

CLICK PRO 2

Manuale d'uso e manutenzione
Operations and maintenance manual



100% MADE IN ITALY

INDICE DELLE LINGUE - LANGUAGE INDEX

Italiano.....	pag 4
English.....	pag 14



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.** Interruttore caldaia vapore;
- D.** Pulsantieri interruttori erogazione caffè;
- F.** Leve pressa-cialda;
- G.** Ripiano scalda-tazze;
- I.** Manopola erogazione vapore;
- K.** Interruttore generale di alimentazione;
- M.** Lancia erogazione vapore;
- O.** Manometro caldaia vapore.



INDICE DEGLI ARGOMENTI

Indicazioni generali di sicurezza	pag 5	Programmazione elettronica delle dosi	pag 8
Smaltimento	pag 5	Apparato vapore.....	pag 8
Caratteristiche tecniche	pag 5	Pulizia del gruppo caffè	pag 9
Installazione	pag 6	Pulizia della lancia vapore	pag 9
Riempimento serbatoio	pag 6	Pulizia della macchina	pag 9
Collegamento alla rete elettrica	pag 6	Anomalie e possibili soluzioni	pag 9
Beccuccio erogazione caffè	pag 6	Condizioni di garanzia	pag 12
Accensione	pag 7		
Come fare il caffè	pag 7		

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè CLICK 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 può 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 di erogazione caffè (rif. B), della lancia erogazione vapore (rif. M) e del ripiano superiore scalda-tazze (rif. G) durante il funzionamento;
- Non immergere la macchina in acqua né utilizzare getti d'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!



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.

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.

ALIMENTAZIONE: 220-230 V	CAPACITÀ SERBATOIO: 5 l
FREQUENZA: 50/60 Hz	MATERIALE PRINCIPALE: acciaio
POTENZA MAX: 2.500 W	DIMENS. LxHxP: 465x365x410 mm
PRESS. MAX GRUPPI CAFFÈ: 20 bar	PESO: 18 Kg ca.
PRESS. MEDIA GRUPPI CAFFÈ: 8 bar	CAPACITÀ CALDAIA: 1,1 l

INSTALLAZIONE

Estrarre la macchina dall'imballo e collocarla su un piano stabile ed orizzontale, adatto a sostenerne il peso, in prossimità di una presa di corrente idonea. La macchina deve essere installata in un ambiente con temperatura minima di 15°C e massima di 25°C. Raccomandiamo inoltre di conservare l'imballo in tutte le sue parti per eventuali futuri trasporti.

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO

Togliere il ripiano scalda-tazze (rif. G) per accedere al serbatoio acqua. **RACCOMANDIAMO L'UTILIZZO DI UN FILTRO ADDOLCITORE-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 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 del serbatoio. Se l'acqua all'interno del serbatoio raggiunge un livello troppo basso, le eventuali erogazioni in corso vengono interrotte e i tre led luminosi presenti sulla pulsantiera DESTRA (rif. D) iniziano a lampeggiare contemporaneamente, segno che è necessario procedere al riempimento del serbatoio come spiegato sopra. Per evitare di arrivare a questo punto, è consigliabile verificare periodicamente il livello dell'acqua. In caso di congelamento dell'acqua all'interno del circuito della macchina, staccare la spina di alimentazione, spegnere la macchina e posizionarla in un ambiente riscaldato, che abbia una temperatura non inferiore a 15°C. Attendere circa 30 minuti prima di riaccendere e riutilizzare l'apparecchio. Per evitare il congelamento della macchina, e per avere un funzionamento generale ottimale, raccomandiamo l'utilizzo della stessa in un ambiente con temperatura non inferiore a 15°C.

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.

Se il cavo esterno di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal Costruttore o dal servizio di assistenza.

