

fiamma N

S I N C E 1 9 7 7

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



NFU

C L A S S I C A

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

www.fiammaespresso.com

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 giving prior or direct notification to the customer. This manual refers to the standard model of the appliance. Contact your supplier for information concerning adjustment, maintenance and repairs not covered by this manual.

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

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

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

Edition: 2023/05, 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! Willkommen! Bienvenue! 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 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	5
1. Segurança e uso apropriado.....	5
1.1. Instruções de segurança	5
1.2. Finalidade de uso	6
1.3. Reciclagem.....	6
1.4. Emissão de ruído.....	6
2. Conteúdo.....	6
3. Descrição	7
3.1. Características técnicas	7
3.2. Ligações necessárias.....	8
4. Instalação e ajustamentos básicos	8
4.1. Localização de uso	8
4.2. Desembalar.....	8
4.3. Colocação de água na máquina	8
4.4. Instalação elétrica	8
5. Instruções de operação	9
5.1. Como começar	9
5.2. Preparar café espresso	10
5.3. Extrair água quente	10
5.4. Extrair Vapor.....	11
6. Limpeza	11
6.1. Limpeza Diária	11
6.2. Limpeza Semanal.....	11
7. Reparação.....	12
8. Sinais de alarme	12
8.1. TIME-OUT com a caldeira em enchimento	12
8.2. Falta de água no depósito	13
ENGLISH	14
1. Safety and correct use.....	14
1.1. Safety instructions	14
1.2. Usage purpose	15
1.3. Recycling.....	15
1.4. Noise emission	15
2. CONTENTS	15
3. Description	16
3.1. Technical characteristics.....	16
3.2. Necessary connections.....	16
4. Installation and basic adjustments	17
4.1. Usage location	17
4.2. Unpacking.....	17
4.3. Filling the water tank.....	17
4.4. Electric installation	17
5. Operating Instructions.....	18

5.1.	<i>Getting Started</i>	18
5.2.	<i>Making an Espresso</i>	19
5.3.	<i>Using hot water</i>	19
5.4.	<i>Using Steam</i>	19
6	<i>Cleaning</i>	20
6.1	<i>Daily Cleaning</i>	20
6.2	<i>Weekly Cleaning</i>	20
7	<i>Repair</i>	21
8	<i>Alarms (CV models)</i>	21
8.1	<i>TIME-OUT during water filling</i>	21
8.2	<i>No water in the water tank</i>	21

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 inadequado 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 inadequado 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 o equipamento, verifique-o para ver qualquer eventual dano visível pelo exterior. Nunca utilize um equipamento danificado.**
-  **Para evitar riscos de danos verifique se os dados indicados na placa de características do equipamento correspondem à voltagem e frequência do fornecimento 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 este 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 do equipamento. 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 seguir rigorosamente a legislação nacional e local em vigor.**
-  **Limpar o equipamento regularmente. Efetuar operações periódicas de manutenção.**
-  **Perigo de queimaduras! Alguns componentes do equipamento, bem como os líquidos e vapores libertados, são muito quentes.**
-  **Nunca operar o equipamento com mãos molhadas!**
-  **Não aproximar a cara e as mãos na zona em cima das hastas de vapor!**
-  **NOTA: Caso a máquina seja instalada em locais suscetíveis de ocorrerem temperaturas negativas (possibilidade de congelação), não a desligue 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 equipamento 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. 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 perigosos 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 – 81,0 dB, incerteza 2,0 dB.

2. CONTEÚDO

NAU CLASSICA	NAU CLASSICA PRO
1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso
1 porta-filtro duplo	1 porta-filtro duplo
1 filtro cego	1 filtro cego
1 filtro 7gr	1 filtro 7gr
1 filtro 14/16g	1 filtro 14/16g
1 escova	1 escova
1 manual de instruções	1 manual de instruções
1 tampa para o tanque de água	1 tampa para o tanque de água
	1 tubo teflón Ø6 c/ 2mt
	1 racord L G1/4 tubo teflón Ø6
	1 racord G3/8F-G1/4F
	1 anilha vedante G3/8
	1 tampão tubo Ø6

