

fiamma

S I N C E 1 9 7 7

Manual de Instruções Operating Manual



V E L A
CLASSICA

Máquinas de café espresso • Espresso Coffee Machines

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

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

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

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

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

Edition: 2022/01

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 - SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL

 **Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas.**

Important safety instructions. Imminent danger of accident 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.

① *Nota prática para o utilizador.*

Useful tip for the user

Nützlicher Anwenderhinweis.

Conseils utiles pour l'utilisateur.

Nota práctica para el usuario.

1	Índice	6
2	PORTUGUÊS	8
1.	Segurança e uso apropriado.....	8
1.1.	Instruções de segurança	8
1.2.	Finalidade de uso.....	9
1.3.	Reciclagem.....	9
1.4.	Emissão de ruído	9
2.	Conteúdo.....	9
3.	Descrição	10
3.1.	Termopid	11
3.2.	Características técnicas	11
3.3.	Ligações necessárias.....	11
4.	Instalação e Ajustamentos básicos.....	11
4.1.	Localização de uso	11
4.2.	Desembalar.....	12
4.3.	Ligação à rede hídrica	12
4.4.	Ligação do tubo de esgoto.....	12
4.5.	Instalação elétrica.....	13
5.	Instruções de funcionamento	13
5.1.	Como começar.....	13
5.2.	Produzir Café	14
5.3.	Produzir água quente	14
5.4.	Produzir vapor	14
6.	Lavagem	15
7.	Limpeza do grupo	15
7.1.	Limpeza diária.....	15
7.2.	Limpeza semanal	15
7.3.	Limpeza dos filtros e porta-filtros.....	15
7.4.	Limpeza das grelhas e dos tabuleiros	15
7.5.	Limpeza do depósito de resíduos	16
7.6.	Limpeza do corpo máquina	16
8.	Programação Termopid Operador (Alteração Temperatura).....	16
9.	Programação Termopid Operador (Técnico).....	16
9.1.	Programação dos parâmetros	16
9.2.	Parâmetros programados e recomendados de fábrica	16
10.	ALARMES	17
10.1.	TIME-OUT com caldeira em enchimento.....	17
10.2.	Lista de alarmes:	17
11.	Reparação.....	17
3	ENGLISH.....	18

1.	Safety and correct use	18
1.1.	Safety instructions	18
1.2.	Purpose.....	19
1.3.	Recycling	19
1.4.	Noise emission.....	19
2.	Content.....	19
3.	Description	20
3.1.	Thermopid	21
3.2.	Technical information.....	21
3.3.	Required connections.....	21
4.	Installation and basic adjustments.....	21
4.1.	Location	21
4.2.	Unpacking	21
4.3.	Water Connection	22
4.4.	Connect the drain	22
4.5.	Electrical Instalallation.....	23
5.	Operating Instructions.....	23
5.1.	First Use: How to Start.....	23
5.2.	Brewing Coffee	24
5.3.	Usin hot water	24
5.4.	Producing steam	24
6.	Cleaning and maintenance	24
7.	Group Cleaning.....	25
7.1.	Diary cleaning	25
7.2.	Weekly cleaning.....	25
7.3.	Cleaning of filters and portafilters.....	25
7.4.	Cleaning of grids and trays	25
7.5.	Cleaning of residue deposit	25
7.6.	Cleaning of the machine	25
8.	PROGRAMMING THERMOPID FOR THE USER	26
9.	PROGRAMMING THERMOPID (TECHNICAL).....	26
9.1.	Parameters programming.....	26
9.2.	Programed parameters and factory recomendations	26
10.	ALARMS	26
10.1.	TIME-OUT with boiler filling	26
10.2.	Alarms list	27
11.	Repair	27

1. Segurança e uso apropriado

1.1. Instruções de segurança

O equipamento fiamma é seguro de utilizar e cumpre os requisitos de segurança Europeus em vigor. Porém, o uso inapropriado pode levar a acidentes pessoais e danos materiais. Para assegurar o funcionamento correto e o uso seguro, leia este manual antes de utilizar o equipamento. Este manual contém avisos importantes sobre a instalação, segurança, utilização e cuidados a ter com o seu equipamento. Guarde este manual para futura consulta. Entregue o manual junto com o equipamento a um eventual novo proprietário da máquina. Verifique que os conteúdos deste manual são passados aos utilizadores finais do equipamento.

