STEEL PRO

Manuale d'uso e manutenzione
Operations and maintenance manual
Betriebs- und Wartungsanleitung



100% MADE IN ITALY

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. Beccuccio erogazione caffè;
C. Spia di riscaldamento gruppo caffè;
D. Interruttore erogazione caffè;
E. Interruttore generale;
F. Leve pressa-cialda;
G. Coperchio serbatoio acqua;
H. Sede inserimento cialda;
I. Manopola erogazione vapore;
J. Accensione caldaia vapore;
K. Lancia erogazione vapore;
L. Spia esaurimento caldaia vapore.



INDICE DEGLI ARGOMENTI

Indicazioni generali di sicurezza ..... pag 3
Smaltimento ..... pag 3
Caratteristiche tecniche ..... pag 3
Installazione ..... pag 4
Riempimento serbatoio ..... pag 4
Collegamento alla rete elettrica ..... pag 4
Beccuccio erogazione caffè ..... pag 4
Accensione ..... pag 4
Come fare il caffè ..... pag 5
Apparato vapore ..... pag 6
Ripiano superiore scalda-tazze ..... pag 6
Pulizia dei gruppi caffè
e della lancia vapore ..... pag 6
Pulizia della macchina ..... pag 7
Anomalie e possibili soluzioni ..... pag 7
Condizioni di garanzia ..... pag 9

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè STEEL PRO, 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 domestico.**
La macchina è adatta a tutte le cialde diametro 44 (cosiddetto standard ESE).

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 del beccuccio erogazione caffè (rif. B), della lancia erogazione vapore (rif. K) e del ripiano superiore scalda-tazze durante il funzionamento;
- Non immergere la macchina in acqua per la pulizia;
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni soltanto se vengono adeguatamente sorvegliati, se sono istruiti all'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e se ne capiscono i rischi connessi. Operazioni di pulizia e/o manutenzione non devono essere effettuate da parte di bambini, a meno che essi non abbiano età superiore a 8 anni, e soltanto se sono adeguatamente sorvegliati. Mantenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni;
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, soltanto se vengono adeguatamente sorvegliate ed istruite all'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e se ne capiscono i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio;
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni professionali e similari, quali: bar, ristoranti, agriturismo, alberghi e altre strutture di tipo ricettivo, trattorie e simili.

SMALTIMENTO



Questo prodotto è conforme al DL 151/2005 e alla Direttiva europea 2002/96/EC. Al termine della propria vita utile, l'apparecchio NON deve essere smaltito come rifiuto generico domestico. Deve invece essere portato in uno dei centri di raccolta differenziata per rifiuti elettrici ed elettronici approntati dalla Pubblica Amministrazione. Un'appropriata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sulla salute e sull'ambiente!

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sul 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.

ALIMENTAZIONE: 220-230 V	CAPACITÀ SERBATOIO: 3 l
FREQUENZA: 50/60 Hz	MATERIALE PRINCIPALE: acciaio
POTENZA MAX: 1.700 W	DIMENS. LxHxP: 240x340x360 mm
PRESS. MAX GRUPPI CAFFÈ: 20 bar	PESO: 11 Kg ca.
PRESS. MEDIA GRUPPI CAFFÈ: 8 bar	CAPACITÀ RACCOGLI-GOCCE: 1000 cm^3

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 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 evitare che l'acqua all'interno del serbatoio raggiunga un livello troppo basso, 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.

BECCUCCIO EROGAZIONE CAFFÈ (rif. b)

Il beccuccio erogazione caffè è situato nella parte anteriore della macchina.



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

ACCENSIONE

Accendere la macchina premendo l'interruttore generale luminoso verde (rif. E) posto sul fianco destro della stessa; la spia incorporata si accenderà. Appena accesa la macchina, inizia il rapido processo di riscaldamento del gruppo caffè.

COME FARE IL CAFFÈ

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



Abbassare delicatamente la leva fino a scatto fine corsa. Porre un bicchierino sotto al beccuccio e premere l'interruttore di erogazione (rif. D); dopo circa 5 secondi inizierà l'erogazione del caffè. Raggiunto il livello desiderato nel bicchierino, premere nuovamente il medesimo interruttore di erogazione per fermare l'uscita del caffè. Se durante l'erogazione la spia di riscaldamento (rif. C) si spegne, significa soltanto che il gruppo 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.



