

BIG CLICK

Manuale d'uso e manutenzione
Operations and maintenance manual



100% MADE IN ITALY

INDICE DELLE LINGUE - LANGUAGE INDEX

Italiano..... pag 4

English..... pag 13



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.** Leva pressa cialda;
- G.** Coperchio serbatoio acqua;
- H.** Sede inserimento cialda.



INDICE DEGLI ARGOMENTI

Indicazioni generali di sicurezza	pag 5	Pulizia della macchina	pag 7
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		
Accensione	pag 6		
Beccuccio erogazione caffè	pag 6		
Come fare il caffè	pag 7		

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè BIG CLICK, 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'appropriata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sulla salute e sull'ambiente!

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sul fianco posteriore della macchina 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: 1,8 l
FREQUENZA: 50/60 Hz	MATERIALE PRINCIPALE: acciaio
POTENZA MAX: 500 W	DIMENS. LxHxP: 205x315x375 mm
PRESS. MAX GRUPPI CAFFÈ: 20 bar	PESO: 7 Kg ca.
PRESS. MEDIA GRUPPI CAFFÈ: 8 bar	CAPACITÀ RACCOGLI-GOCCE: 700 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 (rif. G) per accedere al serbatoio acqua. **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 pregiudicare 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.



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

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.

ACCENSIONE

Accendere la macchina premendo l'interruttore luminoso verde posto sul frontale; la spia incorporata si illuminerà. 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.

BECCUCCIO EROGAZIONE CAFFÈ (rif. b)

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



Durante l'erogazione non toccare il beccuccio 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!

COME FARE IL CAFFÈ

Alzare la leva della macchina (rif. F) verso l'alto e inserire una cialda adatta nell'apposita sede (rif. H). Abbassare 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. E' consigliabile invece attendere l'accensione della suddetta spia (rif. C) prima di erogare il caffè successivo. Una volta che il caffè è stato erogato si consiglia di rimuovere la cialda per evitare che asciugandosi rimanga attaccata.



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

È importante svuotare la vaschetta raccogli acqua (rif. A) dopo l'erogazione di non più di 30 caffè.



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

PULIZIA DELLA MACCHINA

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.



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



Se si utilizzano detergenti 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.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
<i>Erogazione del caffè insufficiente o impossibile</i>	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio (pag. 6).
	Macinatura troppo fine	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.
<i>I caffè erogati sono freddi anche se la spia (rif. C) è accesa</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. 6).
	Sistema di riscaldamento difettoso	Rivolgersi al Fornitore.
<i>La pompa fa troppo rumore</i>	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio (pag. 6) 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 (pag. 6)

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: **BIG CLICK** 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 may be reproduced, copied or divulged by any means without the prior written authorization of Tecno Meccanica S.r.l.

- A.** Drip tray;
- B.** Coffee spout;
- C.** Heating light;
- D.** Coffee dispensing switch;
- E.** General power switch;
- F.** Pod-press lever;
- G.** Water tank lid;
- H.** Pod holder.



TABLE OF CONTENTS

General safety instructions	pag 14	Machine cleaning	pag 16
Disposal	pag 14	Common problems and possible solutions	pag 17
Technical features	pag 14	Warranty conditions	pag 20
Installation	pag 15		
Tank filling	pag 15		
Power grid connection	pag 15		
Power on	pag 15		
Coffee spout	pag 15		
How to make coffee	pag 16		

Thank you for choosing the BIG CLICK coffee machine, a top-quality product entirely designed, developed, manufactured and tested in Italy. This pod coffee machine is primarily designed for domestic use.

The machine is suitable for all 44 diameter pods (so-called ESE standard).

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Some general safety instructions are summarized below:

- Read the operating instructions carefully before turning on the coffee machine;
- Never perform any operation with wet or damp hands;
- Never cover the machine, not even partially, with cloths or protective covers;
- Do not put your hands near the coffee spout (ref. B) while the machine is working;
- Do not immerse the machine in water for cleaning;
- This device may only be used by children of at least 8 years of age if adequately supervised, instructed in the safe use of the device, and aware of the risks involved. Cleaning and/or maintenance operations should never be carried out by children, unless they are over 8 years of age, and only if adequately supervised. Keep the coffee machine and the cable out of the reach of children under 8 years of age;
- This device can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are adequately supervised and instructed in the safe use of the machine and understand the risks involved. Children should never play with the coffee machine;
- This device is intended for household and similar use such as in cooking areas inside shops, offices and other working environments, farmhouses, by customers in hotels and other residential facilities, bed & breakfasts and similar structures.

DISPOSAL



This product is in compliance with Legislative Decree 151/2005 and European Directive 2002/96/EC.

At the end of its lifetime, the device must NOT be disposed of with general household waste. Instead, it must be taken to one of the separate waste collection centres for electrical and electronic waste set up by the Public Administration. Proper separate waste collection helps to prevent possible negative effects on health and environment!

TECHNICAL FEATURES

On the back side of the machine you can find the identification plate reporting the technical data to be communicated to the Retailer in case of request for information or technical assistance.



Damage, removal or alteration of the identification plate must be immediately reported to the Retailer. Warranty claims will not be possible if the identification plate is damaged, removed or altered

POWER SUPPLY: 220-230 V	BOILER CAPACITY: 1,8 l
FREQUENCY: 50/60 Hz	MAIN MATERIAL: steel
MAX POWER: 500 W	SIZE LxHxP: 205x315x375 mm
MAX PRESS. COFFEE GROUPS: 20 bar	WEIGHT: 7 Kg ca.
AVERAGE PRESS. COFFEE GROUPS: 8 bar	DRIP TRAY CAPACITY: 700 CM ³

INSTALLATION

Remove the machine from the packaging and place it on a stable surface, suitable to support its weight, near a suitable power socket. Keep the original packaging in all its parts for possible future transport.

