



ESPRESSO ARREDO[®]

“900”



Manuale d'uso e manutenzione



INTRODUZIONE

F&G Italian Coffee vi ringrazia per aver scelto un prodotto EspressoArredo®.

Leggere attentamente tutte le istruzioni ed informazioni riportate in questo manuale e in qualsiasi altro opuscolo contenuto nell'imballo prima di avviare ed utilizzare la macchina espresso.

F&G Italian Coffee non si assume alcuna responsabilità per danni a cose o persone causati dalla mancata osservazione delle avvertenze e delle modalità d'uso riportate nel presente manuale.

Sommario

1) INFORMAZIONI GENERALI	3
1.1. GAMMA PRODOTTI	3
1.2. CERTIFICAZIONI.....	4
1.3. TRATTAMENTO A FINE VITA.....	4
1.4. CONTENUTO DELL'IMBALLO	5
1.5. DESCRIZIONE MACCHINA E COMANDI	6
2) INSTALLAZIONE	7
2.1. RIEMPIMENTO SERBATOIO	7
2.2. ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	7
3) PERICOLI E PRECAUZIONI D'USO	8
3.1. PERICOLI DOVUTI ALLA TEMPERATURA.....	8
3.2. PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA.....	9
4) MODALITA' D'IMPIEGO	10
4.1. PRODUZIONE DI UN CAFFE'	10
4.2. PRODUZIONE VAPORE (solo per versioni 'vapor')	11
5) MANUTENZIONE E REGOLAZIONI.....	12
5.1. PULIZIA VASCHETTA RECUPERO ACQUA	12
5.2. PULIZIA LANCIA EROGAZIONE VAPORE	12
5.3. PULIZIA FILTRO PORTACIALDA E BECCUCCIO EROGAZIONE CAFFE'.....	12
5.4. SOSTITUZIONE FILTRO ANTICALCARE.....	13
5.5. PULIZIA PARTI IN ACCIAIO INOX LUCIDATO.....	13
5.6. PULIZIA SUPERFICI VERNICIATE	14
5.7. PULIZIA SERBATOIO ACQUA	14
5.8. SOSTITUZIONE GUARNIZIONE CALDAIA	14
5.9. REGOLAZIONE ALTEZZA PORTACIALDA	15
5.10. DECALCIFICAZIONE DELLA CALDAIA.....	15

1) INFORMAZIONI GENERALI

1.1. GAMMA PRODOTTI

MODELLO	EA900	EA900S (disponibile in versione cialda o capsula)	EA900S Vapor (disponibile in versione cialda o capsula)
Caldaia 230cc Caffè+Vapore	√		-
Scambiatore Caffè		√	√
Scambiatore Vapore			√
Caratteristiche tecniche			
Alimentazione	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz
Potenza massima	850W	350W	350+650W
Consumo medio in stand-by	<50W		
Dimensioni HxLxP (mm)	335x250x330mm	335x250x330mm	335x250x330mm
Peso (Kg)	10	8	11
Serbatoio acqua (l)	2	2	2
Rumorosità (dB)	<60dB*	<60dB*	<60dB*
Opzioni			
Sistema cialda tradizionale	√	√	√
Braccetto porta cialda		√	-
Braccetto porta capsula		√	-
Finitura inox	√	√	√
Finitura black	√	√	-

Altri dati

Temperatura di esercizio	10÷40°C
Umidità relativa	30÷90%

*: Dati soggetti a variazione senza l'obbligo di preavviso da parte del costruttore.

EspressoArredo® può essere utilizzata con cialde monodose in carta filtro di qualsiasi marca, acquistabili in qualsiasi punto vendita o supermercato.





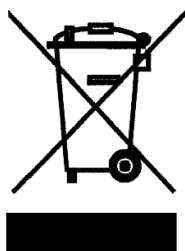
1.2. CERTIFICAZIONI

Certificazioni		
CE	EMC	Dir. 2014/30/UE
	Sicurezza	Dir. 2014/35/UE
Ambiente	RoHs	Dir. 2011/65/UE
	RAEE	Dir. 2012/19/UE



1.3. TRATTAMENTO A FINE VITA

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2012/19/UE.



Il simbolo apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. In alternativa può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, senza oneri a suo carico, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Pertanto l'impegno in tal senso è un dovere morale, oltre che civile, di ogni cittadino.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile individualmente o partecipando a sistemi collettivi.

F&G è iscritta al registro nazionale dei produttori AEE con numero iscrizione IT08020000002952.

