

ONE PRO 2

Manuale d'uso e manutenzione
Operations and maintenance manual



100% MADE IN ITALY

INDICE DELLE LINGUE - LANGUAGE INDEX

Italiano..... pag 3

English..... pag 12



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. Pomello erogazione vapore;
- B. Accensione caldaia vapore;
- C. Spia di accensione gruppo caffè;
- D. Interruttore accensione gruppo caffè;
- E. Spia di temperatura gruppo caffè;
- F. Interruttore erogazione caffè;
- G. Sportello scorrevole;
- H. Coperchio serbatoio acqua;
- I. Manometro caldaia vapore;
- L. Beccuccio erogazione caffè;
- M. Interruttore di alimentazione generale;
- N. Spia esaurimento acqua serbatoio;
- O. Vaschetta raccogli-fondi;
- P. Lancia vapore;
- Q. Spia generale di alimentazione;
- R. Ripiano scalda-tazze.



INDICE DEGLI ARGOMENTI

Indicazioni generali di sicurezza	pag 4	Apparato vapore e acqua	
Smaltimento	pag 4	calda (optional)	pag 7
Caratteristiche tecniche	pag 4	Ripiano superiore scalda-tazze	pag 7
Installazione	pag 5	Pulizia dei gruppi caffè	pag 7
Riempimento serbatoio	pag 5	Pulizia della lancia vapore	pag 8
Collegamento alla rete elettrica	pag 5	Pulizia della macchina	pag 8
Beccuccio erogazione caffè	pag 5	Anomalie e possibili soluzioni	pag 8
Accensione	pag 6	Condizioni di garanzia	pag 10
Come fare il caffè	pag 6		

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè ONE PRO 2, un prodotto di alta qualità progettato, sviluppato, fabbricato e collaudato totalmente in Italia. **Questo prodotto è una macchina da caffè a capsule ad utilizzo prevalentemente professionale.**
La macchina è adatta a tutte le capsule Lavazza Espresso Point (cosiddette FAP).

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. L), della lancia erogazione vapore (rif. P) e del ripiano superiore scalda-tazze (rif. R) 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 retro della macchina, accanto al connettore 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	DIMENS. LxHxP: 520x360x390 mm
FREQUENZA: 50/60 Hz	CAPACITÀ SERBATOIO: 4,9 l
POTENZA MAX: 3.100 W	CAPACITÀ VASCHE: 80 caps.
PRESS. MAX: 20 bar	MATERIALE PRINCIPALE: acciaio
PESO: 17 Kg ca.	

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. H) 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 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. ***Per tutte queste operazioni rimuovere esclusivamente il tappo rotondo a sinistra (quello con i tubi di carico) del serbatoio. Il tappo rotondo a destra (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. N) si accende, 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.

BECCUCCIO EROGAZIONE CAFFÈ (rif. L)

Il beccuccio erogazione caffè, presente in entrambi i gruppi, serve ad aumentare o a rallentare il flusso del caffè. Se la macinatura all'interno della capsula è fine, girate in SENSO ORARIO il beccuccio ma non eccessivamente poiché potrebbe svitarsi dalla sua sede. Se invece la macinatura è più grossa, girate in SENSO ANTIORARIO il beccuccio: in tal modo il flusso del caffè diminuirà. Queste regolazioni possono essere effettuate esclusivamente a macchina ferma ovvero non durante l'erogazione di una bevanda.



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!

ACCENSIONE

Accendere la macchina premendo l'interruttore generale (rif. M) posto sul fianco destro della stessa; la spia sottostante (rif. Q) si illuminerà. Per poter utilizzare i gruppi è necessario premere, sul pannello frontale dei comandi, i relativi interruttori d'accensione (rif. D); si illumineranno istantaneamente le corrispondenti spie blu (rif. C). I due gruppi sono indipendenti l'uno dall'altro: pertanto è possibile utilizzarli simultaneamente, oppure tenerne acceso soltanto uno (quando ad esempio il carico di lavoro è inferiore) per ottenere così un apprezzabile risparmio energetico. Appena accesi i gruppi, inizia il rapido processo di riscaldamento dei relativi corpi termici. Attendere l'accensione delle corrispondenti spie (rif. E): quando ciò si verifica vuol dire che l'acqua è in temperatura ottimale di esercizio e che i gruppi sono pronti all'uso.

