

ZIP

Manuale d'uso e manutenzione
Operations and maintenance manual



100% MADE IN ITALY

INDICE DELLE LINGUE - LANGUAGE INDEX

Italiano..... pag 3

English..... pag 11



Tecno Meccanica S.r.l.
Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questo manuale può essere riprodotta, copiata o divulgata con qualsiasi mezzo senza l'autorizzazione scritta della Tecno Meccanica S.r.l.

- A. Vaschetta raccogli acqua;
- B. Beccuccio erogazione caffè;
- C. Spia di riscaldamento;
- D. Interruttore erogazione caffè;
- E. Interruttore generale;
- F. Leve pressa-cialda;
- G. Serbatoio acqua;
- H. Sede inserimento cialda;



INDICE DEGLI ARGOMENTI

Indicazioni generali di sicurezza	pag 5	Pulizia della macchina	pag 8
Smaltimento	pag 5	Anomalie e possibili soluzioni	pag 8
Caratteristiche tecniche	pag 5	Condizioni di garanzia	pag 11
Installazione	pag 6		
Riempimento serbatoio	pag 6		
Collegamento alla rete elettrica	pag 6		
Beccuccio erogazione caffè	pag 6		
Accensione	pag 6		
Come fare il caffè	pag 7		

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè ZIP, un prodotto di alta qualità progettato, sviluppato, fabbricato e collaudato totalmente in Italia. **Questo prodotto è una macchina da caffè a cialde ad utilizzo prevalentemente domestico.**

La macchina è adatta a tutte le cialde diametro 44 (cosiddetto standard ESE).

INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Di seguito sono riassunte alcune indicazioni generali di sicurezza:

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di procedere alla messa in funzione della macchina;
- Non effettuare mai alcuna operazione con le mani umide o bagnate;
- Non coprire mai la macchina, neppure parzialmente, con strofinacci o con teli di protezione;
- Non mettere le mani in prossimità del beccuccio erogazione caffè (rif. B) durante il funzionamento;
- Non immergere la macchina in acqua per la pulizia;
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni soltanto se vengono adeguatamente sorvegliati, se sono istruiti all'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e se ne capiscono i rischi connessi. Operazioni di pulizia e/o manutenzione non devono essere effettuate da parte di bambini, a meno che essi non abbiano età superiore a 8 anni, e soltanto se sono adeguatamente sorvegliati. Mantenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni;
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, soltanto se vengono adeguatamente sorvegliate ed istruite all'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e se ne capiscono i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio;
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali: aree di cottura all'interno di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi, case coloniche, da parte dei clienti in alberghi e altre strutture di tipo residenziale, bed & breakfast e simili.

SMALTIMENTO



Questo prodotto è conforme al DL 151/2005 e alla Direttiva europea 2002/96/EC. Al termine della propria vita utile, l'apparecchio NON deve essere smaltito come rifiuto generico domestico. Deve invece essere portato in uno dei centri di raccolta differenziata per rifiuti elettrici ed elettronici approntati dalla Pubblica Amministrazione. Un'adeguata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sulla salute e sull'ambiente!

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sul fianco sinistro della macchina, accanto all'interruttore generale di alimentazione, è apposta la targa identificativa con riportati i dati tecnici da comunicare al Rivenditore in caso di richiesta di informazioni o di assistenza tecnica.



Il danneggiamento, la rimozione o l'alterazione della targa identificativa deve essere immediatamente segnalata al Rivenditore. Non saranno possibili interventi in garanzia se la targa identificativa risulta danneggiata, rimossa o alterata.

ALIMENTAZIONE: 220-230 V	CAPACITÀ SERBATOIO: 1 l
FREQUENZA: 50/60 Hz	MATERIALE PRINCIPALE: acciaio
POTENZA MAX: 700 W	DIMENS. LxHxP: 195x283x300 mm
PRESS. MAX GRUPPI CAFFÈ: 20 bar	PESO: 6 Kg ca.
PRESS. MEDIA GRUPPI CAFFÈ: 8 bar	CAPACITÀ RACCOGLI-GOCCE: 300 cm ³

INSTALLAZIONE

Estrarre la macchina dall'imballo e collocarla su un piano stabile, adatto a sostenerne il peso, in prossimità di una presa di corrente idonea. Conservare l'imballo in tutte le sue parti per eventuali futuri trasporti.