3. DESCRIÇÃO

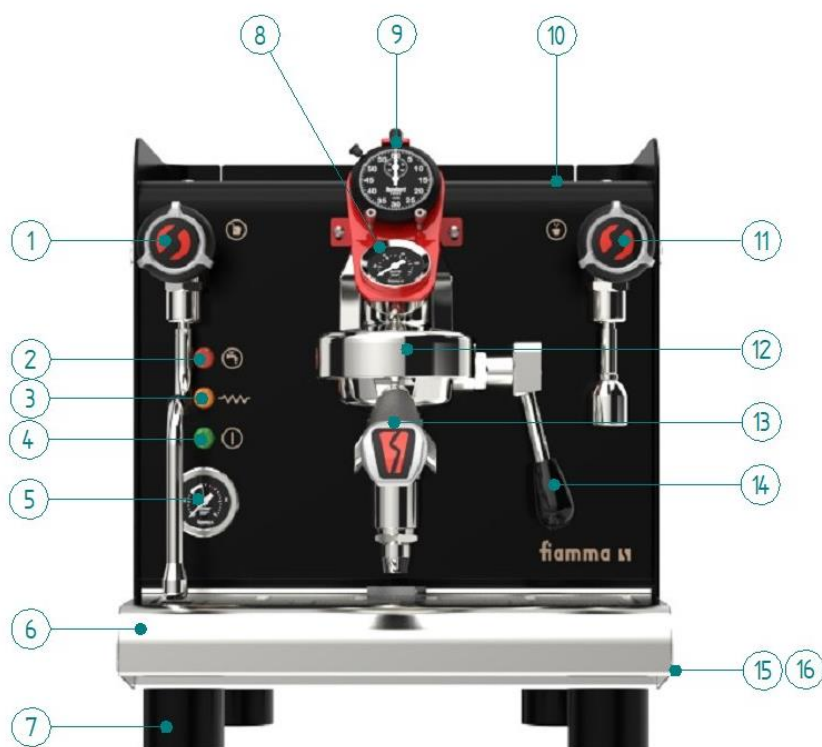


Fig. 1

1. Torneira de vapor;
2. Sinalizador de falta de água no depósito;
3. Sinalizador de aquecimento;
4. Sinalizador ON/OFF;
5. Manómetro que indica a pressão da caldeira;
6. Tabuleiro e grelha inferior (com depósito de água);
7. Pés;
8. Manómetro que indica a pressão da bomba;
9. Cronómetro analógico;
10. Tabuleiro superior com orifício para abastecimento do tanque de água;
11. Torneira de água;
12. Grupo;
13. Porta filtros;
14. Alavanca do grupo para extração do café;
15. Interruptor geral ON/OFF (localizado na parte inferior do chassi do lateral direito);
16. Racord de engate rápido Ø6mm para ligação à rede hídrica (modelo NAU CLASSICA PRO).

A designação da máquina de café **NAU CLASSICA** é dada por uma conjugação de letras com o seguinte significado (no modelo e nas diferentes variantes): **NAU** – nome comum do modelo e em todas as variantes; **CLASSICA** – nome do modelo com cronometro; **PRO** – Versão com bomba rotativa (variante).

3.1. Características técnicas

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

3.2. Ligações necessárias

- 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.

4. INSTALAÇÃO E AJUSTAMENTOS BÁSICOS

4.1. Localização de uso

- ❶ *Escolha um local seco onde a máquina não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.*
- ❶ *Coloque a máquina numa superfície estável e nivelada.*
- ❶ *Para uma correta instalação, a superfície onde a máquina irá ser instalada terá de estar, no mínimo, a 800mm do chão.*
- ❶ *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.*
- ❶ *Em locais em que a temperatura possa baixar para além do ponto de congelação, deixe a máquina ligada para evitar que a água na caldeira e nas tubagens congele.*
- ❶ *Deixe espaço suficiente para o purificador de água e um moinho de café.*
- ❶ *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. Elimine o material protetor e de embalagem de modo seguro por serem fontes potenciais de perigo. Verifique a integridade da máquina e limpe o exterior da máquina com um pano húmido.

