STEEL VAPOR

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. Beccuccio erogazione caffè;
C. Spia di riscaldamento gruppo caffè;
D. Interruttore erogazione caffè;
E. Interruttore generale;
F. Leva pressa-cialda;
G. Serbatoio acqua;
H. Sede inserimento cialda;
I. Lancia vapore;
L. Spia pronto vapore;
M. Accensione vapore;
N. Erogazione 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
Pulizia del gruppo erogatore
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 VAPOR, 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);
- 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 domestiche e similari, quali: aree di cottura all'interno di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi, case coloniche, da parte dei clienti in alberghi e altre strutture di tipo residenziale, bed & breakfast 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: 1550 W	DIMENS. LxHxP: 240x340x360 mm
PRESS. MAX GRUPPI CAFFÈ: 20 bar	PESO: 10 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 per accedere al serbatoio acqua (rif. G). ***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. Il Costruttore non risponde di alcun danno, diretto e/o indiretto, causato dalla presenza di calcare. 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.

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 luminoso verde posto sul fianco sinistro della stessa (rif. E); la spia incorporata si accenderà. Appena accesa la macchina, inizia il rapido processo di riscaldamento della caldaia caffè. Attendere l'accensione della spia di riscaldamento caffè (rif. C): quando ciò si verifica vuol dire che la caldaia è in temperatura ottimale di esercizio e che la macchina è pronta ad erogare caffè.

COME FARE IL CAFFÈ

Inserire una cialda nell'apposita sede (rif. H) e abbassare delicatamente la manopola (rif. F) fino a scatto fine corsa. Porre un bicchierino sotto al beccuccio (rif. B) e premere l'interruttore di erogazione caffè (rif. D); 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 spia di riscaldamento (rif. C) si spegne, significa semplicemente che la caldaia si sta riscaldando per portare l'acqua a 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.

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

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

APPARATO VAPORE

La versione Steel Vapor è dotata di un pratico apparato per la produzione di vapore. Per poter utilizzare l'apparato vapore, presente unicamente su questa versione specifica, è necessario premere, sul pannello frontale dei comandi, l'interruttore d'accensione del vapore (rif. M); ciò consentirà il riscaldamento della caldaia dedicata alla produzione del vapore. Attendere l'accensione della spia di pronto vapore (rif. L): quando ciò si verifica vuol dire che la caldaia è in temperatura ottimale di esercizio e che la macchina è pronta ad erogare vapore. A questo punto, inserire la lancia vapore (rif. I) all'interno di una tazza o altro recipiente contenente il liquido da scaldare o emulsionare (es. latte) e premere l'interruttore di erogazione vapore (rif. N) posizionato sopra la lancia: inizierà l'erogazione del vapore. Raggiunto il risultato desiderato premere nuovamente l'interruttore di erogazione; l'uscita del vapore si arresterà entro pochi secondi.



Toccare la lancia vapore unicamente tramite la clip di plastica di cui è dotata. Non esporre alcuna parte del corpo al contatto con le parti metalliche della lancia vapore (pericolo di ustioni). Le superfici riscaldanti della macchina sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso!

PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE DELLA LANCIA VAPORE

Il gruppo erogatore deve essere pulito settimanalmente. Per fare ciò bisogna procedere ad effettuare una erogazione senza cialda. Porre un bicchiere abbastanza capiente sotto al 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 (presente sulla versione Steel Vapor) va pulita giornalmente, se utilizzata. A tale riguardo, inserire la lancia vapore (rif. I) all'interno di una tazza o altro recipiente contenente esclusivamente acqua pulita e premere l'interruttore di erogazione vapore (rif. N) posizionato sopra la lancia; dopo circa 5 secondi inizierà l'erogazione del vapore. Dopo un minuto premere nuovamente l'interruttore di erogazione; l'uscita del vapore si arresterà entro pochi secondi. Attendere che la lancia vapore 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 erogatore 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. 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 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
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 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 pompa fa troppo rumore	Serbatoio dell'acqua vuoto	Serbatoio dell'acqua vuoto
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 Vapor** 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 spout;
C. Coffee group heating light;
D. Coffee pouring switch;
E. General switch;
F. Pod-press lever;
G. Water tank;
H. Pod insertion seat;
I. Steam wand;
L. Steam ready light;
M. Steam turning-on;
N. Steam delivery.



