

EN User Manual
DE Bedienungsanleitung
FR Manuel de l'Utilisateur
IT Manuale d'uso
ES Manual del Usuario
PT Manual do Utilizador

Arkel

Coast

EN

Coast

Here's the Coast. On the surface, built like things used to be.
To last, out of steel, rubber and glass.
Inside, re-engineered for today. Electronically controlled
boilers that are fast to heat up, and smart to shut down.
Accurate temperature, precise control and silent extractions.

All possible on a sensible footprint.
Designed and built in Porto.

Arkel

Contents

1.Safety Instructions	5	7.Advanced Functions	10
2.Technical Data	6	7.1 Menu overview	10
3.Machine Description	7	7.2 Shot counter	11
4.Machine Installation	8	7.3 Turn on/off and set the automatic pre-infusion time	11
4.1 Unboxing and installation	8	7.4 Turn on/off eco mode	11
4.2 First use	8	7.5 OPV (over pressure valve) adjustment	11
5.Operating Machine	8	8.Cleaning and Maintenance	12
5.1 Brewing coffee	9	8.1 Cleaning the brew head	12
5.2 Hot water and Coffee Americano	9	8.2 Cleaning the shower screen and the shower holder	12
5.3 Foaming milk	9	8.3 Cleaning the filter baskets and the portafilter	13
6.Basic Functions	10	8.4 Gasket replacement	13
6.1 Change boiler temperature	10	8.5 Draining the boilers	13
6.2 Change the extraction time for programmable brew button A	10	8.6 Descaling	15
6.3 Change the extraction time for programmable brew button B	10	9.Troubleshooting	16
6.4 Change the hot water dispensing time	10	10.CE Conformity	18

1. Safety instructions

Please read the instruction manual carefully before using your new machine. This manual must be kept in a safe place.

Incorrect installation or use may cause injuries and/or damage to people, animals or objects. The manufacturer shall not be held responsible for any damages caused by improper installation and/or usage.

Any repairs or changes of parts must be carried out by an authorized Arkel customer service.

Check if the data on the rating plate of the machine corresponds to the local mains supply voltage.

Plug the machine into a grounded socket.

Keep the packaging out of reach of children.

Before performing any maintenance or cleaning operations (other than backflushing and cleaning the brew head) turn the machine off and disconnect the machine from the electrical supply.

For any cleaning operation, exclusively follow the instructions in this manual.

The use of adapters, extension cords or multiple plugs is not recommended.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an after-sales service center, or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.

Never submerge the machine in water.

The machine must not be placed inside a cabinet while it is operating.

Do not use the machine with wet hands or feet.

Do not operate the machine barefoot.

Do not unplug the device from the power outlet by pulling the power supply cable.

Some surfaces remain hot after use, such as the hot water and

steam outlets: please take care.

Do not expose the machine to aggressive or abrasive cleaning agents or means.

This machine has been designed and built for the sole purpose of producing coffee, water and steam for hot drinks.

Any other application can be inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damages or injuries caused by improper use.

This machine must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

The body of the machine, the portafilter, the brew group and the steam wand may become very hot during operation with the risk of injury.

This machine is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Workshops
- Farmhouses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed & breakfast type of environments

Use only filtered water in order to avoid lime scale damage. Use a water softener if necessary.

In compliance with European Directive 2002/96/EC, the appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorized waste separation and recycling center.



2. Technical data

Mains voltage:

EU	220 - 240 V ~ 50 Hz
UK	220 - 240 V ~ 50 Hz
AU	220 - 240 V ~ 50 Hz
US	110 - 120 V ~ 60 Hz
CA	110 - 120 V ~ 60 Hz
KR	220 V ~ 60 Hz
CH	220 V ~ 50 Hz

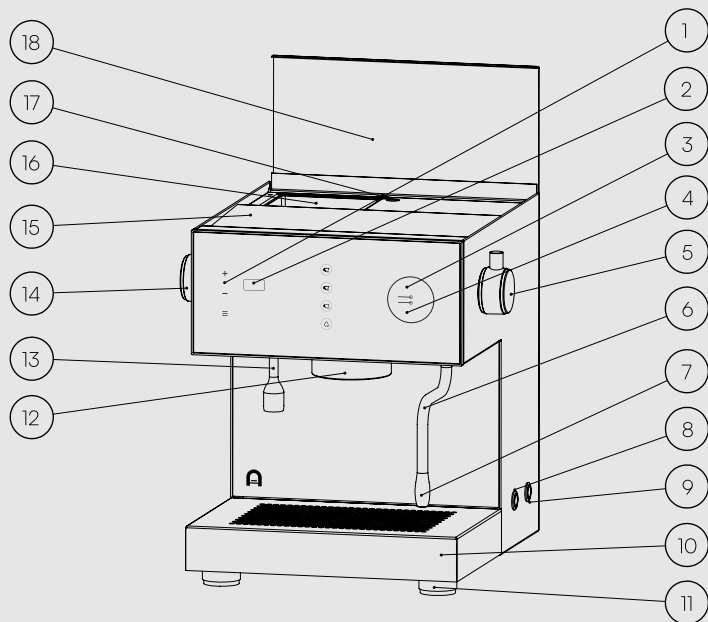
Maximum power: 1720 W

Water tank capacity: 2,5 L

Dimensions: 40,6 x 37,8 x 40,4 cm (HxWxD)

Net weight: 25 Kg

3. Machine description



- 1 Touch Keyboard
- 2 Display
- 3 Steam Boiler Pressure Gauge
- 4 Coffee Boiler Pressure Gauge
- 5 Steam Handle
- 6 Steam Wand
- 7 Steam Nozzle
- 8 Steam Boiler ON/OFF Switch
- 9 ON/OFF Switch
- 10 Drip Tray
- 11 Adjustable Feet
- 12 Brew Head
- 13 Hot Water Spout
- 14 Coffee Flow Handle
- 15 Top Lid
- 16 Water Tank
- 17 OPV
- 18 Water Tank Lid

4. Machine installation

4.1 Unboxing and installation

Inspect the packaging and make sure the machine is complete and undamaged and that all accessories are included. If the machine has visibly damages don't use it and contact an authorized dealer. Keep the machine's packaging in case you need to move or send it by courier in the future. Keep the packaging (boxes and foam) away from children. Don't dispose of it in the environment.

Make sure the local mains supply to corresponds to the data on the rating plate.

The installation must be performed according to the local electrical regulations.

Place the machine on a dry, even, stable and water-resistant surface. Never place the machine on or near hot surfaces.

Ensure the machine is level. Use the adjustable feet (11) if necessary.

Place the Brita® water filter in the water tank (16).

Fill the water tank (16) with fresh water. The use of filtered water is recommended.

Plug the power supply cable into a grounded socket.

Do not roll or bend the power cord.

The use of adapters, multiple plugs or extension cords is not recommended.

Check the water tank (16) level. Fill the water tank (16) with fresh water if necessary.


Turn on the machine (9).

4.2 First use

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine. Make sure the water tank (16) is filled with fresh water.

Press the power switch (9) to turn the machine ON. The Arkel logo appears on the display (2).

Rotate the coffee flow handle (14) down and wait until the bubbles stop coming from the water tank. Rotate counter-clockwise the handle back up to close the by-pass valve.

The boilers begin to fill, and the symbol  will appear on the display (2) until the set temperature in the coffee boiler is reached. Before the first use of the machine, please rinse the machine by extracting at least 1 liter of water.

Press the steam boiler ON/OFF switch (8) to turn the steam boiler ON. The steam boiler starts heating up.

It may be necessary to re-fill the water tank (16).

Point the steam nozzle (7) towards the drip tray and open the steam handle (5) for 10 seconds.