4.3. Colocação de água na máquina

- ❶ *A NAU Classica dispõe de um tanque de água interno com 3 l de volume. O nível máximo é monitorizado por controlo visual. O nível mínimo de água é controlado por uma sonda situada no exterior do depósito. Quando o nível de água atinge o mínimo, o sinalizador vermelho começa a piscar, o que indica falta de água; este só deixa de piscar quando se volta a colocar água.*
 1. Para encher o depósito interno com água, retire a tampa que se encontra no tabuleiro superior da máquina.
 2. Encha o depósito, efetuando o controlo visual do enchimento, até atingir o nível máximo permitido.
- ❶ *Verificar frequentemente o tabuleiro inferior para evitar que fique demasiado cheio, para evitar derramar água, no final de cada dia de trabalho, deve-se proceder à limpeza do depósito de esgoto.*
- ❶ *Nos modelos que forem para ser ligados à REDE HIDRICA, não colocar água do depósito interno e fazer a ligação à rede hídrica (procedimento abaixo – MODELO NAU CLASSICA PRO) .*

4.4. Instalação elétrica

- ❶ **IMPORTANTE: A LIGAÇÃO TERRA É OBRIGATÓRIA!** Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra!
- ❶ *Verifique se os dados indicados na placa de características da máquina correspondem à voltagem e frequência do fornecimento 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 *Siga a legislação e as normas em vigor no país e local de instalação.*

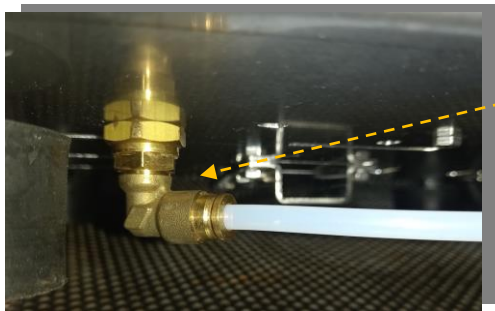
5. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

5.1. Como começar

1. Ligar à rede elétrica;
 2. Colocar água no depósito de água (acesso pelo tabuleiro superior)
 3. **Acione o interruptor ON/OFF para ligar a máquina.** O sinalizador verde acende para indicar que a máquina está ligada à rede elétrica. Inicia-se o enchimento da caldeira. Quando a água atinge o nível predefinido, o sinalizador laranja liga, indicando que a máquina inicia o aquecimento. Quando atinge a temperatura de trabalho, o piloto laranja apaga-se.
 4. **Controle o manómetro da pressão da caldeira.** Quando o sinalizador laranja apagar, a pressão da caldeira deve encontra-se a +/-1 bar (+/- 0,1 Mpa), valor de fábrica.
 5. **Limpar a haste de vapor e a de água antes de as utilizar.** Mova os manípulos das torneiras, para qualquer lado, para abrir o vapor e a água por alguns segundos, para retirar eventuais resíduos existentes.
 6. Agora a máquina está preparada para funcionar em pleno.
- ① **A regulação da pressão da caldeira é efetuada no pressostato existente no interior da máquina, só pode ser alterada por pessoas devidamente qualificadas.**
- ① **A regulação da pressão da bomba no modelo que usa Bomba Vibratória não é possível alterar.**
- ① **A regulação da pressão da bomba no modelo PRO, que usa bomba rotativa, é efetuada na bomba e deverá estar aproximadamente nos +/-9 bar (+/- 0,9 Mpa). Só pode ser alterada por pessoas devidamente qualificadas.**

MODELO NAU CLASSICA PRO

- ① **TODOS ESTES MODELOS SÃO COM BOMBA ROTATIVA, DEPÓSITO INTERNO E COM A POSSIBILIDADE DE LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA (entrada situada no fundo da máquina, racord engate rápido tubo teflon Ø6).**



Racord de engate rápido para tubo de teflon Ø6mm (fornecido com o equipamento)

- ① **ATENÇÃO: No caso do equipamento não ser ligado à rede hídrica e utilizar o depósito interno de água é OBRIGATÓRIO a aplicação do tampão para tubo Ø6 tal como indicado na seguinte imagem.**



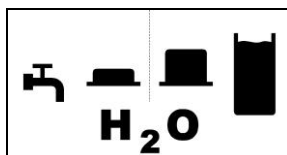
Aplicação do tampão no racord Ø6mm de entrada de água – no caso de não utilização da ligação à rede hídrica.



