

# fiamma

S I N C E 1 9 7 7

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



## NAU

### Classica Dual

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

[www.fiammaespresso.com](http://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: 2023/10, 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](mailto:hello@fiamma.pt)**  
**Web: [www.fiamma.pt](http://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

<b>PORTUGUÊS .....</b>	<b>5</b>
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. Display PID .....	7
3.2. Características técnicas .....	8
3.3. 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 .....	9
4.5. Programação operador .....	9
5. Instruções de operação .....	10
5.1. Como começar .....	10
5.2. Preparar café espresso .....	11
5.3. Extrair Vapor.....	11
5.4. Extrair água quente .....	11
6. Limpeza .....	12
6.1. Limpeza Diária .....	12
6.2. Limpeza Semanal.....	12
7. Reparação e manutenção.....	13
8. Sinais de alarme .....	14
8.1. TIME-OUT com a caldeira em enchimento .....	14
8.2. Falta de água no depósito .....	14
8.3. TERMOPID .....	14
9. Reset Parâmetros .....	14
<b>ENGLISH .....</b>	<b>15</b>
1. Safety and correct use.....	15
1.1. Safety instructions .....	15
1.2. Usage purpose .....	16
1.3. Recycling.....	16
1.4. Noise emission .....	16
2. CONTENTS .....	16
3. Description .....	17
3.1 PID Display .....	17
3.2 Technical characteristics.....	18
3.3 Necessary connections.....	18
4. Installation and basic adjustments.....	18

4.1.	<i>Usage location</i> .....	18
4.2.	<i>Unpacking</i> .....	18
4.3.	<i>Filling the water tank</i> .....	18
4.4.	<i>Electric installation</i> .....	18
4.5.	<i>User programming</i> .....	19
5.	<i>Operating Instructions</i> .....	20
5.1.	<i>Getting Started</i> .....	20
5.2.	<i>Preparing a coffee</i> .....	21
5.3.	<i>Using Steam</i> .....	21
5.4.	<i>Using hot water</i> .....	21
6.	<i>Cleaning</i> .....	22
6.1.	<i>Daily Cleaning</i> .....	22
6.2.	<i>Weekly Cleaning</i> .....	22
7.	<i>repair and maintenance</i> .....	23
8.	<i>Alarms (CV models)</i> .....	23
a.	<i>TIME-OUT during water filling</i> .....	23
b.	<i>No water in the water tank</i> .....	23
c.	<i>PID</i> .....	24
9.	<i>Reset</i> .....	24

## 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 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 seguir rigorosamente 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.**
- ⚠ **Nunca operar a máquina com mãos molhadas!**
- ⚠ **Não aproximar a cara e as mãos na zona em cima das hastes de vapor!**
- ⚠ **NOTA: Caso a máquina seja instalada em locais suscetíveis de ocorrer temperaturas negativas (possibilidade de congelação), não desligue máquina durante os 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 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

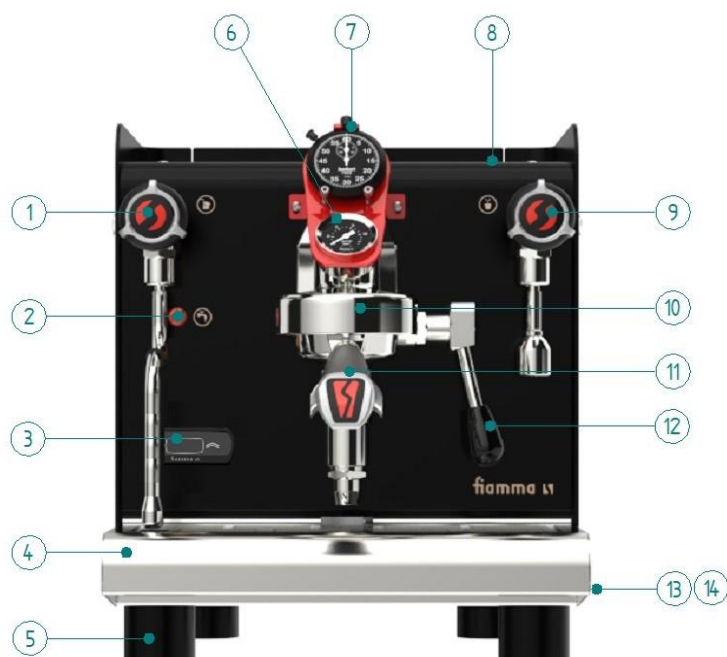
Nível de pressão sonora ponderado A – 81,0 dB, incerteza 2,0 dB.

