

ZIP PRO 3

Manuale d'uso e manutenzione
Operations and maintenance manual



INDICE DELLE LINGUE - LANGUAGE INDEX

Italiano..... 3

English..... 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. Beccucci erogazione caffè;
- C. Spie di riscaldamento gruppi caffè;
- D. Interruttori erogazione caffè;
- E. Interruttori accensione gruppi caffè;
- F. Leve pressa-cialda;
- G. Coperchio serbatoio acqua;
- H. Sedi inserimento cialda;
- I. Manopola erogazione vapore;
- J. Manopola erogazione acqua calda;
- K. Interruttore caldaia vapore;
- L. Spia accensione caldaia vapore;
- M. Lancia erogazione vapore;
- N. Doccetta erogazione acqua calda;
- O. Manometro caldaia vapore;
- P. Spia esaurimento acqua serbatoio.



INDICE DEGLI ARGOMENTI

Indicazioni generali di sicurezza	4	Come fare il caffè	6
Smaltimento	4	Apparato vapore e acqua calda	7
Caratteristiche tecniche.....	4	Ripiano superiore scalda-tazze.....	7
Installazione	5	Pulizia del gruppo caffè e della lancia vapore	8
Riempimento del serbatoio	5	Pulizia della macchina	8
Collegamento alla rete elettrica.....	5	Anomalie e possibili soluzioni.....	9
Beccucci erogazione caffè (rif. B).....	5	Dichiarazione di conformità	11
Accensione.....	6	Garanzia	11

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè ZIP PRO 3, 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 professionale.** Vi ricordiamo di utilizzare esclusivamente le cialde del Vostro Fornitore; l'uso di cialde diverse da quelle per le quali la macchina è stata concepita possono dare uno scarso risultato della qualità del caffè.

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 dei beccucci erogazione caffè (rif. B), della lancia erogazione vapore (rif. M), della doccetta erogazione acqua calda (rif. N) e del ripiano superiore scalda-tazze 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 professionali e similari, quali: bar, ristoranti, agriturismo, alberghi e altre strutture di tipo ricettivo, trattorie 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 lato 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 CALDAIA VAPORE: 2,3 l
FREQUENZA: 50/60 Hz	MATERIALE PRINCIPALE: acciaio
POTENZA MAX: 3.250 W	DIMENS. LxHxP: 600x430x435 mm
PRESS. MAX GRUPPO CAFFÈ: 20 bar	PESO: 28 Kg ca.
PRESS. MEDIA GRUPPO CAFFÈ: 8 bar	

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. **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 ed a basso contenuto di calcio. Si può eseguire il riempimento del serbatoio utilizzando un imbuto e una bottiglia. Per tutte queste operazioni rimuovere esclusivamente il tappo rotondo a destra (quello con i tubi di carico) del serbatoio. **Il tappo rotondo a sinistra (quello con un solo tubo inserito) non va toccato.**

La macchina è dotata di un sensore di livello acqua nel serbatoio. Se l'acqua all'interno del serbatoio raggiunge un livello troppo basso, le eventuali erogazioni in corso vengono interrotte e la spia di esaurimento acqua (rif. P) inizia a lampeggiare, segno che è necessario procedere al riempimento del serbatoio come spiegato sopra. Per evitare di arrivare a questo punto, è consigliabile verificare visivamente il livello dell'acqua guardando attraverso l'asola posta sul lato destro della macchina.

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.

BECCUCCI EROGAZIONE CAFFÈ (rif. B)

I beccucci erogazione caffè sono situati 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 generale luminoso verde posto sul fianco sinistro della stessa; la spia incorporata si accenderà. A questo punto è possibile decidere quali singoli componenti accendere: gruppo caffè sinistro e/o gruppo caffè destro (quest'ultimo con due erogatori) mediante i relativi interruttori (rif.E); caldaia erogazione vapore e acqua calda mediante l'apposito interruttore (rif. K). I suddetti componenti possono essere accesi o spenti in modo completamente indipendente l'uno dall'altro.

COME FARE IL CAFFÈ

Premere uno o entrambi gli interruttori di accensione gruppo caffè (rif. E); appena accesi, inizia il rapido processo di riscaldamento dei relativi gruppi. Attendere l'accensione delle relative spie di riscaldamento (rif. C): quando ciò si verifica vuol dire che i gruppi caffè sono in temperatura ottimale di esercizio e che sono quindi pronti all'uso. Azionare una o entrambe le leve pressa-cialda (rif. F) sollevandole verso l'alto come indicato dalla freccia.



