

# ZIP TWIN VAPORE

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. Spia di riscaldamento gruppo caffè;
- D. Interruttori erogazione caffè;
- E. Interruttore di alimentazione;
- F. Leva pressa-cialda;
- G. Coperchio serbatoio acqua;
- H. Sedi inserimento cialda;
- I. Manopola erogazione vapore;
- K. Accensione caldaia vapore;
- M. Lancia erogazione vapore;
- 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 .....	7
Caratteristiche tecniche.....	4	Pulizia del gruppo caffè e della lancia vapore .....	7
Installazione.....	5	Pulizia della macchina .....	8
Riempimento del serbatoio .....	5	Anomalie e possibili soluzioni.....	8
Collegamento alla rete elettrica.....	5	Dichiarazione di conformità .....	10
Beccucci erogazione caffè (rif. B).....	6	Garanzia .....	10
Accensione.....	6		

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè ZIP TWIN VAPORE, 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) e del ripiano superiore appoggia-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: 1,1 l
FREQUENZA: 50/60 Hz	MATERIALE PRINCIPALE: acciaio
POTENZA MAX: 2.500 W	DIMENS. LxHxP: 310x380x430 mm
PRESS. MAX GRUPPO CAFFÈ: 20 bar	PESO: 18 Kg ca.
PRESS. MEDIA GRUPPO CAFFÈ: 8 bar	CAPACITÀ SERBATOIO: 3 l

## 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 così come indicato in figura.



*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.

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.

### 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 (rif. E) posto sul fianco destro della stessa; la spia incorporata si accenderà ed inizierà il riscaldamento del gruppo caffè. Se si desidera accendere anche la caldaia erogazione vapore, agire sull'apposito interruttore (rif. K) (ved. paragrafo "Apparato vapore").

## COME FARE IL CAFFÈ

Attendere l'accensione della spia blu di riscaldamento (rif. C): quando ciò si verifica vuol dire che il gruppo caffè è in temperatura ottimale di esercizio e che è quindi pronto all'uso. Azionare la leva pressa-cialda (rif. F) sollevandola verso l'alto, e inserire una cialda in una delle apposite sedi (rif. H) così come indicato nell'esempio in figura.



Abbassare delicatamente la leva fino a scatto fine corsa. Porre un bicchierino sotto al beccuccio dove è stata posizionata la cialda 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 spia di riscaldamento (rif. C) si

spegne, significa soltanto che il gruppo 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, resti 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

La Vostra ZiP Twin Vapore è dotata, come indicato dal nome, di un apparato per la produzione di vapore; Vi preghiamo pertanto di leggere attentamente quanto segue. Per poter utilizzare tale apparato è necessario premere, sul fianco destro della macchina, l'interruttore d'accensione (rif. K) della caldaia specifica; ciò consentirà il riscaldamento dell'apposita caldaia dedicata alla produzione del vapore. Attendere circa 8 minuti, durante i quali la caldaia andrà in pressione ideale di esercizio. Verificare da manometro (rif. O) che la pressione arrivi a circa 1,7 bar: quando ciò si verifica vuol dire che la caldaia è pronta ad erogare vapore.

**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.



**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!**

## PULIZIA DEL GRUPPO CAFFÈ E DELLA LANCIA VAPORE

Il gruppo caffè deve essere pulito settimanalmente. Per fare ciò bisogna procedere ad effettuare una erogazione senza cialde. Con entrambe le sedi di inserimento (rif. H) vuote, abbassare delicatamente la leva pressa-cialda (rif. F) fino a scatto fine corsa. Porre bicchieri abbastanza capienti sotto entrambi i beccucci e premere entrambi gli 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 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 del gruppo 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 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.**

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILE CAUSA</b>	<b>SOLUZIONE</b>
<i>Erogazione del caffè insufficiente o impossibile</i>	Mancanza d'acqua	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 Twin Vapore** 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 spouts;
- C.** Coffee group heating light;
- D.** Coffee pouring switches;
- E.** Power switch;
- F.** Pod press lever;
- G.** Water tank lid;
- H.** Pod insertion seats;
- I.** Steam delivery knob;
- K.** Steam boiler activation switch;
- M.** Steam wand;
- O.** Steam boiler pressure gauge;
- P.** Water shortage indicator light.



