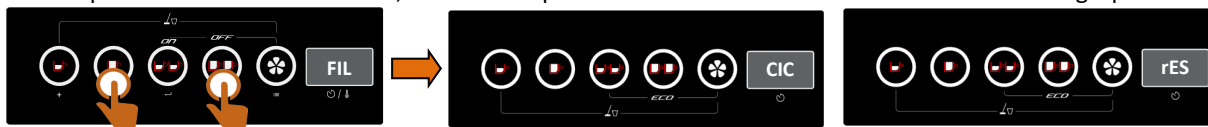
De seguida, desligar e voltar a ligar para voltar ao normal funcionamento.

8.7. SEr – Alarme de ciclos de serviço

No caso de ter sido definido na programação técnica um valor de ciclos para gestão da manutenção do equipamento é dada uma indicação de informação quando esse limite é atingido, aparecendo no display do 1º grupo



Para se proceder ao reset do alarme, deverão ser pressionadas em simultâneo as teclas 2 e 4 do 1º grupo















De seguida, desligar e voltar a ligar para voltar ao normal funcionamento.

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. Pass the manual to any future owner of the machine. Make sure that its contents are passed onto the end users of the equipment.

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 a damaged machine.**
-  **To avoid the risk of damage to the machine, make sure that the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.**
-  **The equipment only may be installed at locations where its utilization and maintenance is restricted to trained staff only.**
-  **Only connect the machine to an earthed mains electricity supply. The electrical safety of the machine can only be guaranteed if correctly earthed.**
-  **Do not connect the machine to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the machine (e.g. danger of overheating).**
-  **Only suitably qualified and competent persons may install and repair the machine. Installation and repair works must strictly comply with current local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.**
-  **The equipment must be regularly cleaned and maintained.**
-  **Danger of burning and scalding! The liquids and steam dispensed are very hot! Some of the machine's components are very hot!**
-  **In zones where temperature can drop below 0°C, make sure the machine is not switched off during times of negative temperatures (danger of freezing)!**
-  **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 capabilities 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 espresso coffee machines you can prepare espresso coffee and other hot beverages. The steam wand releases hot steam that can be used for frothing milk, heating liquids etc. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous. The espresso coffee machines are designed for commercial use only. Do not use the machines outdoors.

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

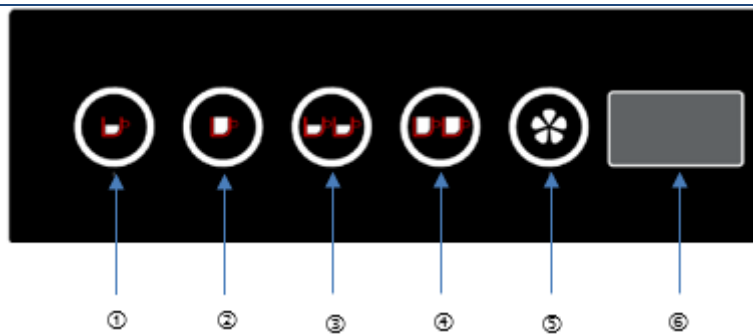
COMPASS 1 SE	COMPASS 2 SE / COMPASS 2 SE COMPACT	COMPASS 3 SE
1 espresso machine	1 espresso machine	1 espresso machine
1 water hose 80 cm	1 water hose 80 cm	1 water hose 80 cm
1 drain hose with 1 knee	1 drain hose with 1 knee	1 drain hose with 1 knee
1 double porta-filter	2 double porta-filter	3 double porta-filter
1 simple porta-filter	1 simple porta-filter	1 simple porta-filter
1 blind filter	1 blind filter	1 blind filter
1 brush	1 brush	1 brush
1 instructions manual	1 instructions manual	1 instructions manual

3. DESCRIPTION



2. Control knob for steam wand
3. Steam wand
4. Manometer for the pump/ water net pressure
5. Telescopic foot (height-adjustable)
6. Removable grid and inferior tray
7. Grid for cups
8. Keyboard for group with 3 digit display
9. Group head and porta filter
10. Upper tray
11. Control knob for water tap
12. Hot water wand
13. Push Button for the heating of the cup warming space
14. Boiler filling indicator
15. Main switch ON/OFF
16. Boiler resistance indicator

3.1. The keyboard



Key	Portion/ Function
①	Espresso
②	Double espresso
③	2 espressos
④	2 double espressos
⑤	Continuous key/ programmation
⑥	Display (temperature / extraction time)

3.2. Technical characteristics

① *The main technical characteristics are fixed on the type plate on the machine.*

3.3. Necessary connections

- 1 Water tap with a G3/8 nut (for the water supply tube)
- 1 drain pipe with drain hose with minimum 16/17 mm diameter
- 1 Earthed electrical circuit with a power supply panel with 30 mA protection and a circuit breaker with 3 mm contact separation.

4. INSTALLATION AND BASIC ADJUSTMENTS

4.1. Usage location

① *Choose a dry location for the coffee machine where it cannot come in direct contact with water. Do not direct water jets onto the equipment!*

- ① Choose a stable and leveled surface to place the machine on.
- ① For a correct installation, that surface the machine is placed on must have a height of at least 800 mm above the floor level.
- ① Install the machine at a safe distance from inflammable or heat-sensitive materials. If this is not possible, isolate the space surrounding the machine with a non-inflammable, heat resistant isolation material.
- ① In places where the temperature can drop below freezing point, leave the machine switched on in order to avoid that frozen water damages groups and pipes.
- ① Install the machine with a water filter system.
- ① Leave enough space next to the machine for the water purifier and a grinder
- ① The ideal ambient temperature is at least 15°C and maximum 25°C.


4.2. Unpacking

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

4.3. Installation to water

- ① In case the machine is not connected to the water net with a pressure above 1 bar, we strongly recommend to use a anti-reflux valve in the water supply hose.
 - ① Ensure that the purifier/water filter is properly purged before connecting it to the equipment.
1. Place the machine in an even and leveled position on the counter, ideally in its final working position.
 2. Place the water filter system and install it to the water supply and the machine following the manufacturer's instructions, using the water supply tube that is already connected to the machine.
 3. Connect the water purifier/filter to the machine via the water inlet pipe, which is already installed in the machine.
 4. Loosen the electric feeding cable and proceed to the electrical installation.

4.4. Electrical installation

- ① To avoid the risk of damage to the machine, make sure that the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.
- ① Only connect the machine to an earthed mains supply!
- ① Make sure the mains electric supply has a 30mA protection and a circuit breaker with 3 mm space between the contacts.
- ① Do not connect the machine to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead.
- ① All installation works must strictly comply with current local and national safety regulations.
- ① On the lower part of the machine there's a terminal for the equipotential connection to other equipment, marked with the symbol .

5. OPERATING INSTRUCTIONS

- ① Never operate the machine with wet hands!
- ① Danger of burning and scalding! The liquids and steam are very hot! Do not approximate your face and hands to the zone above the steam wands.
- ① Do not touch the groups, the metal parts of the porta-filter and the steam wands because they are very hot!

5.1. Getting Started

- ① First set up the water supply, only then use the ON/OFF switch in order to switch the machine on.
 - ① During the first water filling, the heating only initiates AFTER the water has reached the minimum level (when the green signal light turns off)
 - ① In all other cases, the heating is permanently working, except for when the water level has sunk below the minimum and the machine is blocked.
1. Open the water tap in order to make sure the machine is supplied with water.
 2. Press the main switch ON/OFF on the right front of the machine.
 3. The display immediately shows the installed software version.

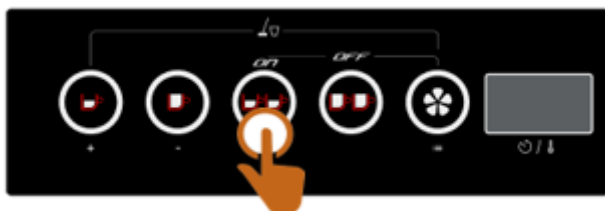
4. The display then shows the OFF status.



Information on the 1st group display

- ① **All outputs are inactive.**
- ① **All functions are deactivated, except for the Technical and Programming levels.**

5. To switch on the hob, press key 3 in the 1st group.



The display will show the boiler temperature

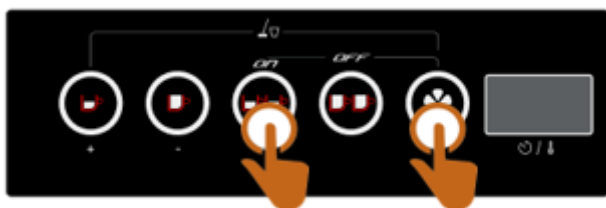


Information on the 1st group display

When ON, all keys are lit.

- ① **The water/steam boiler takes around 15 to 20 minutes to reach the factory preset operating temperature of 117°C.**

6. **Check pressure gauge.** The pump's pressure gauge should indicate the mains pressure, but during pump operation, the gauge should indicate +/- 9 bar (+/- 0.9 MPa). This pressure can be adjusted by turning the adjusting screw on the pump head.
7. **Clean the steam wands before use** by turning the steam tap handle to open the steam for a few seconds. The steam outlet will clean and heat the wand. Repeat this operation for each steam wand.
8. **Now the machine is ready for full operation.**
9. To switch off the hob, press key 5 and then press key 3 in the 1st group.



5.2. Programming of portions

- ① **Espresso machines with volumetric control allow you to set the volume of each dose of coffee. Follow these steps to programme the desired volume.**

- ① **Always start the programming on the first (left) group of the machine.**

1. Fill the porta-filter with the desired amount of ground coffee and put it in the group.
2. Press key 5 and keep it pressed for 5 seconds in order to enter the programming mode. The LED of key 5 starts to blink. All other LEDs on the keyboard light up (without blinking). The machine is ready to be programmed.



3. Within 5 seconds, press the key you want to program (for example key 1). The LED of the selected key and key 5 light up. All other LEDs on the keyboard turn off.
4. When the desired amount of coffee has been reached, press any of the drink keys (keys 1-4) on the keyboard in order to stop the production. The LED of the programmed key turns off. O LED of key 5 blinks and all other LEDs light up (without blinking).
5. Repeat steps 1-4 on all other keys you wish to program.

① **When the machine is in programming mode and no key is pressed within 5 seconds, the machine automatically exits programming mode and all the LEDs light up with the steady light (programming TIME-OUT). To reactivate programming mode, press and hold the programming key (key 5) for 3 seconds.**

① **Programming carried out in the 1st group (left-hand group) is always automatically transferred to the other groups. However, this does not prevent independent programming of the other groups by applying steps 1 to 4 described above to each of them.**

5.3. Prepare espresso coffee

1. Fill a portafilter with the correct dose of freshly ground coffee (6.5-7 g per espresso coffee).
2. Press the ground coffee uniformly with an espresso tamper in order to distribute the ground coffee evenly into the porta-filter.
3. Insert the portafilter into the machine's group by winding it to the right into the group's screw drive. The portafilter is correctly inserted when it locks into a fix position.
4. Place the cup (or the two cups, depending on the portafilter) under the portafilter's coffee outlet.
5. On the keyboard above the group in function, press the button for the desired amount of coffee. The machine starts the coffee production and espresso coffee pours into the cup.



6. The display shows the extraction time.
7. The machine automatically switches off the unit when it has finished extracting the pre-programmed volume of coffee.
8. Continuous doses, in order to start or stop the coffee production, press key 5.



① **Regulating the fineness of grind**

① **In order to prepare good espresso coffee (+/-30 ml of coffee), the ground coffee has to have a certain fineness of grind. As the groundage influences the time the coffee is poured, the output time for a coffee is significant for the grind quality:**

-Ideally, the outlet time is between 18-25 seconds.

-If the outlet time is longer than 25 seconds, adjust the coffee grinder for a thicker grind.

-If the outlet time is less than 18 seconds, adjust the coffee grinder for a thinner grind.

5.4. Extracting hot water

① **Danger of scalding and burning! The liquids dispensed are very hot.**

In order to extract hot water, turn the water control knob positioned above the water tap to the left. Hot water pours out of the water tap. In order to close the water tap, turn the hot water control knob to the right.

5.5. Extracting Steam

① **Danger of scalding and burning! The steam is very hot. Do not place your hand above the steam outlet.**

In order to extract steam, turn the steam control knob positioned above the steam wand to the left. Steam streams out of the wand. Turn the steam knob to the right to close the steam wand.

① **The machine has 2 steam taps for preparing and heating drinks. NOTE: The COMPASS 2 SE COMPACT model only has one steam tap.**

① **Clean the steam wand with a wet cloth after each usage.**

5.6. ECO function

If you don't use the equipment for a long period of time, you can activate the ECO function, which will lower the boiler temperature to 80°C (fixed value).

To activate the ECO function, press button 5 and then press button 3 of the 2nd or 3rd group, if available.



The display will show



Information on all displays

To deactivate the ECO function, press key 5 again and then press key 3 of the 2nd or 3rd group, if there is one, and the unit will return to normal operation.

6. CLEANING

① **Do not use jets of water to clean the espresso machine. Do not pour water onto the machine or onto any of its attached components.**

① **Before cleaning, let the machine cool down!**

① **In areas which may be subject to infestation by cockroaches or other vermin, pay particular attention to keeping the machine and its surroundings clean at all times. Any damage caused by cockroaches or other vermin will not be covered by the guarantee.**

6.1. Daily Cleaning

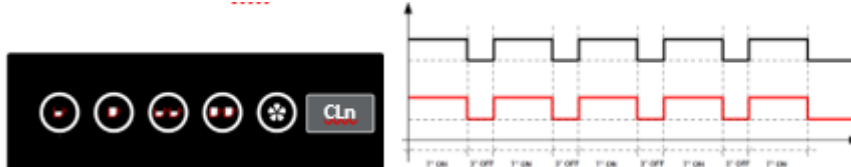
CLEANING OF THE GROUPS

These models feature an automatic cleaning program.

1. Put the blind filter supplied with the machine into a portafilter.
2. Insert the portafilter into the group that you want to clean.
3. Simultaneously, press key 5 and 1 in order to start the cleaning.



4. During the washing phase, the LEDs of the two activated keys flash, the CLn message appears on the display and 5 consecutive cycles are carried out with the following times.