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO

Togliere il coperchio di acciaio per accedere al serbatoio acqua (rif. G). **RACCOMANDIAMO L'UTILIZZO DI UN FILTRO ADDOLCITORE O DI UN SACCHETTO ANTICALCARE** che deve essere periodicamente sostituito. Se ciò non viene fatto, all'interno della macchina si possono formare incrostazioni calcaree tali da pregiudicarne il buon funzionamento, oltre che la validità della garanzia. Dopo aver quindi introdotto il filtro addolcitore all'interno del serbatoio, riempire quest'ultimo con acqua potabile, possibilmente a basso contenuto di calcio. Si può eseguire il riempimento del serbatoio utilizzando un imbuto e una bottiglia.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA



La tensione di alimentazione della macchina non è modificabile dall'utente. Prima del collegamento alla rete elettrica, verificare che la tensione della rete corrisponda alla tensione di alimentazione della macchina indicata nella targhetta di identificazione.

BECCUCCIO EROGAZIONE CAFFÈ (rif. b)

Il beccuccio erogazione caffè è situato nella parte anteriore della macchina.



Durante l'erogazione non toccare i beccucci e non esporsi con il viso alle parti calde dell'apparecchio (pericolo di ustioni). Le superfici riscaldanti della macchina sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso!

ACCENSIONE

Accendere la macchina premendo l'interruttore luminoso verde posto sul fianco sinistro della stessa; la spia incorporata si accenderà. Appena accesa la macchina, inizia il rapido processo di riscaldamento della caldaia. Attendere l'accensione della spia di riscaldamento (rif. C): quando ciò si verifica vuol dire che l'acqua è in temperatura ottimale di esercizio e che la macchina è pronta all'uso.



COME FARE IL CAFFÈ

Alzare la leva della macchina (rif. F) verso l'alto come indicato in fig.1 e inserire la cialda come indicato in fig. 2.



PER LA PRIMA EROGAZIONE: inserire una cialda nell'apposita sede (rif. H) e abbassare delicatamente la leva fino a scatto fine corsa. Porre un bicchierino sotto al beccuccio e premere l'interruttore di erogazione (rif. D); dopo circa 5 secondi inizierà l'erogazione del caffè. Raggiunto il livello desiderato nel bicchierino premere nuovamente l'interruttore di erogazione per fermare l'uscita del caffè. Se durante l'erogazione la spia di riscaldamento (rif. C) si spegne, significa semplicemente che la macchina si sta riscaldando per portare l'acqua in temperatura ottimale; l'erogazione può quindi tranquillamente continuare. Una volta che il caffè è stato erogato si consiglia di rimuovere la cialda per evitare che asciugandosi rimanga attaccata. E' consigliabile invece attendere l'accensione della suddetta spia (rif. C) prima di erogare il caffè successivo.

PER TUTTE LE EROGAZIONI SUCCESSIVE: si procede esattamente come sopra.



Non introdurre le dita all'interno della sede inserimento cialda (rif. H): pericolo di schiacciamento e/o ustioni!

È importante svuotare le vaschette raccogli acqua (rif. A) dopo l'erogazione di non più di 20 caffè.



Se la vaschetta non viene svuotata, l'acqua può fuoriuscire.

PULIZIA DELLA MACCHINA



Non utilizzare la lavastoviglie per pulire la macchina o suoi componenti. Si danneggiano irrimediabilmente! Non usare altresì solventi e prodotti o materiali abrasivi.

Qualsiasi tipo di pulizia, eccezion fatta quella del gruppo erogatore, deve essere eseguita a macchina spenta (interruttore di alimentazione su zero) e dopo che la macchina si è raffreddata. Per pulire la superficie esterna della macchina usare solamente un panno morbido inumidito con acqua. La vaschetta raccogli acqua (rif. A) va estratta e lavata con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva e deve essere accuratamente asciugata prima del suo reinserimento. Se si rendesse necessaria la pulizia del serbatoio dell'acqua, utilizzare acqua calda.



Se si utilizzano detersivi per la pulizia del serbatoio, assicurarsi di risciacquarlo scrupolosamente, poiché eventuali residui chimici all'interno del serbatoio possono provocare pericolo di intossicazione alimentare.