BECCUCCI EROGATORI 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

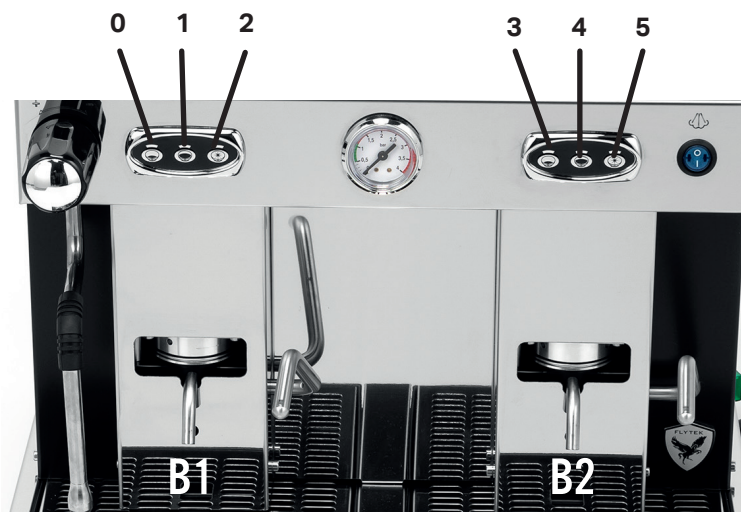
Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale (rif. K) posto nella parte laterale destra, in basso, della macchina stessa. Questo interruttore attiva unicamente i gruppi di erogazione caffè e lo scaldavvance elettrico aggiuntivo (optional); per poter utilizzare anche la caldaia per la produzione di vapore, è necessario agire sull'interruttore (rif. C).

COME FARE IL CAFFÈ

Dopo aver acceso l'apparecchio tramite l'interruttore generale (rif. K), attendere circa due minuti affinché i gruppi caffè vadano in temperatura ottimale di esercizio per essere quindi pronti all'uso.

Una volta trascorso questo tempo, azionare una o entrambe le leve pressa-cialda (rif. F) sollevandole verso l'alto. Inserire una cialda nell'apposita sede e abbassare delicatamente la relativa leva fino a scatto fine corsa.

Porre un bicchierino al di sotto del corrispondente beccuccio erogazione caffè (rif. B) e premere uno dei tre tasti (caffè corto, caffè lungo, oppure start/stop manuale) della relativa pulsantiera situata in alto (rif. D). Ad esempio, se si desidera ottenere un caffè corto utilizzando l'erogatore B1, si deve premere il tasto 0 della pulsantiera situata a sinistra:



Se invece si desidera ottenere un caffè lungo utilizzando l'erogatore B2, si deve premere il tasto 4 della pulsantiera situata a destra. Una volta premuto uno dei tasti di erogazione, bisogna attendere circa tre secondi per l'inizio della fuoriuscita del caffè. Raggiunto il livello programmato, l'uscita del caffè si arresta automaticamente (ad eccezione di quando si premono i tasti 2 oppure 5). Se si vuole fermare anticipatamente la fuoriuscita, è sufficiente premere di nuovo il medesimo tasto di erogazione. 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 non garantire la stessa qualità di erogazione.

E' importante svuotare le vaschette raccogli acqua (rif. A) dopo l'erogazione di non più di 30 caffè.



Se le vaschette non vengono svuotate, l'acqua può fuoriuscire

PROGRAMMAZIONE ELETTRONICA DELLE DOSI

La macchina è stata tarata in fabbrica con una adeguata programmazione elettronica delle dosi, che tiene conto della pressatura e della macinatura specifica delle cialde distribuite dal Vostro Fornitore. Comunque, è possibile personalizzare e modificare tutte le quantità di caffè pre-impostate nel modo di seguito specificato. La programmazione di ognuna delle due pulsantiere è indipendente dall'altra; quindi i tasti da utilizzare saranno diversi a seconda che si desideri programmare la pulsantiera sinistra o quella destra: Tenere premuto il tasto 2 (pulsantiera sinistra) oppure il tasto 5 (pulsantiera destra) finché il corrispondente led non inizia a lampeggiare (da questo momento la programmazione deve essere eseguita entro 15 secondi). Per programmare il "caffè corto" erogato dal relativo beccuccio sottostante occorre preventivamente inserire una cialda, premere il tasto 0 (pulsantiera sinistra) oppure il tasto 3 (pulsantiera destra) per iniziare la fuoriuscita del caffè e premerlo nuovamente a dose raggiunta desiderata. Per programmare il "caffè lungo" erogato dal relativo beccuccio sottostante occorre preventivamente inserire una cialda, premere il tasto 1 (pulsantiera sinistra) oppure il tasto 4 (pulsantiera destra) per iniziare la fuoriuscita del caffè e premerlo nuovamente a dose raggiunta desiderata.