# 2. CONTEÚDO

NAU JUST	NAU JUST 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 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. Termopid;
4. Tabuleiro e grelha inferior (com depósito de água);
5. Pés;
6. Manómetro que indica a pressão da bomba;
7. Cronómetro analógico;
8. Tabuleiro superior com orifício para abastecimento do tanque de água;
9. Torneira de água;
10. Grupo;
11. Porta filtros;
12. Alavanca do grupo para extração do café;
13. Interruptor geral ON/OFF (localizado na parte inferior do chassi do lateral direito);
14. Racord de engate rápido Ø6mm para ligação à rede hídrica.

A designação da máquina de café **NAU CLASSICA DUAL PRO** 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 cronómetro; **DUAL PRO** – Versão com 2 caldeiras e bomba rotativa.

#### 3.1. Display PID

Durante o funcionamento o display mostra as várias temperaturas da máquina: a temperatura da caldeira de café e da caldeira de vapor.



- Sonda 1 – Temperatura Caldeira Café;
- Sonda 2 – Temperatura Caldeira Vapor;

- ① *As temperaturas medidas são visualizadas no display, com ciclos de aproximadamente 3 segundos de intervalo entre elas. A sua distinção é efetuada pelos pontos situados na base dos dígitos do display, que sinalizam qual a sonda em fase de leitura.*
- ① *Quando o ponto pisca significa que está em fase de aquecimento, quando está fixo significa que atingiu a temperatura programada.*

### 3.2. Características técnicas

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

### 3.3. 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

- 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 *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.*
- ① *Deixe espaço suficiente para o filtro 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. 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







- ① *A máquina dispõe de um depósito de água interno com 3 l de capacidade. O nível máximo é controlado visualmente. O nível mínimo é controlado por uma sonda situada no exterior do depósito. Quando o nível de água atingir o nível mínimo, o sinalizador vermelho começa a piscar, o que indica a falta de água. Só deixa de piscar quando se volta a colocar água no tanque.*
  - 1. Para encher o depósito interno com água, retire a tampa que se encontra no tabuleiro superior da máquina.
  - 2. Encha o depósito, mantendo um controlo visual do procedimento
- ① *Verificar frequentemente o tabuleiro inferior, para evitar que fique demasiado cheio e derrame água. No final de cada dia de trabalho, deve-se proceder à limpeza do depósito de esgoto.*

#### 4.4. Instalação 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 **Siga a legislação e as normas em vigor no país e local de instalação.**

#### 4.5. Programação operador

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

1. Com o Termopid ligado premir em simultâneo as teclas  e .
2. Quando se visualizar no display “t1” premir a tecla , para correr os pontos “t1”, “t2”, “CLN”, “ECO”, e “°”. Para visualizar ou programar, por exemplo, a temperatura t1, pressionar a tecla  a seguir à visualização do ponto “t1”; o display mostra o valor da temperatura definido. O valor pode ser alterado utilizando as teclas  e . Proceder da mesma maneira para as outras temperaturas e parâmetros.
3. 3 segundos após ter usado uma tecla pela última vez, os dados são gravados e o display volta a mostrar as temperaturas.

Abaixo estão indicados os parâmetros do operador e os respetivos valores de fábrica:

PARÂMETROS	VALOR FÁBRICA	DEFINIÇÃO DE PARÂMETROS
t1	92 °C	Temperatura caldeira café (valor entre os 80°C e os 98°C).
t2	122 °C	Temperatura caldeira vapor (valor entre os 80°C e os 125°C).
CLN	0	CLEAN (limpeza) - parâmetro onde se define ao fim de quantos cafés se tem de efetuar a limpeza/lavagem da máquina/grupo - valor de 0 a 200 ciclos.
ECO	OFF	ECO - parâmetro onde se define ao fim de quanto tempo a máquina entra em temperatura de economia - valor entre OFF (desligada) a 600 minutos.
°	C	Parâmetro onde se define a escala de temperatura - graus Centígrados (°C) ou Fahrenheit (°F).