O fabricante não pode ser responsabilizado por danos que resultem do uso inapropriado ou incorreto. Por favor note que as instruções neste manual não substituem as características técnicas gravadas na placa 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 utilizar um equipamento danificado.**
- ⚠ **Verifique que os dados indicados na placa características da máquina correspondem aos da potência e frequência disponíveis.**
- ⚠ **O aparelho é apenas para ser instalado em locais em que a sua utilização e manutenção é restrita a pessoal treinado.**
- ⚠ **Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra. A segurança elétrica do equipamento só é garantida se esta tiver uma correta ligação terra.**
- ⚠ **Não ligar a máquina à fonte elétrica com uma ficha múltipla ou um cabo de extensão. Estes não garantem a segurança da máquina.**
- ⚠ **Só pessoas devidamente qualificadas e competentes podem operar a máquina e efetuar a sua instalação e reparação. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.**
- ⚠ **A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com as regulações de segurança locais e nacionais em vigor.**
- ⚠ **Limpar o equipamento regularmente. Executar a manutenção regularmente.**
- ⚠ **NOTA: Caso a máquina seja instalada em locais suscetíveis de ocorrer temperaturas negativas (possibilidade de congelação), não desligue máquina durante períodos com temperaturas negativas.**
- ⚠ **Nunca operar a máquina com mãos molhadas!**
- ⚠ **Perigo de queimaduras! Os líquidos e vapores são muito quentes! Não tocar com as mãos nos grupos e nas partes metálicas dos porta-filtros pois estão muito quentes!**
- ⚠ **Não aproximar a cara e as mãos na zona em cima das hastes de vapor!**
- ⚠ **Verificar a dispensa segura de todos os embalamentos plásticos. Manter embalamentos plásticos fora do alcance de crianças. Perigo de sufocação !**
- ⚠ **O aparelho deve ser desconectado da sua fonte de alimentação durante a manutenção. A remoção da ficha tem de ser de forma a que o operador possa verificar a partir de todos os pontos aos quais ele tem acesso, que a ficha permanece removida durante a manutenção.**

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

1.2. Finalidade de uso

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

1.3. Reciclagem



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

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

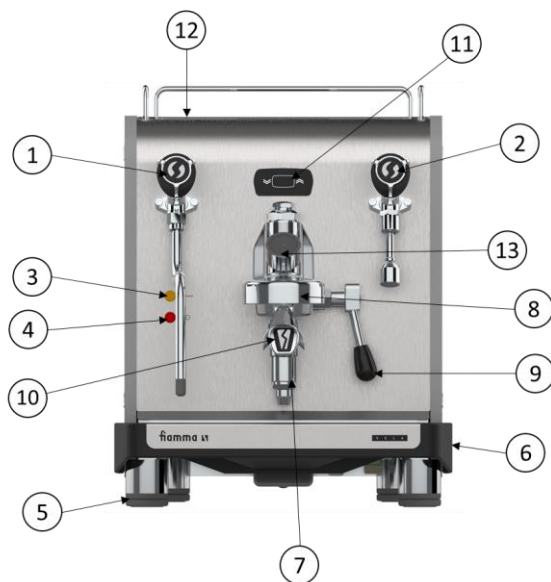
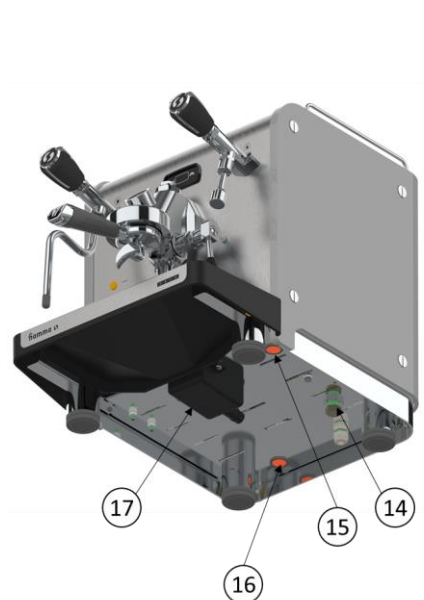
1.4. Emissão de ruído

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

2. Conteúdo

VELA CLASSICA
1 máquina de café espresso
1 tubo de alimentação de água 80 cm
1 tubo de esgoto
1 porta-filtros duplo
1 porta-filtros simples
1 filtro cego
1 escova
1 manual instruções

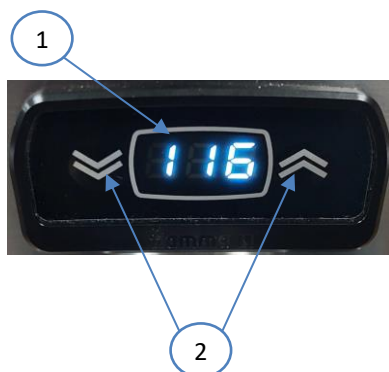
3. Descrição



1. Torneira vapor;
2. Torneira água;
3. Sinalizador resistência da caldeira;
4. Sinalizador bomba de água;
5. Pé máquina de café;
6. Grelha e tabuleiro inferior;
7. Racord descarga grupo;
8. Grupo;
9. Manípulo extração de café;
10. Manípulo Porta Filtro;
11. Termopid;
12. Tabuleiro superior;
13. Manómetro pressão grupo;
14. Tampão entrada de água;
15. Interruptor geral;
16. Interruptor água rede/água depósito;
17. Depósito de esgoto
18. Tapa depósito água



3.1. Termopid



1. Indicação temperatura/Cronómetro extração de café/Alarmes;
2. Teclas ajuste parâmetros;

FUNCIONALIDADE DAS TECLAS

1. As teclas permitem ajustar a temperatura da caldeira, assim como, aceder ao menu para ajustar os valores do PID (programação técnica)

3.2. Características técnicas

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

3.3. Ligações necessárias

- 1 Esgoto compatível com um tubo de esgoto com mínimo de 16/17 mm de diâmetro;
 - 1 Tomada elétrica com terra;
 - 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.
 - 1 Torneira para alimentação adaptada para uma porca G3/8 (ligação do tubo de alimentação água);
- A máquina é fornecida com um depósito interno de 4,5l que, poderá ser utilizado caso não exista ligação de água de rede. Caso pretenda utilizar a água de rede, deverá acionar o interruptor água rede/água depósito (16).