① **ATENÇÃO:** Nas máquinas que irão ser ligadas à rede hídrica é necessário realizar uns procedimentos por forma a esta ficar a funcionar corretamente, sem dar alarme do depósito:

1º Fazer ligação à rede com o tubo teflon e racords fornecidos pelo fabricante que se encontram na caixa de acessórios;

2º Acionar interruptor situado por baixo do Tabuleiro Superior.

Por baixo do Tabuleiro Superior encontra-se um interruptor que serve para definir se a máquina estará ligada à rede Hídrica ou ao depósito interno.



Quando o botão estiver para cima,  a máquina está com a ligação ao depósito ativa, quando o botão está premido,  indica que a máquina está com a ligação à rede ativa.

5.2. Preparar café espresso

1. Encha um porta-filtro 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-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. Para iniciar a produção de café, movimente a alavanca para cima. Movimente a alavanca para uma posição de ca. 45º em relação à frente da máquina, para uma pré-infusão do café. Depois de poucos segundos, movimente a alavanca mais para cima até uma posição de 90º, para iniciar a extração do espresso.
6. Para parar a produção de café, movimente a alavanca para baixo, até ficar numa posição vertical.

① **Regulação da moagem do café.** 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.

① **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.

5.3. Extrair água quente

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

A NAU Classica dispõe de alavancas com 360º de mobilidade, para a preparação de água quente. Movimente a alavanca em qualquer direção para abrir a torneira. Para fechar a torneira, movimente a alavanca na posição inicial (horizontal).

6. **As alavancas podem ser colocadas em funcionamento de mãos livres. Para o ativar, movimente a alavanca em uma qualquer direção, empurre ligeiramente até ficar numa posição fixa.**

5.4. Extrair Vapor

- ❶ *Perigo de queimaduras! O vapor é muito quente. Não coloque a cara e as mãos em cima das hastas de vapor.*
 - ❶ *Antes e depois de cada utilização da haste de vapor, abri-la 2-3 segundos para tirar eventuais resíduos.*
 - ❶ *Limpe a haste com um pano húmido após cada utilização.*
- A NAU Classica dispõe de alavancas com 360° de mobilidade para a preparação de vapor. Movimente a alavanca em qualquer direção para abrir a torneira. Para fechar a torneira, movimente a alavanca na posição inicial (horizontal).
- ❶ *As alavancas podem ser colocadas em funcionamento de mãos livres. Para o ativar, movimente a alavanca em uma qualquer direção, empurre ligeiramente até ficar numa posição fixa.*

6. LIMPEZA

- ❶ *Nunca utilizar jatos de água para limpar a máquina de café. Não colocar água em cima ou para dentro da máquina, ou para qualquer dos seus componentes incorporados.*
- ❶ *Para evitar o perigo de queimaduras, deixe a máquina arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.*
- ❶ *Em áreas sujeitas a infestações com baratas e outras pestes, dedicar especial atenção para 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 DO GRUPO

Ao fim do dia, antes de desligar a máquina, deve efetuar a limpeza do grupo, utilizando o filtro cego que acompanha a máquina, fazendo várias extrações.

LIMPEZA DOS FILTROS E PORTA-FILTRO

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

LIMPEZA DA MÁQUINA

- ❶ *Desligue a máquina no interruptor geral e deixe-a arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza!*
- Limpe com um pano ou uma escova as guias e juntas dos porta-filtros e do grupo.
 Limpe minuciosamente a torneira e haste de vapor para evitar a acumulação e incrustação de resíduos.
 Limpar o tabuleiro e grelha onde cai o café.
- ❶ *Lavar diariamente o tabuleiro inferior, para evitar acumular resíduos.*

6.2. Limpeza Semanal

LIMPEZA DOS GRUPOS:

1. Coloque o filtro cego fornecido com a máquina no 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.
4. Rode a alavanca para cima para ativar o grupo.
5. Rode a alavanca para baixo para parar o grupo.
6. Repetir esta operação de descarga até a água que sai pelo esgoto estar sem detergente.
7. Retire o filtro cego e coloque um filtro normal. Efetue algumas descargas só com água.