If desired, washing can be carried out simultaneously in the various groups. You can interrupt the washing process while it is running by pressing any of the keys of the group where the function is active.

5. When the cleaning is over, the Leds stop to blink. The machine automatically returns into normal functioning mode.
6. Take out the portafilter.

CLEANING OF FILTERS AND PORTAFILTERS

Add some detergent for coffee machines to hot water and bathe the filters and portafilters in the water.

CLEANING OF THE MACHINE

⚠ Disconnect the machine from the electric mains supply before performing any kind of cleaning!

⚠ Let the machine cool down before performing any kind of cleaning!

Clean the guides and joints of the filter holders and units with a cloth or sponge.

Carefully clean the water taps and the steam wands in order to avoid the building up of crust.

6.2. Weekly Cleaning

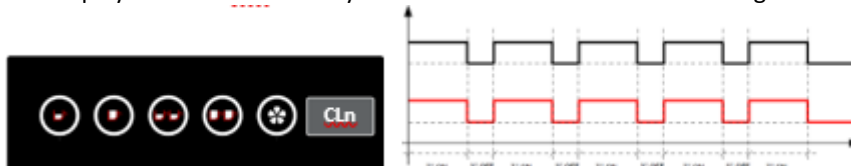
CLEANING OF THE GROUPS:

These models feature an automatic cleaning program.

1. Put the blind filter supplied with the machine into a portafilter.
2. Add a spoonful of specific detergent for coffee machines into the portafilter.
3. Insert the portafilter into the group that you want to clean.
4. Simultaneously, press key 5 and 1 in order to start the cleaning.



5. During the washing phase, the LEDs of the two activated keys flash, the CLn message appears on the display and 5 consecutive cycles are carried out with the following times.



If desired, washing can be carried out simultaneously in the various groups. You can interrupt the washing process while it is running by pressing any of the keys of the group where the function is active.

6. When the cleaning is over, the Leds stop to blink. The machine automatically returns into normal functioning mode.
7. Take out the portafilter.
8. Repeat this flushing operation until the water coming out of the drainage tank is free of detergent.
9. Remove the filter holder and its blind filter and fit a normal filter.

ⓘ In order to eliminate any unpleasant flavors after the cleaning, prepare a normal coffee.

CLEANING OF THE GRIDS AND TRAYS

Remove the plastic grids of the cup warming area and the metal grids of the tray under the groups. Remove the tray under the groups. Clean grids and tray with a humid cloth and a bit of specific detergent for coffee machines.

CLEANING OF THE DRAIN TANK

After extracting the tray under the groups, you have access to the machine's deposit tank. Clean the tank and its drain with a brush. Make sure that the drain is not blocked by debris.

CLEANING OF THE MACHINE

Clean the machine's body with a humid soft cloth. Do not use abrasive or solvent detergents.

ⓘ Regularly clean the water softener, no less than 2 to 2 weeks, in accordance with the instructions supplied with it. If you use a carbon filter, it must be used as a replacement for the manufacturer's technical information.

7. REPAIR

- ① **All repair works must be carried out by suitably qualified and competent persons.**
- ① **If the power cable is damaged, it must be replaced only by specialized personnel and duly authorized by the manufacturer.**
- ① **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.**
- ① **Only use authentic spare parts.**

Take off the right-side panel in order to access the safety thermostat and the heating element.

Take off the left side panel in order to access the manometer, the electronic unit, the water gauge, the motor and the pump.

The lower tray is not fixed to the machine's body. Take out the tray in order to access the motor block and the volumetric counters.

Extract the upper tray in order to access the groups, keyboards and the switches.

The upper tray is fixed to the machine's body with a screw in the middle of the tray. Loosen the screw in order to take out the tray.

8. ALARMS

8.1. ALO – TIME-OUT volumetric counter

When the machine produces a drink with a pre-programmed dose (keys 1-4), a volumetric controller analyzes the volume of water used to produce the chosen drink through electronic pulses. If no pulse is received for more than 5 consecutive seconds, the LED of the activated key starts to flash. After 90 seconds if there is no impulse (TIME-OUT of the volumetric controller), the production of the drink is automatically stopped. When this alarm is activated, the display of the 1st group appears



The alarm disappears when normal conditions return.

8.2. AL3 - Boiler temperature probe off/interrupted

If the boiler temperature sensor is turned off or interrupted or a temperature around 0°C is detected, an alarm indication will be given within approximately 5 seconds by flashing all the keys. Electronics are inhibited from all their main functions. Keyboards are disabled and all machine functions are suspended. When this alarm is activated, the display of the 1st group appears



To clear the alarm, it is necessary to turn the equipment off and on again.

8.3. AL4 - Boiler temperature probe in short circuit / overheating

If the boiler temperature sensor has a short circuit or detects a temperature of 140°C for 5 consecutive seconds, an alarm will be indicated by flashing all the keys. Electronics are inhibited from all their main functions. Keyboards are disabled and all machine functions are suspended. When this alarm is activated, the display of the 1st group appears



To clear the alarm, it is necessary to turn the equipment off and on again.

8.4. AL5 - Minimum level probe

If the boiler's minimum level probe does not detect water for more than 3 seconds an alarm is given causing all group 1 keys to flash. The electronics are inhibited from all of their main functions. Keyboards are disabled and all machine functions are suspended. When this alarm is activated, the display of the 1st group appears



The alarm disappears when normal conditions return.

8.5. AL6 - Boiler filling level

If the boiler's maximum level probe does not detect water during the time defined in the filling time-out function (120 seconds), an alarm will be indicated by flashing all the keys. Electronics are inhibited from all their main functions. Keyboards are disabled and all machine functions are suspended. When this alarm is activated, the display of the 1st group appears



To clear the alarm, it is necessary to turn the equipment off and on again.

8.6. FIL – Liter counter alarm

If a limit of liters of water has been defined in the technical programming for managing the filtration system, an information indication is given when this limit is reached, appearing on the display of the 1st group



To reset the alarm, keys 3 and 4 of the 1st group must be pressed simultaneously



Then turn it off and on again to return to normal operation.

8.7. SEr – Service cycle alarm

If a value of cycles for equipment maintenance management has been defined in the technical programming, an indication of information is given when this limit is reached, appearing on the display of the 1st group



To reset the alarm, keys 2 and 4 of the 1st group must be pressed simultaneously















Then turn it off and on again to return to normal operation.

1. SICHERHEIT UND KORREKTE VERWENDUNG

1.1. Sicherheitshinweise

Die Geräte von fiamma sind sicher in der Anwendung und entsprechen den aktuellen europäischen Sicherheitsanforderungen. Eine unsachgemäße Verwendung kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen. Um eine korrekte Funktion und sichere Verwendung zu gewährleisten, lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Gerät verwenden. Dieses Handbuch enthält wichtige Hinweise zur korrekten Installation, Sicherheit, Verwendung und Pflege. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie das Handbuch an jeden zukünftigen Besitzer der Maschine weiter. Stellen Sie sicher, dass der Inhalt an die Endbenutzer des Geräts weitergegeben wird.

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäße oder unsachgemäße Verwendung oder Bedienung entstehen. Bitte beachten Sie, dass die Anweisungen in diesem Handbuch nicht die technischen Daten ersetzen, die direkt auf dem Typenschild der Maschine eingeprägt sind.

-  **Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch!**
-  **Überprüfen Sie die Maschine vor dem Einrichten auf äußerlich sichtbare Beschädigungen. Verwenden Sie niemals eine beschädigte Maschine.**
-  **Um das Risiko einer Beschädigung der Maschine zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Nennleistung auf dem Typenschild der Spannung und Frequenz der Stromversorgung entspricht.**
-  **Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen seine Nutzung und Wartung nur geschultem Personal vorbehalten ist.**
-  **Schließen Sie die Maschine nur an ein geerdetes Stromnetz an. Die elektrische Sicherheit der Maschine kann nur bei korrekter Erdung gewährleistet werden.**
-  **Schließen Sie das Gerät nicht über einen Steckdosenadapter oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz an. Diese gewährleisten nicht die erforderliche Sicherheit der Maschine (z.B. Gefahr der Überhitzung).**
-  **Nur entsprechend qualifizierte und kompetente Personen dürfen die Maschine installieren und reparieren. Bei Installations- und Reparaturarbeiten müssen die geltenden lokalen und nationalen Sicherheitsvorschriften strikt eingehalten werden. Reparaturen und andere Arbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für daraus resultierende Schäden.**
-  **Die Geräte müssen regelmäßig gereinigt und gewartet werden.**
-  **Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr! Die abgegebenen Flüssigkeiten und der Dampf sind sehr heiß! Einige Komponenten der Maschine sind sehr heiß!**
-  **In Zonen, in denen die Temperatur unter 0 °C fallen kann, ist darauf zu achten, dass die Maschine bei Minustemperaturen (Frostgefahr) nicht ausgeschaltet wird!**
-  **Stellen Sie sicher, dass alle Plastikverpackungen sicher entsorgt und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Erstickungsgefahr.**
-  **Das Gerät muss während der Wartung von der Stromversorgung getrennt werden. Das Entfernen des Steckers muss so erfolgen, dass der Bediener jederzeit und aus jedem Winkel überprüfen kann, ob der Stecker entfernt ist.**

Dieses Gerät kann von Personen verwendet werden, die eine Anleitung zur sicheren Verwendung der Anwendung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen, einschließlich Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

1.2. Verwendungszweck

Mit den Espressomaschinen können Sie Espressokaffee und andere Heißgetränke zubereiten. Die Dampfdüse gibt heißen Dampf ab, der zum Aufschäumen von Milch, Erhitzen von Flüssigkeiten usw. verwendet werden kann. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht unterstützt und kann gefährlich sein. Die Espressomaschinen sind nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie die Maschinen nicht im Freien.

1.3. Recycling

Entsorgung des Verpackungsmaterials: Recyceln Sie das Transport- und Schutzverpackungsmaterial.



Bei der Entsorgung der Geräte enthalten elektrische und elektronische Maschinen häufig Materialien, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Entsorgung potenziell gefährlich für die menschliche Gesundheit und die Umwelt sind. Bitte entsorgen Sie keine Bestandteile des Gerätes mit dem Hausmüll. Entsorgen Sie es bei Ihrer örtlichen Abfallsammel-/Recyclingstelle oder wenden Sie sich an Ihren Händler, um sich beraten zu lassen.

1.4. Geräuschemission

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

2. LIEFERUMFANG

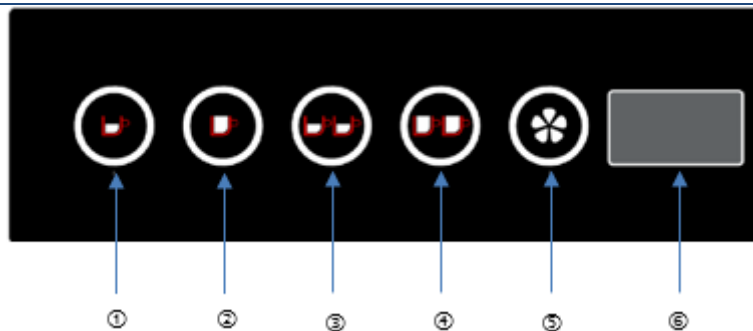
COMPASS 1 SE	COMPASS 2 SE / COMPASS 2 SE COMPACT	COMPASS 3 SE
1 Espressomaschine	1 Espressomaschine	1 Espressomaschine
1 Wasserschlauch 80 cm	1 Wasserschlauch 80 cm	1 Wasserschlauch 80 cm
1 Ablaufschlauch mit 1 Knie	1 Ablaufschlauch mit 1 Knie	1 Ablaufschlauch mit 1 Knie
1 doppelter Siebträger	2 Doppel-Siebträger-Filter	3 Doppel-Siebträger-Filter
1 einfacher Siebträger-Filter	1 einfacher Siebträger-Filter	1 einfacher Siebträger-Filter
1 Blindfilter	1 Blindfilter	1 Blindfilter
1 Bürste	1 Bürste	1 Bürste
1 Bedienungsanleitung	1 Bedienungsanleitung	1 Bedienungsanleitung

3. BESCHREIBUNG



- 4. Bedienknopf für Dampfdüse
- 5. Dampf-Düse
- 6. Manometer für die Pumpe/ Wassernetzdruck
- 7. Teleskopfuß (höhenverstellbar)
- 8. Abnehmbares Gitter und unterwertiges Tablett
- 9. Gitter für Tassen
- 10. Tastatur für Gruppe mit 3-stelliger Anzeige
- 11. Gruppenkopf und Siebträger
- 12. Oberes Fach
- 13. Bedienknopf für Wasserhahn
- 14. Heißwasser-Zauberstab
- 15. Druckknopf für die Beheizung des Tassenwarmhalteraums
- 16. Anzeige für die Kesselfüllung
- 17. Hauptschalter EIN/AUS
- 18. Widerstandsanzeige des Kessels

3.1. Die Tastatur



Key	Portion/ Function
①	Espresso
②	Double espresso
③	2 espressos
④	2 double espressos
⑤	Continuous key/ programmation
⑥	Display (temperature / extraction time)

3.2. Technische Eigenschaften

① Die wichtigsten technischen Merkmale sind auf dem Typenschild an der Maschine fixiert.

3.3. Notwendige Anschlüsse

- 1 Wasserhahn mit einer G3/8-Mutter (für den Wasserzulaufschlauch)
- 1 Abflussrohr mit Ablaufschlauch mit einem Durchmesser von mindestens 16/17 mm
- 1 geerdeter Stromkreis mit einer Stromversorgungstafel mit 30 mA Schutz und einem Leistungsschalter mit 3 mm Kontaktabstand.