1.4. CONTENUTO DELL'IMBALLO

- 1) Macchina da caffè
- 2) Coperchio zona acqua
- 3) Piano tazza
- 4) Vaschetta raccolta acqua caffè

Opzionali:

- Panno pulizia (5)

Inoltre:

- Manuale d'uso

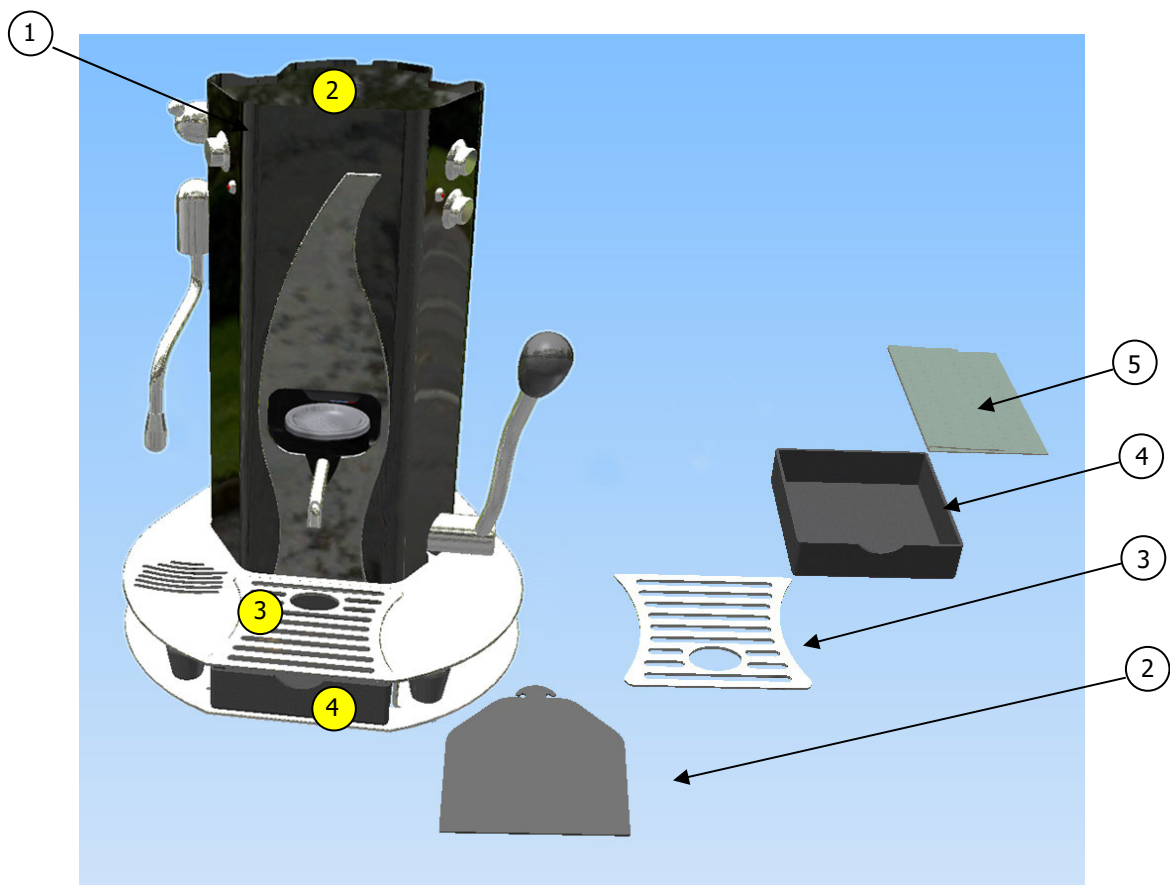


Fig. 1 - Contenuto dell'imballo

Estrarre i componenti dell'imballo e posizionarli come illustrato in figura (posizioni in giallo).