## 5. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

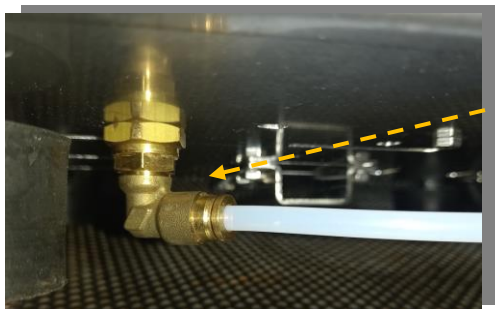
### 5.1. Como começar

1. Ligar à rede elétrica;
6. Colocar água no depósito de água (acesso pelo tabuleiro superior), nos modelos sem ligação de rede hídrica.
- ① **Nos modelos que forem ligados à REDE HÍDRICA, não colocar água do depósito interno e fazer a ligação à rede hídrica (procedimento abaixo).**
7. **Acione o interruptor ON/OFF para ligar a máquina (localizado na parte inferior do lado direito).** A 1ª informação que surge no display é a versão do TERMOPID e de seguida surge a informação “1ST”, indica que a máquina está ligada à rede elétrica, iniciando o enchimento da caldeira de vapor.
- ① **IMPORTANTE: Primeira operação a fazer é pressionar o interruptor de café e no display surge o cronómetro. Aguardar que se atinja 60 seg., para garantir o total enchimento da caldeira de café e a partir deste momento inicia-se o aquecimento das caldeiras. No display visualizam-se as temperaturas.**
8. **Limpar a haste de vapor antes de a utilizar.** Rode o manípulo da torneira, para abrir o vapor por alguns segundos, para retirar eventuais resíduos existentes.
9. Agora a máquina está preparada para funcionar em pleno.
- ① **Verificar os valores dos parâmetros “Programação Operador” (capítulo 4.5.), para um correto funcionamento da máquina.**
- 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).** Por defeito veem preparados para trabalhar com o depósito de água interno.



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

- 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 imagem.**



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

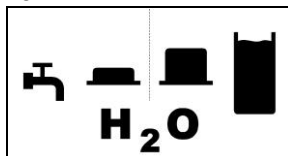
- ① **A regulação da pressão da bomba é efetuada na bomba e deverá estar nos +/- 9 bar (+/- 0,9 Mpa); ver manómetro localizado no grupo. Só pode ser alterada por pessoas devidamente qualificadas.**
- ① **ATENÇÃO: Nas máquinas que irão ser ligadas à rede hídrica é necessário realizar os seguintes procedimentos, por forma a ficar a funcionar corretamente, sem dar alarme de falta de água;**



## PROCEDIMENTO LIGAÇÃO REDE HIDRICA

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

**2º Acionar o 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 estiver premido,  indica que a máquina está com a ligação à rede ativa.

## 5.2. Preparar café espresso

1. Encha o 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 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 na 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 ou coloque menos café;
  - Se o tempo da saída do café for menor que 18 segundos, regule o moinho de café para obter uma moagem mais fina ou coloque mais café.

## 5.3. Extrair Vapor

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

A máquina dispõe de 1 torneira para a preparação de vapor. Rodar no sentido anti-horário para abrir a torneira. Para fechar a torneira, rode no sentido horário para a posição inicial.

## 5.4. Extrair água quente

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

A máquina dispõe de 1 torneira para a preparação de água quente. Rodar no sentido anti-horário para abrir a torneira. Para fechar a torneira, rode no sentido horário para a posição inicial.

## 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 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-filtro 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 escova as guias e juntas do porta-filtro 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.
- ① **Lavar diariamente o tabuleiro inferior devido a este acumular vários resíduos.**

### 6.2. Limpeza Semanal

#### LIMPEZA DO GRUPO:

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.

- ① **Para tirar eventuais sabores desagradáveis após da limpeza, prepare um café normal.**

#### LIMPEZA DO TANQUE INTERNO DE ÁGUA

- ① **Limpe o depósito de água ao menos 1 vez por semana.**
  1. Para retirar o tanque, remova a tampa de plástico e o tabuleiro superior. De seguida retire o tanque de dentro da máquina. Dentro do tanque encontram-se 2 tubos, um com o filtro de entrada de água e o outro com o tubo de descarga da válvula de expansão. Deixe-os pendurados no lado exterior da máquina.
  2. Limpe o interior do depósito.
  3. Depois de se efetuar a limpeza, insira o depósito na máquina. Recoloque o filtro e tubo no interior do depósito. Encha 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 E MANUTENÇÃO

- 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 o interior da máquina, retire os painéis laterais e 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.