COME FARE IL CAFFÈ

Fare scorrere uno dei due sportelli (rif. G) verso di sé, e tenerlo aperto.

PER LA PRIMA EROGAZIONE: inserire una capsula nell'apposita sede e rilasciare DELICATAMENTE lo sportello, accompagnandolo. Porre un bicchierino sotto al beccuccio corrispondente al gruppo utilizzato (sinistro o destro) e premere l'interruttore di erogazione (rif. F); 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 relativa spia di riscaldamento (rif. E) si spegne, significa semplicemente 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. E) prima di erogare il caffè successivo.

PER TUTTE LE EROGAZIONI SUCCESSIVE: si procede esattamente come sopra, tenendo però conto del fatto che all'interno del gruppo è già inserita la capsula usata nella erogazione precedente! Perciò la nuova capsula va inserita spingendola leggermente verso il basso sino ad arrivare al suo alloggiamento (si udrà cadere la vecchia capsula nella vaschetta raccogli fondi).



Utilizzare esclusivamente capsule del tipo Lavazza Espresso Point (originali e/o compatibili). L'uso di capsule diverse da quelle per le quali la macchina è stata concepita può danneggiare l'apparecchio.

E' importante vuotare le vaschette raccogli fondi (rif. O) dopo l'erogazione di non più di 40 caffè per gruppo.



Se le vaschette non vengono svuotate, le capsule possono incastrarsi all'interno della macchina fino a bloccarne il funzionamento!

APPARATO VAPORE

La Vostra One Pro 2 è dotata dell'apparato per la produzione di vapore, pertanto Vi preghiamo di leggere attentamente quanto segue. Per poter utilizzare tale apparato è necessario premere, sul fianco sinistro della macchina, l'interruttore d'accensione (rif. B) della caldaia specifica; la spia sottostante si illuminerà. Attendere circa 6 minuti, durante i quali la caldaia andrà in pressione ideale di esercizio. Verificare da manometro (rif. I) che la pressione arrivi a circa 1,8 bar: quando ciò si verifica vuol dire che la caldaia è pronta ad erogare vapore.

Per erogare vapore: inserire la lancia vapore (rif. P) all'interno di una tazza o altro recipiente contenente il liquido da scaldare o emulsionare (es. latte). Premere e tenere premuto il pomello (rif. A) in qualsiasi direzione: il vapore fuoriuscirà dal terminale della lancia (rif. P). Una volta ottenuto il risultato desiderato, potete rilasciare lo stesso pomello (rif. A).



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 SCALDA-TAZZE (RIF. R)

La macchina è dotata di un comodo e pratico ripiano scalda-tazze a induzione, che raggiunge la temperatura ideale dopo circa 10 minuti dall'accensione dei gruppi. Per contribuire al risparmio energetico, il ripiano non viene riscaldato da un apposita resistenza, ma dagli stessi gruppi caffè. Pertanto, per avere una diffusione di calore uniforme su tutto il ripiano, è consigliabile l'accensione di entrambi i gruppi.



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 DEI GRUPPI E DEI RISPETTIVI BECCUCCI

I gruppi erogatori caffè e i relativi beccucci devono essere puliti settimanalmente. Per far questo, inserire una capsula VUOTA (precedentemente svuotata del contenuto e lavata) nell'apposita sede e rilasciare DELICATAMENTE lo sportello, accompagnandolo. Porre un bicchiere abbastanza capiente sotto al beccuccio corrispondente e premere il relativo interruttore di erogazione (rif. F); dopo circa 5 secondi inizierà l'erogazione di acqua calda (non idonea per la preparazione di infusi). Dopo circa due minuti premere nuovamente l'interruttore di erogazione per fermare l'uscita dell'acqua. Eseguire la suddetta operazione per entrambi i gruppi.

PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE (RIF. P)

La lancia vapore deve essere pulita giornalmente, se utilizzata. A tale riguardo, inserire la lancia vapore (rif. P) all'interno di una tazza o altro recipiente contenente esclusivamente acqua pulita e premere e tenere premuto il pomello (rif. A) in qualsiasi direzione. Dopo 1 minuto potete rilasciare lo stesso pomello (rif. A), per arrestare il vapore. Attendere che la lancia (rif. P) si sia sufficientemente raffreddata, dopodichè 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 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. Le vaschette raccogli fondi (rif. O) vanno estratte e lavate con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva, e devono essere accuratamente asciugate prima del loro reinserimento. Se si rendesse necessaria la pulizia del serbatoio dell'acqua, 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>	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio (pag. 4).
	Spostamento sonda livello acqua	Verificare che la sonda, inserita nel foro destro del serbatoio, non tocchi le pareti interne del serbatoio o altri oggetti (ad es. il sacchetto anticalcare)
	Macinatura troppo fine	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle capsule
<i>Le bevande erogate sono fredde anche se la spia (rif. E) è accesa</i>	Tazze ceramiche fredde	Preriscaldare le tazze con acqua calda o utilizzare bicchierini monouso. Utilizzare il ripiano scalda-tazze (pag. 6)
	Erogazione troppo lenta	Svitare il beccuccio in senso orario (pag. 4)
	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. 4) e premere a ripetizione gli interruttori di erogazione caffè (rif. D) fino a sentire il corretto innescio delle pompe
<i>La "crema" è troppo poca o manca del tutto</i>	Macinatura troppo grossa	Utilizzare una capsula nuova. Rivolgersi al Fornitore delle capsule
	Caffè non fresco	Utilizzare una capsula nuova. Rivolgersi al Fornitore delle capsule
	Acqua nel serbatoio presente da molti giorni	Sostituire l'acqua del serbatoio facendo attenzione al corretto re-inserimento della sonda.
	Erogazione troppo veloce o troppo lenta	Ruotare il beccuccio (pag. 4)
<i>La "crema" è troppo poca o manca del tutto</i>	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio (pag. 4)
	Lancia vapore ostruita	Pulire e disinquinare la lancia vapore (pag. 7)
	Sistema di riscaldamento difettoso	Rivolgersi al Rivenditore

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

Modello: **One Pro 2** 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 12°F e/o mancato utilizzo o sostituzione di idoneo sacchetto 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 by any means without written authorisation by Tecno Meccanica S.r.l.

- A. Steam delivery knob;
- B. Steam boiler switching-on;
- C. Coffee group ON light;
- D. Coffee group ON switch;
- E. Coffee group temperature light;
- F. Coffee pouring switch;
- G. Sliding door;
- H. Water tank cover;
- I. Steam boiler pressure gauge;
- L. Coffee pouring spout;
- M. General power switch;
- N. Tank water running out light;
- O. Coffee grounds collection tray;
- P. Steam wand;
- Q. General power supply light;
- R. Cup-warmer tray.



TABLE OF CONTENTS

General safety indications	pag 13	Steam and hot	
Disposal	pag 13	water device (optional)	pag 16
Technical characteristics	pag 13	Upper cup-warmer tray	pag 16
Installation	pag 14	Cleaning of the coffee groups	pag 16
Filling of the tank	pag 14	Cleaning of the steam wand	pag 17
Connection to the electric network ...	pag 14	Cleaning of the machine	pag 17
Coffee pouring spout	pag 14	Anomalies and possible solutions	pag 17
Turning-on	pag 15	Warranty conditions	pag 20
How to make coffee	pag 15		

Thank you for purchasing the ONE PRO 2 coffee machine, a top-quality product designed, developed, manufactured and tested entirely in Italy. **This product is a capsule coffee machine mainly for professional use.**

The machine is suitable for all the Lavazza Espresso Point capsules (so-called FAP).