TANK FILLING

Remove the steel lid (ref. G) to access the water tank. WE RECOMMEND USING A SOFTENER FILTER OR AN ANTI-LIMESCALE BAG that needs to be periodically replaced. Should this not be done, scale deposits may form inside the machine that could jeopardize its proper functioning and the validity of the warranty. After having inserted the softener filter inside the tank, fill it with drinking water, possibly with low calcium content. We recommend filling the tank using a funnel and a bottle.



If the water in the tank runs out, the pumps could burn out and, as a result, the machine could short-circuit.

POWER GRID CONNECTION

The supply voltage of the machine cannot be modified by the user. Before connecting the device to the power grid, check that the mains voltage corresponds to the machine's supply voltage indicated on the identification plate.

POWER ON

Switch on the machine by pressing the green light switch on the front; the built-in indicator light will light up. As soon as the machine is switched on, the boiler starts heating rapidly.

Wait for the heating light (ref. C) to switch on: when this occurs, it means that the water is at an optimal operating temperature and the machine is ready for use.

COFFEE SPOUT (ref. b)

The coffee spout is located on the front side of the machine.



While the machine is dispensing coffee, do not touch the spout and do not expose your face to the hot parts of the machine (danger of burns). The heating surfaces of the machine are subject to residual heat even after use!

HOW TO MAKE COFFEE

Raise the machine lever (ref. F) upwards and insert a suitable pod into the pod holder (ref. H). Lower the lever until it clicks into place, place a cup under the coffee spout and press the coffee dispensing switch (ref. D); after approx. 5 seconds the coffee will start to flow out. Once the desired dose is reached in the cup, simply press the coffee dispensing switch again to stop the coffee dispensing. If the heating indicator light (ref. C) goes out during dispensing, this simply means that the machine is heating up to bring the water to the optimum temperature; coffee dispensing can therefore continue without any problems. However, we recommend you wait until the heating light (ref. C) switches on before making the next cup of coffee. Once the coffee has been dispensed, we recommend removing the pod to prevent it from sticking as it dries.



Do not put your fingers inside the pod holder (ref. H): risk of crushing and/or burning!

It is important to empty the drip tray (ref. A) after dispensing not more than 30 cups of coffee.



If the tray is not emptied, water may leak out.

MACHINE CLEANING

Any type of cleaning, except that of the brewing unit, must be carried out when the machine is turned off (general power switch on zero) and after it has cooled down. To clean the external surface of the machine, use just a soft wet cloth. The drip tray (ref. A) must be removed and washed with hot water and soap using a non-abrasive sponge and must be thoroughly dried before being reinserted. If you need to clean the water tank, use hot water.



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



If you clean the tank with detergents, be sure to rinse it thoroughly, as any chemical residues inside the tank may cause food poisoning.

COMMON PROBLEMS AND POSSIBLE SOLUTIONS

Repairs must be exclusively executed by authorized and qualified personnel. If you are unable to solve the problems with the help of the following table, please contact your Authorized Retailer



Any repairs executed without observing the manufacturing specifications and/or using non-original spare parts may be a source of danger to the user.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<i>Insufficient or impossible coffee brewing</i>	Empty water tank	Fill the tank (page 15).
	Grinding too fine	Use a new pod. Contact coffee pod Supplier.
<i>Brewed coffees are cold even if the light (ref. C) is on</i>	Cold ceramic cups	Preheat the cups with hot water or use disposable cups.
	Too slow brewing	The water in the tank is running out, fill the tank (page 15).
	Faulty heating system	Contact the Supplier.
<i>Pump makes too much noise</i>	Empty water tank	Fill the tank (page 15) and repeatedly press the switch (ref. D).
<i>The "cream" is not enough or missing at all</i>	Grinding too coarse	Use a new pod. Contact coffee pod Supplier.
	Coffee not fresh	Use a new pod. Contact coffee pod Supplier.
	Water has been in the tank for many days	Replace the water in the tank (page 15).

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: **BIG CLICK** Power supply: **220v 50/60hz** Year of construction: see CE marking
is in compliance with the following Directives:

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

2014/35/UE on electrical equipment designed for use within certain voltage limits;

2014/30/UE on electromagnetic compatibility (EMC), replacing Directive 2004/108/CEE.

The Administrator

WARRANTY

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

The warranty is limited to manufacturing or material defects, is not extended to parts subject to wear and tear or damage to delicate parts (switches, power supply cable, etc.), and is also NOT extended to damages caused by negligence or incorrect use of the device (e.g. use of water with a hardness exceeding 8°F and/or non-use or replacement of a suitable water softening filter with consequent formation of scale deposits). In case of failure covered by the warranty, please return the device to the same Retailer where you purchased it, with a receipt or invoice showing the serial number, which must correspond to the number on the device. This is the only way to guarantee the free of charge repair of the device's functions, while transport costs shall be at the Customer's exclusive charge. The warranty is void in case of improper use or tampering, excessive force and interventions not carried out by our specialized personnel. However, our warranty does not limit the Customer's legal rights.

TEST LABEL – SERIAL NUMBER