APPARATO VAPORE

La Vostra Click Pro 2 è dotata di un efficace apparato per la produzione di vapore. Per poter utilizzare tale apparato è necessario agire sull'interruttore caldaia (rif. C); ciò consentirà il riscaldamento della caldaia medesima. Attendere circa due minuti, durante i quali la caldaia andrà in pressione ideale di esercizio. Verificare da manometro (rif. O), che la pressione arrivi a circa 2,1 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 DEI GRUPPI CAFFÈ E DELLA LANCIA VAPORE

I gruppi caffè devono essere puliti settimanalmente. Per fare ciò bisogna procedere ad effettuare una erogazione senza cialda. Abbassare le leve pressa-cialda (rif. F), porre bicchieri abbastanza capienti sotto i due beccucci di erogazione caffè (rif. B) e premere i relativi tasti di erogazione caffè lungo (1 e 4); dopo circa tre secondi inizierà l'erogazione di acqua calda. Raggiunto il livello programmato, l'uscita di acqua si arresta automaticamente.

La lancia vapore deve essere 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. Le vaschette raccogli acqua (rif. A) devono essere estratte e lavate con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva e devono essere accuratamente asciugate prima del loro reinserimento.



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.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
<i>Erogazione del caffè insufficiente o impossibile</i>	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio (pag. 6).
	Macinatura troppo fine	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.
<i>I caffè erogati sono freddi</i>	Tazze ceramiche fredde	Preriscaldare le tazze con acqua calda, oppure utilizzare bicchierini monouso.
	Sistema di riscaldamento difettoso	Rivolgersi al Fornitore.
<i>La pompa causa eccessivo rumore e non permette l'erogazione del caffè</i>	La pompa ha aspirato aria	Riempire il serbatoio (pag. 6) e premere a ripetizione l'interruttore di erogazione manuale del caffè (tasto 2 della pulsantiera rif. D) fino a sentire il corretto innesco della pompa.
<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 suo corretto re-inserimento.

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: **Click Pro 2** Alimentazione: **220/230v 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 SEMPRE ad esclusivo carico del Cliente. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti da nostro personale specializzato. La nostra garanzia non limita comunque i diritti legali del Cliente.

ETICHETTA COLLAUDO - NUMERO DI MATRICOLA



Tecno Meccanica S.r.l.
All rights reserved

No part of this manual may be reproduced, copied or divulged by any means without the prior written authorization of Tecno Meccanica S.r.l.

- A.** Drip trays;
- B.** Coffee spouts;
- C.** Steam boiler pressure switch;
- D.** Coffee group ignition switches;
- F.** Pod-press levers;
- G.** Cup warmer;
- I.** Steam knob;
- K.** General power switch;
- M.** Steam wand;
- O.** Steam boiler pressure gauge.



TABLE OF CONTENTS

General safety instructions	pag 15	Programmable electronic dosing	pag 18
Disposal	pag 15	Steam System	pag 18
Technical features	pag 15	Coffee group cleaning	pag 19
Installation	pag 16	Steam wand cleaning	pag 19
Tank filling	pag 16	Machine cleaning	pag 19
Power grid connection	pag 16	Common problems and possible solutions	pag 19
Coffee spout	pag 16	Warranty conditions	pag 22
Power on	pag 17		
How to make coffee	pag 17		

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

Please remember to use only pods provided by your Supplier; the use of different pods from those for which the coffee machine was designed may lead to poor coffee quality.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Some general safety instructions are summarized below:

- Read the operating instructions carefully before turning on the coffee machine;
- Never perform any operation with wet or damp hands;
- Never cover the machine, not even partially, with cloths or protective covers;
- Do not put your hands near the coffee spouts (ref. B), the steam wand (ref. M) and the cup warmer (ref. G) while the machine is working;
- Do not immerse the machine in water nor use water jets for cleaning;
- This device may only be used by children of at least 8 years of age if adequately supervised, instructed in the safe use of the device, and aware of the risks involved. Cleaning and/or maintenance operations should never be carried out by children, unless they are over 8 years of age, and only if adequately supervised. Keep the coffee machine and the cable out of the reach of children under 8 years of age;
- This device can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are adequately supervised and instructed in the safe use of the machine and understand the risks involved. Children should never play with the coffee machine;
- This device is intended for use in professional and similar applications, such as bars, restaurants, holiday farms, hotels and other accommodation facilities, guest houses and similar structures.