4. INSTALLATION UND GRUNDLEGENDE EINSTELLUNGEN

4.1. Einsatzort

- ① Wählen Sie für die Kaffeemaschine einen trockenen Standort, an dem sie nicht in direkten Kontakt mit Wasser kommen kann. Richten Sie keine Wasserstrahlen auf das Gerät!
- ① Wählen Sie eine stabile und ebene Oberfläche, auf der Sie die Maschine aufstellen möchten.
- ① Für eine korrekte Installation muss die Fläche, auf der die Maschine aufgestellt wird, eine Höhe von mindestens 800 mm über dem Boden haben.
- ① Installieren Sie die Maschine in sicherem Abstand zu brennbaren oder wärmeempfindlichen Materialien. Wenn dies nicht möglich ist, isolieren Sie den Raum um die Maschine herum mit einem nicht brennbaren, hitzebeständigen Isolationsmaterial.
- ① An Orten, an denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt fallen kann, lassen Sie die Maschine eingeschaltet, um zu vermeiden, dass gefrorenes Wasser Gruppen und Rohre beschädigt.
- ① Installieren Sie die Maschine mit einem Wasserfiltersystem.
- ① Lassen Sie neben der Maschine genügend Platz für den Wasserreiniger und eine Mühle
- ① Die ideale Umgebungstemperatur beträgt mindestens 15 °C und maximal 25 °C.

4.2. Auspacken

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme der Maschine alle Kunststoffschutzvorrichtungen. Stellen Sie sicher, dass die Maschine vollständig ist. Entsorgen Sie die Plastikverpackung sicher, da sie potenziell gefährlich ist. Reinigen Sie das Äußere der Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch.

4.3. Installation am Wasser

- ① Falls die Maschine nicht an das Wassernetz mit einem Druck von mehr als 1 bar angeschlossen ist, empfehlen wir dringend, ein Rückschlagventil im Wasserzulaufschlauch zu verwenden.
- ① Stellen Sie sicher, dass der Luftreiniger/Wasserfilter ordnungsgemäß gespült wird, bevor Sie ihn an das Gerät anschließen.
- 5. Stellen Sie die Maschine in eine ebene und waagerechte Position auf der Arbeitsplatte, idealerweise in ihrer endgültigen Arbeitsposition.
- 6. Platzieren Sie das Wasserfiltersystem und installieren Sie es gemäß den Anweisungen des Herstellers an der Wasserversorgung und der Maschine, indem Sie das bereits an die Maschine angeschlossene Wasserversorgungsrohr verwenden.
- 7. Verbinden Sie den Wasserreiniger/-filter über das bereits in der Maschine installierte Wasserzulaufrohr mit der Maschine.
- 8. Lösen Sie das elektrische Zuleitungskabel und fahren Sie mit der Elektroinstallation fort.

4.4. Elektroinstallation

- ① Um das Risiko einer Beschädigung der Maschine zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Nennleistung auf dem Typenschild der Spannung und Frequenz der Stromversorgung entspricht.
- ① Schließen Sie die Maschine nur an ein geerdetes Stromnetz an!
- ① Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz über einen 30-mA-Schutz und einen Schutzschalter mit einem Abstand von 3 mm zwischen den Kontakten verfügt.
- ① Schließen Sie das Gerät nicht über einen Steckdosenadapter oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz an.
- ① Alle Installationsarbeiten müssen strikt den geltenden lokalen und nationalen Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- ① Im unteren Teil der Maschine befindet sich eine Klemme für den Potentialausgleich zu anderen Geräten, die mit dem Symbol gekennzeichnet ist.

5. BEDIENUNGSANLEITUNG

- ① Bedienen Sie die Maschine niemals mit nassen Händen!
- ① Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr! Die Flüssigkeiten und der Dampf sind sehr heiß! Nähern Sie sich Ihr Gesicht und Ihre Hände nicht der Zone über den Dampfstäben.
- ① Berühren Sie nicht die Gruppen, die Metallteile des Siebträgers und die Dampfdüsen, da diese sehr heiß sind!

5.1. Erste Schritte

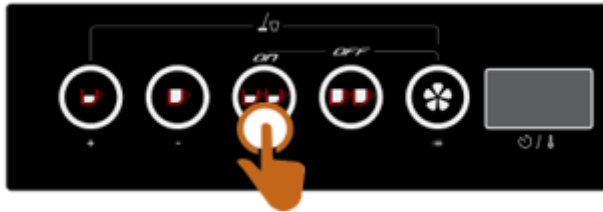
- ① Richten Sie zuerst die Wasserversorgung ein, erst dann verwenden Sie den EIN-/AUS-Schalter, um die Maschine einzuschalten.
 - ① Bei der ersten Wasserbefüllung wird die Heizung erst aktiviert, NACHDEM das Wasser den Mindeststand erreicht hat (wenn die grüne Signalleuchte erlischt)
 - ① In allen anderen Fällen arbeitet die Heizung dauerhaft, es sei denn, der Wasserstand ist unter das Minimum gesunken und die Maschine ist blockiert.
1. Öffnen Sie den Wasserhahn, um sicherzustellen, dass die Maschine mit Wasser versorgt wird.
 2. Drücken Sie den Hauptschalter EIN/AUS an der rechten Vorderseite der Maschine.
 3. Auf dem Display wird sofort die installierte Softwareversion angezeigt.
 4. Das Display zeigt dann den OFF-Status an.



Informationen zum 1. Gruppendisplay

- ① Alle Ausgänge sind inaktiv.
- ① Alle Funktionen sind deaktiviert, mit Ausnahme der Ebenen Technik und Programmierung.

5. Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die Taste 3 in der 1. Gruppe.



Auf dem Display wird die Kesseltemperatur angezeigt

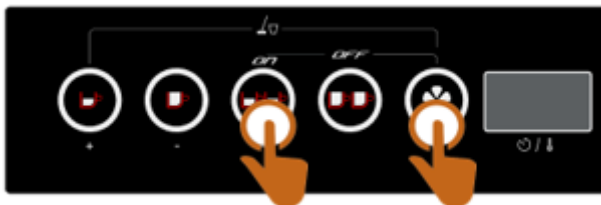


Informationen zum 1. Gruppendisplay

Wenn diese Option aktiviert ist, leuchten alle Tasten.

① Der Wasser-/Dampfkessel benötigt etwa 15 bis 20 Minuten, um die werkseitig voreingestellte Betriebstemperatur von 117 °C zu erreichen.

6. **Überprüfen Sie das Manometer.** Das Manometer der Pumpe sollte den Netzdruck anzeigen, aber während des Pumpenbetriebs sollte das Manometer +/- 9 bar (+/- 0,9 MPa) anzeigen. Dieser Druck kann durch Drehen der Einstellschraube am Pumpenkopf eingestellt werden.
7. **Reinigen Sie die Dampfstäbe vor dem Gebrauch**, indem Sie den Dampfhahngriff drehen, um den Dampf einige Sekunden lang zu öffnen. Der Dampfauslass reinigt und erhitzt die Düse. Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Dampfdüse.
8. **Nun ist die Maschine bereit für den vollen Betrieb.**
9. Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die Taste 5 und drücken Sie dann die Taste 3 in der 1. Gruppe.

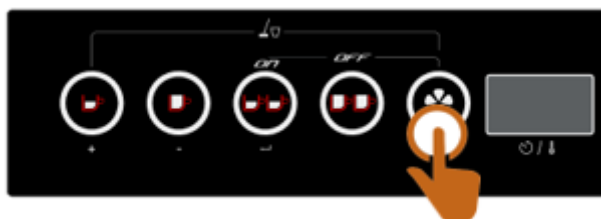


5.2. Programmierung von Portionen

① Espressomaschinen mit volumetrischer Steuerung ermöglichen es Ihnen, die Lautstärke jeder Kaffeedosis einzustellen. Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die gewünschte Lautstärke zu programmieren.

① Starten Sie die Programmierung immer auf der ersten (linken) Gruppe der Maschine.

1. Füllen Sie den Siebträger mit der gewünschten Menge gemahlene Kaffees und stellen Sie ihn in die Gruppe.
2. Drücken Sie die Taste 5 und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt, um in den Programmiermodus zu gelangen. Die LED der Taste 5 beginnt zu blinken. Alle anderen LEDs an der Tastatur leuchten auf (ohne zu blinken). Die Maschine ist bereit für die Programmierung.



3. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Taste, die Sie programmieren möchten (z. B. Taste 1). Die LED der ausgewählten Taste und der Taste 5 leuchten auf. Alle anderen LEDs an der Tastatur erlöschen.
4. Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, drücken Sie eine der Getränketasten (Tasten 1-4) auf der Tastatur, um die Produktion zu stoppen. Die LED des programmierten Schlüssels erlischt. Die LED des Schlüssels 5 blinkt und alle anderen LEDs leuchten auf (ohne zu blinken).
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 4 für alle anderen Tasten, die Sie programmieren möchten.

❗ **Wenn sich die Maschine im Programmiermodus befindet und innerhalb von 5 Sekunden keine Taste gedrückt wird, verlässt die Maschine automatisch den Programmiermodus und alle LEDs leuchten mit dem Dauerlicht auf (Programmierung TIME-OUT). Um den Programmiermodus wieder zu aktivieren, halten Sie die Programmier Taste (Taste 5) 3 Sekunden lang gedrückt.**

❗ **Programmierungen, die in der 1. Gruppe (linke Gruppe) durchgeführt werden, werden immer automatisch auf die anderen Gruppen übertragen. Dies hindert jedoch nicht daran, die anderen Gruppen unabhängig voneinander zu programmieren, indem die oben beschriebenen Schritte 1 bis 4 auf jede von ihnen angewendet werden.**

5.3. Espresso Kaffee zubereiten

1. Füllen Sie einen Siebträger mit der richtigen Dosis frisch gemahlten Kaffees (6,5-7 g pro Espresso).
2. Drücken Sie den gemahlten Kaffee mit einem Espressostampfer gleichmäßig an, um den gemahlten Kaffee gleichmäßig in den Siebträger zu verteilen.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe der Maschine ein, indem Sie ihn nach rechts in den Gewindetrieb der Gruppe einwickeln. Der Siebträger ist korrekt eingesetzt, wenn er in einer festen Position einrastet.
4. Stellen Sie die Tasse (oder die beiden Tassen, je nach Siebträger) unter den Kaffeeauslass des Siebträgers.
5. Drücken Sie auf der Tastatur über der Gruppenfunktion die Taste für die gewünschte Kaffeemenge. Die Maschine startet die Kaffeeproduktion und der Espresso fließt in die Tasse.



6. Auf dem Display wird die Extraktionszeit angezeigt.
7. Die Maschine schaltet das Gerät automatisch ab, wenn sie die vorprogrammierte Kaffeemenge extrahiert hat.
8. Kontinuierliche Dosen, um die Kaffeeproduktion zu starten oder zu stoppen, drücken Sie die Taste 5.



① Regulierung der Feinheit des Mahlgrads

① Um guten Espresso Kaffee (+/-30 ml Kaffee) zubereiten zu können, muss der gemahlene Kaffee einen gewissen Mahlgrad aufweisen. Da die Grundlage die Zeit beeinflusst, zu der der Kaffee eingegossen wird, ist die Ausgabezeit eines Kaffees entscheidend für die Mahlqualität:

-Idealerweise liegt die Auslasszeit zwischen 18-25 Sekunden.

-Wenn die Auslasszeit länger als 25 Sekunden ist, stellen Sie die Kaffeemühle auf einen dickeren Mahlgrad ein.

-Wenn die Auslasszeit weniger als 18 Sekunden beträgt, stellen Sie die Kaffeemühle auf einen dünneren Mahlgrad ein.

5.4. Absaugen von heißem Wasser

① **Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen! Die abgegebenen Flüssigkeiten sind sehr heiß.**

Um heißes Wasser zu entnehmen, drehen Sie den Wasserregler über dem Wasserhahn nach links. Heißes Wasser strömt aus dem Wasserhahn. Um den Wasserhahn zu schließen, drehen Sie den Heißwasser-Regler nach rechts.

5.5. Absaugen von Dampf

① **Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen! Der Dampf ist sehr heiß. Legen Sie Ihre Hand nicht über den Dampfauslass.**

Um Dampf abzapfen, drehen Sie den Dampfregler, der sich über der Dampfdüse befindet, nach links. Dampf strömt aus der Düse. Drehen Sie den Dampfknopf nach rechts, um die Dampfdüse zu schließen.

① **Die Maschine verfügt über 2 Dampfhähne zum Zubereiten und Erhitzen von Getränken. HINWEIS: Das Modell COMPASS 2 SE COMPACT verfügt nur über einen Dampfhahn.**

① **Reinigen Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.**

5.6. ECO-Funktion

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, können Sie die ECO-Funktion aktivieren, die die Temperatur des Kessels auf 80 °C (fester Wert) senkt.

Um die ECO-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste 5 und dann die Taste 3 der 2. oder 3. Gruppe, falls verfügbar.



Das Display zeigt



Informationen auf allen Displays

Um die ECO-Funktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Taste 5 und dann die Taste 3 der 2. oder 3. Gruppe, falls vorhanden, und das Gerät kehrt in den Normalbetrieb zurück.

6. REINIGUNG

① **Verwenden Sie keine Wasserstrahlen, um die Espressomaschine zu reinigen. Gießen Sie kein Wasser auf die Maschine oder auf eine der daran befestigten Komponenten.**

① **Lassen Sie die Maschine vor der Reinigung abkühlen!**

ⓘ Achten Sie in Bereichen, die von Kakerlaken oder anderem Ungeziefer befallen sein können, besonders darauf, die Maschine und ihre Umgebung jederzeit sauber zu halten. Schäden, die durch Kakerlaken oder anderes Ungeziefer verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.

1.5. Tägliche Reinigung

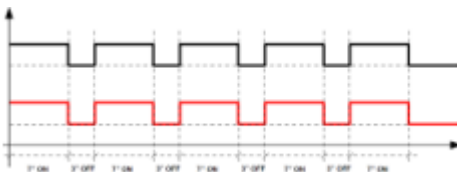
REINIGUNG DER GRUPPEN

Diese Modelle verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm.

1. Setzen Sie den mit der Maschine gelieferten Blindfilter in einen Siebträger ein.
2. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie bereinigen möchten.
3. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 5 und 1, um die Reinigung zu starten.



4. Während der Waschphase blinken die LEDs der beiden aktivierten Tasten, die CLn-Meldung erscheint auf dem Display und es werden 5 aufeinanderfolgende Zyklen mit den folgenden Zeiten durchgeführt.



Auf Wunsch kann das Waschen gleichzeitig in den verschiedenen Gruppen durchgeführt werden. Sie können den Waschvorgang unterbrechen, während er läuft, indem Sie eine der Tasten der Gruppe drücken, in der die Funktion aktiv ist.