4. Instalação e Ajustamentos básicos

4.1. Localização de uso

- 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 Ao instalar uma máquina de café, instale um sistema de filtragem de água/ depurador de água.
- ① Deixe espaço suficiente para o filtro/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. Descarte do material protetor e de embalagem de modo seguro por serem fontes potenciais de perigo. Limpe o exterior da máquina com um pano húmido.

4.3. Ligação à rede hídrica

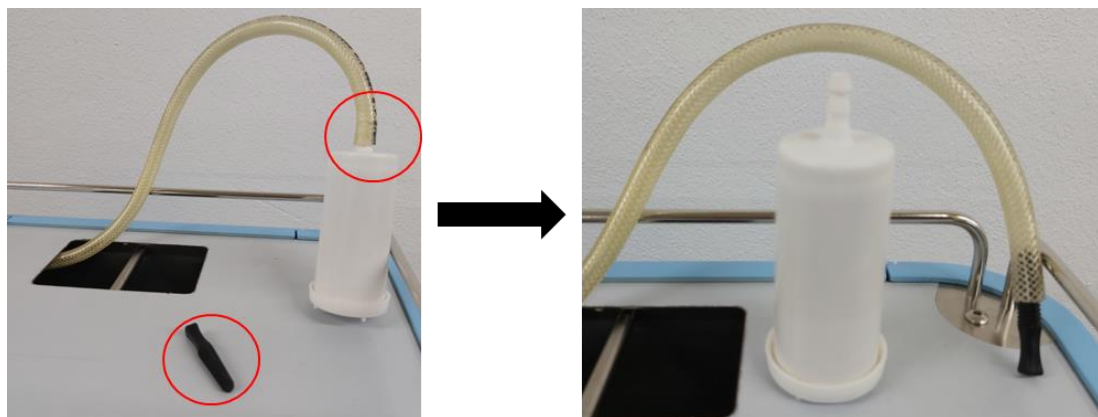
A máquina está preparada, de fábrica, para utilizar o depósito interno, não sendo necessário efetuar qualquer ligação à água de rede. Necessita apenas de encher o depósito (18).

Caso queira efetuar a ligação à rede, deverá acionar o **interruptor água rede/água depósito (16)** e seguir os seguintes passos.

Para efetuar a instalação, seguir os seguintes passos:

1. Colocar a máquina numa posição estável sobre o balcão, de preferência no seu lugar definitivo. De seguida, retirar o tampão do racord de entrada de água;
2. Ligar a mangueira de entrada de água, fornecida na caixa de acessórios, à entrada de água da máquina;
3. Colocar o depurador/filtro de água num local adequado e efetuar a ligação do mesmo ao circuito hídrico;
4. Efetuar a ligação do depurador/filtro de água à máquina, sendo esta ligação efetuada pelo tubo de entrada de água, que se instalou na máquina;

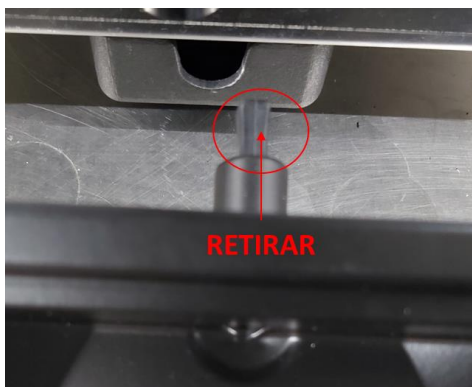
① *Caso seja necessário utilizar depósitos ou outros dispositivos semelhantes de abastecimento de água externos sem pressão, deverá remover o filtro colocado no tubo de água no interior do depósito e colocar o tampão, fornecido na caixa de acessórios, na ponta do tubo*



4.4. Ligação do tubo de esgoto


Ligar o tubo de esgoto, fornecido na caixa de acessórios, à caixa de esgoto colocada na parte inferior da máquina

- ① *Para ligar o tubo de esgoto, deverá retirar o tampão que bloqueia a saída do tabuleiro para o esgoto (imagem seguinte)*
- ① *Opcionalmente poderá não utilizar o esgoto, para tal, a saída do tabuleiro inferior deverá ser tapada com o tampão fornecido para o efeito*