The machine is ready for use.

5. Operating the machine

Check the water tank (16) level. Fill the water tank (16) with fresh water if necessary.

Turn on the machine (9).

5.1 Brewing coffee




Ensure that the coffee flow control knob is in the upright position and wait until the machine reaches the heating temperature. The symbol  will appear on the display (2) until the set temperature in the boiler is reached.


It is important to extract a small amount of hot water through the portafilter before brewing to pre-heat the portafilter.

Take out the portafilter from the brew head (12) and dry carefully. Place some freshly ground coffee in the coffee basket.

Compress the ground coffee with the tamper and afterwards install the portafilter on the brew head (12).

Place 1 or 2 coffee cups on the drip tray (10).

Select a brew button ( ,  or ) to start the brewing process.

If you pressed the continuous button , you will have to press it again to stop the extraction.



It is important to leave the portafilter locked into the brew head (12) when not in use. The portafilter must be heated for an optimum brewing process.

The coffee flow handle (14) can be used to perform a manual pre-infusion. To do so, after starting coffee extraction, rotate the handle (14) towards you to maintain a pressure between 2-3 bar for the desired pre-infusion duration. Then, rotate the handle (14) in the opposite direction to continue the coffee extraction normally.

The coffee flow handle (14) can also be used for pressure profiling. To do so, rotate the handle in order to maintain the desired pressure at anytime during the extraction.

Make sure to rotate the coffee handle back up, to ensure that there will be no back flow from the boiler to the water tank.

5.2 Hot water and coffee americano

To dispense hot water, place a coffee cup on the drip tray (10) and press . The dispensing time is programmed and can be changed (see advanced functions for instructions on how to change volume). To stop the hot water dispensing manually, press  again.

To make a Coffee Americano place a coffee cup on the drip tray (10), dispense half a cup of hot water and add a single or double espresso on top.

After extracting an americano, the pump runs for an additional second to stabilize the boiler pressure.

5.3 Foaming milk

Check if the steam boiler is switched on. The steam boiler pressure gauge should indicate 1.5 - 2 bar.

It is recommended to briefly activate the steam output before beginning the steaming process to release any condensation that may be present in the steam wand (6).

Dip the steam nozzle (7) into the container with the liquid you want to steam. To prevent the liquid from spilling over, the container should be only half full.

Rotate the steam handle (5) to activate the steam output. The steam flow rate varies with the steam handle (5) position.

Always keep the steam nozzle (7) submerged in the liquid to prevent it from being sprayed.

Rotate the handle (5) away from you in order to stop the steam output.



At the end of the steaming process, it is advisable to clean the steam wand (6) and the steam nozzle (7) with a damp cloth and release a small amount of steam into the drip tray (10) to keep the holes of the steam nozzle (7) clean.

6. Basic functions



6.1 Change boiler temperature

The coffee boiler temperature can be set between 88°C and 96°C. To increase the boiler temperature, press **+**. To decrease, press **-**.



6.2 Change the extraction time for programmable brew button A

Press and hold the  button until the LEDs start flashing and release the button. When the desired extraction time is reached, press the  button again.

6.3 Change the extraction time for programmable brew button B



Press and hold the  button until the LEDs start flashing and release the button. When the desired extraction time is reached, press the  button again.

6.4 Change the hot water dispensing time

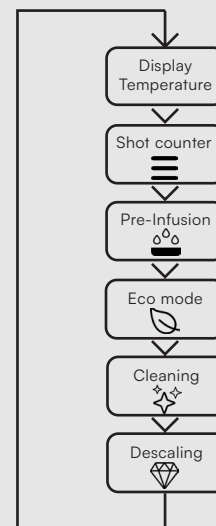
Press and hold the  button until the LEDs start flashing and release the button. When the desired water volume is reached, press the  button again.

7. Advanced functions


7.1 Menu overview




Press the  button to enter the menu. Use the **+** and **-** to navigate through the menu items and the  to enter/change the desired function.

If no action is taken within 10 seconds, the menu will exit automatically.















7.2 Shot counter

The machine is equipped with a shot counter that can be accessed by pressing  once.

To reset the coffee shot counter, press the  button and then press the  and  buttons simultaneously until the value on the display resets to zero.







7.3 Turn On/Off and set the automatic pre-infusion time

The machine has a pre-infusion mode that can be switched ON or OFF. To turn the automatic pre-infusion ON or OFF and set the pre-infusion time, navigate through the menu until the icon  or  appear on the display. If the icon  appears, pressing  will turn OFF the pre-infusion. If the icon  appears, pressing  will switch ON the pre-infusion and start the timer to set the pre-infusion duration. The button  will light and when the desired pre-infusion time is reached, press the  to stop the timer.  button will light and the timer will start to define the pause between the pre-infusion and the brewing. press  to stop the timer and save the durations of the pre-infusion and pause.

When the pre-infusion is switched ON, the letter “P” appears on the display (2) when pressing  or  to brew coffee.

7.4 Turn On/Off Eco mode


The machine comes with an eco mode that can be turned ON or OFF. By default, the eco mode is OFF. When the eco mode is enabled, 30 minutes after the last coffee extraction, the display (2) will turn OFF, and the boilers will reduce the temperature to 45°C. After 3 hours the boilers will shut off.

To turn the eco mode ON or OFF, navigate through the menu until the icon  or  appears on the display. If the icon  appears on the display, pressing  will switch OFF the eco mode. If the icon  appears on the display, pressing  will switch ON the eco mode.

7.5 OPV (Over Pressure Valve) adjustment

With the OPV (17) the pump pressure can be adjusted for optimum coffee extraction.

To check the pressure, insert the blind filter(B) in the portafilter(A) and place in the brew head (12).

Press  and check the coffee pressure gauge (4) value. The optimum pressure should be at approximately 9 Bar.

Use a flathead screwdriver to turn clockwise to increase or counter clockwise to decrease the pressure.

OPV (17) adjustments should be carefully made in increments of 1/4 turn or less.

8. Cleaning and maintenance

For the best coffee results and extending the lifetime of your coffee machine, keeping your machine clean and well-maintained is very important.

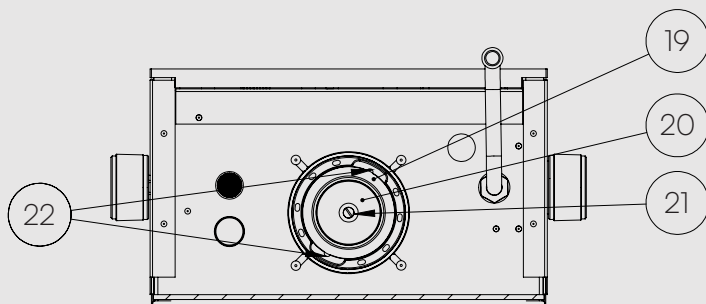
Empty and rinse the drip tray (10) regularly.

Remove and clean the water tank (16) regularly.

Empty and clean the filter basket after every coffee extraction.

Clean the steam wand (6) and nozzle (7) after each use by releasing a small amount of steam and using a damp cloth to clean the steam nozzle (7).

Before cleaning the machine's body, unplug from the mains and wait for it to cool down. Clean the machine with a damp cloth. Never use aggressive or abrasive detergents.



19	Gasket
20	Shower Screen
21	Shower Screen Screw
22	Holes for Gasket Removal

8.1 Cleaning the brew head

Cleaning frequency - Weekly

Check the water level. Fill the water tank (16) if necessary. Insert the blind filter into the portafilter and add the Espresso Machine Cleaning powder. Place the portafilter in the brew head (12).

Press to enter the menu, then navigate through the menu until the symbol appears on the display (2). Press again to enter cleaning mode.