5. Wenn die Reinigung beendet ist, hören die LEDs auf zu blinken. Die Maschine kehrt automatisch in den normalen Betriebsmodus zurück.
6. Nehmen Sie den Siebträger heraus.

REINIGUNG VON FILTERN UND SIEBTRÄGERN

Geben Sie etwas Spülmittel für Kaffeemaschinen in heißes Wasser und baden Sie die Filter und Siebträger im Wasser.

REINIGUNG DER MASCHINE

ⓘ Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, bevor Sie eine Reinigung durchführen!

ⓘ Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie irgendeine Art von Reinigung durchführen!

Reinigen Sie die Führungen und Gelenke der Filterhalter und -einheiten mit einem Tuch oder Schwamm. Reinigen Sie die Wasserhähne und die Dampfdüsen sorgfältig, um Krustenbildung zu vermeiden.

1.6. Wöchentliche Reinigung

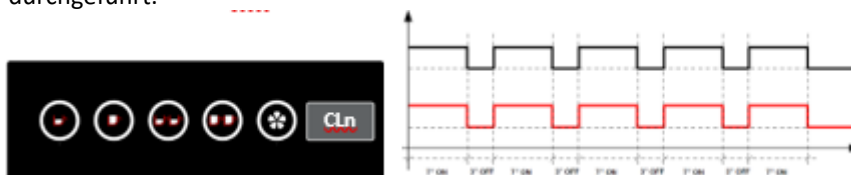
REINIGUNG DER GRUPPEN:

Diese Modelle verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm.

1. Setzen Sie den mit der Maschine gelieferten Blindfilter in einen Siebträger ein.
2. Geben Sie einen Löffel eines speziellen Waschmittels für Kaffeemaschinen in den Siebträger.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie bereinigen möchten.
4. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 5 und 1, um die Reinigung zu starten.



5. Während der Waschphase blinken die LEDs der beiden aktivierten Tasten, die CLn-Meldung erscheint auf dem Display und es werden 5 aufeinanderfolgende Zyklen mit den folgenden Zeiten durchgeführt.



Auf Wunsch kann das Waschen gleichzeitig in den verschiedenen Gruppen durchgeführt werden. Sie können den Waschvorgang unterbrechen, während er läuft, indem Sie eine der Tasten der Gruppe drücken, in der die Funktion aktiv ist.

6. Wenn die Reinigung beendet ist, hören die LEDs auf zu blinken. Die Maschine kehrt automatisch in den normalen Betriebsmodus zurück.
7. Nehmen Sie den Siebträger heraus.
8. Wiederholen Sie diesen Spülvorgang, bis das aus dem Abflussbehälter austretende Wasser frei von Reinigungsmitteln ist.
9. Entfernen Sie den Filterhalter und seinen Blindfilter und setzen Sie einen normalen Filter ein.

ⓘ Um unangenehme Aromen nach der Reinigung zu beseitigen, bereiten Sie einen normalen Kaffee zu.

REINIGUNG DER GITTER UND TABLETTS

Entfernen Sie die Kunststoffgitter des Tassenwarmhaltebereichs und die Metallgitter des Tablett unter den Gruppen.

Entfernen Sie das Fach unter den Gruppen. Reinigen Sie die Gitter und das Tablett mit einem feuchten Tuch und etwas speziellem Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen.

REINIGUNG DES DRAIN-TANKS

Nachdem Sie das Tablett unter den Gruppen herausgezogen haben, haben Sie Zugang zum Behälter der Maschine. Reinigen Sie den Tank und seinen Abfluss mit einer Bürste. Stellen Sie sicher, dass der Abfluss nicht durch Schmutz verstopft ist.

REINIGUNG DER MASCHINE

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittelreinigungsmittel.

- ① **Reinigen Sie den Wasserenthärter regelmäßig, mindestens 2 bis 2 Wochen, gemäß den mitgelieferten Anweisungen. Wenn Sie einen Aktivkohlefilter verwenden, muss dieser als Ersatz für die technischen Angaben des Herstellers verwendet werden.**

7. REPARIEREN

- ① **Alle Reparaturarbeiten müssen von entsprechend qualifizierten und kompetenten Personen durchgeführt werden.**
- ① **Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von Fachpersonal und mit ordnungsgemäßer Genehmigung des Herstellers ausgetauscht werden.**
- ① **Um an das Innere der Maschine zu gelangen, nehmen Sie die Seitenwände, das untere oder das obere Fach ab, je nachdem, welchen Teil des Maschineninnenraums Sie erreichen möchten.**
- ① **Verwenden Sie nur authentische Ersatzteile.**

Nehmen Sie die rechte Seitenblende ab, um Zugang zum Sicherheitsthermostat und zum Heizelement zu erhalten.

Nehmen Sie die linke Seitenwand ab, um Zugang zum Manometer, zur Elektronik, zur Wasseranzeige, zum Motor und zur Pumpe zu erhalten.

Das untere Fach ist nicht am Gehäuse der Maschine befestigt. Nehmen Sie das Fach heraus, um Zugang zum Motorblock und zu den volumetrischen Zählern zu erhalten.

Ziehen Sie das obere Fach heraus, um auf die Gruppen, Tastaturen und Schalter zuzugreifen.

Das obere Tablett wird mit einer Schraube in der Mitte des Tablett am Maschinenkörper befestigt. Lösen Sie die Schraube, um das Fach herauszunehmen.

8. ALARME

8.1. ALO – TIME-OUT Volumenzähler

Wenn die Maschine ein Getränk mit einer vorprogrammierten Dosis (Tasten 1-4) herstellt, analysiert ein volumetrischer Regler die Wassermenge, die zur Herstellung des ausgewählten Getränks verwendet wird, durch elektronische Impulse. Wenn länger als 5 aufeinanderfolgende Sekunden kein Impuls empfangen wird, beginnt die LED des aktivierten Schlüssels zu blinken. Nach 90 Sekunden Wenn kein Impuls erfolgt (TIME-OUT des volumetrischen Reglers), wird die Produktion des Getränks automatisch gestoppt. Wenn dieser Alarm aktiviert ist, erscheint die Anzeige der 1. Gruppe



Der Alarm verschwindet, wenn die normalen Bedingungen wiederhergestellt werden.

8.2. AL3 - Temperaturfühler des Kessels aus/unterbrochen

Wenn der Temperatursensor des Kessels ausgeschaltet oder unterbrochen wird oder eine Temperatur um 0 °C erkannt wird, wird innerhalb von ca. 5 Sekunden durch Blinken aller Tasten eine Alarmanzeige ausgegeben. Die Elektronik wird von all ihren Hauptfunktionen abgehalten. Tastaturen sind deaktiviert und alle Maschinenfunktionen werden angehalten. Wenn dieser Alarm aktiviert ist, erscheint die Anzeige der 1. Gruppe



Um den Alarm zu löschen, muss das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

8.3. AL4 - Temperaturfühler des Kessels bei Kurzschluss / Überhitzung

Wenn der Kesseltemperatursensor einen Kurzschluss hat oder 5 Sekunden lang eine Temperatur von 140 °C erkennt, wird durch Blinken aller Tasten ein Alarm angezeigt. Die Elektronik wird von all ihren Hauptfunktionen abgehalten. Tastaturen sind deaktiviert und alle Maschinenfunktionen werden angehalten. Wenn dieser Alarm aktiviert ist, erscheint die Anzeige der 1. Gruppe



Um den Alarm zu löschen, muss das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

8.4. AL5 - Sonde mit minimalem Füllstand

Wenn die Minimum-Füllstandssonde des Kessels länger als 3 Sekunden kein Wasser erkennt, wird ein Alarm ausgegeben, der alle Tasten der Gruppe 1 blinken lässt. Die Elektronik wird von all ihren Hauptfunktionen abgehalten. Tastaturen sind deaktiviert und alle Maschinenfunktionen werden angehalten. Wenn dieser Alarm aktiviert ist, erscheint die Anzeige der 1. Gruppe



Der Alarm verschwindet, wenn die normalen Bedingungen wiederhergestellt werden.

8.5. AL6 - Füllstand des Kessels

Wenn die Fühler für den maximalen Füllstand des Kessels während der in der Füllzeitüberschreitung definierten Zeit (120 Sekunden) kein Wasser erkennt, wird durch Blinken aller Tasten ein Alarm angezeigt. Die Elektronik wird von all ihren Hauptfunktionen abgehalten. Tastaturen sind deaktiviert und alle Maschinenfunktionen werden angehalten. Wenn dieser Alarm aktiviert ist, erscheint die Anzeige der 1. Gruppe



Um den Alarm zu löschen, muss das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

8.6. FIL – Liter Zähleralarm

Wenn in der technischen Programmierung für die Verwaltung des Filtersystems ein Grenzwert von Litern Wasser definiert wurde, wird bei Erreichen dieses Grenzwerts eine Informationsanzeige angezeigt, die auf dem Display der 1. Gruppe erscheint



Um den Alarm zurückzusetzen, müssen die Tasten 3 und 4 der 1. Gruppe gleichzeitig gedrückt werden



Schalten Sie es dann aus und wieder ein, um zum normalen Betrieb zurückzukehren.

8.7. SEr – Alarm für den Servicezyklus

Wenn in der technischen Programmierung ein Zykluswert für das Management der Gerätewartung definiert wurde, wird bei Erreichen dieser Grenze eine Information angezeigt, die auf dem Display der 1. Gruppe erscheint



Um den Alarm zurückzusetzen, müssen die Tasten 2 und 4 der 1. Gruppe gleichzeitig gedrückt werden



Schalten Sie es dann aus und wieder ein, um zum normalen Betrieb zurückzukehren.

1. SÉCURITÉ ET UTILISATION CORRECTE

1.1. Instructions de sécurité

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

- ⚠ Lire attentivement les instructions de sécurité !
- ⚠ Avant d'utiliser la machine, vérifier s'il y a des dommages visibles à l'extérieur. Ne jamais utiliser un équipement endommagé.
- ⚠ Pour éviter des risques d'endommagement de l'équipement, vérifier si les données indiquées sur la plaque de caractéristiques de la machine correspondant à la tension et à la fréquence de l'alimentation d'électricité.
- ⚠ Raccorder la machine à un circuit électrique avec terre. La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il y a une prise de terre appropriée.
- ⚠ Ne connecter pas la machine à une source d'alimentation électrique avec une prise multiple ou une rallonge. Ceux-ci ne garantissent pas la sécurité de l'équipement.
- ⚠ Seulement les personnes dûment qualifiées et compétentes doivent faire des interventions techniques et réparations sur l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages résultant des réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées
- ⚠ L'installation et les réparations doivent être réalisées selon les normes de sécurité nationales et locales en force
- ⚠ Nettoyer la machine régulièrement. Faire l'entretien technique de la machine périodiquement.
- ⚠ Risque de brûlures! Il y a des parties de la machines qui sont très chaudes. Les liquides et vapeur produits sont aussi à hautes températures.
- ⚠ NOTE: dans le cas où la machine soit installée dans les endroits où peuvent arriver des températures négatives (possibilité de congélation), ne pas débrancher la machine pendant les périodes où les températures sont négatives.
- ⚠ 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.
- ⚠ L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié.

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 commercial. 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.



Élimination d'équipements : les équipements électriques et électroniques contiennent des matières qui, lorsque mal gérées peuvent être nocives pour la santé humaine et l'environnement. Ne pas jeter n'importe quelle partie de l'équipement comme des déchets ménagers. Mettez-le dans le centre de collecte/recyclage ou contactez votre revendeur.

1.4. Production de bruit

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

2. CONTENU

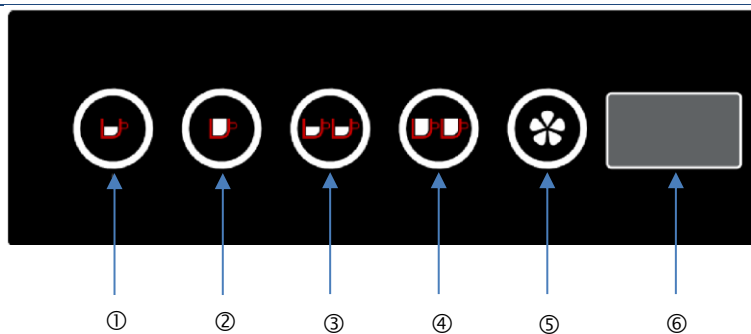
COMPASS 1 SE	COMPASS 2 SE / COMPASS 2 SE COMPACT	COMPASS 3 SE
1 machine à café espresso	1 machine à café espresso	1 machine à café espresso
1 tuyau d'alimentation d'eau 80 cm	1 tuyau d'alimentation d'eau 80 cm	1 tuyau d'alimentation d'eau 80 cm
1 tuyau d'égout avec 1 courbe	1 tuyau d'égout avec 1 courbe	1 tuyau d'égout avec 1 courbe
1 porte-filtre deux tasses	2 porte-filtre deux tasses	3 porte-filtre deux tasses
1 porte-filtre une tasse	1 porte-filtre une tasse	1 porte-filtre une tasse
1 filtre aveugle	1 filtre aveugle	1 filtre aveugle
1 brosse	1 brosse	1 brosse
1 manuel d'instructions	1 manuel d'instructions	1 manuel d'instructions

3. DESCRIPTION



1. Poignée du robinet de vapeur
2. Tuyau vapeur;
3. Manomètre qui indique la pression de la pompe / réseau d'eau
4. Pieds réglables (en hauteur);
5. Grille amovible et plateau inférieur;
6. Grille pour les tasses;
7. Clavier électronique;
8. Group et portefiltre;
9. Plateau supérieure;
10. Poignée du robinet d'eau ;
11. Tuyau eau;
12. Interrupteur chauffe-tasses
13. Voyant de remplissage chaudière;
14. Interrupteur principal ON/OFF;
15. Voyant de la résistance de la chaudière;

3.1. Le clavier



Tecla	Função
①	Café serré
②	Café long
③	2 Cafés serrés
④	2 Cafés longs
⑤	Clé continu / programmation
⑥	Ecran (température / temps extraction)

3.2. Caractéristiques techniques

① *Les caractéristiques techniques principales (telles que l'alimentation électrique) sont inscrites dans la plaque de caractéristiques qui est sur la machine.*

3.3. Connexions nécessaires

1 Robinet du réseau d'eau préparé pour un trou 3/8 (pour connecter au tuyau d'alimentation d'eau ;
1 Tuyau de vidange compatible avec un tuyau de drainage avec 16/17 mm de diamètre au minimum
Circuit électrique mis à la terre avec un tableau d'alimentation avec protection de 30 mA et disjoncteur avec séparation de 3 mm des contacts

4. INSTALLATION ET RÉGLAGES DE BASE

4.1. Lieu d'utilisation

- ① *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.*
- ① *Placer la machine sur une surface stable et plane.*
- ① *Pour une installation correcte, la surface sur laquelle sera installée la machine, doit être au moins 800 mm du sol.*
- ① *Gardez la machine loin des matériaux inflammables ou déformables par l'action de la chaleur. Si ce n'est pas possible, isoler l'espace autour de la plaque avec un matériau d'isolation ininflammable et résistant à la chaleur.*
- ① *Lorsque vous installez une machine à café, installez un adoucisseur / un système de filtration de l'eau.*
- ① *Laisser d'espace suffisante pour l'adoucisseur et pour le moulin à café.*
- ① *Pour le fonctionnement correct de la machine, la température de l'environnement devra être entre 15°C et 25°C.*

4.2. Déballage

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, retirer tout matériel d'emballage et de protection. Vérifier l'intégrité de l'équipement. Disposez de tout le matériel de protection et d'emballage de la machine, en toute 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'eau

Si la machine n'est pas branchée à un réseau avec pression supérieur à 1bar, il est convenable d'installer un clapet anti-retour dans le tuyau d'alimentation.