TABLE OF CONTENTS

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

Thank you for purchasing the STEEL VAPOR, coffee machine, a top-quality product designed, developed, manufactured and tested entirely in Italy. **This product is a pods system machine mainly for home use.**
The machine is suitable for all 44 diameter pods (so-called ESE standard).

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);
- Do not immerge 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 homes and similar places, such as, cooking areas inside shops, offices, and other work environments, farmhouses, by customers in hotels, and other residential structures, bed & breakfast, 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.

POWER SUPPLY: 220-230 V	TANK CAPACITY: 3 l
FREQUENCY: 50/60 Hz	MAIN MATERIAL: steel
MAX POWER: 1550 W	DIMENS. LxHxW: 240x340x360 mm
COFFEE GROUPS MAX PRESSURE: 20 bars	WEIGHT: 10 Kg ca.
COFFEE GROUPS AVG. PRESSURE: 8 bars	DIP TRAY CAPACITY: 1000 cm^3

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 to access the water tank (ref. G). ***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. The Manufacturer shall be held responsible for any damage, direct and/or indirect, caused by the presence of scale. Therefore, 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.

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. b)

The coffee pouring spout is 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 green luminous switch located on the left side of the same (ref. E); the incorporated light turns on. As soon as the machine is turned-on, the rapid heating process of the coffee boiler starts. Wait for the coffee heating light (ref. C) to turn on, when this occurs it means that the boiler has reached the optimal working temperature and the machine is ready to make coffee.

HOW TO MAKE COFFEE

Insert a pod in the proper seat (ref. H) and delicately lower the knob (ref. F) until the mechanical stop clicks. Place a cup under the spout (ref. B) and press the coffee pouring switch (ref. D); after about 5 seconds the coffee starts 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 heating light (ref. C) turns off, this simply means that the boiler 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 30 cups of coffee.

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

STEAM DEVICE

The Steel Vapor version is equipped with a device for the production of steam. To use the steam device, present only on this specific version, it is necessary to press, on the front command panel, the steam ON switch (ref. M); this allows the heating of the specific boiler dedicated to the production of steam. Wait for the steam ready light (ref. L) to turn on: when this occurs, it means that the boiler has reached the optimal working temperature and that the machine is ready to deliver steam. At this point insert the steam wand (ref. I) inside a cup or other container containing the liquid to be heated or emulsified (i.e. milk) and press the steam delivery switch (ref. N) positioned above the wand: the steam delivery starts. Once obtained the desired result press the delivery switch again; the steam delivery stops within a few seconds.



Touch the steam wand only by means of the plastic clip it is equipped with. Do not expose any part of the body to contact with the metal parts of the steam wand (burns hazard). The heating surfaces of the machine are subject to residue heat even after use!

CLEANING OF THE STEAM WAND POURING GROUP

The pouring group must be cleaned weekly. To do this proceed executing a pouring without pod. Place a cup with suitable capacity under the spout and press the coffee pouring switch (ref. D); after about 5 seconds the hot water starts pouring. After about two minutes press the pouring switch again to stop the water flow.

The steam wand (present on the Steel Vapor version) must be cleaned daily, if used. In this regard, insert the steam wand (ref. I) inside a cup or other container containing exclusively clean water and press the steam delivery switch (ref. N) positioned above the wand; after about 5 seconds the steam delivery starts. After a minute press the delivery switch again; the delivery of the steam stops within a few seconds. 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 irremediably 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 it. 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
Insufficient or impossible pouring of the coffee	Water tank empty	Fill the tank (page 4).
	Grinding too fine	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods.
The coffees poured are cold even if the lights (ref. C) are on	Cold ceramic cups	Preheat the cups with hot water or use disposable cups.
	Pouring too slow	The water in the tank is finishing, fill the tank (page 4).
	Faulty heating system	Contact the Supplier.
The pump makes too much noise	The water tank is empty	The water tank is empty
The "cream" is not enough or completely lacking	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.

WARRANTY CONDITIONS

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: **Steel Vapor** Power supply: **220v 50/60hz** Year of construction: see CE marking
Complies with the following Directives::

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

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

2014/30/EU 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