Inserire una cialda in una delle apposite sedi (rif. H) e abbassare delicatamente la relativa leva fino a scatto fine corsa, come indicato in figura dalla freccia 2. Porre un bicchierino sotto al relativo beccuccio e premere il corrispondente interruttore di erogazione (rif. D); dopo circa 5 secondi inizierà l'erogazione del caffè.

Raggiunto il livello desiderato nel bicchierino premere nuovamente il medesimo interruttore di erogazione per fermare l'uscita del caffè. Se durante l'erogazione la corrispondente spia di riscaldamento (rif. C) si spegne, significa soltanto che il gruppo in uso 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.



Utilizzare esclusivamente le cialde del Vostro Fornitore. L'uso di cialde diverse da quelle per le quali la macchina è stata concepita può danneggiare l'apparecchio.

È importante svuotare le vaschette raccogli acqua (rif. A) dopo l'erogazione di non più di 50 caffè.



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

APPARATO VAPORE E ACQUA CALDA

La Vostra ZiP Pro 3 è dotata di un apparato per la produzione di vapore e acqua calda. Per poter utilizzare tale apparato è necessario premere, sul pannello frontale dei comandi, l'interruttore d'accensione (rif. K) della caldaia specifica; la relativa spia (rif. L) si accenderà. Attendere circa 7 minuti, durante i quali la caldaia andrà in pressione ideale di esercizio. Verificare da manometro (rif. O) che la pressione arrivi almeno a 1,5 bar: quando ciò si verifica vuol dire che la caldaia è pronta ad erogare vapore e/o acqua calda.

Per erogare vapore: inserire la lancia vapore (rif. M) all'interno di una tazza o altro recipiente contenente il liquido da scaldare o emulsionare (es. latte) e girare la manopola di erogazione vapore (rif. I) in senso antiorario fino a raggiungere la corretta intensità di vapore. Una volta ottenuto il risultato desiderato, girare la stessa manopola (rif. I) in senso orario fino ad arrestare completamente l'uscita del vapore.

Per erogare acqua calda: posizionare una tazza –o altro recipiente adatto- sotto la doccetta dell'acqua calda (rif. N) e girare la manopola erogazione acqua calda (rif. J) in senso antiorario fino a raggiungere la corretta intensità del flusso. Una volta ottenuto il risultato desiderato, girare la stessa manopola (rif. J) in senso orario fino ad arrestare completamente l'uscita dell'acqua calda.



Durante l'erogazione non toccare la lancia vapore, 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!

RIPIANO SUPERIORE SCALDA-TAZZE

ZiP Pro 3 è dotata di un comodo e pratico ripiano scalda-tazze a resistenza, situato sulla parte superiore della macchina, che raggiunge la temperatura ideale dopo circa 2 minuti dall'accensione generale della macchina stessa.



Non toccare il ripiano superiore scalda-tazze, 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!

PULIZIA DEL GRUPPO CAFFÈ E DELLA LANCIA VAPORE

I gruppi caffè devono essere puliti settimanalmente. Per fare ciò bisogna procedere ad effettuare una erogazione senza cialda. Porre bicchieri abbastanza capienti sotto tutti e tre i beccucci e premere i relativi interruttori di erogazione caffè (rif. D); dopo circa 5 secondi inizierà l'erogazione di acqua calda. Dopo circa due minuti premere nuovamente gli interruttori di erogazione per fermare l'uscita dell'acqua.

La lancia vapore (optional) va pulita giornalmente, se utilizzata. A tale riguardo, inserire la lancia vapore (rif. M) all'interno di una tazza o altro recipiente contenente esclusivamente acqua pulita e girare la manopola di erogazione vapore (rif. I) in senso antiorario fino a raggiungere la massima intensità di vapore. Dopo un minuto girare nuovamente la stessa manopola in senso orario fino ad arrestare completamente l'uscita del vapore. Attendere che la lancia vapore si sia sufficientemente raffreddata, dopodiché procedere alla sua pulizia esterna tramite un panno morbido inumidito di acqua calda. Eliminare tutte le incrostazioni (ad esempio di latte) per evitare che vengano ostruiti i fori di uscita del vapore.