DISPOSAL



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

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



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

TECHNICAL FEATURES

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

POWER SUPPLY: 220-230 V	BOILER CAPACITY: 1,1 l
FREQUENCY: 50/60 Hz	MAIN MATERIAL: steel
MAX POWER: 2.500 W	SIZE LxHxP: 465x365x410 mm
MAX PRESS. COFFEE GROUPS: 20 bar	WEIGHT: 18 Kg ca.
AVERAGE PRESS. COFFEE GROUPS: 8 bar	TANK CAPACITY: 5,0 l

INSTALLATION

Remove the machine from the packaging and place it on a stable, horizontal surface, suitable to support its weight, near a suitable power socket. The coffee machine must be installed in an environment with a minimum temperature of 15°C and a maximum temperature of 25°C. Keep the original packaging in all its parts for possible future transport.

TANK FILLING

Remove the cup warmer (ref. G) to access the water tank. WE RECOMMEND USING A SOFTENER AND ANTI-SCALE FILTER that needs to be periodically replaced. Should this not be done, scale deposits may form inside the machine that could jeopardize its proper functioning and the validity of the warranty. After having inserted the softener filter inside the tank, fill it with drinking water with low calcium content. We recommend filling the tank using a funnel and a bottle. **To perform all these operations, remove only the round cap on the right side (the one with the filler pipes) of the tank. Don't touch the round cap on the left side (the one with only one tube inserted).**

The machine is equipped with a water tank level sensor. If the water in the tank reaches a too low level, any dispensing in progress is interrupted and the three LED lights on the RIGHT-hand control panel (ref. D) will start to flash at the same time, indicating that the tank needs to be filled as explained above. To avoid reaching this point, we recommend you to periodically check the water level.

If water freezes inside the machine system, disconnect the power plug, switch off the machine and place it in a heated room with a temperature of at least 15°C. Wait about 30 minutes before switching the machine on and using it again. To prevent the machine from freezing and for an optimal general performance, we recommend using it in an environment with a temperature not below 15°C.

POWER GRID CONNECTION



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

If the external power cable of this device is damaged, it must be replaced by a special cable provided by the Manufacturer or by the Customer Service.

COFFEE SPOUTS (ref. B)

The coffee spouts are located on the front side of the machine.



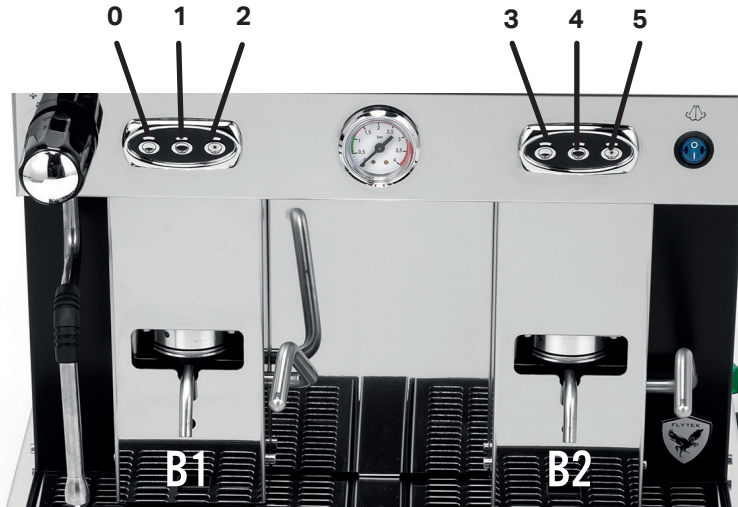
While the machine is dispensing coffee, do not touch the spouts and do not expose your face to the hot parts of the machine (danger of burns). The heating surfaces of the machine are subject to residual heat even after use!

POWER ON

Turn on the machine by pressing the general power switch (ref. K) located on the lower right-hand side of the machine. This switch only activates the coffee brewing units and the additional electric cup warmer (optional); to also use the steam boiler, it is necessary to use the dedicated switch (ref. C).

HOW TO MAKE COFFEE

After switching on the device using the main switch (ref. K), wait about two minutes until the coffee groups reach the ideal operating temperature and are ready for use. Once this time has elapsed, operate one or both of the pod-press levers (ref. F), lifting them upwards. Insert a pod in one of the appropriate seats and gently lower the lever until it clicks into place. Place a cup under the corresponding coffee spout (ref. B) and press one of the three keys (short coffee, long coffee or manual start/stop) on the corresponding control panel located at the top of the machine (ref. D). For example, if you want to make a short coffee using spout B1, you will have to press key 0 on the left-hand switch panel:



If instead you want to make a long coffee using spout B2, you will have to press key 4 on the right-hand control panel. Once you have pressed one of the coffee dispensing keys, you have to wait about three seconds for the coffee to flow out. Once the programmed dose has been reached, the coffee dispensing stops automatically (except when pressing keys 2 or 5). If you want to stop the dispensing earlier, simply press the same key again. Once the coffee has been dispensed, we recommend removing the pod to prevent it from sticking as it dries.