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. L), steam delivery wand (ref. P) and upper cup-warmer tray (ref. R) during operation;
- Do not immerse the machine in 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 professional venues and similar ones, such as: bars, restaurants, holiday farm houses, hotels, and other accommodation structures, trattorias 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 back of the machine, near the power connector, 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 Dealer. Interventions under warranty shall not be possible if the identification plate is damaged, removed, or altered.

POWER SUPPLY: 220-230 V	DIMENS. LxHxW: 520x360x390 mm
FREQUENCY: 50/60 Hz	TANK CAPACITY: 4.9 l
MAX POWER: 3,100 W	TRAYS CAPACITY: 80 caps
MAX PRESSURE: 20 bars	MAIN MATERIAL: steel
WEIGHT: 17 Kg ca.	

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. Keep the packaging and all its parts for possible future transport.

FILLING OF THE TANK

Remove the steel cover (ref. H) to access the water tank. ***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. ***For all these operations remove only the round cap on the left (the one with the loading pipes) of the tank. The round cap on the right (the one with only one pipe inserted) must not be touched.***

The machine is equipped with a water level sensor in the tank. If the water inside the tank reaches a too low level, the possible ongoing pouring is interrupted and the water running out light (ref. N) turns on, signal that it is necessary to fill the tank as explained above.

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. L)

The coffee pouring spout, present in both groups, serves to increase or decrease the flow of coffee. If the coffee grinding inside the capsule is fine, turn the spout CLOCKWISE but not excessively since it could be unscrewed from its seat. Instead, if the grinding is coarser, turn the spout COUNTER CLOCKWISE: this way the flow of the coffee will decrease. These adjustments can be carried out exclusively with machine stopped, that is, not during the pouring of the liquid.



During pouring do not touch the spout 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 general switch (ref. M) located on the right side of the same; the underlying light (ref. Q) turns on. To use the groups, it is necessary to press, on the front command panel, the relative turning-on switches (ref. D); the correspondent blue lights (ref. C) will instantly turn on. The two groups are independent one from another: therefore, it is possible to use them simultaneously, or keep only one on (when for example the work load is reduced) thus obtaining considerable energy saving. As soon as the groups are turned on, the rapid heating process of the relative thermal elements starts. Wait for the correspondent lights (ref. E) to turn on: when this occurs, it means that the water has reached the optimal working temperature and the groups are ready for use.

HOW TO MAKE COFFEE

Make one of the two doors (ref. G) slide towards you, and keep it open.

FOR THE FIRST POURING: insert a capsule in the proper seat and DELICATELY release the door, accompanying it. Place a cup under the spout correspondent to the group used (left or right) and press the pouring switch (ref. F); after about 5 seconds the coffee will start 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 relative heating light (ref. E) 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. However, it is recommended to wait for the above-mentioned light (ref. E) to be on before making the next coffee.

FOR ALL THE FOLLOWING CUPS OF COFFEE: proceed exactly as above, however, keeping into account the fact that the capsule used for the previous cup of coffee is already inserted inside the group! Therefore, a new capsule must be inserted pushing it slightly downwards until reaching its seat (you will hear the old capsule fall into the coffee ground collection tray).



Use exclusively Point type Lavazza Espresso capsules (originals and/or compatible). The use of capsules different from those for which the machine was conceived may damage the machine.

It is important to empty the coffee ground collection tray (ref. O) after the pouring of not more than 40 cups of coffee per group.



If the trays are not emptied, the capsules may get stuck inside the machine and block its operation!

