

# ZIP PRO 2

Manuale d'uso e manutenzione  
Operations and maintenance manual



100% MADE IN ITALY

## INDICE DELLE LINGUE - LANGUAGE INDEX

Italiano..... pag 3

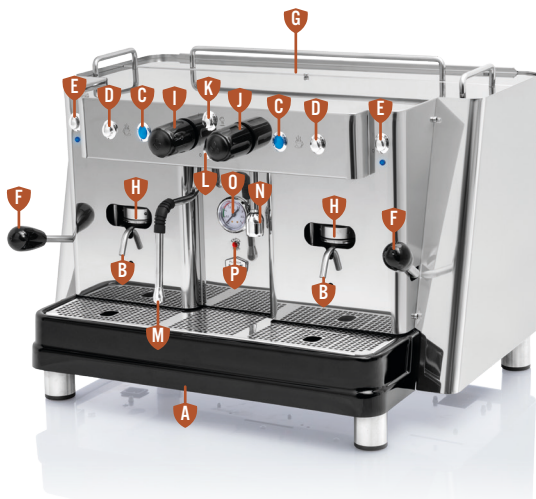
English..... pag 12



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. 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. Accensione caldaia vapore;
- L. Interruttore ripiano scalda-tazze;
- M. Lancia erogazione vapore;
- N. Doccetta erogazione acqua calda;
- O. Manometro caldaia vapore;
- P. Spia esaurimento acqua serbatoio.



**NB: alcuni elementi sono opzionali**

## INDICE DEGLI ARGOMENTI

Indicazioni generali di sicurezza .....	pag 4
Smaltimento .....	pag 4
Caratteristiche tecniche .....	pag 4
Installazione .....	pag 5
Riempimento serbatoio .....	pag 5
Collegamento alla rete elettrica .....	pag 5
Beccuccio erogazione caffè .....	pag 5
Accensione .....	pag 5
Come fare il caffè .....	pag 6

Apparato vapore e acqua calda (optional) .....	pag 7
Ripiano superiore scalda-tazze .....	pag 7
Pulizia dei gruppi caffè e della lancia vapore .....	pag 8
Pulizia della macchina .....	pag 8
Anomalie e possibili soluzioni .....	pag 8
Condizioni di garanzia .....	pag 10

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè ZIP PRO 2, 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'adeguata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sulla salute e sull'ambiente!

## CARATTERISTICHE TECNICHE

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



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

<b>ALIMENTAZIONE: 220-230 V</b>	<b>CAPACITÀ CALDAIA VAPORE: 2,3 l</b>
<b>FREQUENZA: 50/60 Hz</b>	<b>MATERIALE PRINCIPALE: acciaio</b>
<b>POTENZA MAX: 3.000 W</b>	<b>DIMENS. LxHxP: 600x430x435 mm</b>
<b>PRESS. MAX GRUPPI CAFFÈ: 20 bar</b>	<b>PESO: 27 Kg ca.</b>
<b>PRESS. MEDIA GRUPPI CAFFÈ: 8 bar</b>	

# INSTALLAZIONE

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

## RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO

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



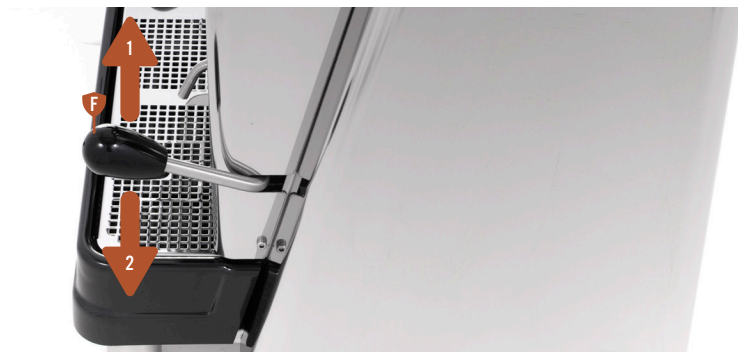
Durante l'erogazione non toccare i beccucci e non esporsi con il viso alle parti calde dell'apparecchio (pericolo di ustioni). Le superfici riscaldanti della macchina sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso!