1.5. DESCRIZIONE MACCHINA E COMANDI

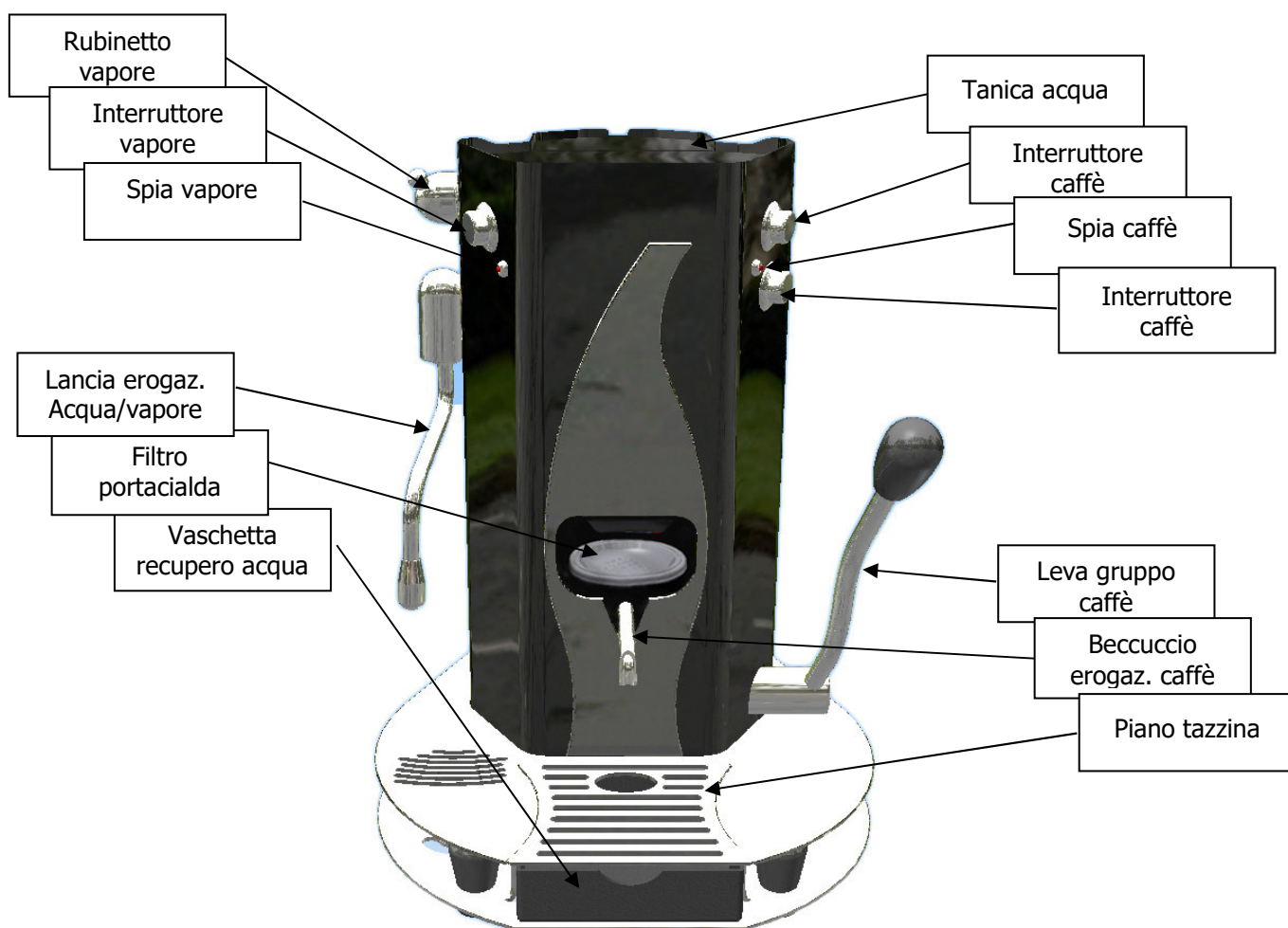


Fig. 2 – Descrizione componenti



Interruttore di accensione: Quando premuto abilita il riscaldamento della macchina (sezione caffè)



Interruttore di erogazione caffè: Abilita la pompa di erogazione caffè.



Interruttore vapore: abilita il riscaldamento macchina (sezione vapore)

Rubinetto vapore: apre e chiude il circuito di erogazione vapore.

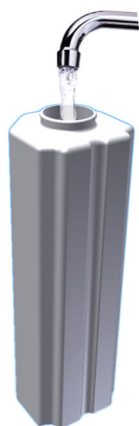
Spia luminosa:

- luce fissa: macchina accesa in riscaldamento.
- luce intermittente: macchina pronta per il funzionamento.