4.5. Instalação elétrica

Soltar o cabo setor e proceder à ligação elétrica, ligando o referido cabo à rede elétrica

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

5. Instruções de funcionamento

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

5.1. Como começar

LIGAR / DESLIGAR A MÁQUINA

- ❶ **Acionar o interruptor ON/OFF!**
- ❶ **No primeiro enchimento, o aquecimento apenas se inicia DEPOIS de a água atingir a sonda de nível, de forma a proteger a resistência.**
- ❶ **Em todos os outros casos, o aquecimento está permanentemente ativo, exceto se a sonda ficar descoberta; neste caso, o aquecimento é imediatamente bloqueado.**

1. Abrir a torneira de água da rede para alimentar a máquina.
2. Para ligar a máquina, acione o Interruptor Geral que se encontra no fundo da máquina por trás do pé dianteiro do lado direito da máquina.
3. No display é apresentada a temperatura da caldeira



- ① **Acione o manípulo de extração de café (9) do grupo até começar a sair água, desligando de seguida. Garante-se assim que o circuito hídrico está cheio.**
- ① **A máquina inicia automaticamente o enchimento da caldeira de água/vapor. Quando parar o enchimento, começa de imediato o processo de aquecimento da caldeira de água/vapor.**
- ① **Pode-se verificar estes estados nos sinalizadores**
- ① **Enquanto estiver no estado de enchimento, está ligado o sinalizador da bomba de água;**
- ① **Quando inicia o aquecimento o sinalizador da resistência da caldeira liga-se e, assim que atingir a temperatura definida, desliga-se.**
- 1. **A caldeira água/vapor demora cerca de 15 a 20 minutos a atingir a temperatura de funcionamento, 117°C pré-definido de fábrica.**

- 4. Para desligar a máquina, acione o Interruptor Geral que se encontra no fundo da máquina por trás do pé dianteiro do lado direito da máquina.

5.2. Produzir Café

- ① **Para a extração de café deverá acionar o manípulo de extração de café do grupo**

DESCRIÇÃO DOS PASSOS A SEGUIR PARA A EXTRAÇÃO DE CAFÉ:

- 1. Encha o porta-filtros com a dose correta de café moído.
- 2. Prima o café moído uniformemente com o calcador de café para distribuir o café de forma regular no porta-filtros.
- 3. Insira o porta-filtros no encaixe do grupo da máquina e rode-o para a direita até fixar. O porta-filtro está corretamente colocado quando está numa posição fixa.
- 4. Posicione um copo/chávena de café (ou dois, conforme o porta-filtro) por baixo da saída de café do porta-filtro.
- 5. Com a máquina em ON, acione manípulo de extração de café do grupo para cima, o display do termopid mostra a indicação do tempo de saída.



- 6. Para interromper a produção de café deverá acionar o manípulo de extração de café do grupo para baixo.

5.3. Produzir água quente

- 1. Para produzir água quente, deverá abrir a respetiva toneira. Para tal, desloque o manípulo em qualquer direção.
- 2. Para interromper a produção de água, deverá fechar a toneira, colocando-a na posição inicial.

5.4. Produzir vapor

- ① **Perigo de queimaduras! O vapor é muito quente. Não coloque a cara e as mãos em cima das hastes de vapor.**
- ① **A máquina tem 1 torneira de vapor que permite preparar e aquecer bebidas.**
- 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.**

Para poder produzir vapor, a caldeira de água/ vapor deve ter atingido a temperatura de funcionamento (117°C).

1. Para iniciar a produção de vapor, abrir a respetiva torneira. Para tal, deslocando o manípulo em qualquer direção
2. Para parar a produção de vapor, fechar a respetiva torneira. Colocando o manípulo na posição inicial

6. Lavagem

- ① *Nunca utilizar jatos de água para limpar o equipamento. Não colocar água em cima ou para dentro da máquina ou para qualquer um dos seus componentes.*
- ① *Para evitar o perigo de queimaduras, deixe a máquina arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.*

7. Limpeza do grupo

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

7.1. Limpeza diária

1. Colocar o filtro cego no porta-filtros.
2. Colocar o porta-filtros no grupo.
3. Acionar a extração de café através da alavanca e deixar funcionar durante alguns segundos (aproximadamente 30s)
4. Desligar a extração de café.
5. Retirar os porta-filtros do grupo e respetivo filtro cego e colocar um filtro normal

7.2. Limpeza semanal

1. Colocar o filtro cego no porta-filtros e colocar neste o equivalente a uma colher de sobremesa de detergente específico para máquinas de café.
2. Colocar o porta-filtros no grupo.
3. Acionar a extração de café através da alavanca e deixar funcionar durante alguns segundos (aproximadamente 30s)
4. Desligar a extração de café
5. Retirar o porta filtros com detergente, limpá-lo e voltar a colocar no grupo
6. Repetir a operação de descarga até que a água saia no depósito de esgoto sem detergente
7. Retirar o porta filtros do grupo e ligar a extração durante alguns segundos para permitir a saída de água limpa do grupo, garantindo que não ficam resíduos de detergente dentro do grupo

7.3. Limpeza dos filtros e porta-filtros

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

7.4. Limpeza das grelhas e dos tabuleiros

Passar um pano húmido na superfície do tabuleiro superior.