ANOMALIE E POSSIBILI SOLUZIONI

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato e competente. Se non si è in grado di risolvere i problemi con l'aiuto della presente tabella, rivolgersi al proprio Rivenditore Autorizzato.



Eventuali riparazioni eseguite non rispettando i capitolati di produzione della Casa costruttrice e/o utilizzando pezzi di ricambio non originali, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

Se l'acqua nel serbatoio viene a mancare si possono bruciare le pompe e, di conseguenza, la macchina può andare in cortocircuito.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
<i>Erogazione del caffè insufficiente o impossibile</i>	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio (pag. 4).
	Macinatura troppo fine	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde
<i>I caffè erogati sono freddi anche se le spie (rif. C) sono accese</i>	Tazze ceramiche fredde	Preriscaldare le tazze con acqua calda, oppure utilizzare bicchierini monouso.
	Erogazione troppo lenta	L'acqua nel serbatoio sta per finire, riempire il serbatoio (pag. 4).
	Sistema di riscaldamento difettoso	Rivolgersi al Fornitore.
<i>Le pompa fa troppo rumore</i>	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio (pag. 3) e premere a ripetizione il tasto (rif. D).
<i>La "crema" è troppo poca o manca del tutto</i>	Macinatura troppo grossa	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.
	Caffè non fresco	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.
	Acqua nel serbatoio presente da molti giorni	Sostituire l'acqua del serbatoio facendo attenzione al corretto re-inserimento della sonda.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La Società costruttrice **Tecno Meccanica S.r.l.** con sede amministrativa sita in Via Marlianese 43, 51034 Serravalle Pistoiese (PT) ITALY

Dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per il caffè espresso descritta in questo manuale:

Modello: **ZIP** Alimentazione: **220v 50/60hz** Anno di costruzione: vedi targa CE

È conforme alle Direttive:

2006/42/CE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine, che sostituisce la Direttiva 98/37/CE;

2014/35/UE relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione;

2014/30/UE relativa alla compatibilità elettromagnetica (EMC), che sostituisce la Direttiva 2004/108/CEE.

L'Amministratore

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per 1 anno dalla data di acquisto, salvo i termini di legge.

La garanzia è limitata a difetti di fabbricazione o di materiali, non è estesa ai pezzi soggetti ad usura o a danneggiamenti alle parti delicate (interruttori, cavo di alimentazione, ecc...), e NON è altresì estesa a danni conseguenti incuria od uso errato dell'apparecchio medesimo (ad esempio utilizzo di acqua con durezza superiore a 8°F e/o mancato utilizzo o sostituzione di idoneo filtro addolcitore, che possono causare incrostazioni di calcare). In caso di guasto coperto da garanzia, riportare l'apparecchio presso il Rivenditore dove lo stesso è stato acquistato, muniti di scontrino o fattura sulla quale deve essere riportato il numero di matricola, che deve corrispondere a quello posto sull'apparecchio. Solo in questo modo è garantito il ripristino gratuito delle funzionalità dell'apparecchio, mentre le spese di trasporto rimangono ad esclusivo carico del Cliente. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti da nostro personale specializzato. La nostra garanzia non limita comunque i diritti legali del Cliente.

ETICHETTA COLLAUDO - NUMERO DI MATRICOLA



Tecno Meccanica S.r.l.
All rights reserved

No part of this manual can be reproduced, copied or disclosed with any means without written authorisation by Tecno Meccanica S.r.l.

- A. Drip tray;
- B. Coffee pouring spout;
- C. Heating light;
- D. Coffee pouring switch;
- E. General power switch;
- F. Pod-press lever;
- G. Water tank;
- H. Pod insertion seat;



TABLE OF CONTENTS

General safety indications	pag 14	Cleaning of the machine	pag 17
Disposal	pag 14	Anomalies and possible solutions	pag 17
Technical characteristics	pag 14	Warranty conditions	pag 20
Installation	pag 15		
Filling of the tank	pag 15		
Connection to the electric network ..	pag 15		
Coffee pourer	pag 15		
Turning-on	pag 15		
How to make coffee	pag 16		

Thank you for purchasing the ZIP coffee machine, a top-quality product designed, developed, manufactured and tested entirely in Italy.