Pour faire l'installation, suivre les étapes suivantes:

1. Placer la machine de façon stable sur le comptoir, préférablement déjà à sa place définitive. Ensuite, desserrer le tuyau d'alimentation d'eau, qui est déjà assemblé à la machine;
2. Placer l'adoucisseur / système de filtration d'eau dans un endroit convenable et effectuer sa connexion au réseau d'eau.

- ① *Assurez-vous que le adoucisseur/filtre à eau est correctement purgé avant de le connecter à l'équipement.*

3. Faire la connexion de l'adoucisseur / système de filtration d'eau à la machine. Cette connexion doit être faite par moyen du tuyau d'alimentation d'eau, qui est déjà assemblé à la machine;
4. Desserrer le câble d'alimentation électrique et connecter le câble au réseau électrique.

4.4. Installation Électrique

- ❗ **IMPORTANT: LA CONNEXION TERRE EST OBLIGATOIRE! Toujours connecter la machine à un circuit électrique avec 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 avec des prises de courant, prises 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 marqué avec le symbole qui permet la connexion équipotentielle entre différentes machines.**

5. INSTRUCTION DE FONCTIONNEMENT

- ❗ **Jamais travailler avec la machine avec les mains mouillées!**
- ❗ **Risque de brûlures! Les liquides et les vapeurs sont très chauds! Ne toucher pas les groupes ou les parties métalliques des porte-filtre avec les mains, car ils sont très chauds!**
- ❗ **Ne mettre pas les mains ou la face par-dessus des tuyaux de vapeur!**

5.1. Comment commencer ?

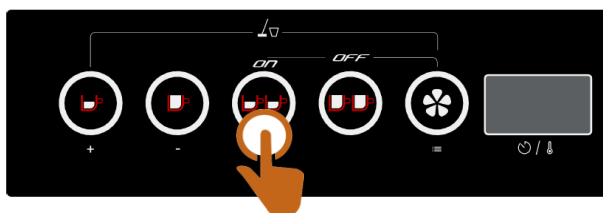
- ❗ **Ouvrez d'abord l'eau, puis appuyez sur l'interrupteur ON/OFF.**
 - ❗ **Pour le premier remplissage d'eau, le chauffage commence seulement APRÈS que l'eau atteigne les sondes de niveau, de façon à protéger la résistance.**
 - ❗ **Dans toutes les autres situations, le chauffage est toujours en marche, sauf si la sonde du minimum est découverte: dans ce cas là, le chauffage est immédiatement bloqué.**
1. Ouvrir le robinet d'eau du réseau pour remplir la machine.
 2. Utiliser l'interrupteur geral ON/OFF, qui se trouve sur le panneau frontal, vers la droite.
 3. L'écran affiche immédiatement la version du logiciel installé.
 4. L'écran affiche alors OFF



Information de l'écran dans le 1er group

- ❗ **Toutes les sorties sont inactives.**
- ❗ **Toutes les fonctions sont désactivées sauf celles des niveaux Technicien et Programmation.**

5. Pour allumer la carte, vous devez appuyer sur la touche 3 du 1er groupe



L'écran affichera la température de la chaudière

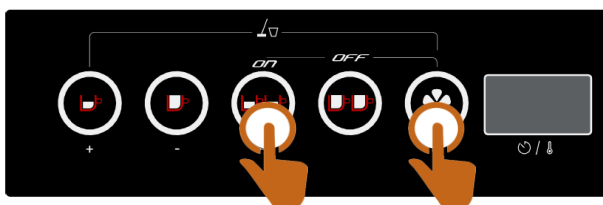


Information de l'écran dans le 1er group

En mode ON, toutes les touches sont allumées.

① La chaudière eau/vapeur prend environ 15 à 20 minutes pour atteindre la température de fonctionnement, 117°C, pré-réglée en usine.

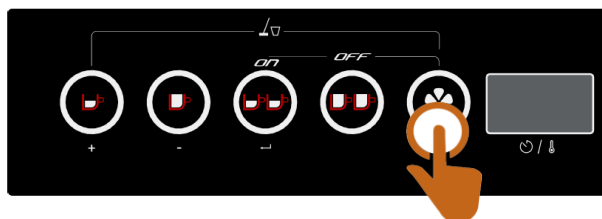
6. **Vérifier le manomètre.** Le manomètre de la pompe doit indiquer la pression du réseau, mais pendant le fonctionnement de la pompe, le manomètre doit indiquer +/- 9 bar (+/- 0,9 MPa). Cette pression peut être réglée en agissant sur la vis de réglage située sur la tête de la pompe.
7. **Nettoyer les tuyaux de vapeur avant les utiliser,** en tournant la poignée du robinet de vapeur pour ouvrir la vapeur pendant quelques secondes. La vapeur nettoie et chauffe le tuyau. Répéter cette opération pour chaque tuyau de vapeur.
8. La machine est maintenant préparée pour commencer à travailler.
9. Pour éteindre, appuyer sur la touche 5 puis sur la touche 3 du 1er groupe.



5.2. Programmation des doses

- ① Les machines à café espresso avec contrôle volumétrique permettent de choisir le volume de chaque dose de café. Suivre les étapes suivantes pour programmer le volume souhaité.**
- ① Commencer la programmation toujours par le groupe à la gauche.**

1. Mettre la(es) portion(s) de café dans le porte-filtre et placer le porte-filtre dans le groupe de la machine.
2. Pousser la clé programmation (clé 5) et la maintenir pressée pendant 5 seconds. Le LED de la clé 5 clignote. Les LEDS des autres clés s'allument, ce qui indique que la machine est en mode de programmation.



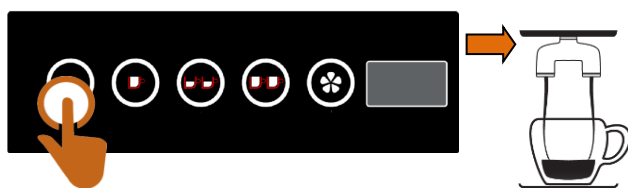
3. Dans les 5 seconds suivants, pousser la clé de café que vous voulez programmer (p.ex. clé 1). Le LED de la clé choisie et le LED de la clé 5 restent allumés. Les autres LEDs s'éteignent.
4. Lorsque la quantité de café souhaité est atteinte, pousser n'importe quelle clé (clés 1 à 4) du clavier pour arrêter d'extraction du café. Le LED de la clé programmée s'éteint. Le LED de la clé 5 clignote et les LEDS des clés pas programmées restent allumés.
5. Répéter tous les étapes de 1 à 4 pour programmer les autres clés de café.

- ① Quand la machine est en mode de programmation et aucune clé est poussé dans 5 seconds, la machine sors automatiquement du mode de programmation et tous les LEDs s'allument (TIME-OUT de programmation). Pour rentrer dans le mode de programmation, pousser la clé de programmation (clé 5) et la maintenir poussée pendant 3 seconds.**
- ① La programmation définie pour le 1er groupe (groupe à gauche) est toujours transférée automatiquement aux autres groupes. Cependant, cette procédure n'empêche pas la**

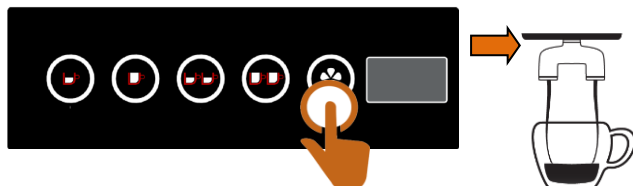
programmation indépendante des autres groupes. Il faut simplement suivre les étapes 1 à 4 décrites ci-dessus, sur chaque groupe.

5.3. Préparer un café espresso

1. Mettre la portion correcte de café moulu dans le porte-filtre (6.5-7g de café moulu pour 1 café espresso).
2. Presser uniformément le café moulu dans le porte-filtre avec le tasseur, de façon à répartir la mouture dans le porte-filtre.
3. Mettre le porte-filtre dans le groupe et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il bloque. Le porte-filtre est placé correctement quand il est fixe.
4. Placer la tasse de café (ou les deux tasses, selon le porte-filtre qui est utilisé) par dessous la sortie de café du porte-filtre.
5. Sur le clavier, qui est au-dessus du groupe à utiliser, pousser la clé qui correspond à la dose de café souhaitée.



6. L'écran affiche le temps d'extraction.
7. La machine arrête automatiquement le groupe, quand le volume de café prédéfinie est atteint.
8. Dans le cas où vous voulez faire un café sans la dose programmée, pousser la clé 5 (continu), pour commencer d'extraction et la pousser à nouveau pour arrêter d'extraction du café.



① Réglage de la mouture du café:

Pour préparer un bon espresso (+/-30 ml de café), la mouture doit avoir une granulométrie exacte. Le type de mouture influence le temps de sortie du café. Ainsi, le temps de sortie du café est un indicateur de l'épaisseur de la mouture :

- Avec l'épaisseur de mouture idéale, le temps d'extraction du café se situe entre 18 et 25 secondes.
- Si le temps d'extraction du café est supérieur à 25 secondes, il faut régler le moulin à café pour obtenir une mouture plus grosse.
- Si le temps d'extraction du café est inférieur à 18 secondes, il faut régler le moulin à café pour obtenir une mouture plus fine.

5.4. Extraire de l'eau chaude

① Risque de brûlures! Les liquides sont très chauds.

Pour extraire de l'eau chaude, tourner la poignée du robinet de l'eau vers la droite. Pour fermer le robinet, tourner la poignée vers la gauche.

5.5. Extraire de la vapeur

① Risque de brûlures! La vapeur est très chaude. Ne pas mettre la face ou les mains directement sur le tuyau de vapeur.

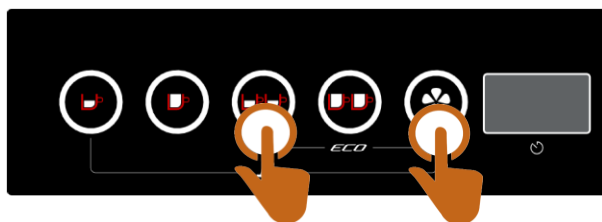
Pour extraire de la vapeur, tourner la poignée du robinet de vapeur vers la droite. Pour fermer le robinet, tourner la poignée vers la gauche.

- ① **La machine a 2 robinets vapeur qui permettent de préparer et réchauffer des boissons. REMARQUE: Le modèle COMPASS 2 SE COMPACT n'a qu'un seul robinet vapeur.**
- ① **Avant et après chaque utilisation du tuyau de vapeur, ouvrir le robinet 2-3 seconds pour nettoyer des restes des boissons.**
- ① **Nettoyer le tuyau avec un chiffon humide après chaque utilisation.**

5.6. Fonction ECO

Si l'équipement n'est pas utilisé pendant une longue période, il est possible d'activer la fonction ECO qui abaissera la température de la chaudière à 80°C (valeur fixe).

Pour activer la fonction ECO, vous devez appuyer sur la touche 5 puis appuyer sur la touche 3 du 2ème ou 3ème groupe, si applicable.



L'écran affichera



Information sur tous les écrans

Pour désactiver la fonction ECO, appuyez à nouveau sur la touche 5 puis sur la touche 3 du 2ème ou 3ème groupe, s'il y en a un, et l'appareil reviendra au fonctionnement normal.

6. NETTOYAGE

- ① **Ne jamais utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine. Ne pas verser de l'eau sur ou dedans la machine ou sur quelque une de ses parties composantes.**
- ① **A fin d'éviter le risque de brûlures, laisser la machine refroidir avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage.**
- ① **Dans les zones infestées de cafards et autres parasites, veillez à ce que l'appareil et ses environs restent toujours propres. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par des parasites.**

6.1. Nettoyage quotidienne

NETTOYAGE DES GROUPES

Ces modèles ont un programme d'auto-nettoyage des groupes.

1. Placer le filtre aveugle, fourni avec la machine, dans un porte-filtre.
2. Placer le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.
3. Pousser la clé 5 et la clé 1 en même temps pour commencer le nettoyage.



Pendant le cycle de nettoyage, les LEDs des deux clés poussées clignotent, le message CLn s'affiche sur l'écran et 5 cycles consécutifs sont effectués avec les temps suivants



Le lavage peut être effectué, si désiré, simultanément dans différents groupes. Il est possible d'interrompre le processus de lavage pendant qu'il est en cours, simplement en appuyant sur l'une des touches du groupe où la fonction est active.

4. Quand le cycle de nettoyage est terminé, les LEDs s'arrêtent. Le système retourne automatiquement au mode de fonctionnement normal.
5. Retirer le porte-filtre du groupe. Retirer le filtre aveugle du porte-filtre et remettre le filtre normal.