Please remember to use only pods provided by your Supplier. The use of different pods from those for which the coffee machine was designed may not guarantee the same dispensing quality.

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



If the trays are not emptied, water may leak out.

PROGRAMMABLE ELECTRONIC DOSING

The machine has been preset at the factory with a suitable programmed electronic dosing, which takes into account the specific pressing and grinding of the pods provided by your Supplier. However, you can customise and modify all pre-set coffee doses in the manner specified below. Since the programming of each of the two panels is independent of the other, you will have to use different keys depending on whether you wish to program the left-hand or the right-hand control panel:

Keep key 2 (left-hand control panel) or key 5 (right-hand control panel) pressed until the corresponding LED light starts flashing (programming must now be carried out within 15 seconds). To programme a "short coffee" delivered from the coffee spout below, first insert a pod, press key 0 (left-hand control panel) or key 3 (right-hand control panel) to start the coffee dispensing and press it again when the desired dose has been reached. To programme a "long coffee" delivered from the coffee spout below, first insert a pod, press key 1 (left-hand control panel) or key 4 (right-hand control panel) to start the coffee dispensing and press it again when the desired dose has been reached.

STEAM SYSTEM

Your Click Pro 2 coffee machine is equipped with an efficient steam system. To use it, you have to operate the boiler switch (ref. C), which will allow the boiler to heat up. Wait approximately two minutes for the boiler to reach the ideal operating pressure. Check on the pressure gauge (ref. O) that the pressure is approximately 2.1 bar: when this occurs, it means that the boiler is ready to generate steam.

To generate steam: insert the steam wand (ref. M) into a cup or any other recipients containing the liquid to be heated or emulsified (e.g. milk) and turn the steam knob (ref. I) anticlockwise until the correct steam intensity is reached. Once you have obtained the desired result, turn the same knob (ref. I) clockwise until the steam output is completely stopped.



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

COFFEE GROUP AND STEAM WAND CLEANING

The coffee groups must be cleaned weekly. To clean them, you have to make a coffee without a pod. Lower the pod-press lever (ref. F), place sufficiently large cups under the two coffee spouts (ref. B) and press the respective long coffee keys (1 and 4); after about three seconds, hot water will start to flow out. Once the programmed dose has been reached, the water dispensing will stop automatically. The steam wand must be cleaned daily if used. To do this, place the steam wand (ref. M) inside a cup or other recipient containing only clean water and turn the steam knob (ref. I) anticlockwise until the maximum steam output is reached. After one minute, turn the same knob clockwise again until the steam output completely stops. Wait until the steam wand has cooled sufficiently, then clean its outer surface with a soft cloth dampened with hot water and remove all deposits (e.g. milk) to prevent obstruction of the steam outlet holes.

MACHINE CLEANING



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

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



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

COMMON PROBLEMS AND POSSIBLE SOLUTIONS



Any repairs executed without observing the manufacturing specifications and/or using non-original spare parts may be a source of danger to the user. If the water in the tank runs out the pumps may burn and consequently the machine may short-circuit.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<i>Insufficient or impossible coffee brewing</i>	Empty water tank	Fill the tank (page 16).
	Grinding too fine	Use a new pod. Contact coffee pod Supplier.
<i>Brewed coffees are cold</i>	Cold ceramic cups	Preheat the cups with hot water or use disposable cups.
	Faulty heating system	Contact the Supplier.
<i>Pump makes too much noise and does not allow coffee brewing</i>	The pump sucked in air	Fill the tank (page 16) and repeatedly press the manual coffee dispensing switch (switch 2 of the panel ref. D) until the pump is correctly triggered.
<i>The "cream" is not enough or missing at all</i>	Grinding too coarse	Use a new pod. Contact coffee pod Supplier.
	Coffee not fresh	Use a new pod. Contact coffee pod Supplier.
	Water has been in the tank for many days	Replace the water in the tank paying attention to its correct re-insertion.

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: **Click Pro 2** Power supply: **220/230v 50/60hz** Year of construction: see CE marking is in compliance with the following Directives:

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

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

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

The Administrator

WARRANTY

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

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

TEST LABEL – SERIAL NUMBER