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 dei gruppi caffè e della lancia vapore, deve essere eseguita a macchina spenta (interruttore generale 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, utilizzare acqua calda.



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. 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>	Mancanza di pressione di rete	Riempire il serbatoio (pag. 5).
	Spostamento sonda livello acqua	Verificare che la sonda non tocchi le pareti interne del serbatoio o altri oggetti.
	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. In alternativa, utilizzare bicchierini monouso.
	Erogazione troppo lenta	L'acqua nel serbatoio sta per finire, riempire il serbatoio (pag. 5).
	Sistema di riscaldamento difettoso	Rivolgersi al Fornitore.
<i>Le pompe fanno troppo rumore e non permettono l'uscita del caffè</i>	Le pompe hanno aspirato aria	Riempire il serbatoio (pag. 5) e premere a ripetizione gli interruttori di erogazione caffè (rif. D) fino a sentire il corretto innesco delle pompe.
<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 PRO 3** 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 dispensing spouts;
- C. Coffee group heating indicators;
- D. Coffee dispensing switches;
- E. Coffee group power switches;
- F. Pod press levers;
- G. Water tank lid;
- H. Pod insertion slots;
- I. Steam dispensing knob;
- J. Hot water dispensing knob;
- K. Steam boiler switch;
- L. Steam boiler power indicator;
- M. Steam wand;
- N. Hot water nozzle;
- O. Steam boiler pressure gauge;
- P. Water tank empty indicator.



TABLE OF CONTENTS

General safety indications.....	14	How to make coffee	16
Disposal	14	Steam and hot water unit	17
Technical specifications.....	14	Top cup warmer shelf	17
Installation	15	Cleaning the coffee groups and steam wand ...	17
Filling of the tank	15	Cleaning the machine.....	18
Connection to the electric network.....	15	Troubleshooting and possible solutions.....	18
Coffee pouring spouts (ref. B).....	15	Declaration of conformity	20
Turning on the machine	15	Warranty	20

Thank you for purchasing the ZIP PRO 3 coffee machine, a high-quality product designed, developed, manufactured, and tested entirely in Italy. **This product is a pod coffee machine primarily intended for professional use.**

We remind you to exclusively use the pods provided by your Supplier. The use of pods different from those for which the machine was designed may result in poor coffee quality

GENERAL SAFETY INDICATIONS

Some general safety indications are summarised below:

- Carefully read the user instructions before operating the machine;
- Never perform any operation with wet or damp hands;
- Never cover the machine, not even partially, with cloths or protective covers;
- Do not touch the coffee spouts (ref. B), the steam wand (ref. M), the hot water nozzle (ref. N), or the cup-warming tray while the machine is in operation.
- Do not immerse the machine in water for cleaning;
- This appliance can only be used by children aged 8 years or older if they are adequately supervised, instructed in the safe use of the appliance, and understand the risks involved. Cleaning and maintenance tasks must not be performed by children unless they are older than 8 years, adequately supervised, and instructed. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age;
- This appliance can be used by individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, only if they are adequately supervised and instructed on its safe use and understand the associated risks. Children must not play with the appliance;
- This appliance is intended for professional and similar applications, such as bars, restaurants, agritourism facilities, hotels, and other hospitality venues.

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 SPECIFICATIONS

The machine's technical plate, located on the rear side, lists all the technical data to be provided to the retailer for any inquiries 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	STEAM BOILER CAPACITY: 2,3 l
FREQUENCY: 50/60 Hz	MAIN MATERIAL: steel
MAX POWER: 3.250 W	DIMENS. LxHxW: 600x430x435 mm
COFFEE GROUPS MAX PRESS.: 20 bars	WEIGHT: 28 Kg ca.
COFFEE GROUPS AVERAGE PRESS.: 8 bars	

INSTALLATION

Remove the machine from its packaging and place it on a stable surface suitable for supporting its weight near an appropriate power outlet. Keep the packaging for possible future transportation.

FILLING OF THE TANK

Remove the steel lid (ref. G) to access the water tank. *WE RECOMMEND USING A WATER SOFTENER FILTER OR ANTI-SCALE BAG* that must be periodically replaced. Failure to do so may lead to lime scale build-up inside the machine, which can compromise proper operation and void the warranty.