Press within 60 seconds to start the cleaning process.

When the symbol appears on the display (2), carefully remove the portafilter.

Using the cleaning brush, brush clean the brew head (12) and gasket (19) to remove any coffee particles. Rinse the portafilter and place again in the brew head (12). Press to continue the cleaning cycle.

The cleaning cycle will end automatically.

8.2 Cleaning the shower screen

Cleaning frequency - Weekly

Ensure the machine to be unplugged from the mains and let cool down. Unscrew the shower screen screw (21) and remove the shower screen (20).

Add the Espresso Machine Cleaner in approx. 150 ml of hot water. Place the shower screen (20) and shower screen screw (21) in the solution and leave for 30 minutes.

Rinse thoroughly with clean warm water to remove any remaining detergent residue.

Reinstall the shower screen (20) in place.

8.3 Cleaning the filter baskets and the portafilter

Cleaning frequency - Weekly

Add the Espresso Machine Cleaner in approx. 300ml of hot water.

Leave the filter baskets and the metal part of the portafilter(A) in the liquid for about 30 minutes.

Remove the filter baskets and the portafilter from the liquid and rinse thoroughly with clean warm water.

Place the portafilter and the filter baskets in the machine, and let water run through to remove any detergent residues.

8.4 Gasket replacement

When the gasket becomes warped or worn, it needs to be replaced. Remove the shower screen (20) according to the instructions provided in section 8.2.

Insert a screwdriver, or other suitable tool, into one of the holes (22) to pry out the gasket (19).

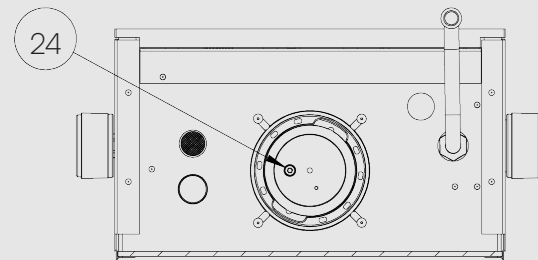
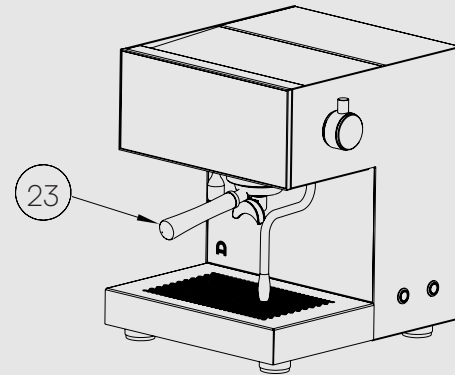
Insert a new gasket with the rounded side facing upwards towards the brew head (12).

Place the shower screen (20) in position following the instructions outlined in section 8.2.

8.5 Draining the Boilers

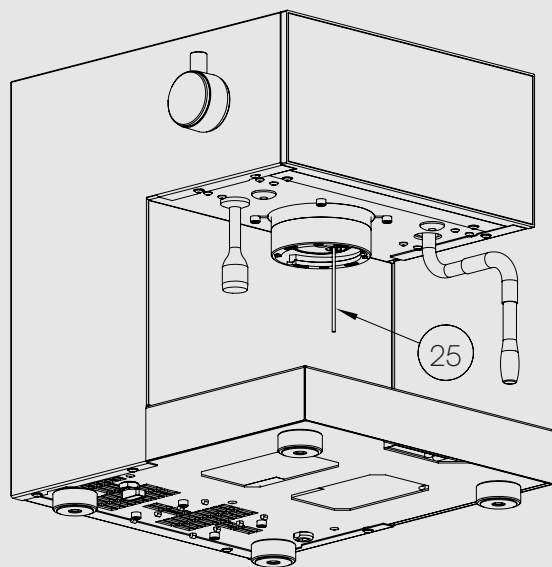
Both boilers can be drained to prepare the machine for transportation and/or servicing.

Before start draining the boilers make sure the drip tray (10) is empty and machine is OFF, cold and unplugged from the mains.



23
24

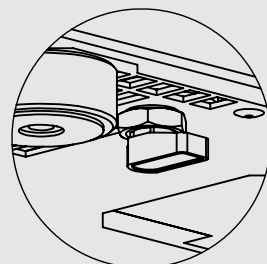
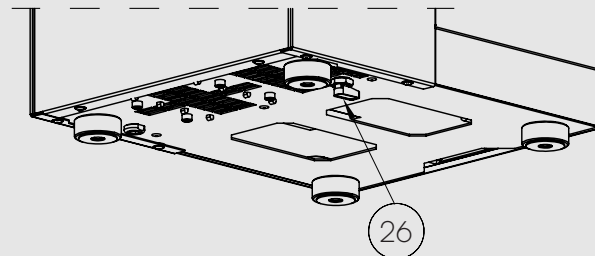
Shower screen
Drain Screw



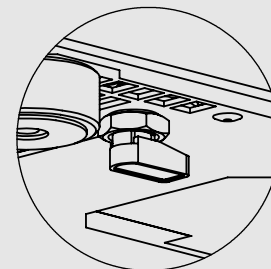
25

Straw

To drain the coffee boiler, follow these steps:
 Remove the shower screen (23) (see Chapter 8.2). Then use a 5 mm Allen key to remove the drain screw (24).
 Insert a straw (it can be plastic or any other tube that fits) (25) to allow air to enter the boiler — the water will start flowing immediately.
 Once the water stops flowing, remove the straw and reinsert the drain screw (24).
 Finally, reinstall the shower screen (25).



Open



Closed

27

Steam Boiler Draining Faucet

To drain the steam boiler, turn the faucet (26) to release the water from the boiler and turn the steam handle to let air in.
 When the boiler is empty, turn the faucet (26) to close the water outlet and close the steam tap.

8.6 Descaling




Switch OFF the steam boiler (8).


Place a large container under the steam nozzle and open the steam handle (5) to release any steam from the boiler. Keep the steam handle open and the container in place.

Remove the Brita® water filter from the water tank (16).


Fill the water tank (16) with water and descaler until the Max mark in the water tank (16), according to the volume ratios of the descaler.

Place a 1liter container under the brew head (12).

Press  to enter the menu, then navigate through the menu until the symbol  appears on the display (2). Press  again to enter descaling mode.

Press  within 60 seconds to start the descaling process. Water and descaler will start running thru the brew head (12) and steam nozzle (7).

When the boilers are filled with the descaling solution, the pumps will stop for 10 minutes to dissolve the lime scale.


Afterwards, the pumps will start working again until the water tank (16) runs out of water. The icon  appears on the display (2).

Remove the water tank (16) and rinse thoroughly. Place the Brita® water filter back in the water tank (16).

Fill with fresh water and place back in the machine.

Empty the containers under the brew head (12) and under the steam nozzle (7). Place the containers back under the brew head (12) and under the steam nozzle (7).

Press  again to remove the descaling solution from the boilers.

Wait for the  symbol to appear on the display (2).

Repeat the process highlighted above.

Close the steam handle (5) and turn ON the steam boiler.


Wait until the steam boiler pressure gauge indicates 1.5—2 bar (approximately 5 minutes).

Place a large container under the steam boiler nozzle and open the steam handle (5) to remove excess water from inside the steam boiler (approximately 1 minute).

Descaling is complete.

Fill the water tank (16). The machine is ready for use.