Na opção de não utilizar o tubo de esgoto, o tabuleiro deverá ser despejado regularmente

Remover a grelha do tabuleiro inferior. Lave o tabuleiro e as grelhas em água com um pouco de detergente adequado.

7.5. Limpeza do depósito de resíduos

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

7.6. Limpeza do corpo máquina

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

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

Passar um pano húmido na superfície do tabuleiro superior.





Limpe o corpo da máquina com um pano húmido. Não utilizar detergentes abrasivos ou à base de cloro e seus derivados.

8. Programação Termopid Operador (Alteração Temperatura)

① *Na programação de operador, alteração de temperaturas, é possível definir a temperatura da caldeira água/vapor:*






1. Ajustar a temperatura da caldeira de água/vapor.

① *Para aceder à programação, com a máquina ligada:*

1. Para programar a temperatura, prima . O display mostra "PrG". Prima a tecla .
2. Quando o display mostrar o valor da temperatura definida, pode-se alterar o valor da mesma premindo as teclas  e .
3. 3 segundos após ter usado uma tecla pela última vez, os dados são gravados e o display mostra a temperatura programada.

9. Programação Termopid Operador (Técnico)

9.1. Programação dos parâmetros

1. Com a máquina desligada, prima, simultaneamente, as teclas  e , de seguida ligue a máquina
2. Quando o display mostrar F:03, liberte as teclas.
A tecla  permite entrar no menu do programa
3. Dentro do menu de programação, as teclas  e  alteram os dados
4. 8 segundos após premir a última tecla os dados serão memorizados e é exibido o menu de programação

9.2. Parâmetros programados e recomendados de fábrica

Parâmetro	Valor
F0.3	°C
P	2.5
I	0.0
d	4.0
b	2
F0.4	0

10. ALARMES

10.1. TIME-OUT com caldeira em enchimento

Durante a fase de enchimento da caldeira o sinalizador vermelho fica a piscar até atingir a sonda de nível máximo. Caso que o nível máximo não for atingido após 180 segundos, o enchimento é automaticamente interrompido, acendendo-se o sinalizador vermelho sem piscar como sinal de alarme.

Para desativar o alarme, desligue e volte a ligar a máquina (ON/OFF). Se o erro volta a acontecer, verificar se as sondas estão bem ligadas ou se existe falha na entrada de água.

10.2. Lista de alarmes:

Abaixo estão indicados os alarmes que se podem visualizar no display do Termopid:

“A1” – Sonda desligada;

“A2” – Sonda em curto-circuito.















11. 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.*

1. Safety and correct use

1.1. Safety instructions

Fiamma products are safe to use and comply with the current European safety requirements. Improper use can lead to personal injury and damage to property. In order to ensure correct functioning and safe use, read this manual before using the equipment. This manual contains important information on the correct installation, safety, use and care. Please keep this manual safe for future reference. Make sure the contents of this manual are transmitted to the users of the equipment. Deliver the manual to any future owner of the machine. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from incorrect or improper use or handling. Please note that the instructions in this manual do not replace the technical data stamped directly on the machine's type plate.

-  **Carefully read the following safety instructions!**
-  **Before installing the machine, check it for any external visible damage. Never use damaged equipment.**
-  **Make sure the information on the type plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.**
-  **The equipment is to be installed in places where its use and maintenance are 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 necessary safety of the machine.**
-  **Only qualified and trained persons may install, repair and operate the machine. Installation and repair works must strictly comply with local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.**
-  **The equipment must be regularly cleaned and maintained.**
-  **In zones where temperature can drop below 0°C, make sure the machine is not switched off during times of negative temperatures (danger of freezing)!**
-  **Never operate the machine with wet hands!**
-  **Danger of burning and scalding! The liquids and steam produced by the machine are very hot! Do not touch the groups or other metallic parts of the machines because they become very hot!**
-  **Do not place face or hands directly above the steam wands!**
-  **Ensure that any plastic wrappings are disposed of safely and kept out of 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 equipment in a safe way and understand the hazards involved, including children from 8 years of age, and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised. Children must not play with the equipment. Cleaning and maintenance must not be performed by children without supervision.

1.2. Purpose

Espresso coffee machines are designed to prepare espresso coffee and other hot drinks, such as infusions and teas. The steam wand releases hot steam that can be used for frothing milk, heating liquids, etc. Espresso coffee machines are designed for commercial use only. Do not use the machines outdoors. Any other use is not recommended by the manufacturer and could be dangerous.

1.3. Recycling



Disposal of the packaging material: before using the machine for the first time remove all protective plastics from the steel. Recycle all transport and protective materials.

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. Contact your local community waste collection/ recycling centre, or your dealer for advice.