- ❶ *Para tirar eventuais sabores desagradáveis após da limpeza, prepare um café normal.*

LIMPEZA DO TANQUE INTERNO DE ÁGUA

① *Limpe o tanque de água ao menos 1 vez por semana.*

1. Para retirar o tanque, tem de se retirar a tampa de plástico e o tabuleiro superior. De seguida retira-se o tanque de dentro da máquina. Dentro do tanque encontram-se 2 tubos, um com o filtro de entrada de água e o outro tubo é o tubo de descarga da válvula de expansão. Deixe-os pendurados no lado exterior da máquina.
2. Limpe o interior do tanque.
3. Depois de se efetuar a limpeza, inserir o tanque na máquina. Recoloque o filtro e tubo no interior do tanque. Enche o tanque com água.
4. Volte a colocar o tabuleiro superior na máquina e a respetiva tampa de plástico.

LIMPEZA DA GRELHA E DOS TABULEIROS

Remover o tabuleiro superior e limpe com um pano húmido.

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

LIMPEZA DO CORPO DA MÁQUINA

Limpe o corpo da máquina com um pano húmido. Não utilizar detergentes abrasivos ou solventes.

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 *Utilizar unicamente peças de assistência de origem.*

① *Para poder aceder ao interior da máquina, retire os painéis laterais, o tabuleiro inferior ou o tabuleiro superior, consoante a reparação a realizar.*

Para retirar os painéis laterais, alivie o parafuso na parte inferior do painel. Retire o parafuso na parte lateral e desencaixe as molas.

Retirar o painel direito para aceder ao interruptor geral, ao termostato de segurança e à resistência.

Retirar o painel esquerdo para aceder ao pressostato, ao manómetro e à bomba.

O tabuleiro superior não é fixo, para poder retirar o tanque da água.

Retirar o tabuleiro e blindagem superiores permite acesso ao interior da máquina, à caldeira e outros componentes, para isso necessita de retirar os parafusos que fixam a blindagem.

Para ter acesso aos componentes elétricos terá de se retirar o painel posterior, para isso, desapertar os dois parafusos existentes na parte inferior.

① *Substitua o cabo por um cabo do tipo H07RN-F 3G 1.5 mm².*

① *A máquina possui um termostato de segurança com rearme manual que desliga o aquecimento caso detete anomalia no sistema de controlo de temperatura. Para efetuar o seu rearme, basta carregar no botão de rearme do termostato. O termostato encontra-se na caldeira, do lado direito da máquina. Para lá chegar terá de se retirar o painel lateral direito e automaticamente fica acessível.*

8. SINAIS DE ALARME

8.1. TIME-OUT com a caldeira em enchimento

Quando o detetor do nível máximo de água na caldeira não deteta água, a máquina automaticamente inicia o enchimento de água. Um contador de tempo controla a duração do enchimento. Se este demorar mais do que o tempo definido para o TIME-OUT (120 segundos), o enchimento é automaticamente interrompido.

Para desativar este alarme, desligar a máquina e ligá-la de novo.

8.2. Falta de água no depósito

O reservatório de água está equipado com uma sonda de nível. Sempre que o detetor do nível de água do depósito não detetar água por mais de 3 segundos consecutivos, o sinalizador vermelho começa a piscar e o aquecimento é automaticamente desligado.

① ***A máquina retoma o modo de funcionamento normal assim que o nível de água do reservatório for repostado (o sinalizador apaga-se).***

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 ensure correct functioning and safe use, read this manual before you use the equipment. This manual contains important notes for 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.

The manufacturer cannot be held liable for damages 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 external visible damage. Never use a damaged machine.

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


 The equipment may only be installed in locations 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 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!

 Never operate the machine with wet hands!

 Do not touch the groups, the metal parts of the porta-filter and the steam wands because they are very hot!

 In case the machine is installed in a location where temperatures can drop below the freezing point, do not switch off the machine when temperatures are around 0°C or below.

 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 drinks. With the machine's water tap for hot water you can prepare infusions and tea. The steam wand releases hot steam that can be used for frothing milk, heating liquids etc. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous. This equipment is destined 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 center, or contact your dealer for advice.

1.4. Noise emission

Weighted sound pressure level A – 81,0 dB, uncertainty 2,0 dB.