9. Troubleshooting

Problem	Cause / Solution
The machine doesn't switch on	<p>Check if the plug is correctly connected to the mains. Check if the power switch is in position I. Check if the power supply is working properly. Contact an authorized customer service.</p>
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter	<p>Check if the portafilter has been inserted properly. Check if there isn't too much coffee in the basket. The gasket may have become warped or worn with use. Replace the gasket (8.4). Contact an authorized customer service.</p>
No espresso coffee is delivered	<p>Check the water level. The  icon should not appear on the display. Check if the water tank is properly engaged. The coffee has been ground too finely, or the coffee was tamped too firmly. Check that the coffee flow handle is not closed. Rotate the coffee flow handle away from you to open. The shower screen may be clogged. Remove and clean it (8.2). Contact an authorized customer service.</p>
The coffee is delivered too slow	<p>Too much coffee in the basket. The coffee has been ground too finely, the coffee was tamped too firmly, or there is too much coffee in the basket. The portafilter, the basket or the shower screen may be clogged. Remove and clean. Contact an authorized customer service.</p>
The coffee is delivered too fast	<p>Check if there is enough coffee in the basket. The coffee was ground too coarse or the coffee was insufficiently tamped. Contact an authorized customer service.</p>

No steam comes out	Ensure the steam boiler switch is ON and the steam pressure gauge is between 1.5-2bars. Check that the nozzle is not clogged. Contact an authorized customer service.
The display shows an error message.	
Error 0	Contact an authorized customer service.
Error 1 - Timeout fill steam boiler The machine took more than 120 seconds to fill the steam boiler.	Check if the water tank is properly seated and if the water inlet valve is open. Try restarting the machine. If the error persists contact an authorized customer service.
Error 2 - Timeout fill coffee boiler The machine took more than 120 seconds to fill the coffee boiler.	Check if the flow valve is open, if the water tank is properly seated, and try restarting the machine. If the error persists contact an authorized customer service.
Error 3	Contact an authorized customer service.
Error 4 - No water on tank and boiler There is no water in the tank and boiler.	Make sure the water tank is full and properly installed, and check if there are any blockages or issues with the water inlet. If the error persists contact an authorized customer service.

10. CE Conformity



This appliance complies with the following EU Directives

- 2014/35/EU — Low Voltage Directive
- 2014/30/EU — Electromagnetic Compatibility Directive
- 2011/65/EU — Directive on the restriction of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS)
- 2012/19/EU — Directive regarding waste electrical and electronic equipment
- 2009/125/EC — Directive on the ecodesign requirements for energy related products

Furthermore, the applicable requirements of the following standards have been applied:

- EN 60335-1:2020
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1 + A2:2021
- EN IEC 55014-1:2021
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008

DE

Coast

Here ist die Coast. An der Oberfläche gebaut, wie früher. Um zu halten, aus Stahl, Gummi und Glas. Innen neu konzipiert für die heutige Zeit. Elektronisch gesteuerte Boiler, die schnell aufheizen und intelligent abschalten.

Genaue Temperatur, präzise Steuerung und leise Extraktionen.

Alles auf einem vernünftigen Fußabdruck möglich.
Entworfen und gebaut in Porto.

Arkei

Inhalt

1.Sicherheitshinweise	22	7. Erweiterte Funktionen	27
2.Technische Daten	23	7.1 Menüübersicht	27
3.Maschinenbeschreibung	24	7.2 Getränkeähler	27
4.Maschineninstallation	25	7.3 Ein-/Ausschalten und Einstellen der automatischen Vorbrühzeit	28
4.1 Entpacken und Installation	25	7.4 Eco-Modus ein-/ausschalten	28
4.2 Erste Verwendung	25	7.5 OPV (Überdruckventil) Anpassung	28
5.Bedienung der maschine	25	8.Reinigung und Wartung	28
5.1 Kaffee zubereiten	26	8.1 Reinigung des Brühkopfes	29
5.2 Heißes Wasser und Kaffee Americano	26	8.2 Reinigung des Duschsiebs und des Duschkopfhalters	29
5.3 Milchschaum herstellen	26	8.3 Reinigung der Filterkörbe und des Siebträgers	30
6.Grundfunktionen	27	8.4 Austausch der Dichtung	30
6.1 Kesseltemperatur ändern	27	8.5 Entleeren der Kessel	30
6.2 Die Extraktionszeit für die programmierbare Brüh-Taste A ändern	27	8.6 Entkalkung	32
6.3 Die Extraktionszeit für die programmierbare Brüh-Taste B ändern	27	9.Fehlersuche	33
6.4 Die Zeit für die Abgabe von heißem Wasser ändern	27	10.CE Konformität	35

1. Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihre neue Maschine in Betrieb nehmen. Diese Anleitung muss an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.

Eine unsachgemäße Installation oder Nutzung kann Verletzungen und/oder Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen verursachen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Installation und/oder Nutzung entstehen.

Alle Reparaturen oder Änderungen von Teilen müssen von einem autorisierten Arkel-Kundendienst durchgeführt werden.

Überprüfen Sie, ob die Daten auf dem Typenschild der Maschine mit der lokalen Netzspannung übereinstimmen.

Schließen Sie die Maschine an eine geerdete Steckdose an.

Halten Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern. Schalten Sie die Maschine vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten (außer Rückspülung und Reinigung der Brühgruppe) aus und trennen Sie sie vom Stromnetz.

Für Reinigungsarbeiten befolgen Sie ausschließlich die Anweisungen in dieser Anleitung.

Die Verwendung von Adaptern, Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen wird nicht empfohlen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Kundendienstzentrum oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser.

Die Maschine darf während des Betriebs nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

Betreiben Sie die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen. Betreiben Sie die Maschine nicht barfuß.

Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Einige Oberflächen bleiben nach dem Gebrauch heiß, wie zum Beispiel die Auslässe für Heißwasser und Dampf — bitte seien

Sie vorsichtig.

Setzen Sie die Maschine keinen aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Mitteln aus.

Diese Maschine wurde ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee, Wasser und Dampf für heiße Getränke entwickelt und gebaut.

Jede andere Anwendung kann unangemessen und gefährlich sein. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts.

Der Korpus der Maschine, der Siebträger, die Brühgruppe und die Dampfzange können während des Betriebs sehr heiß werden und Verletzungsgefahr darstellen.

Diese Maschine ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z.B.:

- Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- Werkstätten
- Bauernhöfe
- Von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- Frühstückspensionen

Verwenden Sie nur gefiltertes Wasser, um Kalkschäden zu vermeiden. Verwenden Sie bei Bedarf einen Wasserenthärter.

Gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG darf das Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zu einem autorisierten Abfalltrenn- und Recyclingzentrum gebracht werden.



2. Technische Daten

Netzspannung:

EU	220 - 240 V ~ 50 Hz
UK	220 - 240 V ~ 50 Hz
AU	220 - 240 V ~ 50 Hz
US	110 - 120 V ~ 60 Hz
CA	110 - 120 V ~ 60 Hz
KR	220 V ~ 60 Hz
CH	220 V ~ 50 Hz

Maximale Leistung: 1720 W

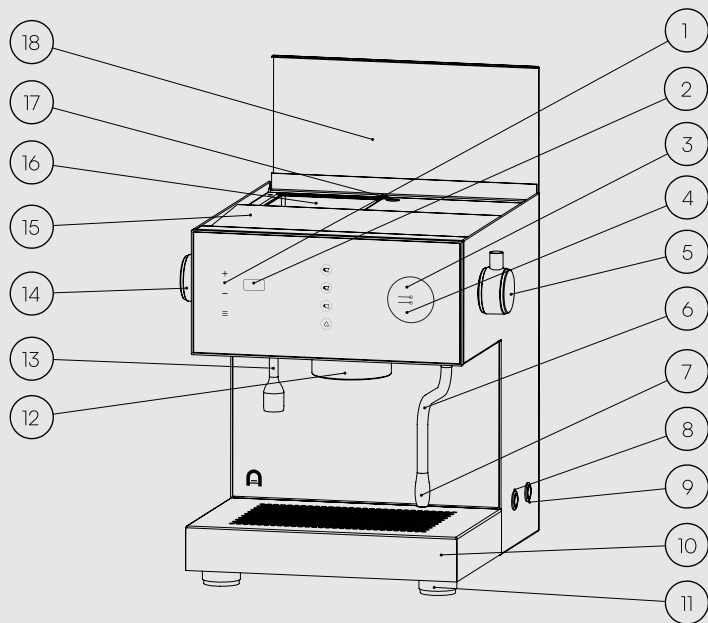
Wassertankkapazität: 2,5 L

Abmessungen: 40,6 x 37,8 x 40,4 cm (HxWxD)