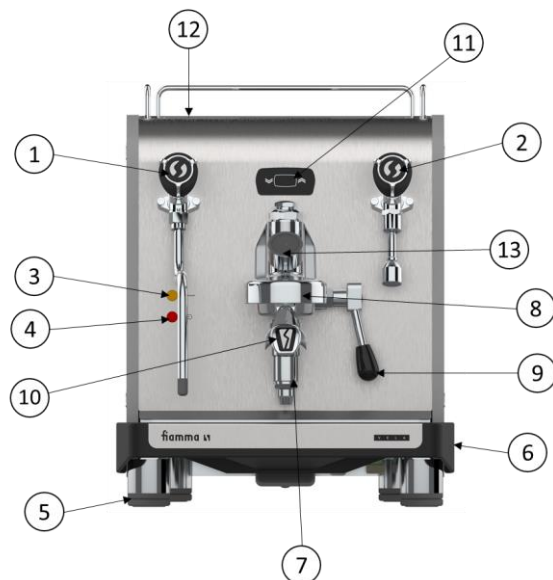
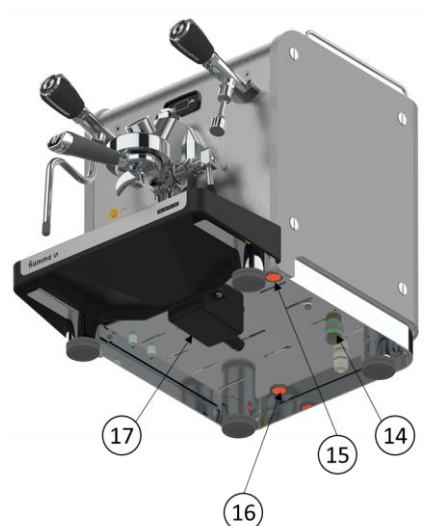
1.4. Noise emission

Considered Sound Pressure Level A - 83.6 dB, variation 2 dB.

2. Content

VELA CLASSICA
1 espresso coffee machine
1 water supply hose 80 cm
1 water drain
1 double portafilter
1 simple portafilter
1 blind filter
1 brush
1 instructions manual

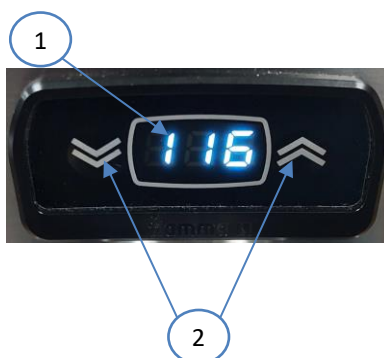
3. Description



- 1 Steam wand;
- 2 Water tap;
- 3 Boiler resistance indicator;
- 4 Water pump indicator;
- 5 Coffee machine feet;
- 6 Grid and main tray;
- 7 Group drain;
- 8 Group;
- 9 Coffee extration handle;
- 10 Portafilter handle;
- 11 Thermopid;
- 12 Upper tray;
- 13 Group pressure manometer;
- 14 Water inlet cover;
- 15 General switch;
- 16 Inlet water/tank water switch;
- 17 Drain deposit;
- 18 Water tank cover.



3.1. Thermopid



1. Temperature Indicator/Extraction coffee chronometer/Alarms;
2. Adjustment keys;

3.2. Technical information

① *Technical information (power) is shown in the type plate, in the machine.*

3.3. Required connections

1 drain with a connection of at least 16/17 mm diameter;
 1 earthed electrical outlet;
 1 earth electricity mains with a 30mA protection and a breaker with 3 mm space between contacts;
 1 water tap with a G3/8 nut (for water supply);
 The machine has a 4,5l internal tank, that can be used if there is no mains water supply. To use the mains water, must turn on the Inlet water/tank water switch (16).

4. Installation and basic adjustments

4.1. Location

- ① *Choose a stable and leveled surface, to place the machine on.*
- ① *For a correct installation, the surface where the machine is must have a height of at least 800 mm above floor level.*
- ① *Install a water filter system.*
- ① *Leave enough room for a filter / purifier, and a coffee grinder.*
- ① *The machine needs a surrounding temperature between 15-25°C, to work properly.*

4.2. Unpacking

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

4.3. Water Connection

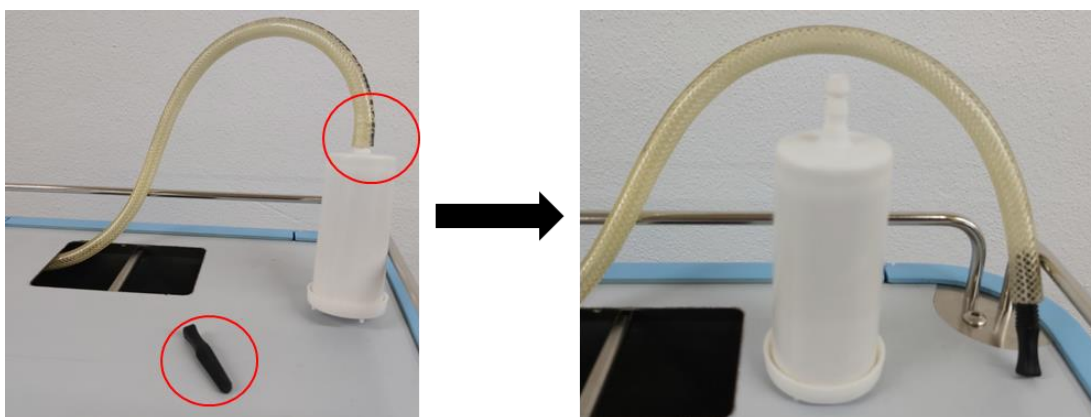
The machine is prepared, from factory, to use the internal water tank, not being necessary make any connection to the mains water supply. It's only necessary to fill the water tank (18).