2. CONTENTS

NAU CLASSICA	NAU CLASSICA PRO
1 coffee machine	1 coffee machine
1 double portafilter	1 double portafilter
1 blind filter	1 blind filter
1 filter 7gr	1 filter 7gr
1 filter 14/16g	1 filter 14/16g
1 brush	1 brush
1 operating manual	1 operating manual
1 cover for water tank	1 cover for water tank
	1 teflón tube Ø6 w/ 2mt
	1 racord L G1/4 teflón tube Ø6
	1 racord G3/8F-G1/4F
	1 sealing washer G3/8
	1 cap tubo Ø6

3. DESCRIPTION

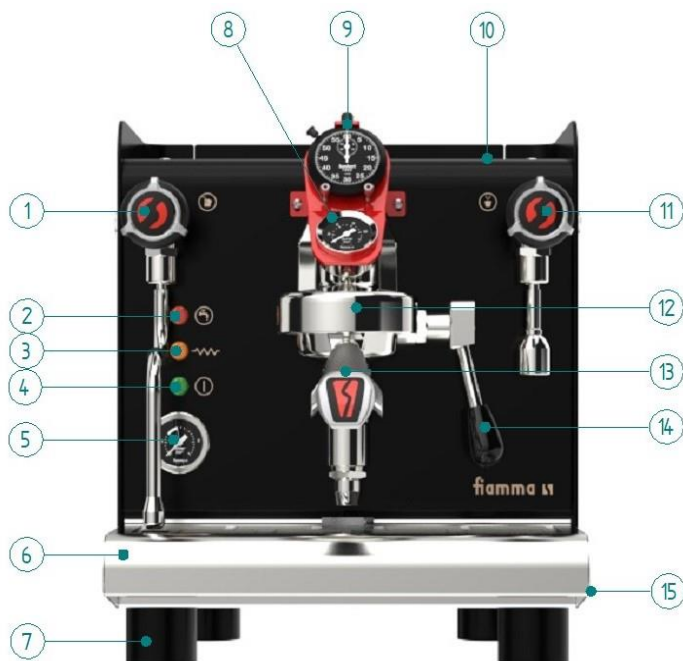


Fig. 1

1. Steam wand;
2. Empty water tank indicator;
3. Heating indicator;
4. ON/OFF indicator;
5. Boiler pressure manometer;
6. Tray and grid (with water deposit);
7. Feet;
8. Pump pressure manometer;
9. Analogue chronometer;
10. Upper tray with access to water tank;
11. Water tap;
12. Group head;
13. Portafilters;
14. Lever for coffee extraction;
15. Main switch (located on the lower side).
16. Fast connector racord Ø6mm, for mains supply (model NAU CLASSICA PRO).

The coffee machine **NAU CLASSICA** has the following denominations (model and its different versions): **NAU CLASSICA** – designation for model and all versions; **PRO** – version with rotating pump.

3.1. Technical characteristics

- ① *The main technical characteristics are fixed on the type plate that is located on the front panel of the machine.*

3.2. Necessary connections

- 1 earthed electrical outlet;
- 1 earthed electric supply with a 30 mA protection and a disjuncture of 3 mm between the contacts.

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 levelled 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 *The machine should not be installed close to inflammable or heat-sensitive materials. If this is not possible, isolate the space surrounding the machine with a non-flammable, heat resistant isolation material.*
- ① *In places where the temperature can drop below freezing point, leave the machine switched on in order to avoid frozen water to damage groups and pipes.*
- ① *Leave enough space next to the machine, for the water purifier and a grinder.*
- ① *For a correct functioning of the machine, the ambient temperature must be between 15-25°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. Filling the water tank

- ① *The NAU Classica has an internal water tank with a volume of 3 l. The maximum level is monitored by visual control. The minimum water level is controlled by a probe located outside the tank. When the water reaches the minimum level, the red light starts flashing, which indicates lack of water. It only stops flashing when water is added again.*
- 1. To fill the tank with water, remove the lid located on top of the machine.
- 2. Fill the tank, visually controlling its maximum level.
- ① *Frequently check the lower tray to prevent it from becoming too full, to avoid spilling water. At the end of each working day, the drain deposit must be cleaned.*
- ① *In the models to be connected to the mains water supply, do not pour water in the internal tank, and proceed to connect to the mains (procedure below – NAU CLASSICA PRO)*