2) INSTALLAZIONE

2.1. RIEMPIMENTO SERBATOIO

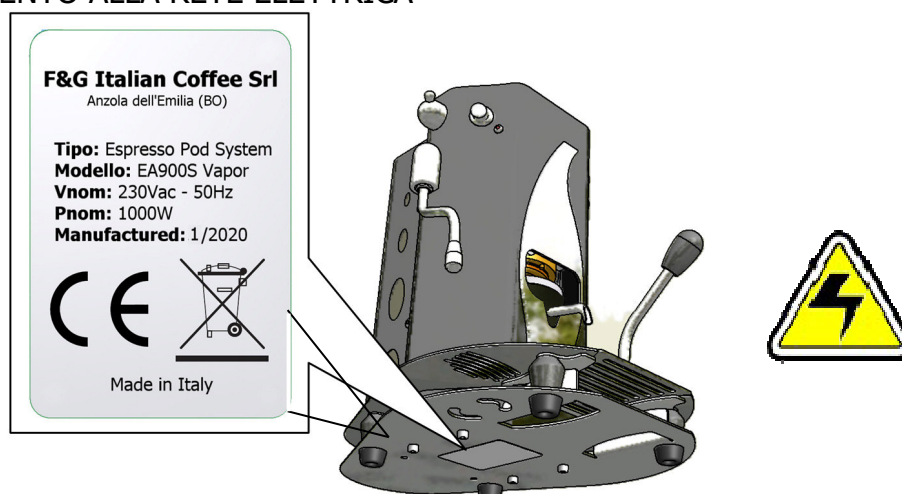


Rimuovere il coperchio di protezione del vano acqua e riempire il serbatoio della macchina con acqua potabile a temperatura ambiente. Se necessario sfilare la tanica dalla sede e riposizionarla dopo averla riempita prestando attenzione che i tubi non rimangano schiacciati fra la tanica e la parete del vano.

Durante il riempimento del serbatoio fare attenzione a non rovesciare accidentalmente acqua al di fuori della tanica per non generare cortocircuiti. Si consiglia sempre di effettuare questa operazione a macchina spenta e non connessa dalla rete elettrica.

Non utilizzare in nessun caso acqua frizzante o effervescente naturale

2.2. ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA



La targhetta identificativa del prodotto è posta sotto alla base della macchina o all'interno del vano tanica, e riporta modello, dati di targa e dati del costruttore. Prima di collegare la macchina alla rete elettrica verificare che la tensione della rete sia conforme alla tensione nominale riportata sulla targhetta di prodotto.

ATTENZIONE: installare solo in impianti conformi alle regole impiantistiche nazionali e provviste di regolare messa a terra

In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione disconnettere la macchina dalla rete elettrica e contattare il proprio rivenditore o il più vicino centro di assistenza autorizzato