Nettogewicht: 25 Kg

3. Maschinenbeschreibung

3.1 Maschinenbeschreibung



- 1 Touch-Tastatur
- 2 Display
- 3 Dampfkessel-Druckanzeige
- 4 Druckanzeige für den Kaffeeboiler
- 5 Dampfgriff
- 6 Dampfstab
- 7 Dampfdüse
- 8 Dampfkessel-EIN/AUS-Schalter
- 9 EIN/AUS-Schalter
- 10 Auffangschale
- 11 Höhenverstellbare Füße
- 12 Brühkopf
- 13 Heißwasserauslauf
- 14 Kaffeeauslaufgriff
- 15 Deckel
- 16 Wassertank
- 17 OPV
- 18 Deckel des Wassertanks

4. Maschineninstallation

4.1 Entpacken und Installation

Inspektieren Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass die Maschine vollständig und unbeschädigt ist und dass alle Zubehörteile vorhanden sind. Wenn die Maschine sichtbare Schäden aufweist, verwenden Sie sie nicht und wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.

Bewahren Sie die Verpackung der Maschine auf, falls Sie sie in Zukunft umziehen oder per Kurier versenden müssen. Halten Sie die Verpackung (Kartons und Schaumstoff) von Kindern fern. Entsorgen Sie sie nicht in der Umwelt.

Stellen Sie sicher, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

Die Installation muss gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften durchgeführt werden.

Platzieren Sie die Maschine auf einer trockenen, ebenen, stabilen und wasserbeständigen Oberfläche.

Stellen Sie die Maschine niemals auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab.

Stellen Sie sicher, dass die Maschine waagrecht steht. Verwenden Sie bei Bedarf die verstellbaren Füße (11).

Platzieren Sie den Brita®-Wasserfilter im Wassertank (16).

Füllen Sie den Wassertank (16) mit frischem Wasser. Die Verwendung von gefiltertem Wasser wird empfohlen.

Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose.

Rollen oder biegen Sie das Netzkabel nicht.

Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.

Überprüfen Sie den Wasserstand im Wassertank (16). Füllen Sie bei Bedarf frisches Wasser nach.

Schalten Sie das Gerät ein (9).


4.2 Erste Verwendung

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

Stellen Sie sicher, dass der Wassertank (16) mit frischem Wasser gefüllt ist.

Drücken Sie den Netzschalter (9), um die Maschine EINzuschalten. Das Arkel-Logo erscheint auf dem Display (2).

Drehen Sie den Kaffeeauslasshebel (14) nach unten und warten Sie, bis keine Blasen mehr aus dem Wassertank aufsteigen. Drehen Sie den Griff entgegen dem Uhrzeigersinn wieder nach oben, um das Bypassventil zu schließen.

Die Kessel beginnen sich zu füllen, und das Symbol  wird auf dem Display (2) angezeigt, bis die eingestellte Temperatur im Kaffeekeessel erreicht ist.

Vor der ersten Verwendung der Maschine spülen Sie die Maschine bitte aus, indem Sie mindestens 1 Liter Wasser extrahieren.

Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter (8) für den Dampfkessel, um den Dampfkessel EINzuschalten. Der Dampfkessel beginnt sich zu erwärmen.

Es kann erforderlich sein, den Wassertank (16) erneut zu füllen.


Richten Sie die Dampfdüse (7) auf die Abtropfschale und öffnen Sie den Dampfgriff (5) für 10 Sekunden.

Die Maschine ist bereit zur Verwendung.

5. Bedienung der Maschine

Überprüfen Sie den Wasserstand des Wassertanks (16). Füllen Sie bei Bedarf frisches Wasser in den Wassertank (16). Schalten Sie die Maschine ein (9).

5.1 Kaffee zubereiten





Stellen Sie sicher, dass der Kaffee-Durchflussregler in aufrechter Position ist, und warten Sie, bis die Maschine die Aufheiztemperatur erreicht hat. Das Symbol  wird auf dem Display (2) angezeigt, bis die eingestellte Temperatur im Kessel erreicht ist.

Es ist wichtig, eine kleine Menge heißes Wasser durch den Siebträger zu extrahieren, bevor Sie den Kaffee brühen, um den Siebträger vorzuwärmen.

Nehmen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf (12) und trocknen Sie ihn sorgfältig ab. Geben Sie frisch gemahlene Kaffee in den Kaffeekorb.

Verdichten Sie den gemahlene Kaffee mit dem Tamper und installieren Sie dann den Siebträger am Brühkopf (12).

Stellen Sie 1 oder 2 Kaffeetassen auf die Abtropfschale (10).

Wählen Sie eine Brüh-Taste (,  oder ) um den Brühvorgang zu starten. Wenn Sie die Dauertaste  gedrückt haben, müssen Sie sie erneut drücken, um die Extraktion zu stoppen.



Es ist wichtig, den Siebträger im Brühkopf (12) verriegelt zu lassen, wenn er nicht in Gebrauch ist. Der Siebträger muss für einen optimalen Brühvorgang erwärmt werden.

Der Kaffeeflussgriff (14) kann verwendet werden, um eine manuelle Vorbrüfung durchzuführen. Dazu drehen Sie nach dem Starten der Kaffeextraktion den Griff (14) zu sich, um den Druck während der gewünschten Vorbrühzeit zwischen 2 und 3 bar zu halten. Drehen Sie dann den Griff (14) in die entgegengesetzte Richtung, um die Kaffeextraktion normal fortzusetzen.

Der Kaffeeflussgriff (14) kann auch zur Druckprofilierung verwendet werden. Dazu drehen Sie den Griff, um während der gesamten Extraktion den gewünschten Druck aufrechtzuerhalten.

Stellen Sie sicher, dass der Kaffeehebel wieder nach oben gedreht wird, um einen Rückfluss vom Boiler zum Wassertank zu verhindern.

5.2 Heißes Wasser und Kaffee Americano

Um heißes Wasser zu entnehmen, stellen Sie eine Kaffeetasse auf die Abtropfschale (10) und drücken Sie . Die Ausgabedauer ist programmiert und kann geändert werden (siehe erweiterte Funktionen für Anweisungen zum Ändern des Volumens). Um die Abgabe von heißem Wasser manuell zu stoppen, drücken Sie  erneut.

Um einen Kaffee Americano zuzubereiten, stellen Sie eine Kaffeetasse auf die Abtropfschale (10), geben Sie eine halbe Tasse heißes Wasser ab und fügen Sie einen einfachen oder doppelten Espresso oben hinzu.

Nach der Zubereitung eines Americano läuft die Pumpe eine zusätzliche Sekunde, um den Boilerdruck zu stabilisieren.

5.3 Milchschaum herstellen

Überprüfen Sie, ob der Dampfkessel eingeschaltet ist. Das Manometer für den Dampfkessel sollte einen Druck von 1,5 - 2 bar anzeigen. Es wird empfohlen, die Dampfausgabe kurz zu aktivieren, bevor Sie mit dem Aufschäumen beginnen, um eventuelle Kondensation in der Dampfdüse (6) freizusetzen.