## TABLE OF CONTENTS

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

Thank you for purchasing the ZIP TWIN VAPORE 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 place hands near the coffee pouring spouts (ref. B), steam wand (ref. M), or upper cup warmer tray during 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: 1,1 l
FREQUENCY: 50/60 Hz	MAIN MATERIAL: steel
MAX POWER: 2.500 W	DIMENS. LxHxW: 310x380x430 mm
COFFEE GROUPS MAX PRESS.: 20 bars	WEIGHT: 18 Kg ca.
COFFEE GROUPS AVERAGE PRESS.: 8 bars	TANK CAPACITY: 3 l

## 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 as shown in the figure



*WE RECOMMEND USING A WATER SOFTENER FILTER OR ANTI-SCALE BAG* that must be periodically replaced. If this is not done, lime deposits may form inside the machine, potentially affecting its proper functioning and voiding the warranty. After inserting the water softener filter into the tank, fill it with drinking water, preferably low in calcium. Use a funnel and a bottle to fill the tank.

The machine has a water level sensor in the tank. If the water level becomes too low, ongoing pouring operations are interrupted, and the water shortage light (ref. P) will flash, indicating the need to refill the tank.

### 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 (ref. E) located on the right side of the unit. The indicator light will turn on, and the coffee group will begin heating. If you wish to activate the steam boiler, use the dedicated switch (ref. K).

## HOW TO MAKE COFFEE

Wait for the blue heating light (ref. C) to turn on: this indicates that the coffee group has reached its optimal operating temperature and is ready for use. Lift the pod press lever (ref. F) upwards and insert a pod into one of the designated seats (ref. H) as shown in the example in the figure.



Gently lower the lever until it clicks into place. Place a cup under the spout where the pod has been positioned and press the corresponding coffee pouring switch (ref. D); after approximately 5 seconds, the coffee will start pouring.

Once the desired level is reached in the cup, press the same coffee pouring switch again to stop the coffee flow. If the heating light (ref. C) turns off during pouring, this simply means that the group is heating up to bring the water to the optimal temperature; the pouring can safely continue. However, it is advisable to wait for the heating light (ref. C) to turn on again before dispensing the next coffee.

Once the coffee has been dispensed, it is recommended to remove the pod to prevent it from sticking as it dries.



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 APPARATUS

Your ZIP TWIN VAPORE machine, as indicated by its name, is equipped with a steam production system. Please read the following instructions carefully to ensure proper use of this feature.

To use the steam apparatus, press the steam boiler activation switch (ref. K) located on the right side of the machine. This will start the heating of the dedicated steam boiler.

Wait approximately 8 minutes for the boiler to reach its ideal operating pressure. Check the pressure gauge (ref. O) to ensure the pressure reaches about 1.7 bars: when this happens, the boiler is ready to deliver steam.

**To dispense steam:** insert the steam wand (ref. M) into a cup or another container containing the liquid to be heated or emulsified (e.g., milk). Turn the steam delivery knob (ref. I) counter-clockwise until the desired steam intensity is achieved. Once the desired result is obtained, turn the same knob (ref. I) clockwise to completely stop the steam 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!

## CLEANING THE COFFEE GROUPS AND STEAM WAND

The coffee group must be cleaned weekly. To do this, perform a dispensing cycle without pods. With both pod insertion seats (ref. H) empty, gently lower the pod press lever (ref. F) until it clicks into place. Place sufficiently large cups under both spouts and press both coffee pouring switches (ref. D). After about 5 seconds, hot water will begin dispensing. After about two minutes, press the switches again to stop the water flow.

The steam wand must be cleaned daily if used. Insert the steam wand (ref. M) into a cup or another container containing clean water only and turn the steam delivery knob (ref. I) counter-clockwise to reach maximum steam intensity. After one minute, turn the same knob clockwise to stop the steam

flow completely. Wait until the steam wand has sufficiently cooled, then clean its exterior with a soft cloth dampened with warm water. Remove any residue (e.g., milk) to prevent clogging of the steam outlet holes.

## 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.**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
<i>Coffee dispensing insufficient or impossible</i>	Water tank empty	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 Twin Vapore** 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