## 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 mediante i relativi interruttori (rif. E); caldaia erogazione vapore e acqua calda mediante l'apposito interruttore (rif. K); ripiano scalda-tazze mediante l'apposito interruttore (rif. L). 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 1.



Inserire una cialda in una delle apposite sedi (rif. H) e abbassare delicatamente la 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.**

E' importante svuotare la vaschetta 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 (OPTIONAL)

Se la Vostra ZiP Professional è dotata dell'apparato per la produzione di vapore e acqua calda, Vi preghiamo di leggere attentamente quanto segue. Per poter utilizzare tale apparato è necessario premere, sul pannello frontale dei comandi, l'interruttore d'accensione (rif. K) della caldaia specifica; ciò consentirà il riscaldamento dell'apposita caldaia dedicata alla produzione del vapore e dell'acqua calda. Attendere circa 5 minuti, durante i quali la caldaia andrà in pressione ideale di esercizio. Verificare da manometro (rif. O) che la pressione arrivi a circa 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/o la doccetta dell'acqua calda, 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 (rif. g)

ZiP Professional 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 dalla sua accensione mediante l'apposito interruttore (rif. L).



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 CAFFÈ E DELLA LANCIA VAPORE (OVE PRESENTE)

I gruppi caffè devono essere puliti settimanalmente. Per fare ciò bisogna procedere ad effettuare una erogazione senza cialda. Porre bicchieri abbastanza capienti sotto entrambi 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 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 di pressione di rete	Riempire il serbatoio (pag. 4).
	Spostamento sonda livello acqua	Verificare che la sonda, inserita nel foro sinistro del serbatoio, 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 le spie (rif. C) sono accese</i>	Tazze ceramiche fredde	Preriscaldare le tazze con acqua calda, oppure riponendole sul ripiano superiore scalda-tazze. In alternativa, utilizzare bicchierini monouso.
	Erogazione troppo lenta	L'acqua nel serbatoio sta per finire, riempire il serbatoio (pag. 4).
	Sistema di riscaldamento difettoso	Rivolgersi al Fornitore.
<i>Le 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 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 Marliese 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 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 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

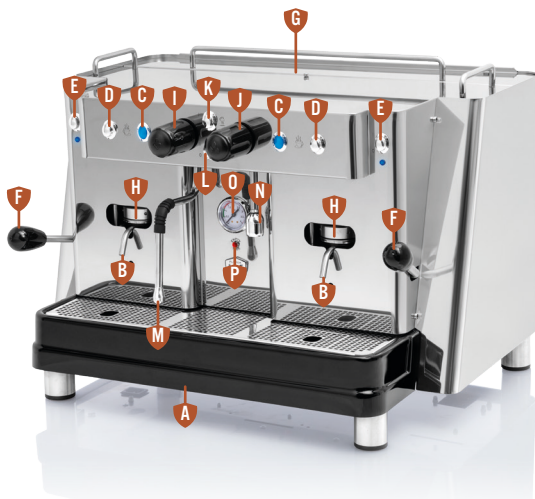




Tecno Meccanica S.r.l.  
All rights reserved

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

- A. Dip tray;
- B. Coffee pouring spouts;
- C. Coffee groups heating lights;
- D. Coffee pouring switches;
- E. Coffee groups ON switches;
- F. Pod press levers;
- G. Water tank cover;
- H. Pod insertion seat;
- I. Steam delivery knob;
- J. Hot water delivery knob;
- K. Steam boiler turning-on;
- L. Cup-warmer tray switch;
- M. Steam delivery wand;
- N. Hot water delivery nozzle;
- O. Steam boiler pressure gauge;
- P. Tank water finishing light.



**NOTE: some elements are optional**

## TABLE OF CONTENTS

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

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

Remember to use exclusively the pods of your supplier; the use of pods different from those for which the machine was conceived may result in poor coffee quality.