NETTOYAGE DES FILTRES ET DES PORTE-FILTRES

Rincer les filtres et les porte-filtres dans l'eau chaude, avec un détergeant propre, pour résoudre les déchets gras du café.

NETTOYAGE DE LA MACHINE

ⓘ Débranchez la machine sur l'interrupteur principal et laissez la refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage!

Nettoyer avec un chiffon ou une éponge les axes et les joints des porte-filtre et des groupes.

Nettoyer soigneusement les robinets et tuyaux de vapeur pour empêcher l'accumulation et l'encrassement des déchets.

6.2. Nettoyage hebdomadaire

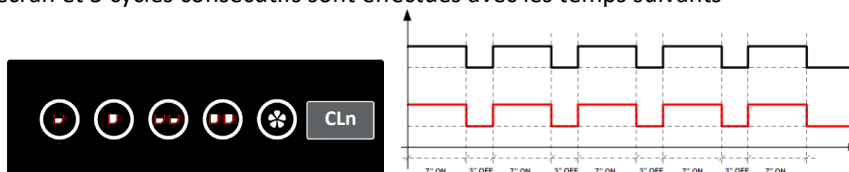
NETTOYAGE DES GROUPES

Ces modèles ont un programme d'auto-nettoyage des groupes.

1. Placer le filtre aveugle, fourni avec la machine, dans un porte-filtre.
2. Remplir le filtre aveugle avec l'équivalent à une cuillère à dessert de détergent spécifique pour machines à café.
3. Placer le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.
4. Pousser la clé 5 et la clé 1 en même temps pour commencer le nettoyage.



Pendant le cycle de nettoyage, les LEDs des deux clés poussées clignotent, le message CLn s'affiche sur l'écran et 5 cycles consécutifs sont effectués avec les temps suivants



Le lavage peut être effectué, si désiré, simultanément dans différents groupes. Il est possible d'interrompre le processus de lavage pendant qu'il est en cours, simplement en appuyant sur l'une des touches du groupe où la fonction est active.

5. Quand le cycle de nettoyage est terminé, les LEDs s'arrêtent. Le système retourne automatiquement au mode de fonctionnement normal.
6. Retirer le porte-filtre du groupe et rincer les restes de détergent. Remettre le porte-filtre dans le groupe.
7. Répéter l'opération de décharge d'eau jusqu'à ce que l'eau qui sort au réservoir à déchets soit propre.
8. Retirer le porte-filtre du groupe et enlever le filtre aveugle pour remettre le filtre normal.

i Pour éliminer des saveurs désagréables après le nettoyage, préparer une tasse de café et jetez-la.

NETTOYAGE DES GRILLS ET DES BACS

Enlever les grilles plastiques qui sont au bac supérieur et faire le nettoyage avec un chiffon humide. Enlever le grill, le bac et le panneau de protection qui sont par dessous des groupes. Rincer le bac, les grilles et le panneau avec de l'eau et un peu de détergeant approprié. N'utiliser pas de détergents abrasifs ou des solvants.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR À DÉCHETS

Après avoir enlevé le bac et le panneau qui sont par-dessous du groupe, il est possible de voir le réservoir à déchets de la machine. Nettoyer le réservoir et le trou d'égout avec une brosse pour éliminer des résidus qui peuvent bloquer l'égout.

NETTOYAGE LA CARROSSERIE DE LA MACHINE

Nettoyer les panneaux de la machine avec un chiffon humide avec un peu de détergent pas abrasif ou solvant.

i Nettoyez régulièrement le filtre d'eau, au moins toutes les 2 semaines, selon les instructions fournies avec le filtre. Si un filtre à charbon actif est utilisé, il doit être remplacé conformément aux informations techniques fournies par le fabricant.

7. REPARATION

- ① *Toutes des opérations d'entretien ou réparation de la machine doivent être effectuées par des techniciens dûment autorisés par le fabricant.*
- ① *Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel spécialisé et dûment autorisé par le fabricant.*
- ① *Pour accéder à l'intérieur de la machine il faut enlever les panneaux latérales, le panneau inférieur ou le panneau supérieur, selon l'opération qu'il faut faire.*
- ① *Utiliser seulement des pièces de rechange d'origine*

Enlever le panneau à droite pour accéder au thermostat de sécurité et à la résistance.

Enlever le panneau à gauche pour accéder aux manomètres, à la plaque électronique, à la sonde de niveau, au moteur et à la pompe.

Le bac/panneau inférieur n'est pas fixé à la structure de la machine. Enlever le bac pour accéder au bloc d'entrée d'eau et aux compteurs volumétriques.

Enlever le bac/panneau supérieur permet accéder aux groupes, claviers et interrupteurs.

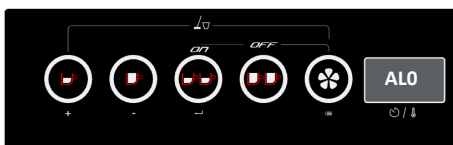
Le bac/panneau supérieur est fixé à la structure de la machine par moyen d'une vis qui est au centre du bac. Desserrez-le pour enlever le bac.

8. SIGNAUX D'ALARME

8.1. AL0 - TIME_OUT du contrôleur volumétrique

Quand la machine fait l'extraction d'une boisson avec la dose programmée (clés 1-4), un contrôleur volumétrique analyse la quantité d'eau utilisée pour la production de la boisson choisie, par moyen des impulsions électroniques. Si aucun impulsion est reçu pendant plus de 5 seconds, le LED de la clé activée commence à clignoter. Après 90 seconds de manque d'impulsion (TIME-OUT du contrôleur volumétrique) la production de la boisson est arrêtée automatiquement.

Lorsque cette alarme est activée, l'écran du 1er groupe indique:

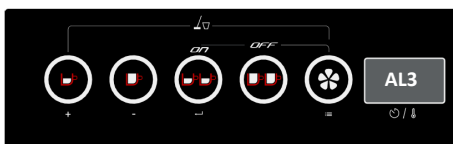


L'alarme disparaît lorsque les conditions normales sont reprises.

8.2. AL3 - Sonde de température de chaudière déconnectée/interrompue

Si le capteur de température de la chaudière est déconnecté ou interrompu ou si une température autour de 0°C est détectée, une indication d'alarme est donnée dans environ 5 secondes, provoquant le clignotement de toutes les touches. L'électronique est inhibée dans toutes ses fonctions principales. Les claviers sont désactivés et toutes les fonctions de la machine sont suspendues.

Lorsque cette alarme est activée, l'écran du 1er groupe indique:

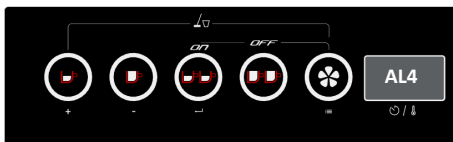


Pour effacer l'alarme, l'appareil doit être éteint et rallumé.

8.3. AL4 - Sonde de température de la chaudière court-circuitée / surchauffe

Si la sonde de température de la chaudière est en court-circuit ou détecte une température de 140°C pendant 5 secondes consécutives, une indication d'alarme est donnée par le clignotement de toutes les touches. L'électronique est inhibée dans toutes ses fonctions principales. Les claviers sont désactivés et toutes les fonctions de la machine sont suspendues.

Lorsque cette alarme est activée, l'écran du 1er groupe indique:

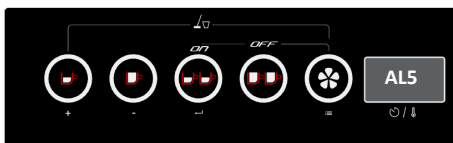


Pour effacer l'alarme, l'appareil doit être éteint et rallumé.

8.4. AL5 - Sonde de niveau minimum

Si la sonde de niveau minimum de la chaudière ne détecte pas d'eau pendant plus de 3 secondes, une alarme est donnée par le clignotement de tous les boutons du groupe 1. L'électronique est inhibée de toutes ses fonctions principales. Les claviers sont désactivés et toutes les fonctions de la machine sont suspendues.

Lorsque cette alarme est activée, l'écran du 1er groupe indique:

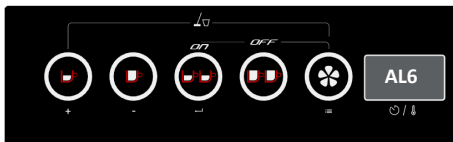


L'alarme disparaît lorsque les conditions normales sont reprises.

8.5. AL6 - Niveau de remplissage de la chaudière

Si la sonde de niveau maximum de la chaudière ne détecte pas d'eau pendant le temps programmé dans la fonction timeout de remplissage (120 secondes), une indication d'alarme est donnée par le clignotement de toutes les touches. L'électronique est inhibée dans toutes ses fonctions principales. Les claviers sont désactivés et toutes les fonctions de la machine sont suspendues.

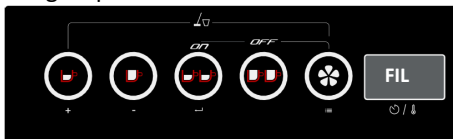
Lorsque cette alarme est activée, l'écran du 1er groupe indique:



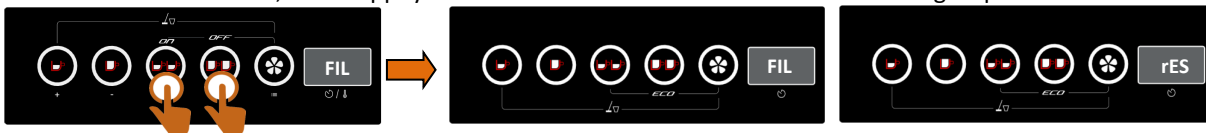
Pour effacer l'alarme, l'appareil doit être éteint et rallumé.

8.6. FIL – Alarme compteur de litres

Si une limite de litres d'eau a été définie dans la programmation technique pour la gestion du système de filtration, une indication est donnée lorsque cette limite est atteinte, apparaissant sur l'afficheur du 1er groupe.



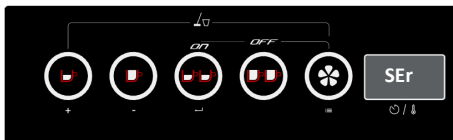
Pour réinitialiser l'alarme, il faut appuyer simultanément sur les touches 3 et 4 du 1er groupe.



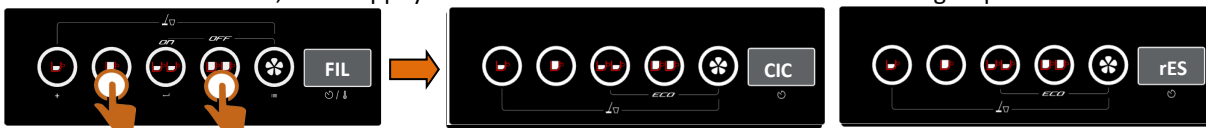
Ensuite, éteignez et rallumez l'appareil pour revenir au fonctionnement normal.

8.7. SEr – Alarme de cycle de service

Si un nombre de cycles a été définie dans la programmation technique pour la gestion de la maintenance des équipements, une indication est donnée lorsque cette limite est atteinte, apparaissant sur l'afficheur du 1er groupe.



Pour réinitialiser l'alarme, il faut appuyer simultanément sur les touches 2 et 4 du 1er groupe.
















Ensuite, éteignez et rallumez l'appareil pour revenir au fonctionnement normal.

1. SEGURIDAD Y USO ADECUADO

1.1. Instrucciones de seguridad

El equipo fiamma es seguro de usar y cumple con los requisitos de seguridad europeos vigentes. Sin embargo, el uso inadecuado puede provocar accidentes personales y daños a la propiedad. Para garantizar un funcionamiento correcto y un uso seguro, lea este manual antes de utilizar el equipo. Este manual contiene advertencias importantes sobre la instalación, la seguridad, el uso y el cuidado de su equipo. Guarde este manual para futuras consultas. Entregue el manual junto con el equipo a un posible nuevo propietario de la máquina.

El fabricante no se hace responsable de los daños que resulten de un uso inadecuado o incorrecto. Tenga en cuenta que las instrucciones de este manual no sustituyen a las características técnicas grabadas en la placa de características fijada directamente a la máquina.

-  **¡Lea atentamente las instrucciones de seguridad a continuación!**
-  **Antes de operar la máquina, verifique que no haya daños visibles desde el exterior. Nunca use equipos dañados.**
-  **Para evitar el riesgo de daños a la máquina, compruebe que los datos indicados en la placa de características de la máquina correspondan al voltaje y la frecuencia de la fuente de electricidad.**
-  **El aparato solo debe instalarse en lugares donde su uso y mantenimiento estén restringidos a personal capacitado.**
-  **Conecte la máquina a un circuito eléctrico con una conexión a tierra. La seguridad eléctrica del equipo solo está garantizada si tiene una correcta conexión a tierra.**
-  **No conecte la máquina a la fuente de alimentación con múltiples tomacorrientes o cables de extensión. Estos no garantizan la seguridad de la máquina.**
-  **Solo las personas debidamente cualificadas y competentes pueden llevar a cabo la instalación y las reparaciones de la máquina. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes de reparaciones y otras intervenciones realizadas por personas no cualificadas.**
-  **Las intervenciones de instalación y reparación deben cumplir estrictamente con la legislación nacional y local vigente.**
-  **Limpie el equipo con regularidad. Realizar operaciones de mantenimiento periódicas.**
-  **¡Riesgo de quemaduras! Algunos componentes de la máquina, así como los líquidos y vapores liberados, están muy calientes.**
-  **NOTA: Si la máquina está instalada en lugares que probablemente ocurran en temperaturas negativas (posibilidad de congelación), no desenchufe la máquina durante períodos de temperaturas bajo cero.**
-  **Compruebe la eliminación segura de todos los envases de plástico. Mantenga los envases de plástico fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia!**
-  **El aparato debe estar desconectado de su fuente de alimentación durante el mantenimiento. La extracción del enchufe debe hacerse de tal manera que el operador pueda verificar desde todos los puntos a los que tiene acceso, que el enchufe permanece retirado durante el mantenimiento.**

Este equipo puede ser utilizado por personas que hayan recibido instrucciones previas sobre el uso seguro del aparato y que puedan comprender los riesgos involucrados, incluidos los niños a partir de 8 años de edad y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas con falta de experiencia o conocimiento, si se les puede dar supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato. Los

niños no deben jugar con el equipo. El mantenimiento y la limpieza no deben ser realizados por niños sin supervisión.