This product is a pod coffee machine mainly for home use.

The machine is compatible with all diameter 44 pods (also known as standard ESE).

GENERAL SAFETY INDICATIONS

Some general safety indications are summarised below:

- Carefully read the use instructions before operating the machine;
- Do not carry out any operation with humid or wet hands;
- Never cover the machine, not even partially, with cloths or protection cloths;
- Do not place hands near the coffee pouring spouts (ref. B) during operation;
- Do not immerse the machine in water or use jets of water for cleaning;
- This machine can be used by children not under 8 years of age only if adequately supervised, instructed regarding the safe use of the machine, and if they understand the relative risks. Cleaning and/or maintenance operations must never be carried out by children, unless they are over 8 years of age, and only if adequately supervised. Keep the machine and cable out of reach of children under 8 years of age;
- This machine can be used by persons with reduced physical, sensorial, or mental capacities, or with lack of experience and knowledge, only if adequately supervised and instructed regarding the safe use of the machine, and understand the relative risks. Children must never play with the machine;
- This machine is destined to be used in homes and similar places, such as, cooking areas inside shops, offices, and other work environments, farmhouses, by customers in hotels, and other residential structures, bed & breakfast, and similar places.

DISPOSAL



This product is compliant with Legislative Decree 151/2005 and European Directive 2002/96/EC. At the end of its life, the machine must NOT be disposed of as generic domestic waste. It must be brought to one of the differentiated waste collection centres for electrical and electronic waste prearranged by the Public Administration. Appropriate differentiated waste collection contributes to preventing possible negative effects on health and environment!

TECHNICAL CHARACTERISTICS

On the left side of the machine, near the general power switch, there is an identification plate that reports the technical data to be communicated to the Dealer if requesting information or technical assistance.



The damaging, removal or alteration of the identification plate must be immediately reported to the Reseller. Interventions under warranty shall not be possible if the identification plate is damaged, removed, or altered.

POWER SUPPLY: 220-230 V	TANK CAPACITY: 1 l
FREQUENCY: 50/60 Hz	MAIN MATERIAL: steel
MAX POWER: 700 W	DIMENS. LxHxW: 195x283x300 mm
COFFEE GROUPS MAX PRESS.: 20 bars	WEIGHT: 6 Kg ca.
COFFEE GROUPS AVERAGE PRESS.: 8 bars	DIP TRAY CAPACITY: 300 cm³

INSTALLATION

Remove the machine from the packaging and place it on a stable and horizontal surface, suitable to support its weight, near a suitable socket. We recommend keeping the packaging and all its parts for possible future transport.

FILLING OF THE TANK

Remove the steel cover to access the water tank (ref. G). **WE RECOMMEND THE USE OF A WATER SOFTENER FILTER OR ANTI-SCALE BAG** that must be periodically replaced. If this is not done scale deposits may form inside the machine, these can prejudice the correct operation of the machine, apart from the validity of the warranty. After having inserted the water softener filter inside the tank, fill the latter with drinking water, possibly with low calcium content. The tank can be filled using a funnel and a bottle.

CONNECTION TO THE ELECTRIC NETWORK



The power voltage of the machine is not modifiable by the user. Before connecting it to the electric network, check that the voltage of the network corresponds to the power supply voltage of the machine indicated on the identification plate.

COFFEE POURING SPOUT (ref. B)

The coffee pouring spout is located in the front part of the machine.



During pouring do not touch the spouts and do not approach your face to the hot parts of the machine (burns hazard). The heating surfaces of the machine are subject to residue heat even after use!

TURNING-ON

Turn on the machine pressing the green luminous switch located on the left side of the same machine; the incorporated light turns on. As soon as the machine is turned on, the rapid heating process of the boiler starts. Wait for the heating light (ref. C) to turn on, when this occurs it means that the water has reached the optimal working temperature and the machine is ready to be used.



HOW TO MAKE COFFEE

Lift the lever of the machine (ref. F) upwards as indicated in fig. 1 and insert the pod as indicated in fig. 2.