Retire o painel direito para aceder ao interruptor geral.

Retire o painel esquerdo para aceder à bomba e aos componentes elétricos.

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

Retirar o tabuleiro superior e blindagem superior permite acesso ao interior da máquina, às caldeiras e outros componentes; para isso necessita retirar os parafusos que fixam a blindagem.

- ① *Para uma boa qualidade do café é aconselhável a substituição periódica da água das caldeiras. Com o equipamento frio e retirando o painel lateral direito (tal como explicado no ponto anterior), acede-se aos tubos de vazamento das caldeiras, cujos tampões deverão ser retirados, para o processo de esvaziamento.*

*Após o processo os tampões deverão ser corretamente colocados.*

**ATENÇÃO:** *Esta operação só poderá ser realizada por pessoal especializado e com o equipamento frio, sob pena de graves queimaduras.*



Tubo de vazamento da caldeira de água quente e vapor

- ① *Substitua o cabo por um cabo do tipo H07RN-F 3G 1.5 mm².*
- ① *As caldeiras possuem Termo-fusíveis que desligam/fundem quando surge alguma anomalia no sistema de aquecimento, estes encontram-se fixos às caldeiras lateralmente.*

## 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 depósito 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).*

### 8.3. TERMOPID


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

- “A1” – Sonda 1 desligada;
- “A2” – Sonda 1 em curto-circuito;
- “A3” – Sonda 2 desligada;
- “A4” – Sonda 2 em curto-circuito;

No caso das sondas entrarem em curto-circuito, a regulação e a programação ficarão inativas.

## 9. RESET PARÂMETROS

Para colocar os parâmetros do Termopid com os valores de fábrica (**PRESET**) proceder da seguinte forma:

1. Com a máquina desligada, prima a tecla  e ligue a máquina.
2. Quando no display surgir “PrS”, liberte a tecla.
3. Desligue a máquina.
4. Volte a ligar a máquina.

















## 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.

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!**
-  **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 JUST 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 c/ 2mt
	1 racord G1/4 teflón tube ø6
	1 racord G3/8F-G1/4F
	1 sealing washer G3/8
	1 tube cover Ø6

### 3. DESCRIPTION

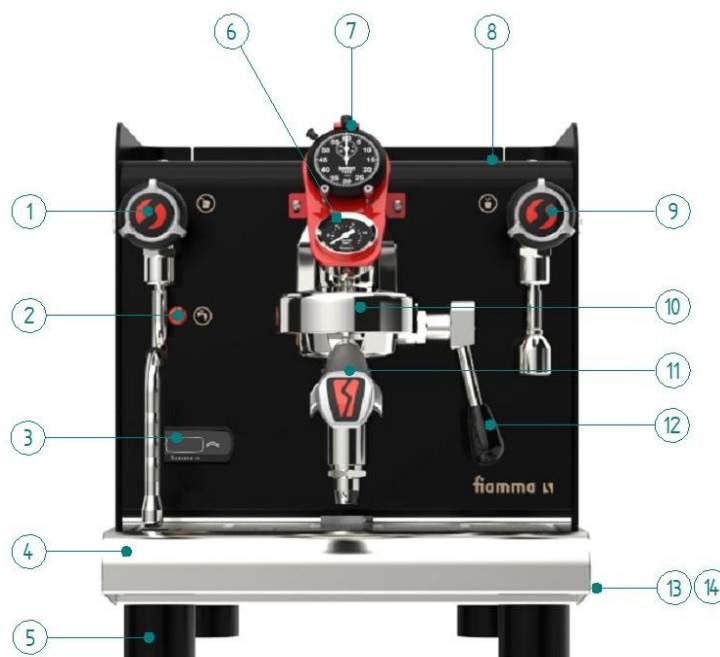


Fig. 1

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

The coffee machine **NAU CLASSICA** has the following denominations (model and its different versions): **NAU CLASSICA** – designation for model and all versions; **DUAL PRO** – version with 2 boilers and rotating pump.

#### 3.1 PID Display

During operation, the display shows the various temperatures of the machine: coffee boiler temperature, steam boiler temperature, and group temperature.