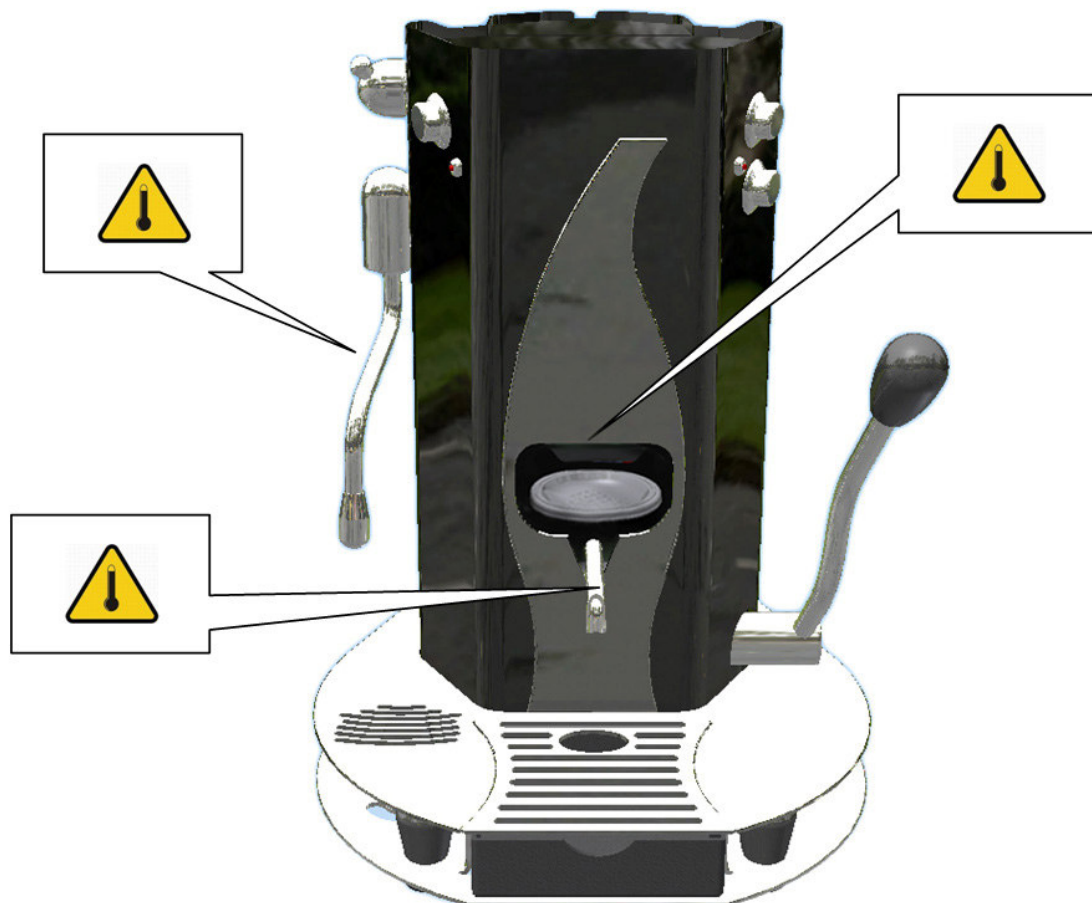
3) PERICOLI E PRECAUZIONI D'USO

3.1. PERICOLI DOVUTI ALLA TEMPERATURA



Durante il normale funzionamento alcune parti accessibili della macchina possono raggiungere temperature elevate. Per evitare il rischio di scottature fare attenzione ad evitare il contatto con i seguenti particolari:

- Beccuccio erogazione caffè;
- Lancia erogazione vapore;
- Parte inferiore della caldaia.





3.2. PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Durante l'utilizzo di elettrodomestici, è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o incidenti:

- Non toccare le superfici calde (in particolare beccuccio erogazione caffè, lancia vapore, parte inferiore della caldaia vicino al punto di inserimento cialda).
- Non immergere cavo, spine o il corpo della macchina in acqua o altro liquido per evitare incendi o scosse elettriche.
- Fare particolare attenzione durante l'utilizzo della macchina espresso in presenza di bambini.
- Togliere la spina dalla presa se la macchina non viene utilizzata o durante la pulizia. Farla raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di procedere alla sua pulizia.
- Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti e rotture. Far controllare o riparare l'apparecchio presso il centro di assistenza più vicino.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può causare danni a cose o persone.
- Non utilizzare la macchina espresso all'aperto.
- Evitare che il cavo penda dal tavolo o che tocchi superfici calde.
- Tenere la macchina espresso lontano da fonti di calore.
- Controllare che la macchina espresso sia in posizione "Off" prima di inserire la spina nella presa. Per spegnerla, premere l'interruttore di accensione in modo che risulti in posizione "Off" e rimuovere quindi la spina dalla presa.
- Utilizzare la macchina unicamente per uso domestico.
- Fare estrema attenzione durante l'utilizzo del vapore.
- Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi

Non rimuovere per alcun motivo le coperture della macchina

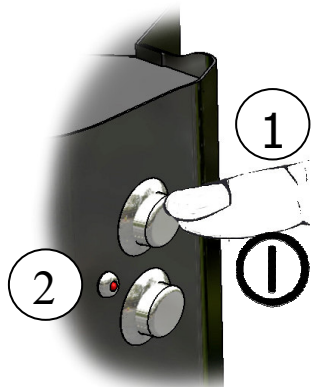
4) MODALITA' D'IMPIEGO

4.1. PRODUZIONE DI UN CAFFÈ

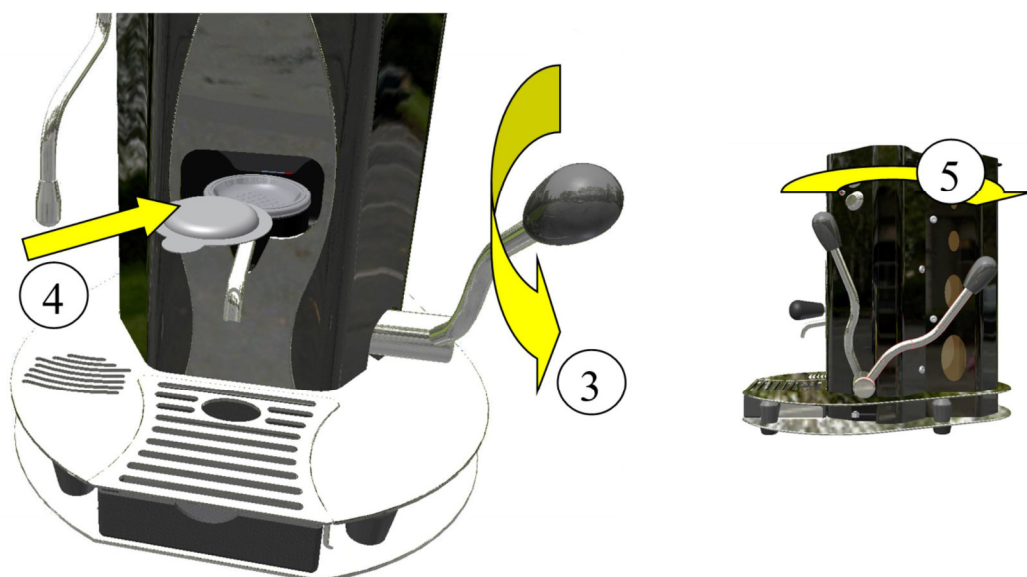
Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia stato riempito e che il cavo di alimentazione della macchina sia collegato ad una opportuna presa di corrente domestica (si veda capitolo 2).