After inserting the softener filter inside the tank, fill it with potable water, preferably low in calcium content. The tank can be filled using a funnel and a bottle. For all these operations, only remove the right-side round cap (the one with the intake tubes) of the tank. *The left-side round cap (the one with a single inserted tube) must not be touched.*

The machine is equipped with a water level sensor in the tank. If the water level inside the tank becomes too low, any ongoing dispensing will stop, and the water depletion indicator (ref. P) will start flashing, indicating the need to refill the tank as explained above. To avoid this situation, it is advisable to visually check the water level through the slot on the right side of the machine.

CONNECTION TO THE ELECTRIC NETWORK



The machine's power supply voltage cannot be modified by the user. Before connecting the machine, ensure that the electrical network's voltage matches the one indicated on the identification plate.

COFFEE POURING SPOUTS (REF. B)

The coffee pouring spouts are located on the machine's front side.



During pouring, do not touch the spouts or expose your face to the machine's hot parts (burns hazard). Heating surfaces may retain heat even after use!

TURNING ON THE MACHINE

Turn on the machine by pressing the green general power switch located on the right side of the unit; the incorporated indicator light will turn on. At this point, you can decide which individual components to activate: Left coffee group and/or right coffee group (the latter has two dispensers) using the respective switches (ref. E); Steam and hot water boiler using the designated switch (ref. K).

These components can be turned on or off completely independently of each other.

HOW TO MAKE COFFEE

Press one or both coffee group power switches (ref. E). As soon as they are switched on, the respective groups begin the rapid heating process. Wait for the corresponding heating indicators (ref. C) to light up. When this occurs, it means that the coffee groups have reached their optimal operating temperature and are ready for use. Lift one or both pod press levers (ref. F) upwards as indicated by arrow 1.



Insert a pod into one of the designated slots (ref. H) and gently lower the corresponding lever until it clicks into place, as indicated by arrow 2. Place a small cup under the corresponding dispensing spout and press the corresponding dispensing switch (ref. D). After approximately 5 seconds, coffee dispensing will begin. Once the desired coffee level is reached in the cup, press the same dispensing switch again to stop the flow of coffee. If, during dispensing, the corresponding heating indicator (ref. C) turns off, this simply means that the group in use is reheating to maintain the optimal water temperature; coffee dispensing can continue normally. However, it is recommended to wait for the heating indicator (ref. C) to turn on before brewing the next coffee. After dispensing, it is advisable to remove the used pod to prevent it from drying out and sticking to the machine.



Use exclusively the pods provided by your Supplier. Using pods other than those for which the machine was designed may damage the device.

It is important to empty the drip tray (ref. A) after dispensing no more than 50 coffees.



If the tray is not emptied, the water may overflow.

STEAM AND HOT WATER UNIT

Your ZIP Pro 3 is equipped with a system for producing steam and hot water. To use this system, press the boiler activation switch (ref. K) on the control panel; the corresponding indicator light (ref. L) will turn on. Wait approximately 7 minutes, during which the boiler will reach its ideal operating pressure. Check the pressure gauge (ref. O) to ensure that the pressure reaches at least 1.5 bar; when this occurs, the boiler is ready to dispense steam and/or hot water.

To dispense steam, insert the steam wand (ref. M) into a cup or other container holding the liquid to be heated or frothed (e.g., milk) and turn the steam control knob (ref. I) counter-clockwise until reaching the desired steam intensity. Once the desired result is achieved, turn the same knob (ref. I) clockwise to completely stop the steam output.

To dispense hot water, place a cup or another suitable container under the hot water nozzle (ref. N) and turn the hot water dispensing knob (ref. J) counter-clockwise until reaching the correct flow intensity. Once the desired amount is dispensed, turn the same knob (ref. J) clockwise to completely stop the water flow.



During steam dispensing, do not touch the steam wand, and do not expose your face to the machine's hot parts (risk of burns). The machine's heating surfaces may retain residual heat even after use!

TOP CUP WARMER SHELF

The ZIP Pro 3 is equipped with a practical cup-warming shelf with a built-in heating element, located at the top of the machine. It reaches the ideal temperature approximately 2 minutes after the machine is turned on.



Do not touch the top cup warmer shelf, and do not expose your face to the hot parts of the appliance (risk of burns). The heating surfaces of the machine remain hot even after use!