- Probe 1 – Coffee boiler temperature;
- Probe 2 – Steam boiler temperature.

① **The temperatures are displayed with cycles of approximately 3 second intervals, between them. They are signalled by the dots in the display, indicating which temperature is being displayed.**

- ① *When the dot flashes, the heating element is working, when the dot is fixed, the temperature has reached its working set level.*

### 3.2 Technical characteristics

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

### 3.3 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-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 *Leave enough space next to the machine for the water purifier and a grinder.*
- ① *In order 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 machine has a water tank, with a capacity of 3 l. The maximum level is controlled visually. The minimum level is controlled by a probe, situated outside the tank. When the water level reaches its minimum, the red indicator flashes, and only stops flashing when water is added.*
  - 1. Remove the lid, on the upper tray.
  - 2. Start filling the tank, keeping visual control of the process.
- ① *Regularly check the lower tray, to avoid it becoming too full, and not spill water. At the end of a day's use we recommend emptying and cleaning the lower tray and drain deposit.*

### 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 rating on the data plate corresponds 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.*

## 4.5. User programming

To program or visualize temperatures proceed as follows:

1. With the PID on, press simultaneously keys  and ;
2. When the display shows “t1”, press the key , to run through “t1”, “t2”, “CLN”, “ECO”, and “°”. To visualize or program, for example, temperature t1, press key  after seeing the dot for “t1”, when the display shows the set temperature value. This value can be changed by using keys  and . Proceed in the same way, for the other temperatures and parameters.
3. 3 seconds after using the key for the last time, data is recorded and the display shows temperatures again.

Below user parameters and respective factory settings:

MENUS	FACTORY SETTING	DEFINITION AND PARAMETERS
t1	92 °C	Coffee boiler temperature (value between 80°C and 98°C).
t2	122 °C	Steam boiler temperature (value between 80°C and 125°C).
CLN	0	CLEAN – to set the number of coffees, after which cleaning cycles are to be made (value between 0 and 200 cycles).
ECO	OFF	ECO – to set the time limit, after which the machine enters economy mode (value between OFF and 600 minutes).
°	C	To set temperature scale - between Centigrade (°C) and Fahrenheit (°F).

## 5. OPERATING INSTRUCTIONS

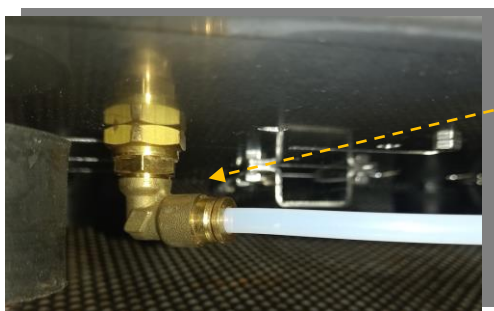
### 5.1. Getting Started

1. Connect to power outlet;
  2. Fill the tank with water (access from the upper tray), in the models without mains water supply.
  - 3 **If the machine is to be connected to mains, do not fill the internal tank and connect the machine to mains supply (procedure below).**
  - 4 Use the ON/OFF switch, to turn on the machine (under, right side). The first information appearing is the PID version, followed by "1ST". The machine is now powered, and steam boiler filling starts.
  - ① **IMPORTANT: First operation is to press the coffee brew button (the display shows the chronometer), wait 60 seconds, to ensure the total filling of the coffee boiler. Once it is done the boilers start heating, and the display shows the temperatures.**
  - 5 Clean the steam wand before using. Turn the handle to open steam flow for a few seconds, to remove any potential residue inside.
  - 6 The machine is now ready to work.
- ① Check settings in "User Programming" (chapter 4.5.), for a correct functioning of the machine.
- ① **ALL PRO VERSIONS ARE WITH ROTATING PUMP, INTERNAL WATER TANK AND POSSIBILITY TO CONNECT TO MAINS WATER SUPPLY (inlet situated under the machine, fast connection record, teflón tube Ø6 mm). By default, they are prepared to work with the internal water tank.**



Apply cap for the Ø6mm racord, in the water inlet – if the machine is not to be connected to mains.