4.4. Electric installation

- ① **ONLY CONNECT THE MACHINE TO AN EARTHED ELECTRIC SUPPLY!**
- ① *To avoid the risk of damage to the machine, make sure that the specifications on the data plate correspond to the voltage and frequency of the power supply.*
- ① *Connect the machine to an earthed outlet. Never use multiple plugs or extension cables to connect the machine*
- ① *Make sure the mains electric supply has a 30mA protection and a circuit breaker with 3 mm space between the contacts.*
- ① *All installation works must strictly comply with current local and national safety regulations.*

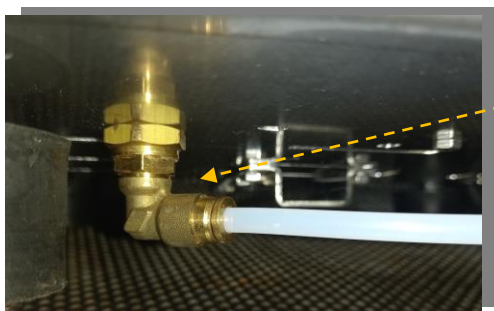
5. OPERATING INSTRUCTIONS

5.1. Getting Started

1. Connect the power supply;
2. Fill the tank with water (access from the upper tray)
3. **Use the ON/OFF switch, to turn on the machine.** The green indicator lights up, informing the machine is connected to the power supply, and the boiler starts to fill. When the correct level of water is reached, the yellow indicator lights up, meaning the machine will start heating the water. When the correct temperature is reached the yellow indicator stops.
4. **Check the boiler pressure manometer.** When the yellow indicator stops, the boiler pressure should be at around +/-1 bar (+/- 0,1 Mpa), factory setting.
5. **Clean the steam and water taps, before using them.** Move the handles to any side, for a few seconds, to remove any residue eventually remaining.
6. The machine is now ready for normal operations.
 - ① **Adjusting the boiler pressure is performed in the pressostat inside the machine, and it should only be done by qualified technicians.**
 - ① **In the model using vibrating pump it is not possible to adjust the pump pressure.**
 - ① **In the PRO version (with rotating pump), the pressure is adjusted in the pump, and it should be at around +/-9 bar (+/- 0,9 Mpa). It should only be done by qualified technicians.**

NAU CLASSICA PRO

- ① **ALL PRO VERSIONS ARE WITH ROTATING PUMP, INTERNAL WATER TANK AND THE POSSIBILITY TO CONNECT TO MAINS WATER SUPPLY (connection under the machine, fast connector teflón tube Ø6).**



Fast connector racord for teflón tube Ø6mm (supplied).

- ① **ATTENTION: In case the machine is NOT connected to the mains water supply, it is MANDATORY to apply the cap for the tube Ø6, as shown below.**



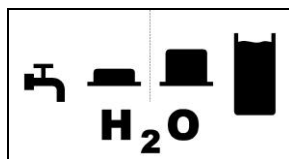
Cap for racord Ø6mm inlet – in case the machine is not connected to mains.



- ① **ATTENTION: In the machines to be connected to mains it is necessary to perform the following procedures, to ensure a proper functioning, and not activating the tank alarm:**

1º Connect to mains water supply with the teflón tube and racord, supplied in the accessories box;

2° Activate switch beneath the upper tray.

Beneath the upper tray there is a switch, to determine if the machine uses mains water Supply or the internal tank.



When the switch is up,  the machine uses the internal tank, when the switch is down,  the machine uses the mains water connection.

5.2. Making an Espresso

1. Fill the portafilter with the correct portion of grinded coffee;
2. Press the coffee evenly, with the tamper, to create a uniform surface of coffee, in the portafilter.
3. Insert the portafilter in the group head and turn it to the right, until it is fixed. The portafilter will be correctly placed when it is fixed.
4. Place a cup (or two, depending on the portafilter being used), under the portafilter.
5. To start coffee production, move the lever upwards. Move the lever to a position approximately 45° in relation to the front of the machine, for pre-infusion of coffee. After a few seconds, move the lever further up to a 90° position, to start espresso extraction.
6. To stop the extraction, move the lever downwards until it is in a vertical position.
 - ① **Regulating the fineness of grind.** In order to prepare good espresso coffee, the ground coffee has to have a certain fineness. The type of grinding influences the coffee output time. Therefore, the coffee output time is an indicator of the grinding thickness.
 - ① **Ideally, the output time is between 18-20 seconds.**
 - If the output time is longer than 20-25 seconds, adjust the coffee grinder for a thicker grind.
 - If the output time is less than 18 seconds, adjust the coffee grinder for a thinner grind.