STEAM DEVICE

One Pro 2 is equipped with a device for the production of steam; therefore, we kindly ask you to carefully read what follows. To use such device, it is necessary to press, on the left side of the machine, the ON switch (ref. B) of the specific boiler; the underlying light will turn on. Wait about 6 minutes, during which the boiler will reach the ideal operating pressure. Check through the pressure gauge (ref. I) that the pressure reaches about 1.8 bars: when this occurs, the boiler is ready to deliver steam.

To deliver steam: insert the steam wand (ref. P) inside a cup or other container containing the liquid to be heated or emulsified (i.e. milk) Press the knob (ref. A) and keep it pressed in any direction: the steam will come out from the end of the wand (ref. P). Once obtained the desired result, release the same knob (ref. A).



During delivery never touch the steam wand and/or hot water nozzle, 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!

CUP-WARMER TRAY (REF. R)

The machine is equipped with a comfortable and practical induction cup-warmer tray, which reaches the ideal temperature about 10 minutes after the groups are turned on. For energy saving, the tray is not heated by a proper resistance, but by the same coffee groups. Therefore, to have uniform heat diffusion on the entire tray, we recommend turning on both groups.



Do not touch the upper cup-warmer tray, 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!

CLEANING OF THE GROUPS AND RESPECTIVE SPOUTS

The coffee pouring groups and the relative spouts must be cleaned weekly. To do this, insert an EMPTY capsule (previously emptied of its content and washed) in the appropriate seat and DELICATELY release the door, accompanying it. Put a cup with suitable capacity under the correspondent spout and press the pouring switch (ref. F); after about 5 seconds the pouring of hot water starts (not suitable for the preparation of infusions). After about two minutes press the pouring switch again to stop the flow of water. Execute the above-mentioned operation for both groups.

CLEANING OF THE STEAM WAND (REF. P)

The steam wand must be cleaned daily, if used. In this regard, insert the steam wand (ref. P) inside a cup or other container containing exclusively clean water and press and keep pressed the knob (ref. A) in any direction. After about a minute release the same knob (ref. A) to stop the steam. Wait for the steam wand (ref. P) to be sufficiently cool, afterwards proceed with its external cleaning using a soft cloth wet with hot water. Remove all the deposits (of milk for example) to prevent the clogging of the steam outlet holes.

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 coffee groups and steam wand, 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 coffee ground collection trays (ref. O) must be removed and washed with hot water and soap using a nonabrasive sponge and must be properly dried before reinserting them.

If the cleaning of the water tank is necessary, use hot 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 Dealer.



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 pumps may burn and, consequently, the machine may be subject to short-circuit.

ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<i>Insufficient or impossible pouring of the coffee</i>	Water tank empty	Fill the tank (page 4).
	Water level probe has moved	Check that the probe, inserted in the right hole of the tank, does not touch the internal walls of the tank or other objects (for example the anti-scale bag)
	Grinding too fine	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods
<i>The liquids poured are cold even if the light (ref. E) is on</i>	Cold ceramic cups	Preheat the cups with hot water or use disposable cups. Use the cup-warmer tray (page 6)
	Pouring too slow	Unscrew the spout clockwise (page 4)
	Faulty heating system	Contact the Supplier
<i>The pumps make too much noise and do not allow the pouring of the coffee</i>	The pumps have sucked up air	Fill the tank (page 4) and repeatedly press the coffee pouring switches (ref. D) until hearing the priming of the pumps
<i>The "cream" is not enough or completely lacking</i>	Grinding too coarse	Use a new capsule. Contact the Supplier of the capsules
	Coffee not fresh	Use a new capsule. Contact the Supplier of the capsules
	Water has been in the tank for many days	Replace the water in the tank paying attention to the correct reinsertion of the probe.
	<i>Pouring too fast or too slow</i>	Rotate the spout (page 4)
<i>The "cream" is not enough or completely lacking</i>	Empty water tank	Fill the tank (page 4)
	Clogged steam wand	Clean and descale the steam wand (page 7)
	Faulty heating system	Contact the Dealer

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: **One Pro 2** 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, repeals Directive 98/37/EC;

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

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

The Administrator

WARRANTY

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