## GENERAL SAFETY INDICATIONS

Some general safety indications are summarised below:

- Carefully read the use instructions before operating the machine;
- Do not carry out any operation with humid or wet hands;
- Never cover the machine, not even partially, with cloths or protection cloths;
- Do not place hands near the coffee pouring spouts (ref. B), steam wand (ref. M), hot water delivery nozzle (ref. N) and upper cup-warmer tray during operation;
- Do not immerse the machine in water or use jets of water for cleaning;
- This machine can be used by children not under 8 years of age only if adequately supervised, instructed regarding the safe use of the machine, and if they understand the relative risks. Cleaning and/or maintenance operations must never be carried out by children, unless they are over 8 years of age, and only if adequately supervised. Keep the machine and cable out of reach of children under 8 years of age;
- This machine can be used by persons with reduced physical, sensorial, or mental capacities, or with lack of experience and knowledge, only if adequately supervised and instructed regarding the safe use of the machine, and understand the relative risks. Children must never play with the machine;
- This machine is destined to be used in professional venues and similar ones, such as: bars, restaurants, holiday farmhouses, 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 left side of the machine, near the general power switch, there is an identification plate that reports the technical data to be communicated to the Dealer if requesting information or technical assistance.



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

<b>POWER SUPPLY: 220-230 V</b>	<b>STEAM BOILER CAPACITY: 2.3 l</b>
<b>FREQUENCY: 50/60 Hz</b>	<b>MAIN MATERIAL: steel</b>
<b>MAX POWER: 3,000 W</b>	<b>DIMENS. LxHxW: 600x430x435 mm</b>
<b>COFFEE GROUPS MAX PRESS.: 20 bars</b>	<b>WEIGHT: 27 Kg ca.</b>
<b>COFFEE GROUPS AVG. PRESS.: 8 bars</b>	

# 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. G) 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 right (the one with the loading pipes) of the tank. The round cap on the left (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 pourings are interrupted and the water running out light (ref. P) starts blinking, signal that it is necessary to fill the tank as explained above to prevent reaching this point, we recommend visually checking the water level looking through the slot located on the right of the machine.

## 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 SPOUTS (ref. b)

The coffee pouring spouts are located in the front part of the machine.



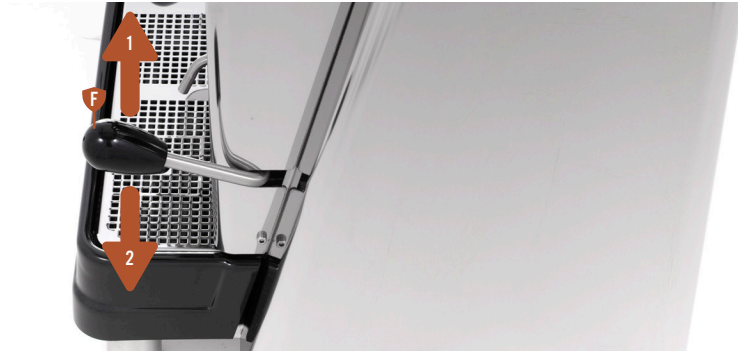
During pouring do not touch the spouts and do not approach your face to the hot parts of the machine (burns hazard). The heating surfaces of the machine are subject to residue heat even after use!

## TURNING-ON

Turn on the machine pressing the general green luminous switch located on the left side of the same; the incorporated light turns on. At this point it is possible to decide which single components are to be turned on: left coffee group and/or right coffee group through the relative switches (ref. E); steam and hot water delivery boiler through the proper switch (ref. K); cup-warmer tray through the appropriate switch (ref. L). The above-mentioned components can be turned on or off completely independently one from another.

## HOW TO MAKE COFFEE

Press one or both coffee group ON switches (ref. E); as soon as they are turned-on, the rapid heating process of the relative groups starts. Wait for the relative heating lights (ref. C) to turn on: when this occurs, it means that the coffee groups have reached the optimal operating temperature and are ready for use. Activate one or both pod press levers (ref. F) lifting them upwards as indicated by arrow 1.