Accensione macchina e riscaldamento

(1) Accendere la macchina premendo l'interruttore di accensione; (2) attendere che venga completata la fase di riscaldamento (la spia posta vicino all'interruttore di accensione passa da luce fissa a lampeggiante).

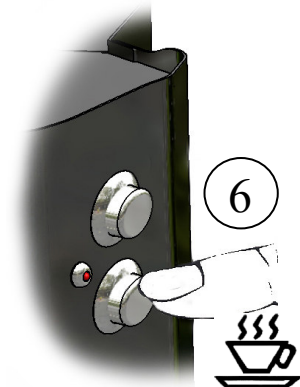


Posizionamento cialda monodose: (3) tirare la leva di chiusura gruppo verso di sé; (4) posizionare la cialda nell'apposita sede; (5) chiudere il gruppo spingendo la leva fino ad avvertire lo scatto meccanico che indica l'avvenuto blocco del gruppo.



(6) Premere l'interruttore caffè per avviare l'erogazione. Premere nuovamente il pulsante per interrompere l'erogazione.

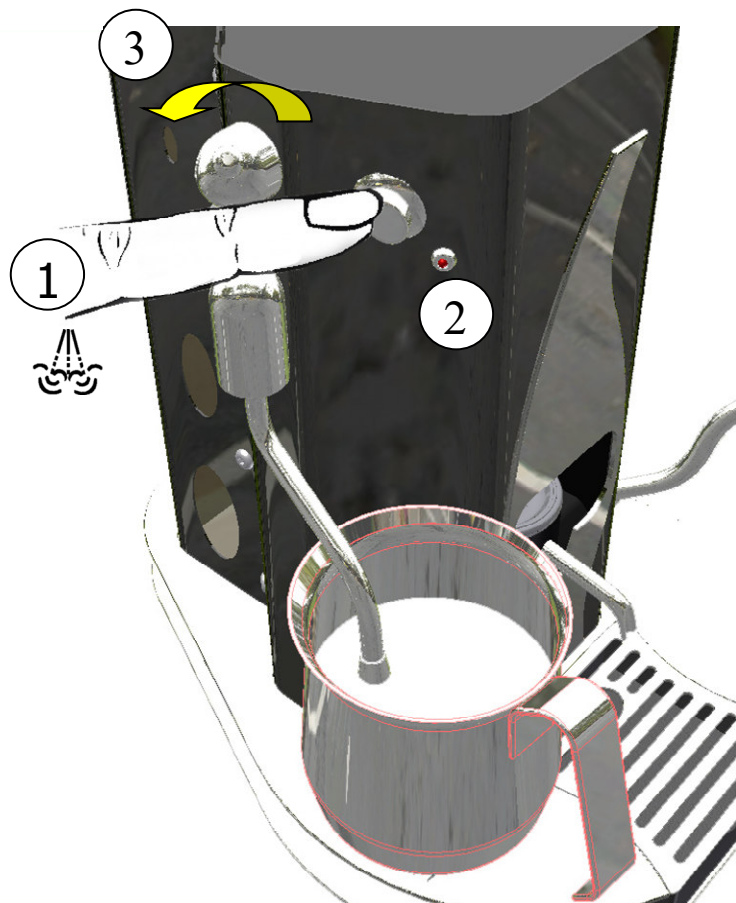
Aprire il gruppo caffè tirando verso di sé la leva e rimuovere la cialda usata.





4.2. PRODUZIONE VAPORE

Premendo l'interruttore di erogazione vapore e aprendo l'apposito rubinetto si può produrre un getto di vapore molto caldo dalla apposita lancia che può essere utilizzato per riscaldare bevande oppure per riscaldare ed emulsionare il latte.



Accensione e riscaldamento:

(1) Premere l'interruttore vapore; (2) attendere che la spia vapore posta sul lato sinistro della macchina indichi il raggiungimento della corretta temperatura (la spia passa da luce fissa a lampeggiante);

Erogazione vapore: (3) posizionare un opportuno contenitore sotto la lancia vapore e aprire il rubinetto vapore.

Emulsione del latte: I migliori risultati si ottengono utilizzando max 125-250g di latte fresco intero e immergendo e mantenendo la punta della lancia pochi millimetri sotto la superficie del latte.

Si consiglia di usare solo latte intero a temperatura di frigorifero.



Attenzione: durante l'erogazione del vapore la lancia di erogazione diventa molto calda. Fare attenzione a non toccare la lancia a mani nude per evitare scottature.