If you want make the connection to the mains water supply, must turn on the **inlet water/water tank switch (16)** and follow the next steps.

To connect follow these steps:

1. Place the machine in a stable position on the counter, preferably in its final working place. Then remove the water inlet cover;
2. Connect the hose to the water inlet, which is supplied in the accessories box, in the machine;
3. Place the filter/purifier in a suitable place;
4. Install and connect a filter / purifier to the machine, with the hose previously connected to the machine;

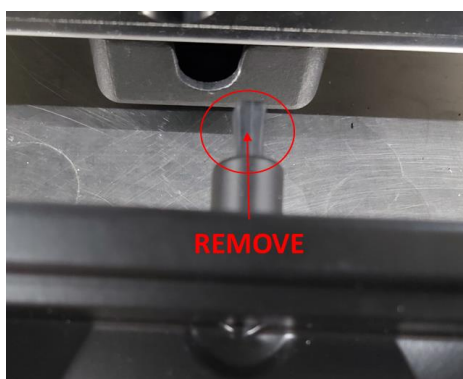
① *In case it is necessary to use tanks or other external means to supply water, that do not have pressure, remove the filter in the water tube, inside the tank, and install the cover, supplied in the accessories box, to the tip of the tube.*



4.4. Connect the drain


Connect the drain, which is supplied in the accessories box, to the box under the machine

- ① *To connect the drain, remove the cover blocking the drain deposit (following image)*
- ① *You may opt not to use the drain; in which case the lower tray exit must be covered with the cover supplied for that effect.*



4.5. Electrical Installation

Release the electrical cable and connect it to the power supply.

- ① **IMPORTANT: It is compulsory the electricity supply is earthed. Only connect the machine to an earthed mains supply!**
- ① **Make sure that power and frequency of the electricity supply correspond to the requirements of the machine, indicated on the machine's type plate.**
- ① **The electricity supply must have a 30 mA protection with a breaker with 3 mm space between the contacts.**
- ① **Connect the machine to a mains supply. Never use sockets, multiple sockets or extensions with the machine.**
- ① **At the bottom of the machine, the symbol  identifies the terminal for equipotential connection between different equipments.**

5. Operating Instructions

- ① **Never operate the machine with wet hands!**
- ① **Danger of burning or scalding! The liquids and steam are very hot! Do not touch with your hands the taps, the groups and metallic parts of the portafilters, as they are very hot!**
- ① **Do not approach face and hands to the top of the steam wands!**

5.1. First Use: How to Start

TURN ON / TURN OFF THE MACHINE

- ① **First connect the water supply, and only afterwards use the ON/OFF switch!**
- ① **For the first filling note that heating will only start once water has reached the level sensors, in order to protect the resistance.**
- ① **In every other situation heating is always active, except when the low-level sensor is exposed; in this situation heating is immediately disconnected.**
 1. Open the mains water supply, to supply water to the machine.
 2. To turn on the machine use the General switch, located on the bottom of the machine behind of the right foot.
 3. The displays shows the temperature of the water/steam boiler



- ① **Activate the extraction handle (9) to start flow of water, and then stop. This ensures all circuits are full.**
- ① **The machine automatically starts filling up the water/steam and coffee boilers. Once finished, the heating process of the water/steam boiler starts.**
- ① **You can monitor these procedures in the indicators.**
- ① **During the filling status, the water pump indicator is on.**
- ① **When the heating process starts the resistance indicator is on, and turns off once the temperature set is reached.**
- ① **The water/steam boiler takes around 15 to 20 minutes to reach working temperature, which is 117°C, a factory setting.**

4. To turn on or off the machine, use the General switch, located on the bottom of the machine behind of the right foot.

5.2. Brewing Coffee

① *Para a extração de café deverá acionar o manipulador de extração de café do grupo*

DESCRIÇÃO DOS PASSOS A SEGUIR PARA A EXTRAÇÃO DE CAFÉ:

1. Fill the portafilter with the correct dose of freshly ground coffee (6.5-10g of ground coffee for 1 espresso).
2. Use a tamper to exert pressure onto the coffee in the filterholder, distributing it evenly.
3. Insert the filterholder into the group and turn right until it reaches a fixed position.
4. Place a cup or glass (or two, depending on the drink portion you are about to prepare) beneath the group.
5. With the machine ON, activate upward the extraction coffee handle of the group, on the thermopid display is showed the extraction time



6. In order to stop the extraction, deactivate the extraction coffee handle

5.3. Usin hot water

1. Open the respective tap. To do that move the handle in any direction.
2. To stop, close the tap, set it to its initial position.