5.3. Using hot water

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

The NAU Classica has levers with 360° mobility, for hot water preparation. Move the lever in any direction to open the flow. To close it, move the lever to its initial position (horizontal).

1. The levers can be put into hands-free operation. To activate it, move the lever in any direction, push it slightly until it locks in place.

5.4. Using Steam

- ① **Danger of scalding and burning! The steam is very hot. Do not place your hand above the steam outlet.**
- ① **Before and after using the steam wand for frothing milk, open it for 1 or 2 seconds in order to clean off any discharges.**
- ① **Clean the steam wand with a wet cloth after each usage.**

The NAU Classica has levers with 360° mobility, for hot water preparation. Move the lever in any direction to open the flow. To close it, move the lever to its initial position (horizontal).

1. The levers can be put into hands-free operation. To activate it, move the lever in any direction, push it slightly until it locks in place.

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 FILTERS AND PORTA FILTER

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

CLEANING OF THE MACHINE

- ① ***Disconnect the machine from the electric mains supply before performing any kind of cleaning!***
 - ① ***Let the machine cool down before performing any kind of cleaning!***
- Clean the gaskets and filters of the portafilters and the group with a humid cloth or a brush.
Carefully clean the water tap and the steam wand, in order to avoid the building up of crust.
Perform daily cleaning of the lower tray, to avoid accumulation of residue.

6.2 Weekly Cleaning

CLEANING OF THE GROUP

1. Place the blind filter, supplied with the machine, in the portafilter;
2. In the blind filter use the equivalent to a dessert spoon of detergent, specific for coffee machines;
3. Insert the portafilter in the group head.
4. Move the lever upwards, to activate cleaning for approximately 30 seconds.
5. Move the lever downwards, to stop.
6. Repeat this operation until the water coming out to the drain is clear of detergent.
7. Remove the blind filter and place a normal filter. Perform some extractions, just with water.

- ① ***In order to eliminate any unpleasant flavors after the cleaning, prepare a normal coffee.***

CLEANING OF THE INTERNAL WATER TANK

- ① Clean the water tank at least once a week.
- ① To remove the tank, the plastic cover and the upper tray must be removed. Then remove the tank from inside the machine. Inside the tank are 2 tubes, one with the water inlet filter and the other with the expansion valve discharge. Let them hang on the outside of the machine.
- ① Clean the inside of the tank.
- ① After cleaning, insert the tank into the machine. Place again the tubes inside the tank. Fill the tank with water.
- ① Place the upper tray and plastic cover back in the machine.

CLEANING OF THE GRID AND TRAYS

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

CLEANING OF THE MACHINE

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

7 REPAIR

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

To remove the side panels, slightly unscrew the under part of the panel. Unscrew the side screw, and disengage the panel from the springs.

The right panel allows access to the main switch, the security thermostat and the resistance.

The left panel allows access to the pressostat, the manometer and the pump.

The upper tray is not fixed, for easy removal of the water tank.

The upper tray allows access to the inside of the machine, to the boiler (among other components). There is a plate, that is fixed with 2 screws, that needs to be removed also.

To access electrical components, remove the back panel by unscrewing the 2 screws located below.

- ① **Replace the cable by one type H07RN-F 3G 1.5 mm².**
- ① **The machine has a safety thermostat, with manual activation, in case it detects an anomaly in the temperature control system. To activate just press the thermostat activation button. The thermostat is in the boiler, on the right side of the machine. To access remove the right side panel.**

8 ALARMS (CV MODELS)

8.1 TIME-OUT during water filling

Until the maximum water level sensor detects water in the boiler, the machine is automatically filling it. There is a system to control the time required to fill the boiler, and if the preset time is exceeded (TIME-OUT of 120 seconds), the machine automatically stops.

To deactivate the alarm, turn off the machine and then turn it on again.

8.2 No water in the water tank

The water tank is equipped with a level sensor. Whenever the sensor does not detect water for more than 3 consecutive seconds, the red indicator starts to flash, and heating is automatically stopped.

- ① **The machine resumes its normal operating mode once the water level is reset (the indicator turns off).**