5) MANUTENZIONE E REGOLAZIONI

Periodicamente, oppure al bisogno, si consiglia di effettuare una accurata pulizia delle parti più soggette ad intasarsi al fine di preservare al meglio la funzionalità della vostra macchina da caffè EspressoArredo®.

5.1. PULIZIA VASCHETTA RECUPERO ACQUA

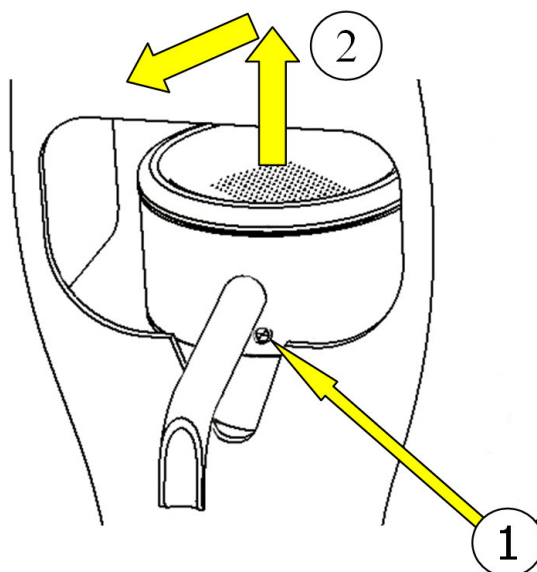
Periodicamente, svuotare la vaschetta di recupero acqua dai residui di caffè fuoriusciti dal beccuccio di erogazione. Lavare la vaschetta con acqua corrente e sapone neutro;

5.2. PULIZIA LANCIA EROGAZIONE VAPORE

Dopo aver utilizzato il beccuccio di erogazione vapore per il riscaldamento di bevande o per l'emulsione del latte, rimuovere depositi di latte o sporco in generale utilizzando una spugna umida. Fare attenzione ad evitare il contatto con le parti che subito dopo l'uso potrebbero essere molto calde. In caso di incrostazioni difficili da rimuovere o di otturazione degli ugelli di erogazione, immergere la lancia in un recipiente di acqua calda e attendere che il calore sciogla le incrostazioni, quindi utilizzare una spugna umida per pulire la lancia e azionare il vapore per pulire gli ugelli.

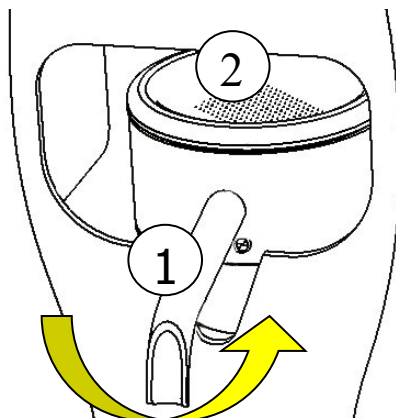
5.3. PULIZIA FILTRO PORTACIALDA E BECCUCCIO EROGAZIONE CAFFÈ

Il filtro porta cialda ed il beccuccio di erogazione caffè possono essere rimossi per consentire una loro accurata pulizia. Per estrarre il gruppo porta cialda, rimuovere il grano di fissaggio mediante una chiave a brugola di 2mm (1), quindi sollevare il pezzo asportabile ed estrarlo dalla sede (2).





Per rimuovere il beccuccio di erogazione caffè (1), svitarlo dalla sede.



Il filtro portacialda, in acciaio microforato (2), può essere rimosso dal porta filtro facendo leva con un giravite a taglio. Per rimontare il filtro, appoggiarlo sul portafiltro e pressarlo nella sua sede ad incastro chiudendo il gruppo caffè tramite l'apposita leva.

Per la pulizia dei particolari utilizzare acqua corrente.



NOTA: filtro portacialda e beccuccio di erogazione non devono essere puliti ad ogni erogazione ma solo in caso di intasamento dei fori o di evidente difficoltà nella fuoriuscita del caffè. Tale operazione può essere necessaria in genere dopo molte centinaia di erogazioni.

5.4. SOSTITUZIONE FILTRO ANTICALCARE

F&G può fornire, a richiesta, un efficace kit anticalcare da posizionare all'interno del serbatoio e la cui efficacia dura 12 mesi. Per maggiori informazioni contattate il nostro rivenditore autorizzato.

5.5. PULIZIA PARTI IN ACCIAIO INOX LUCIDATO

La vostra EspressoArredo® viene fornita corredata di un morbido panno in microfibra per la pulizia delle parti esterne cromate o in acciaio lucidato. Rimuovere le tracce di sporco più evidenti tramite una spugna umida, quindi asciugare con un panno morbido o con carta assorbente. Infine rifinire le superfici lucide tramite il panno in microfibra. Il panno in microfibra è ideale per rimuovere impronte e aloni. Non utilizzare sulle superfici verniciate.