Tauchen Sie die Dampfdüse (7) in den Behälter mit der Flüssigkeit, die Sie aufschäumen möchten. Um ein Überlaufen der Flüssigkeit zu verhindern, sollte der Behälter nur halb gefüllt sein.

Drehen Sie den Dampfgriff (5), um die Dampfausgabe zu aktivieren. Die Dampfdurchflussmenge variiert je nach Position des Dampfgriffs (5).

Halten Sie die Dampfdüse (7) immer in der Flüssigkeit, um ein Spritzen zu verhindern.

Drehen Sie den Griff (5) von sich weg, um die Dampfausgabe zu stoppen.

Am Ende des Aufschäumvorgangs empfiehlt es sich, die Dampfzange (6) und die Dampfdüse (7) mit einem feuchten Tuch zu reinigen und eine kleine Menge Dampf in die Abtropfschale (10) abzulassen,



um die Löcher der Dampfdüse (7) sauber zu halten.

6. Grundfunktionen



6.1 Kesseltemperatur ändern

Die Kesseltemperatur für den Kaffee kann zwischen 88°C und 96°C eingestellt werden. Um die Kesseltemperatur zu erhöhen, drücken Sie **+**. Um sie zu verringern, drücken Sie **-**.



6.2 Die Extraktionszeit für die programmierbare Brüh-Taste A ändern

Drücken und halten Sie  die Taste gedrückt, bis die LEDs zu blinken beginnen, und lassen Sie dann die Taste los. Wenn die gewünschte Extraktionszeit erreicht ist, drücken Sie  erneut die Taste.

6.3 Die Extraktionszeit für die programmierbare Brüh-Taste B ändern



Drücken und halten Sie  die Taste gedrückt, bis die LEDs zu blinken beginnen, und lassen Sie dann die Taste los. Wenn die gewünschte Extraktionszeit erreicht ist, drücken Sie  erneut die Taste.

6.4 Die Zeit für die Abgabe von heißem Wasser ändern

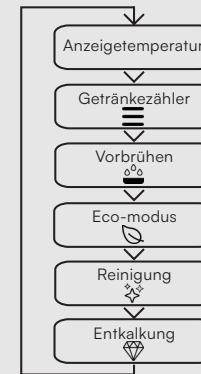
Drücken und halten Sie  die Taste gedrückt, bis die LEDs zu blinken beginnen, und lassen Sie dann die Taste los. Wenn das gewünschte Wasservolumen erreicht ist, drücken Sie  erneut die Taste.

7. Erweiterte Funktionen


7.1 Menüübersicht




Drücken Sie  die Taste um das Menü zu öffnen. Verwenden Sie **+** die und **-** Tasten, um durch die Menüpunkte zu navigieren und die  Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen/einzugeben.

Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Aktion durchgeführt wird, wird das Menü automatisch verlassen.













7.2 Getränkeähler


Die Maschine ist mit einem Getränkeähler ausgestattet, der durch einmaliges Drücken der Taste  aufgerufen werden kann.

Um den Kaffeezähler zurückzusetzen, drücken Sie die -Taste und anschließend gleichzeitig die Tasten  und , bis der Wert auf dem Display auf null zurückgesetzt wird.

7.3 Ein-/Ausschalten und Einstellen der automatischen Vorbrühzeit

Die Maschine verfügt über einen Vorbrühmodus, der ein- oder ausgeschaltet werden kann.





Um die automatische Vorbrühung ein- oder auszuschalten und die Vorbrühzeit einzustellen, navigieren Sie durch das Menü, bis das Symbol  oder  auf dem Display erscheint. Wenn das Symbol  erscheint, schaltet ein Drücken der Taste  die automatische Vorbrühung AUS. Wenn das Symbol  erscheint, Drücken Sie , um die Vorbrühung einzuschalten und den Timer zu starten, um die Vorbrühzeit festzulegen. Die Taste  leuchtet auf, und wenn die gewünschte Vorbrühzeit erreicht ist, drücken Sie , um den Timer zu stoppen. Die Taste  leuchtet auf und der Timer startet, um die Pause zwischen Vorbrühung und Brühvorgang zu definieren. Drücken Sie , um den Timer zu stoppen und die Zeiten für Vorbrühung und Pause zu speichern.



Wenn die Vorbrühung eingeschaltet ist, erscheint der Buchstabe "P" auf dem Display (2), wenn Sie  oder  drücken, um Kaffee zu brühen.

7.4 Eco-Modus ein-/ausschalten

Die Maschine ist mit einem Eco-Modus ausgestattet, der ein- oder ausgeschaltet werden kann. Standardmäßig ist der Eco-Modus deaktiviert. Wenn der Eco-Modus aktiviert ist, wird sich 30 Minuten

nach der letzten Kaffeeextraktion das Display (2) ausschalten und die Kesseltemperatur auf 45°C reduzieren. Nach 3 Stunden werden die Kessel komplett abgeschaltet.


Um den Eco-Modus ein- oder auszuschalten, navigieren Sie durch das Menü, bis das Symbol  oder  auf dem Display erscheint. Wenn das Symbol  auf dem Display erscheint, schaltet ein Drücken der Taste  den Eco-Modus AUS.

Wenn das Symbol  auf dem Display erscheint, schaltet ein Drücken der Taste  den Eco-Modus EIN.

7.5 OPV (Überdruckventil) Anpassung

Mit dem Überdruckventil (17) kann der Pumpendruck für eine optimale Kaffeeextraktion eingestellt werden.

Um den Druck zu überprüfen, setzen Sie den Blindfilter(B) in den Siebträger(A) ein und platzieren ihn im Brühkopf (12).

Drücken Sie  und überprüfen Sie den Kaffeemaschinen-Druckmesser (4). Der optimale Druck sollte bei etwa 9 bar liegen.

Verwenden Sie Schraubendreher und drehen Sie im Uhrzeigersinn, um den Druck zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu verringern.

Die Einstellungen am Überdruckventil (17) sollten sorgfältig in Schritten von 1/4 Drehung oder weniger vorgenommen werden.

8. Reinigung und Wartung

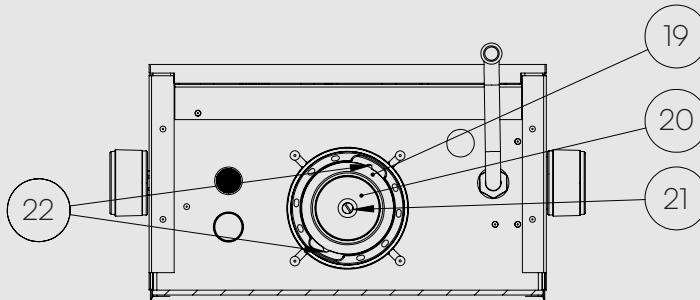
Für die besten Kaffeegergebnisse und eine längere Lebensdauer Ihrer Kaffeemaschine ist es sehr wichtig, Ihre Maschine sauber und gepflegt zu halten.

Leeren und spülen Sie regelmäßig die Abtropfschale (10).

Entfernen und reinigen Sie regelmäßig den Wassertank (16).

Leeren und reinigen Sie den Filterkorb nach jeder Kaffeeextraktion. Reinigen Sie die Dampfzange (6) und die Düse (7) nach jeder Verwendung, indem Sie eine kleine Menge Dampf ablassen und die Dampfzange (7) mit einem feuchten Tuch reinigen.

Bevor Sie den Körper der Maschine reinigen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Reinigen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive oder abrasive Reinigungsmittel.