1.2. Finalidad de uso

Las máquinas de espresso le permiten preparar espresso y otras bebidas. Las máquinas de espresso están diseñadas para uso comercial. No utilice las máquinas al aire libre. El fabricante desaconseja cualquier otro tipo de uso, ya que puede ser peligroso.

1.3. Reciclaje

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



Dispensación de equipos: Los equipos eléctricos y electrónicos contienen materiales que, cuando se manipulan incorrectamente, son perjudiciales para la salud humana y el medio ambiente. No deposite ningún componente del equipo en la basura doméstica; Colócalos en centros de recogida/reciclaje o ponte en contacto con tu proveedor para que te asesore.

1.4. Emisión de ruido

Nivel de presión sonora ponderado A: 83,6 dB, incertidumbre 2 dB.

2. CONTENIDO

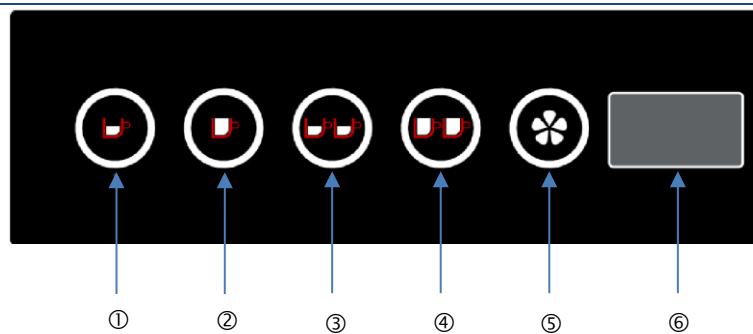
BRÚJULA 1 SE	BRÚJULA 2 SE / COMPASS 2 SE COMPACT	BRÚJULA 3 SE
1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso
1 tubo de suministro de agua de 80 cm	1 tubo de suministro de agua de 80 cm	1 tubo de suministro de agua de 80 cm
1 tubo de drenaje con 1 rodilla	1 tubo de drenaje con 1 rodilla	1 tubo de drenaje con 1 rodilla
1 portafiltros doble	2 portafiltros dobles	3 portafiltros dobles
1 portafiltro individual	1 portafiltro individual	1 portafiltro individual
1 filtro	1 filtro	1 filtro
1 pincel	1 pincel	1 pincel
1 Manual de instrucciones	1 Manual de instrucciones	1 Manual de instrucciones

3. DESCRIPCIÓN



1. Mango del grifo de vapor;
2. Haste de vapor;
3. Manómetro que indica la presión de la red de bombeo/agua
4. Pies telescópicos (ajustables en altura);
5. Rejilla y bandeja inferior desmontables;
6. Tazas para parrilla;
7. Teclado electrónico;
8. Grupo de filtros y soporte;
9. Bandeja superior;
10. Manija del grifo de agua;
11. Varilla de agua;
12. Cambiar las tazas de escaldaduras;
13. Señal de llenado de la caldera;
14. Interruptor geral ON/OFF;
15. Señal de resistencia de la caldera.

3.1. El teclado



Llave	Función
①	Café corto
②	Café completo
③	2 Cafés cortos
④	2 Cafeterías completas
⑤	Tecla/programación continua
⑥	Pantalla (temperatura/tiempo de extracción)

3.2. Características técnicas

① Las principales características técnicas (fuente de alimentación) están grabadas en la placa de características adjunta a la máquina.

3.3. Conexiones necesarias

- 1 grifo de alimentación adaptado para una tuerca de 3/8 (conexión de tubería de suministro de agua;
- 1 Alcantarillado compatible con una tubería de alcantarillado con un diámetro mínimo de 16/17 mm;
- 1 Circuito eléctrico con conexión a tierra con cuadro de alimentación con una protección de 30 mA y un disyuntor con separación de 3 mm de los contactos.

4. INSTALACIÓN Y AJUSTES BÁSICOS

4.1. Lugar de uso

- ① *Elija un lugar seco donde la máquina no pueda entrar en contacto directo con el agua. Nunca dirija chorros de agua al equipo.*
- ① *Coloque la máquina sobre una superficie estable y nivelada.*
- ① *Para una correcta instalación, la superficie donde se instalará la máquina debe estar al menos a 800 mm del suelo.*
- ① *Mantenga la máquina alejada de materiales inflamables o deformables por calor. Si esto no es posible, aísele el espacio alrededor de la máquina con un material aislante no inflamable y resistente al calor.*
- ① *Al instalar una máquina de café, instale un sistema de filtración de agua/purificador de agua.*
- ① *Deje suficiente espacio para un purificador de agua y un molinillo de café.*
- ① *Para el correcto funcionamiento de la máquina, la temperatura ambiente debe estar entre un mínimo de 15°C y un máximo de 25°C.*


4.2. Desembalaje

Antes de utilizar la máquina por primera vez, retire todo el material protector y de embalaje. Compruebe la integridad de la máquina. Deseche el material protector y de embalaje de forma segura, ya que son fuentes potenciales de peligro. Limpie el exterior de la máquina con un paño húmedo.

4.3. Conexión a la red de agua

- ① *Si la máquina no está conectada a la red de agua con una presión superior a 1 bar, es aconsejable colocar una válvula de retención en la entrada de la tubería de suministro.*
- 1. Coloque la máquina en una posición estable sobre el mostrador, preferiblemente en su posición final. Luego suelte el tubo de entrada de agua en la máquina, que ya está instalado en la máquina;
- 2. Coloque el purificador/filtro de agua en un lugar adecuado y conéctelo al circuito de agua.
- ① *Asegúrese de que el purificador/filtro de agua esté correctamente purgado antes de conectarlo al equipo.*
- 3. Conecte el purificador/filtro de agua a la máquina, esta conexión se realiza a través del tubo de entrada de agua, que ya está instalado en la máquina;
- 4. Afloje el cable del sector y proceda con la conexión eléctrica, conectando el cable a la red eléctrica.
- 5.

4.4. Instalación eléctrica

- ① **IMPORTANTE: ¡LA CONEXIÓN A TIERRA ES OBLIGATORIA! ¡Conecte la máquina a un circuito eléctrico con una conexión a tierra!**
- ① *Compruebe que los datos indicados en la placa de características de la máquina corresponden al voltaje y la frecuencia de la fuente de electricidad.*
- ① *El cuadro eléctrico debe tener una protección de 30 mA y un disyuntor con separación de contactos de 3 mm.*
- ① *Conecte la máquina a una instalación fija. Nunca conecte la máquina con enchufes, enchufes múltiples o cables de extensión.*
- ① *En la parte inferior de la máquina hay un terminal marcado con el símbolo  que permite la conexión equipotencial entre varios dispositivos.*

5. INSTRUCCIONES

- ① *¡Nunca opere la máquina con las manos mojadas!*
- ① *¡Riesgo de quemaduras! ¡Los líquidos y vapores están muy calientes! No toque los grupos, las partes metálicas de los portafiltros y las varillas de vapor con las manos, ¡ya que están muy calientes!*
- ① *¡No acerque la cara y las manos al área encima de las varillas de vapor!*

5.1. Cómo empezar ?

- ❗ ¡Primero abra el agua y solo luego presione el interruptor de encendido / apagado!
- ❗ En el primer llenado, el calentamiento solo comienza **DESPUÉS** de que el agua llegue a las sondas de nivel, para proteger el elemento calefactor (se apaga la señal verde).
- ❗ En todos los demás casos, la calefacción está permanentemente activa, excepto si la sonda mínima está descubierta; En este caso, la calefacción se bloquea inmediatamente.

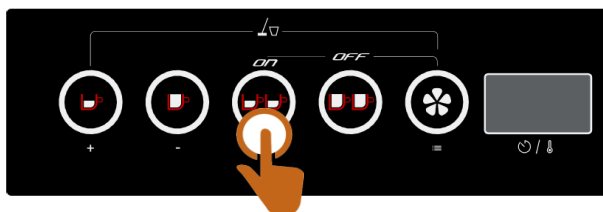
1. Abra el grifo de agua de la red para alimentar la máquina.
2. Opere el interruptor principal de encendido/apagado en el panel frontal en el lado derecho de la máquina.
3. La pantalla muestra la versión del software instalado de un vistazo.
4. A continuación, la pantalla refleja el estado APAGADO



Información sobre la visualización del 1er grupo

- ❗ Todas las salidas están inactivas.
- ❗ Todas las funciones están deshabilitadas, excepto las de los niveles Técnico y de Programación.

5. Para encender la placa debes pulsar el botón 3 del 1º grupo



La pantalla mostrará la temperatura de la caldera

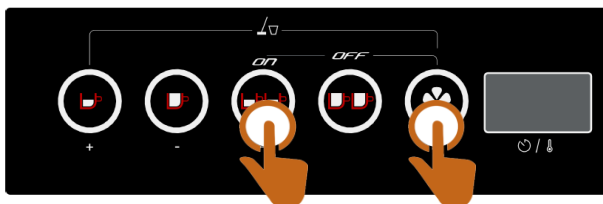


Información sobre la visualización del 1er grupo

En el estado ON, todas las teclas están iluminadas.

- ❗ La caldera de agua/vapor tarda entre 15 y 20 minutos en alcanzar la temperatura de funcionamiento preestablecida de fábrica de 117 °C.

6. **Manómetro de control.** El manómetro de la bomba debe indicar la presión de la red, pero durante el funcionamiento de la bomba, el manómetro debe indicar +/- 9 bar (+/- 0,9 MPa). Esta presión se puede ajustar actuando sobre el tornillo de ajuste en el cabezal de la bomba.
7. **Limpie las varillas de vapor antes de usarlas,** gire la manija del grifo de vapor para encender el interruptor de vapor durante unos segundos. La salida de vapor limpia y calienta el tallo. Repita esta operación para cada barra de vapor.
8. **Ahora la máquina está lista para trabajar a plena capacidad.**
9. Para apagar la placa de cocción, presione el botón 5 y luego presione el botón 3 del 1er grupo

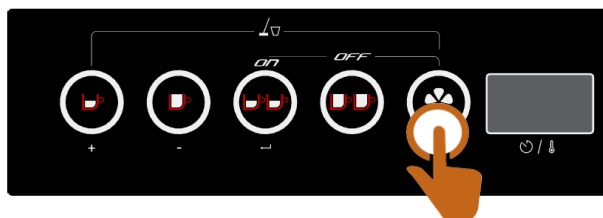


5.2. Programación de dosis

① *Las máquinas de espresso con control volumétrico le permiten configurar el volumen de cada trago de café. Siga estos pasos para establecer el volumen deseado.*

① *Inicie siempre la programación en el grupo de la izquierda.*

1. Coloque la(s) dosis(s) de café en el portafiltro y aplíquelo al 1er grupo.
2. Mantenga presionado el botón de programación (tecla 5) durante 5 segundos. El LED de la tecla 5 comienza a parpadear. Todos los LED de las teclas de café se encienden. Esto indica que la máquina está en modo de programación.



3. Dentro de los 5 segundos, presione el botón de café que desea configurar (por ejemplo, el botón 1). Se enciende el LED de la llave que se va a programar y el LED del botón 5. Los otros LED se apagan.
4. Cuando se alcance la cantidad deseada de café, presione cualquiera de las teclas de café (teclas 1 a 4) en el teclado para detener la erogación. El LED de la llave programada se apaga. El LED de la tecla 5 parpadea y los LED de las teclas no programadas están permanentemente encendidos.
5. Repita los pasos 1 a 4 para programar las otras teclas de café.

① *Cuando la máquina está en modo de programación y no se presiona ninguna tecla en 5 segundos, la máquina sale automáticamente del modo de programación y todos los LED se iluminan con la luz fija (TIME-OUT de programación). Para reactivar el modo de programación, mantenga presionada la tecla de programación (tecla 5) durante 3 segundos.*

① *La programación realizada en el 1er grupo (grupo izquierdo) siempre se transfiere automáticamente a los otros grupos. Sin embargo, esto no impide la programación independiente de los otros grupos mediante la aplicación de los pasos 1 a 4 descritos anteriormente a cada uno de ellos.*

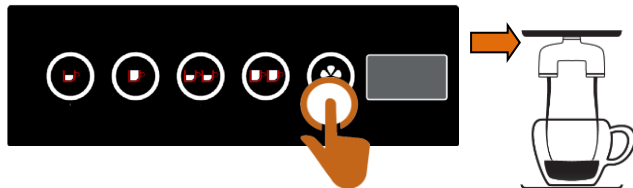
5.3. Preparación de espresso

1. Llene un portafiltro con la dosis correcta de café molido (6,5-7 g de café molido por 1 espresso).
2. Presione el café molido uniformemente con el prensatelas para distribuir el café de manera uniforme en el portafiltro.
3. Inserte el portafiltros en la ranura del grupo de máquinas y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje. El portafiltros está colocado correctamente cuando está en una posición fija.
4. Coloque una taza de café (o dos, dependiendo del portafiltro) debajo de la salida de café del portafiltro.
5. En el teclado sobre el grupo operativo, presione el botón con la dosis de café deseada.



6. La pantalla muestra el tiempo de extracción.

7. La máquina apaga automáticamente el grupo cuando termina de extraer el volumen de café preprogramado.
8. Si desea dosificar café sin programación, presione el botón 5 (continuo) para iniciar la producción de café y presione nuevamente para detener.



① Regulación de la molienda de café:

① **Para preparar un buen espresso (+/-30 ml de café), la molienda debe tener un tamaño de partícula exacto. El tipo de molienda influye en el tiempo de producción del café. Por lo tanto, el tiempo de la producción de café es un indicador del grosor de la molienda:**

- Con el grosor de molienda ideal, el tiempo de producción del café es de entre 18 y 25 segundos.
- Si el tiempo de producción de café es superior a 25 segundos, ajuste el molinillo de café para obtener una molienda más gruesa.
- Si el tiempo de salida del café es inferior a 18 segundos, ajuste el molinillo de café para obtener una molienda más fina.

5.4. Extraer agua caliente

① **¡Riesgo de quemaduras! Los líquidos están muy calientes.**

Para extraer agua caliente, gire la manija del grifo de agua hacia la izquierda. Para cerrar el grifo, gire la perilla hacia la derecha.