Non introdurre le dita all'interno delle sedi inserimento cialda (rif. H): pericolo di schiacciamento e/o ustioni!

È importante svuotare le vaschette raccogli acqua (rif. A) dopo l'erogazione di non più di 20 caffè.



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

APPARATO VAPORE

La Vostra Steel Vapor Pro 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 pannello frontale dei comandi, l'interruttore d'accensione (rif. J) del gruppo vapore; ciò consentirà il riscaldamento dell'apposita caldaia dedicata. Attendere circa 5 minuti (durante i quali la caldaia andrà in pressione ideale di esercizio) finchè non si accenda la relativa spia di riscaldamento (rif. L): quando ciò si verifica vuol dire che la caldaia è pronta ad erogare vapore.

Per erogare vapore: inserire l'apposita lancia (rif. K) 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!

RIPIANO SUPERIORE SCALDA-TAZZE

Steel Vapor Pro è dotata di un comodo e pratico ripiano scalda-tazze a induzione, situato sulla parte superiore della macchina, che raggiunge la temperatura ideale dopo circa 10 minuti dall'accensione della macchina.



Non toccare il ripiano superiore scalda-tazze, e non esporsi con il viso alle parti calde dell'apparecchio (pericolo di ustioni). Le superfici riscaldanti della macchina sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso!

PULIZIA DEL GRUPPO CAFFÈ E DELLA LANCIA VAPORE

I gruppo caffè deve essere pulito settimanalmente. Per fare ciò bisogna procedere ad effettuare una erogazione senza cialda. Porre un bicchiere abbastanza capiente sotto il beccuccio e premere l'interruttore di erogazione caffè (rif. D); dopo circa 5 secondi inizierà l'erogazione di acqua calda. Dopo circa due minuti premere nuovamente l'interruttore di erogazione per fermare l'uscita dell'acqua.
La lancia vapore va pulita giornalmente, se utilizzata. A tale riguardo, inserire la lancia (rif. K) 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 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 del gruppo caffè e della lancia vapore, deve essere eseguita a macchina spenta (interruttore generale di alimentazione su zero) e dopo che la macchina si è raffreddata. Per pulire la superficie esterna della macchina usare solamente un panno morbido inumidito con acqua. La vaschetta raccogli acqua (rif. A) deve essere estratta e lavata con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva, e deve essere accuratamente asciugata prima del suo reinserimento. Se si rendesse necessaria la pulizia del serbatoio, utilizzare acqua calda.



Se si utilizzano detergenti per la pulizia del serbatoio, assicurarsi di risciacquarlo scrupolosamente, poiché eventuali residui chimici all'interno del serbatoio possono provocare pericolo di intossicazione alimentare.

ANOMALIE E POSSIBILI SOLUZIONI

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato e competente.
Se non si è in grado di risolvere i problemi con l'aiuto della presente tabella, rivolgersi al proprio Rivenditore Autorizzato.



Eventuali riparazioni eseguite non rispettando i capitolati di produzione della Casa costruttrice e/o utilizzando pezzi di ricambio non originali, possono essere fonte di pericolo per l'utente.
Se l'acqua nel serbatoio viene a mancare si possono bruciare le pompe e, di conseguenza, la macchina può andare in cortocircuito.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Erogazione del caffè insufficiente o impossibile	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio (pag. 4).
	Macinatura troppo fine	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde
I caffè erogati sono freddi anche se le spie (rif. C) sono accese	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.
Le pompe fanno troppo rumore e non permettono l'uscita del caffè	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.
La "crema" è troppo poca o manca del tutto	Macinatura troppo grossa	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.
	Caffè non fresco	Utiliizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.
	Acqua nel serbatoio presente da molti giorni	Sostituire l'acqua del serbatoio facendo attenzione al corretto re-inserimento della sonda.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La Società costruttrice **Tecno Meccanica S.r.l.** con sede amministrativa sita in Via Marlianese 43, 51034 Serravalle Pistoiese (PT) ITALY
Dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per il caffè espresso descritta in questo manuale:
Modello: **Steel Pro** 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