- | | |
|----|-----------------------------------|
| 19 | Dichtung |
| 20 | Duschsieb |
| 21 | Schraube für Duschsieb |
| 22 | Löcher zum Entfernen der Dichtung |


8.1 Reinigung des Brühkopfes


Reinigungsfrequenz — Wöchentlich


Überprüfen Sie den Wasserstand. Füllen Sie den Wassertank (16) bei Bedarf nach.

Setzen Sie den Blindfilter in den Siebträger ein und fügen Sie 5 Gramm Espresso-Maschinenreinigungspulver hinzu. Platzieren Sie den Siebträger im Brühkopf (12).

Drücken Sie , um das Menü zu öffnen, navigieren Sie  dann durch das Menü, bis das Symbol auf dem Display (2) erscheint. Drücken Sie  erneut, um den Reinigungsmodus zu betreten.

Drücken Sie  innerhalb von 60 Sekunden, um den Reinigungsprozess zu starten.

Wenn das Symbol  auf dem Display (2) erscheint, entfernen Sie vorsichtig den Siebträger.

Verwenden Sie die Reinigungsbürste, um den Brühkopf (12) und die Dichtung (19) zu reinigen und alle Kaffeepartikel zu entfernen. Spülen Sie den Siebträger ab und setzen Sie ihn wieder in den Brühkopf (12) ein. Drücken Sie , um den Reinigungszyklus fortzusetzen. Der Reinigungszyklus endet automatisch.

8.2 Reinigung des Duschsiebs

Reinigungsfrequenz — Wöchentlich

Stellen Sie sicher, dass die Maschine vom Stromnetz getrennt ist und abkühlt.

Schrauben Sie die Duschsiebschraube (21) ab und entfernen Sie das Duschsieb (20).

Geben Sie den Espressomaschinenreiniger in ca. 150 ml heißes Wasser. Legen Sie das Duschsieb (20) in die Lösung und lassen Sie sie

30 Minuten einwirken. Spülen Sie gründlich mit sauberem warmem Wasser, um eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen. Installieren Sie das Duschsieb (20) wieder an ihrem Platz.

8.3 Reinigung der Filterkörbe und des Siebträgers

Reinigungsfrequenz — Wöchentlich

Geben Sie 10 Gramm Espressomaschinenreiniger in ca. 300 ml heißes Wasser.

Legen Sie die Filterkörbe und den Metallteil des Siebträgers für etwa 30 Minuten in die Flüssigkeit.

Entfernen Sie die Filterkörbe und den Siebträger aus der Flüssigkeit und spülen Sie sie gründlich mit sauberem warmem Wasser ab.

Legen Sie den Siebträger und die Filterkörbe wieder in die Maschine und lassen Sie Wasser durchlaufen, um eventuelle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.

8.4 Austausch der Dichtung

Wenn die Dichtung verzogen oder abgenutzt ist, muss sie ausgetauscht werden. Entfernen Sie das Duschsieb (20) gemäß den Anweisungen in Abschnitt 8.2.

Führen Sie einen Schraubendreher oder ein anderes geeignetes Werkzeug in eines der Löcher (22) ein, um die Dichtung (19) herauszuhebeln.

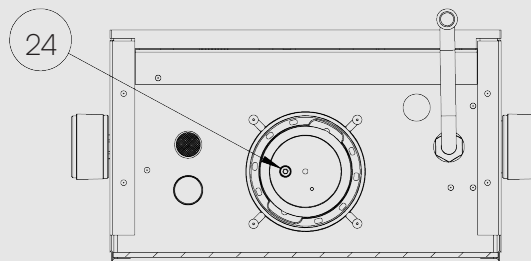
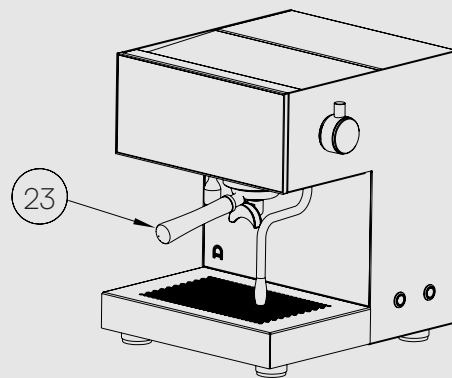
Setzen Sie eine neue Dichtung mit der abgerundeten Seite nach oben zum Brühkopf (12) hin ein.

Bringen Sie das Duschsieb (20) entsprechend den Anweisungen in Abschnitt 8.2 wieder an ihrem Platz an.

8.5 Entleeren der Kessel

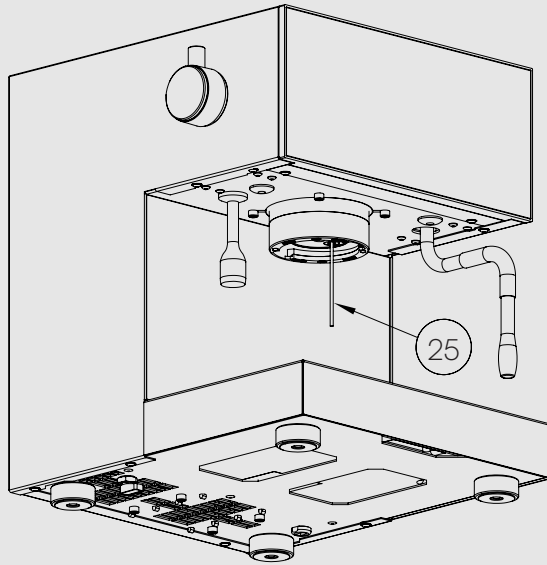
Beide Kessel können entleert werden, um die Maschine für den Transport und/oder Service vorzubereiten.

Bevor Sie mit dem Entleeren der Kessel beginnen, stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale (10) leer ist und die Maschine ausgeschaltet, kalt und vom Stromnetz getrennt ist.



23
24

Shower Screen
Ablassschraube



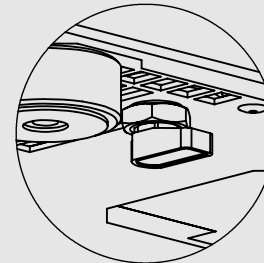
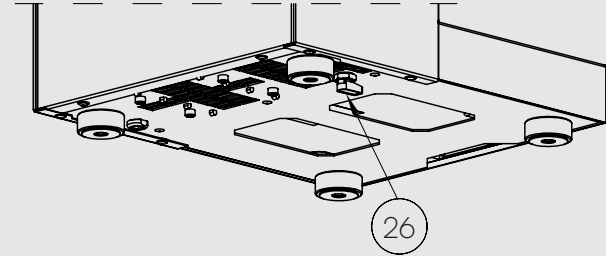
25 Strohhalm

Um den Kaffeeessel zu entleeren, gehen Sie wie folgt vor:
Entfernen Sie das Shower Screen (23) (siehe Kapitel 8.2). Verwenden Sie anschließend einen 5 mm-Inbusschlüssel, um die Ablassschraube (24) zu entfernen.

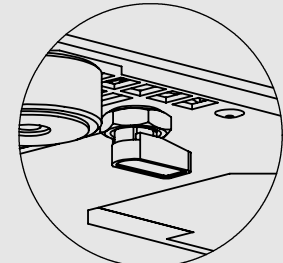
Führen Sie einen Strohhalm (dies kann ein Plastikstrohhalm oder ein anderes passendes Röhrchen sein) (25) ein, um Luft in den Kessel eindringen zu lassen — das Wasser beginnt sofort abzulaufen.

Sobald kein Wasser mehr fließt, entfernen Sie den Strohhalm und setzen Sie die Ablassschraube (24) wieder ein.