5.6. PULIZIA SUPERFICI VERNICIATE

Per le normali operazioni di pulizia delle superfici verniciate in generale non sono richiesti prodotti particolari; talvolta può essere sufficiente acqua saponata neutra e un panno pulito o una spugna soffice.

- Non utilizzare idropulitrici con getto ad alta pressione e/o vapore;
- Non utilizzare sostanze e/o materiali abrasivi;

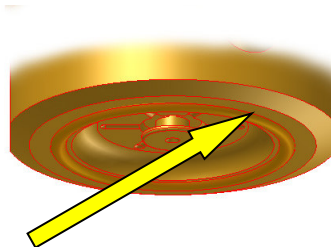
Si consiglia comunque di eseguire sempre una serie di prove preliminari di pulizia su una parte non in vista della superficie per verificare che l'operazione di pulizia non alteri le caratteristiche del rivestimento.

5.7. PULIZIA SERBATOIO ACQUA

Periodicamente si consiglia di rimuovere il serbatoio acqua dalla macchina e di lavarlo con acqua corrente per eliminare eventuali residui o incrostazioni di calcare.

5.8. SOSTITUZIONE GUARNIZIONE CALDAIA

La comparsa di eventuali perdite d'acqua dal gruppo caffè durante il normale utilizzo della macchina potrebbe essere dovuta all'usura della guarnizione del gruppo caffè stesso. In tal caso si consiglia di sostituire la vecchia guarnizione con una nuova.



Per eseguire tale operazione attendere che la macchina si raffreddi e procedere come segue:

- rimuovere il cavo di alimentazione della macchina dalla presa di corrente;
- tramite un piccolo cacciavite a taglio, fare leva ed estrarre la guarnizione;
- Alloggiare la nuova guarnizione nella sede avendo cura di non danneggiarla durante l'operazione;

Si consiglia di utilizzare esclusivamente ricambi originali.

5.9. REGOLAZIONE ALTEZZA PORTACIALDA

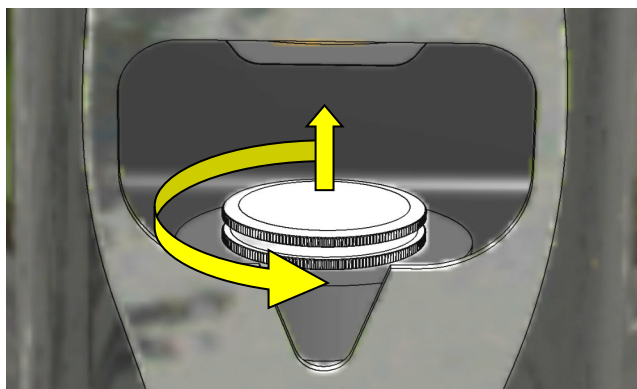
Le nuove EspressoArredo®, grazie all'apposita ghiera nascosta, consentono di regolare l'altezza del gruppo porta cialda.

Tale regolazione ha una doppia funzione:

- garantire sempre la migliore tenuta della guarnizione;
- regolare la pressione del gruppo in funzione di ogni tipo di cialda in cartafiltro.

Per agire sulla ghiera nascosta e regolare l'altezza del porta cialda rimuovere il portafiltro o il supporto braccetto estraibile seguendo le istruzioni illustrate in 5.3.

Svitare o avvitare la ghiera per alzare o abbassare l'altezza del porta cialda. Ogni giro completo corrisponde ad 1,5mm di altezza.



5.10. DECALCIFICAZIONE DELLA CALDAIA

Dopo un lungo periodo di utilizzo la caldaia e le condutture della Vostra macchina possono incrostarsi di calcare, intasandosi.

Almeno una volta ogni 6 mesi si consiglia vivamente di eseguire una decalcificazione agendo come segue:

- diluire in acqua un prodotto specifico antcalcare per macchine da caffè reperibile in un qualsiasi supermercato;
- eseguire alcune erogazioni senza cialda, a gruppo chiuso;
- risciacquare il circuito facendo erogazioni di acqua pulita.

F&G può fornire appositi prodotti per la pulizia e la rigenerazione delle caldaie (caffè e vapore). Contattate un nostro rivenditore per maggiori informazioni.

F&G Italian Coffee S.r.l.
40011 - Anzola dell'Emilia (BO)
ITALY

www.fgitaliancoffee.it
www.espressoarredo.it

www.fgitaliancoffee.com
www.espressoarredo.com