Insert a pod in one of the appropriate seats (ref. H) and delicately lower the lever until the mechanical stop clicks, as indicated in the figure by arrow 2. Place a cup under the relative spout and press the correspondent pouring switch (ref. D); after about 5 seconds the coffee starts pouring. Once reached the desired level in the cup press the same pouring switch to stop the pouring of the coffee. If during the pouring the correspondent heating light (ref. C) turns off, this only means that the group that is being used 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. C) to be on before making the next coffee. Once the coffee has been poured, we recommend removing the pod to prevent it from sticking when it dries.



**Exclusively use the pods of your Supplier. The use of pods different from those for which the machine was conceived may damage the machine.**

It is important to empty the drip tray (ref. A) after the pouring of not more than 50 cups of coffee.



**If the tray is not emptied, the water can overflow.**

## STEAM AND HOT WATER DEVICE (OPTIONAL)

If ZiP Professional is equipped with the device for the production of steam and hot water, please read carefully what follows. To use such device, it is necessary to press, on the front command panel, the ON switch (ref. K) of the specific boiler; this will allow the heating of the specific boiler dedicated to the production of steam and hot water. Wait about 5 minutes, during which the boiler will reach the ideal operating pressure. Check, on the pressure gauge (ref. O), that the pressure reaches about 1.5 bars: when this occurs, the boiler is ready to deliver steam and/or hot water.

**To deliver steam:** insert the steam wand (ref. M) inside a cup or other container containing the liquid to be heated or emulsified (i.e. milk) and turn the steam delivery knob (ref. I) counterclockwise until reaching the correct steam intensity. Once obtained the desired result, turn the same knob (ref. I) clockwise until stopping completely the steam delivery.

**To deliver hot water:** position a cup –or other suitable container- under the hot water nozzle (ref. N) and turn the hot water delivery knob (ref. J) counterclockwise until reaching the correct flow intensity. Once obtained the desired result, turn the same knob (ref. J) clockwise until stopping completely the flow of hot water.



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!

## UPPER CUP-WARMER TRAY (ref. g)

ZiP Professional is equipped with a comfortable and practical cup-warmer tray with resistance, located on the upper part of the machine, which reaches the ideal temperature about 2 minutes after it is turned on through the appropriate switch (ref. L)



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 COFFEE GROUPS AND STEAM WAND (IF PRESENT)

The coffee groups must be cleaned weekly. To do this proceed executing a pouring without pod. Place cups with suitable capacity under both spouts and press the relative coffee pouring switches (ref. D); after about 5 seconds the hot water will start pouring. After about two minutes press the pouring switches again to stop the water flow.

The steam wand (optional) must be cleaned daily, if used. In this regard, insert the steam wand (ref. M) inside a cup or other container containing exclusively clean water and turn the steam delivery knob (ref. I) counterclockwise until reaching the maximum steam intensity. After a minute turn the same knob again clockwise until completely stopping the steam delivery. Wait for the steam wand 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 drip tray (ref. A) must be removed and washed with hot water and soap using a nonabrasive sponge and must be properly dried before reinserting 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.

<b>ANOMALY</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
<i>Insufficient or impossible pouring of the coffee</i>	Lack of network pressure	Fill the tank (page 4).
	The water level probe has moved	Check that the probe, inserted in the left hole of the tank, does not touch the internal walls of the tank or other objects.
	Grinding too fine	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods.
<i>The coffees poured are cold even if the lights (ref. C) are on</i>	Cold ceramic cups	Preheat the cups with hot water, or place them on the upper cup-warmer tray. Alternatively, use disposable cups.
	Pouring too slow	The water in the tank is finishing, fill the tank (page 4).
	Faulty heating system	Contact the Supplier.
<i>The 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 correct priming of the pumps.
<i>The "cream" is not enough or completely lacking</i>	Grinding too coarse	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods.
	Coffee not fresh	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods.
	The water has been in the tank for many days	Replace the tank water paying attention to the correct reinsertion of the probe.

## DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

Model: **ZIP Pro 2** Power supply: **220v 50/60hz** Year of construction: see CE marking

Complies with the following Directive

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

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

TESTING LABEL – SERIAL NUMBER