CLEANING THE COFFEE GROUPS AND STEAM WAND

The coffee groups must be cleaned weekly. To do this, perform a dispensing cycle without a pod. Place sufficiently large cups under all three spouts and press the corresponding coffee dispensing switches (ref. D); after about 5 seconds, hot water will start to flow. After about two minutes, press the dispensing switches again to stop the water flow.

The steam wand (optional) must be cleaned daily if used. To do this, insert the steam wand (ref. M) into a cup or other container containing only clean water and turn the steam dispensing knob (ref. I) counter-clockwise until the maximum steam intensity is reached. After one minute, turn the same knob clockwise to completely stop the steam flow. Wait for the steam wand to cool down sufficiently, then proceed with external cleaning using a soft cloth dampened with hot water. Remove all deposits (such as milk residue) to prevent the steam outlet holes from becoming clogged.

CLEANING THE MACHINE



Do not use a dishwasher to clean the machine or its components. They will be irreparably damaged! Similarly, do not use solvents or abrasive products or materials.

Any cleaning, except for the coffee group and steam wand, must be performed with the machine turned off (general power switch set to "off") and after it has cooled. Use only a soft cloth dampened with water to clean the machine's exterior surfaces. The drip tray (ref. A) must be removed and washed with warm water and soap using a non-abrasive sponge, then dried thoroughly before reinserting it. If cleaning the water tank is necessary, use warm water.



If detergents are used to clean the water tank, ensure it is rinsed thoroughly, as any chemical residues left inside the tank may pose a risk of food poisoning.

TROUBLESHOOTING AND POSSIBLE SOLUTIONS

Repairs must be carried out exclusively by authorized and qualified personnel. If you are unable to solve the problem using the table below, contact your Authorized Retailer.



Any repairs not in compliance with the manufacturer's production standards and/or using non-original spare parts may pose a danger to the user. If the water in the tank runs out, the pumps may burn, and the machine may short-circuit.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<i>Coffee dispensing insufficient or impossible</i>	Lack of mains water pressure	Fill the tank (p. 15).
	Water level sensor misplaced	Ensure the sensor is not touching the tank's walls or other objects.
	Pod grind too fine	Use a new pod. Contact your pod supplier.
<i>Dispensed coffee is cold even though the heating light (ref. C) is on</i>	Cold ceramic cups	Preheat the cups with hot water, or use disposable cups.
	Dispensing is too slow	The water in the tank is running low, refill the tank (p. 15).
	Defective heating system	Contact your Authorized Retailer for repair.
<i>The pumps make too much noise and coffee is not dispensed</i>	The pumps have drawn in air	Refill the water tank (p. 15) and repeatedly press the coffee dispensing switches (ref. D) until the pumps engage properly.
<i>The "cream" is too light or missing entirely</i>	Pod grind is too coarse	Use a new pod. Contact your pod supplier for further assistance.
	Coffee is not fresh	Use a fresh pod. Contact your pod supplier.
	Water in the tank has been sitting for many days	Replace the water in the tank, ensuring the proper reinsertion of the water level sensor.

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer, **Tecno Meccanica S.r.l.**, with its administrative headquarters located at Via Marlianese 43, 51034 Serravalle Pistoiese (PT), ITALY

hereby declares under its sole responsibility that the espresso coffee machine described in this manual:

Model: **ZIP PRO 3** Power supply: **220v 50/60hz** Year of construction: see CE marking

Complies 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/EU on the harmonization of the laws of the Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits;

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

The Administrator

WARRANTY

The appliance is guaranteed for **1 year** from the date of purchase, unless otherwise stated by applicable law.

The warranty is limited to manufacturing or material defects and does not extend to parts subject to wear or damage to sensitive components (e.g., switches, power cable, etc.). It also does NOT cover damages caused by negligence or improper use of the appliance (e.g., use of water with a hardness level exceeding 8°F and/or failure to use or replace the appropriate water softener filter, which can lead to limescale deposits). In the event of a defect covered under warranty bring the appliance to the retailer where it was purchased, along with the receipt or invoice showing the serial number, which must match the one on the appliance. Only under these conditions will the appliance be repaired free of charge. Transportation costs are the sole responsibility of the customer. The warranty is void in cases of improper use, tampering, forceful actions, or repairs not performed by our specialized personnel.

Our warranty does not limit the customer's legal rights.

TESTING LABEL – SERIAL NUMBER