- ① **ATTENTION: If the machine is not to be connected to mains water supply, and uses the internal water tank, it is MANDATORY to apply the cap for the Ø6 mm racord, as shown below.**



Fast conector for teflón tube Ø6mm (supplied)

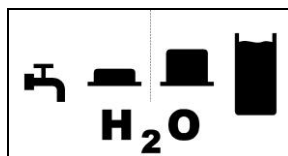
- ① Changing the pump pressure is done in the pump itself, and should be +/-9 bar (+/- 0,9 Mpa). Check manometer located in the group. This procedure must be done by qualified technicians only.
- ① **ATTENTION: in the machines to be connected to the mains water supply, it is necessary to perform some procedures, so the machine works correctly, without the tank alarm appearing:**



## PROCEDURE TO CONNECT THE MACHINE TO MAINS SUPPLY

**1<sup>o</sup> Perform the connection with the Teflon tube and record, supplied with the machine, in the accessories box;**

**2<sup>o</sup> Use the switch located below the upper tray.**

Below the upper tray there is a switch, to determine if the machine is to be connected to mains water supply or use the internal water 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. Preparing a coffee

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 grinded coffee.** In order to prepare good espresso coffee, the grinded coffee has to have a certain fineness. The grind influences extraction time. Therefore, extraction time is a direct indicator of how fine or thick the grind is.

① **Ideally, the extraction time is between 18-20 seconds.**

- If extraction time is longer than 20-25 seconds, adjust the coffee grinder for a thicker grind or use less coffee.
- If extraction time is less than 18 seconds, adjust the coffee grinder for a thinner grind or use more coffee.

## 5.3. 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 machine has 1 tap, for steam. Move the handle in anti-clock direction, to start the flow. To stop, move the handle to its initial position.

## 5.4. Using hot water

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

The machine has 1 tap, for hot water preparation. Move the handle in anti-clock direction, to start the flow. To stop, move the handle to its initial position.

## 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 screw driver of the porta filter and the groups with a humid cloth.  
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 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 THE INTERNAL WATER TANK

- ① Clean the water tank at least once a week.
  - 1 To remove the tank, you must first remove the plastic lid and the upper tray. Next remove the tank. Inside the tank are 2 tubes, one is the inlet filter, the other the expansion valve discharge. Leave them loose outside the machine.
  - 2 Clean the tank.
  - 3 Once cleaned, place the tank inside the machine. Place the 2 tubes inside the tank, and fill the tank with water again.
  - 4 Place the upper tray and plastic lid.

#### CLEANING GRID AND TRAYS LIMPEZA DA GRELHA E DOS TABULEIROS

Remove the upper tray and clean it with a wet cloth.

Remove the lower grid and tray (under the group head). Wash them with water with specific detergent. Do not use abrasive detergents or solvents.

#### CLEANING THE MACHINE PANELS

Clean the machine panels with a wet cloth. Do not use abrasive detergents or solvents.



## 7. REPAIR AND MAINTENANCE

- 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 loosen the screw, in the panel. Remove the screw on the side, and disengage the springs.

Remove the right panel to access the main switch.

Remove the left panel to access the pump and electrical components.

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

Removing the upper tray and protection allows access to the inside of the machine (boilers, other components), therefore you need to remove the screws that fix the protection.

- ① **For a quality coffee it is recommended to periodically change the water in the boilers. With the machine and water cold, remove the right panel (as explained before), to access the tubes to empty the boilers. Remove the caps. Once boilers are empty, make sure to place the caps again.**
- ① **ATTENTION: This operation must be performed by qualified technicians only, and with the machine cold, in order to prevent serious danger of burning.**



Tubes to empty water and steam boiler



- ① **Replace the cable with a cable type H07RN-F 3G 1.5 mm<sup>2</sup>.**
- ① **The boilers have thermofuses, that turn off/fuse when an anomaly in the heating system is detected. They are fixed to the boilers.**

## 8. ALARMS (CV MODELS)

### a. 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.

### b. 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).**

### c. PID

Below the alarms that can be seen in the display:

- "A1" – Probe 1 off;
- "A2" – Probe 1 in short circuit;
- "A3" – Probe 2 off;
- "A4" – Probe 2 in short circuit;

When the probes are in short circuit, they disconnect settings and programming.

## 9. RESET

---

To reset PID parameters to factory settings (**PRESET**), proceed as follows:

- 1 With the machine OFF, press key  and turn the machine ON.
- 2 When the display shows "**PrS**", release the key.
- 3 Turn off the machine.
- 4 Turn on the mach.