FOR THE FIRST POURING: insert a pod in the appropriate seat (ref. H) and delicately lower the lever until the mechanical stop clicks. Place a cup under the spout and press the pouring switch (ref. D); after about 5 seconds the coffee starts pouring. Once reached the desired level in the cup press the pouring switch again to stop the pouring of the coffee. If, during pouring, the heating light (ref. C) turns off, this simply means that the machine is heating up to bring the water to the optimal temperature; the pouring can then safely continue. Once the coffee is poured, we recommend removing the pod to prevent it from sticking, when it dries. However, it is recommended to wait for the above-mentioned light (ref. C) to be on before making the next coffee.

FOR ALL THE FOLLOWING CUPS OF COFFEE: proceed as above.



Do not insert fingers inside the pod insertion seat (ref. H): hazard of crushing and/or burns!

It is important to empty the drip tray (ref. A) after the pouring of not more than 20 cups of coffee.



If the tray is not emptied, the water can overflow

CLEANING OF THE MACHINE



Do not use the dishwasher to clean the machine or its components. They would be irretrievably damaged! Also, do not use solvents and abrasive products or materials.

Any type of cleaning, except for the one of the pouring groups, must be executed with machine turned off (general power switch on zero) and after the machine has cooled. To clean the external surfaces of the machine only use a soft wet cloth. The drip tray (ref. A) must be removed and washed with hot water and soap using a nonabrasive sponge and must be properly dried before reinserting it. If the cleaning of the tank is necessary, use warm water.



If using detergents for the cleaning of the tank, make sure to scrupulously rinse it, since possible chemical residues inside the tank may cause risk of food poisoning.

ANOMALIES AND POSSIBLE SOLUTIONS

Repairs must be executed exclusively by authorised and qualified personnel. If you are not able to solve the problems with the help of the present table, contact your Authorised Retailer.



Any repairs executed without observing the production specifications of the Manufacturer and/or using unoriginal spare parts, may represent a hazard for the user.

If the water in the tank finishes the pump may burn and, consequently, the machine may be subject to short-circuit.

ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<i>Impossible or insufficient pouring of the coffee</i>	Water tank empty	Fill the tank (page 4).
	Grinding too fine	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods.
<i>The coffees poured are cold even if the lights (ref. C) are on</i>	Cold ceramic cups	Preheat the cups with hot water, or use disposable cups.
	Pouring too slow	The water in the tank is finishing, fill the tank (page 4).
	Faulty heating system	Contact the Supplier.
<i>The pump makes too much noise</i>	The water tank is empty	Fill the tank (page 3) and repeatedly press the key (ref. D).
<i>The "cream" is not enough or completely lacking</i>	Grinding too coarse	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods.
	Coffee not fresh	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods.
	The water has been in the tank for many days	Replace the tank water paying attention to the correct reinsertion of the probe.

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturing Company **Tecno Meccanica S.r.l.** with registered office located in Via Marlianese 43, 51034 Serravalle Pistoiese (PT), ITALY.

Declares under its own responsibility that the espresso coffee machine described in this manual:

Model: **ZIP** Power supply: **220v 50/60hz** Year of construction: see CE marking

Complies with the following Directives::

2006/42/EC on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery, repeals Directive 98/37/EC;

2014/35/EU relative to electrical equipment designed for use within certain voltage limits;

2014/30/EU relating to electromagnetic compatibility (EMC), repeals Directive 2004/108/EEC

The Administrator

WARRANTY

The machine is guaranteed for 1 year from the purchase date, unless otherwise provided for by law.

The warranty is limited to the manufacturing or material defects, it is not valid for parts subject to wear or damages to delicate parts (switches, power supply cable, etc...), and it is NOT extended to the damages deriving from negligence or incorrect use of the same machine (for example, use of water of hardness exceeding 8°F, and/or non-use or replacement of the suitable water softening filter that can cause scale). In case of failure covered under warranty, bring the machine back to the same Dealer where the machine was bought, together with the receipt or invoice, on which the serial number, corresponding to the one present on the machine, is reported. Only this way the free of charge restore of the machine's functions is guaranteed, while transport costs shall be at the Customer's exclusive charge. The warranty does not apply in case of improper use or tampering, excessive force, and interventions not carried out by our qualified personnel. However, our warranty does not limit the Customer's legal rights.

TESTING LABEL – SERIAL NUMBER