5.4. Producing steam

- ① ***Danger of burning and scalding! Steam is very hot. Do not place hands or face on top of the steam wands.***
- ① *The machine has 1 steam wand, to prepare or heat drinks.*
- ① ***Before and after each use, open the flow for 2-3 seconds, to remove any possible residues.***
- ① ***Clean with a wet cloth, after each use.***

In order to produce steam, the boiler must be at working temperature (122°C).

1. To start, open the respective tap. Move the handle in any direction.
2. To stop, close the tap. Set it to its initial position.

6. Cleaning and maintenance

- ① ***Never use water jets, to clean the machine. Do not place water on top or inside the machine, or any of its components.***
- ① ***To avoid burning let the machine cool down, before any cleaning or maintenance operation.***
- ① ***It is possible to wash several groups simultaneously.***

7. Group Cleaning

7.1. Diary cleaning

1. Put the blind filter supplied with the machine into a portafilter.
2. Insert the portafilter into the group.
3. Activate the coffee extraction and let it work for a few seconds (approximately 30s).
4. Turn off the coffee extraction.
5. Take out the blind filter and put a normal filter into the portafilter

7.2. Weekly cleaning

1. Put the blind filter supplied with the machine into a portafilter and add a spoonful of specific detergent for coffee machines into the portafilter.
2. Insert the portafilter into the group.
3. Activate the coffee extraction and let it work for a few seconds (approximately 30s).
4. Turn off the coffee extraction.
5. Remove the portafilter with the detergent, clean it and put it again into the group.
6. Repeat this operation until the water that comes out of the group is clear and shows no signs of detergent.
7. Remove the portafilter from the group and turn on the extraction for a few seconds to allow the outlet of clean water and ensure that no detergent waste is left into the group.

7.3. Cleaning of filters and portafilters

Rinse the filters and portafilters in hot water, with specific detergent, to dissolve greasy deposits of coffee.

7.4. Cleaning of grids and trays

Use a wet cloth on the upper tray.

Remove the grid(s), from the lower tray. Wash the tray and grid(s) with water, with some appropriate detergent.

7.5. Cleaning of residue deposit

After removing the tray beneath the groups, the machine's residue deposit becomes visible. Clean the deposit and the drain hole with a brush, to remove residue that may be blocking the drain system.

7.6. Cleaning of the machine

Use a cloth or sponge, for the rims and gaskets of the portafilters and groups.

Thoroughly clean the taps and steam wands, to prevent accumulation and inlay of residues.

Use a wet cloth on the surface of the cup warmer.





Clean the machine with a wet cloth. Do not use detergents or abrasives based on chlorine and its derivatives.

8. PROGRAMMING THERMOPID FOR THE USER

① *On the operator programming, temperature adjust, it is possible to set the temperature of the steam/water boiler:*






- Adjust the water/steam boiler temperature.

① *To access to the programming, with the machine ON:*

1. In order to program the temperature, press . The display shows "PrG". Press .
2. Navigate with keys  and  in order to define the temperature. When the display shows the desired temperature.
3. Wait for 3 seconds without touching any key. After 3 seconds without activity on the keys, the terminal saves the defined temperature.

9. PROGRAMMING THERMOPID (TECHNICAL)

9.1. Parameters programming

1. With the machine in OFF mode, press simultaneously keys  and , then switch on the machine
2. When the display shows F:03, release the arrow keys
The key  allows to enter the programming menu
3. Inside the programming menu, use keys  and  to change values.
4. 8 seconds after pressing a key, the newly set values are automatically saved and displayed in the display

9.2. Programed parameters and factory recommendations

Parameter	Value
F0.3	°C
P	2.5
I	0.0
d	4.0
b	2
F0.4	0

10. ALARMS

10.1. TIME-OUT with boiler filling

During the water filling, the red signal light is blinking until the maximum water level has been reached. In case the maximum level has not been reached within 180 seconds, the water filling is automatically interrupted and the red signal light turns on (without blinking). To clean the alarm, turn off the machine and turn it on again. In case this error recurs, check the water level probes and the water entry block for problems.

10.2. Alarms list

Bellow are indicated the alarms that can be observed on the Thermopid display

“A1” – Probe switched off/ unconnected;

“A2” – Probe in short-circuit

11. Repair

- ① *All maintenance and repair operations must be performed by qualified technicians, dully authorized by the manufacturer.*
- ① *If the power supply cable is damaged, it must be replaced by qualified technicians, dully authorized by the manufacturer.*
- ① *To access the inside of the machine, remove the side panels, the lower or upper trays, depending on the operation to perform.*
- ① *Use only original parts and components.*