5.5. Extraer vapor

① **¡Riesgo de quemaduras! El vapor está muy caliente. No coloque la cara y las manos encima de las varillas de vapor.**

Para extraer vapor, gire la manija del grifo de vapor hacia la izquierda. Para cerrar el grifo, gire la perilla hacia la derecha.

① **La máquina tiene 2 grifos de vapor que le permiten preparar y calentar bebidas. NOTA: El modelo COMPASS 2 SE COMPACT solo tiene un grifo de vapor.**

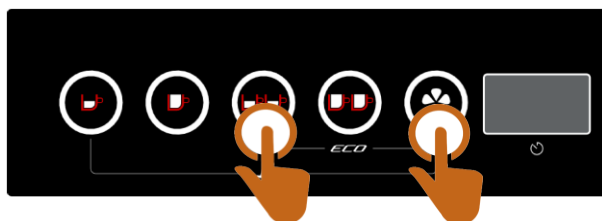
① **Antes y después de cada uso de la varilla de vapor, ábrala durante 2-3 segundos para eliminar cualquier residuo.**

① **Limpe el tallo con un paño húmedo después de cada uso.**

5.6. Función ECO

En el caso de que el equipo no se utilice durante un periodo prolongado, existe la posibilidad de activar la función ECO que bajará la temperatura de la caldera a 80°C (valor fijo).

Para activar la función ECO, presione el botón 5 y luego presione el botón 3 en el 2º o 3º grupo, si está presente.



La pantalla mostrará



Información en todas las pantallas

Para desactivar la función ECO, vuelva a pulsar el botón 5 y, a continuación, pulse el botón 3 del 2º o 3º grupo, si está presente, y la máquina volverá a funcionar normalmente.

6. LIMPIEZA

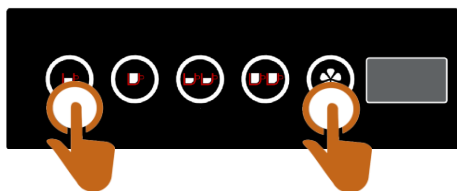
- ① **Nunca use chorros de agua para limpiar la máquina de café. No ponga agua sobre o dentro de la máquina ni de ninguno de sus componentes incorporados.**
- ① **Para evitar el riesgo de quemaduras, deje que la máquina se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza.**
- ① **En áreas sujetas a infestaciones con cucarachas y otras plagas, preste especial atención a mantener la máquina y el espacio adyacente siempre limpios. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las plagas.**

6.1. Limpieza diaria

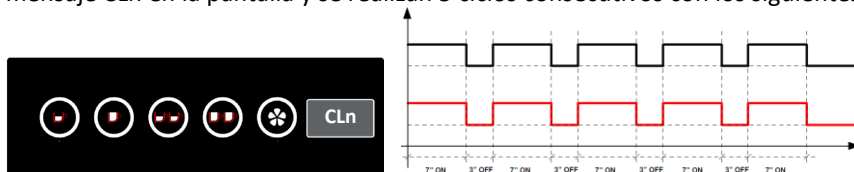
LIMPIEZA DE GRUPOS

Estos modelos cuentan con un programa de autolimpieza en grupo.

1. Coloque el filtro ciego suministrado con la máquina en un portafiltros.
2. Inserte el portafiltro en el grupo a lavar.
3. Presione la tecla 5 simultáneamente con la tecla 1 para iniciar el lavado.



4. Durante la fase de lavado, los LED de las dos teclas activadas parpadean, se muestra el mensaje CLn en la pantalla y se realizan 5 ciclos consecutivos con los siguientes tiempos



El lavado se puede realizar, si se desea, simultáneamente en los distintos grupos. El proceso de lavado se puede interrumpir mientras se está ejecutando simplemente pulsando cualquiera de los botones del grupo donde está activa la función.

5. Cuando finaliza el ciclo de lavado, los LED dejan de parpadear. El sistema vuelve automáticamente al modo de funcionamiento normal.
6. Retire el portafiltros y su filtro ciego y coloque un filtro normal.

LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS

Enjuague los filtros y portafiltros con agua caliente, con un detergente específico, para disolver los depósitos de café graso.

LIMPIEZA DE MÁQUINAS

- ① **Apague la máquina en el interruptor principal y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza.**

Limpie las guías y juntas de los portafiltros y grupos con un paño o una esponja.

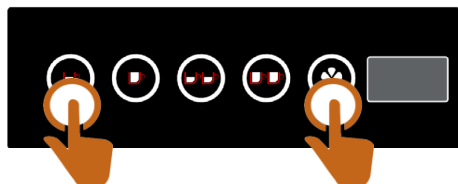
Limpie a fondo los grifos y las varillas de vapor para evitar la acumulación y el ensuciamiento de los residuos.

6.2. Limpieza semanal

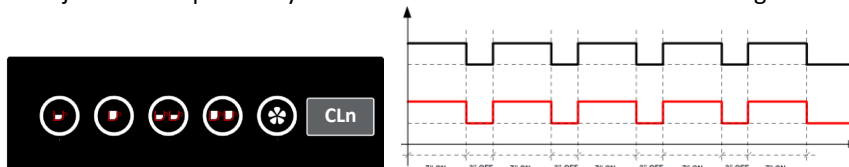
LIMPIEZA DE GRUPOS:

Estos modelos cuentan con un programa de autolimpieza en grupo.

1. Coloque el filtro ciego suministrado con la máquina en un portafiltros.
2. Coloque una cucharada de postre de detergente específico para máquinas de café en el filtro ciego.
3. Inserte el portafiltro en el grupo a lavar.
4. Presione la tecla 5 simultáneamente con la tecla 1 para iniciar el lavado.



5. Durante la fase de lavado, los LED de las dos teclas activadas parpadean, se muestra el mensaje CLn en la pantalla y se realizan 5 ciclos consecutivos con los siguientes tiempos



El lavado se puede realizar, si se desea, simultáneamente en los distintos grupos. El proceso de lavado se puede interrumpir mientras se está ejecutando simplemente pulsando cualquiera de los botones del grupo donde está activa la función.

6. Cuando finaliza el ciclo de lavado, los LED dejan de parpadear. El sistema vuelve automáticamente al modo de funcionamiento normal.
7. Retire el portafiltros con detergente, límpielo y vuelva a colocarlo en el grupo
8. Repita esta operación de lavado hasta que el agua que sale del tanque de aguas residuales salga sin detergente.
9. Retire el portafiltros y su filtro ciego y coloque un filtro normal.

❗ Para eliminar cualquier sabor desagradable después de la limpieza, prepare un café normal.

LIMPIEZA DE LAS REJILLAS Y BANDEJAS

Retire las rejillas de plástico de la bandeja superior y limpie con un paño húmedo. Retire la rejilla y la bandeja inferior (debajo de los grupos). Lave la bandeja y las rejillas en agua con un poco de detergente. No utilice detergentes abrasivos ni disolventes

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE RESIDUOS

Después de quitar la bandeja inferior, el tanque de aguas residuales de la máquina es visible. Limpie el tanque y el orificio de drenaje con un cepillo para limpiar cualquier residuo que pueda bloquear la salida del tanque.

LIMPIEZA DEL CUERPO DE LA MÁQUINA

Limpie todo el cuerpo de la máquina con un paño húmedo y un poco de detergente. No utilice detergentes abrasivos ni disolventes.

❗ Limpie el purificador de agua regularmente al menos cada 2 semanas, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el purificador. Si se utiliza un filtro de carbón activado, debe reemplazarse de acuerdo con la información técnica proporcionada por el fabricante.

7. REPARACIÓN

- ① *Todas las operaciones de mantenimiento y reparación deben ser realizadas por personal especializado debidamente autorizado por el fabricante.*
- ① *Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por personal calificado debidamente autorizado por el fabricante.*
- ① *Para poder acceder al interior de la máquina, retire los paneles laterales, la bandeja inferior o la bandeja superior, dependiendo de la reparación a realizar.*
- ① *Utilice únicamente piezas de servicio originales.*

Retire el panel derecho para acceder al termostato de seguridad y a la resistencia.

Retire el panel izquierdo para acceder a los manómetros, la unidad de control, el detector de nivel, el motor y la bomba.

La bandeja inferior no está fijada al bastidor de la máquina. Retire la bandeja para acceder a los contadores de bloques y volumétricos.

La extracción de la bandeja superior permite que los grupos accedan a los teclados e interruptores.

La bandeja superior se fija al chasis mediante un tornillo en el centro de la bandeja. Desenróscalo para que puedas sacar la bandeja.

8. SEÑALES DE ALARMA

8.1. AL0 - Tiempo de espera del controlador volumétrico

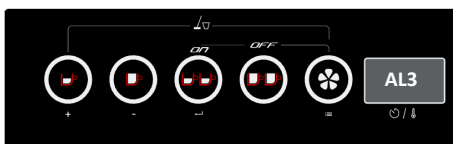
Cuando la máquina produce una bebida con una dosis preprogramada (teclas 1-4), un controlador volumétrico analiza el volumen de agua utilizado para producir la bebida elegida a través de pulsos electrónicos. Si no se recibe ningún impulso durante más de 5 segundos consecutivos, el LED de la llave activada comenzará a parpadear. Después de 90 segundos sin impulso (TIME-OUT del controlador volumétrico) la producción de la bebida se detiene automáticamente. Cuando se activa esta alarma, aparece la visualización del 1er grupo



La alarma desaparece cuando se reanudan las condiciones normales.

8.2. AL3 – Sonda de temperatura de la caldera apagada/apagada

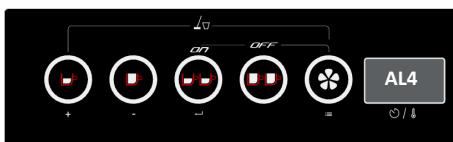
En el caso de que el sensor de temperatura de la caldera se apague o interrumpa o se detecte una temperatura de alrededor de 0 °C, se da una indicación de alarma en unos 5 segundos haciendo parpadear todas las teclas. La electrónica está inhibida de todas sus funciones principales. Los teclados se desactivan y se suspenden todas las funciones de la máquina. Cuando se activa esta alarma, aparece la visualización del 1er grupo



Para borrar la alarma, es necesario apagar y volver a encender el equipo.

8.3. AL4 - Sonda de temperatura de la caldera en Cortocircuito / sobrecalentamiento

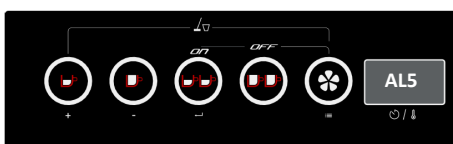
En el caso de que el sensor de temperatura de la caldera sufra un cortocircuito o detecte una temperatura de 140°C durante 5 segundos consecutivos, se da una indicación de alarma haciendo parpadear todas las llaves. La electrónica está inhibida de todas sus funciones principales. Los teclados se desactivan y se suspenden todas las funciones de la máquina. Cuando se activa esta alarma, aparece la visualización del 1er grupo



Para borrar la alarma, es necesario apagar y volver a encender el equipo.

8.4. AL5 - Sonda de nivel mínimo

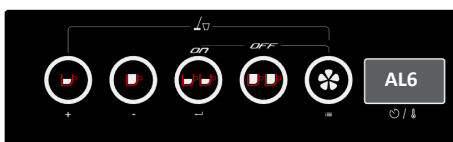
Si la sonda de nivel mínimo de la caldera no detecta agua durante más de 3 segundos, se da una indicación de alarma haciendo parpadear todos los botones del grupo 1. La electrónica está inhibida de todas sus funciones principales. Los teclados se desactivan y se suspenden todas las funciones de la máquina. Cuando se activa esta alarma, aparece la visualización del 1er grupo



La alarma desaparece cuando se reanudan las condiciones normales.

8.5. AL6 - Nivel de llenado de la caldera

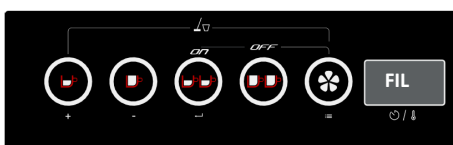
Si la sonda de nivel máximo de la caldera no detecta agua durante el tiempo establecido en la función de tiempo de espera de llenado (120 segundos), se da una indicación de alarma haciendo parpadear todos los botones. La electrónica está inhibida de todas sus funciones principales. Los teclados se desactivan y se suspenden todas las funciones de la máquina. Cuando se activa esta alarma, aparece la visualización del 1er grupo



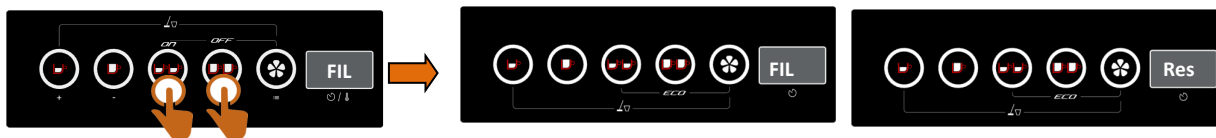
Para borrar la alarma, es necesario apagar y volver a encender el equipo.

8.6. FIL – Alarma de contador de litros

En el caso de que se haya definido un límite de litros de agua en la programación técnica para la gestión del sistema de filtración, se da una indicación de cuándo se alcanza este límite, apareciendo en la pantalla del 1er grupo



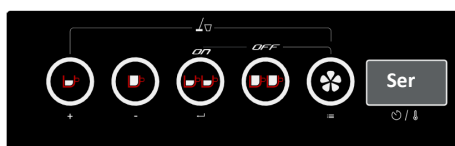
Para reiniciar la alarma, se deben presionar simultáneamente las teclas 3 y 4 del 1er grupo



A continuación, apáguelo y vuelva a encenderlo para volver al funcionamiento normal.

8.7. SEr – Alarma de ciclo de servicio

Si se ha definido un valor de ciclo en la programación técnica para la gestión del mantenimiento de equipos, se da una indicación informativa cuando se alcanza este límite, que aparece en la pantalla del 1er grupo



Para reiniciar la alarma, se deben presionar simultáneamente las teclas 2 y 4 del 1er grupo



A continuación, apáguelo y vuelva a encenderlo para volver al funcionamiento normal.