Zum Schluss bringen Sie das Shower Screen (23) wieder an.



Offen



Geschlossen

26 Dampfkessel-Ablasshahn

Um den Dampfkessel zu entleeren, drehen Sie den Hahn (26), um das Wasser aus dem Kessel abzulassen, und öffnen Sie den Dampfhebel, um Luft eintreten zu lassen.

Sobald der Kessel leer ist, drehen Sie den Hahn (26), um den Wasserauslass zu schließen, und schließen Sie den Dampfhebel.

8.6 Entkalkung

Schalten Sie den Dampfkessel (8) aus.




Stellen Sie einen großen Behälter unter die Dampfdüse und öffnen Sie den Dampfgriff (5), um jeglichen Dampf aus dem Kessel abzulassen.


Halten Sie den Dampfgriff geöffnet und den Behälter an Ort und Stelle.

Entfernen Sie den Brita®-Wasserfilter aus dem Wassertank (16).

Füllen Sie den Wassertank (16) mit Wasser und Entkalker bis zur Max-Markierung im Wassertank (16), entsprechend den Volumenverhältnissen des Entkalkers.

Stellen Sie einen 1-Liter-Behälter unter den Brühkopf (12).

Drücken Sie , um das Menü zu öffnen, navigieren Sie dann durch das Menü, bis das Symbol  auf dem Display (2) erscheint. Drücken Sie  erneut, um den Entkalkungsmodus zu betreten.

Drücken Sie  innerhalb von 60 Sekunden, um den Entkalkungsprozess zu starten. Wasser und Entkalker werden durch den Brühkopf (12) und die Dampfdüse (7) fließen.


Wenn die Kessel mit der Entkalkungslösung gefüllt sind, werden die Pumpen für 10 Minuten angehalten, um den Kalk zu lösen.

Danach werden die Pumpen wieder starten, bis der Wassertank (16) leer ist. Das Symbol  erscheint auf dem Display (2).

Entfernen Sie den Wassertank (16) und spülen Sie ihn gründlich aus.

Setzen Sie den Brita®-Wasserfilter wieder in den Wassertank (16) ein.

Füllen Sie frisches Wasser ein und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.

Entleeren Sie die Behälter unter dem Brühkopf (12) und unter der Dampfdüse (7). Platzieren Sie die Behälter erneut unter dem Brühkopf (12) und unter der Dampfdüse (7). Drücken Sie  erneut, um die Entkalkungslösung aus den Kesseln zu entfernen.

Warten Sie darauf, dass das Symbol  auf dem Display (2) erscheint.

Wiederholen Sie den oben beschriebenen Prozess.

Schließen Sie den Dampfgriff (5) und schalten Sie den Dampfkessel ein.

Warten Sie, bis der Dampfkesselmanometer einen Druck von 1,5–2 bar anzeigt (ca. 5 Minuten).

Stellen Sie einen großen Behälter unter die Dampfkesseldüse und öffnen Sie den Dampfgriff (5), um überschüssiges Wasser aus dem Dampfkessel zu entfernen (ca. 1 Minute).

Die Entkalkung ist abgeschlossen.

Füllen Sie den Wassertank (16). Die Maschine ist bereit für den Gebrauch.

9.Fehlersuche

Problem	Ursache/Lösung
Die Maschine schaltet sich nicht ein	<p>Überprüfen Sie, ob der Stecker korrekt mit dem Netz verbunden ist.</p> <p>Überprüfen Sie, ob der Netzschalter auf Position I steht.</p> <p>Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäß funktioniert. Kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.</p>
Der Espresso läuft von den Rändern des Siebträgers	<p>Überprüfen Sie, ob der Siebträger ordnungsgemäß eingesetzt wurde.</p> <p>Überprüfen Sie, ob nicht zu viel Kaffee im Siebträger ist.</p> <p>Die Dichtung kann sich durch Gebrauch verformt oder abgenutzt haben. Ersetzen Sie die Dichtung (9.4).</p> <p>Kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.</p>
Es wird kein Espresso-Kaffee ausgegeben	<p>Überprüfen Sie den Wasserstand. Das Symbol \emptyset sollte nicht auf dem Display erscheinen.</p> <p>Überprüfen Sie, ob der Wassertank ordnungsgemäß eingesetzt ist.</p> <p>Der Kaffee wurde zu fein gemahlen oder zu fest gepresst.</p> <p>Überprüfen Sie, ob der Kaffeeflussgriff nicht geschlossen ist. Drehen Sie den Kaffeeflussgriff von sich weg, um ihn zu öffnen.</p> <p>Das Duschsieb könnte verstopft sein. Entfernen Sie es und reinigen Sie es (9.2). Kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.</p>
Der Kaffee wird zu langsam geliefert	<p>Zu viel Kaffee im Siebträger.</p> <p>Der Kaffee wurde zu fein gemahlen, zu fest gepresst oder es befindet sich zu viel Kaffee im Siebträger.</p> <p>Der Siebträger, das Sieb oder das Duschsieb könnten verstopft sein. Entfernen Sie sie und reinigen Sie sie.</p> <p>Kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.</p>
Der Kaffee wird zu schnell geliefert	<p>Überprüfen Sie, ob genügend Kaffee im Siebträger ist.</p> <p>Der Kaffee wurde zu grob gemahlen oder der Kaffee wurde unzureichend gepresst.</p> <p>Kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst</p>

Es kommt kein Dampf heraus	Stellen Sie sicher, dass der Dampfkessel eingeschaltet ist und der Dampfdruck zwischen 1,5 und 2 bar liegt. Überprüfen Sie, ob die Düse nicht verstopft ist. Kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.
Das Display zeigt eine Fehlermeldung an	
Fehler 0	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Fehler 1 - Timeout Dampfkessel füllen Die Maschine hat mehr als 120 Sekunden gebraucht, um den Dampfkessel zu füllen.	Überprüfen Sie, ob der Wassertank richtig eingesetzt ist und ob das Wassereinlassventil geöffnet ist. Versuchen Sie, die Maschine neu zu starten. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Fehler 2 - Timeout Kaffeekessel füllen Die Maschine hat mehr als 120 Sekunden gebraucht, um den Kaffeekessel zu füllen.	Überprüfen Sie, ob das Durchflussventil offen ist, ob der Wassertank richtig eingesetzt ist, und versuchen Sie, die Maschine neu zu starten. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Fehler 3	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Fehler 4 - Kein Wasser im Tank und Kessel. Es ist kein Wasser im Tank und Kessel.	Stellen Sie sicher, dass der Wassertank voll und richtig installiert ist, und überprüfen Sie, ob es Blockaden oder Probleme mit dem Wassereinlass gibt. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

10. CE Konformität



Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

- 2014/35/EU — Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/EU — Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit
- 2011/65/EU — Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)
- 2012/19/EU — Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)
- 2009/125/EG — Richtlinie zur Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte

Des Weiteren wurden die anwendbaren Anforderungen der folgenden Normen erfüllt:

- EN 60335-1:2020
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1 + A2:2021
- EN IEC 55014-1:2021
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008

FR

Coast

Voici la Coast. En surface, construite comme autrefois.
Pour durer, en acier, caoutchouc et verre.

À l'intérieur, réinventée pour aujourd'hui. Chaudières
contrôlées électroniquement, rapides à chauffer et
intelligentes à éteindre.

Température précise, contrôle exact et extractions
silencieuses.

Tout cela sur une empreinte raisonnable.
Conçue et fabriquée à Porto.

Arkel

Contenu

1.Instructions de sécurité	39	7. Fonctions avancées	44
2.Caractéristiques techniques	40	7.1	Vue d'ensemble du menu 44
3.Description de la machine	41	7.2	Compteur de shots 44
4.Installation de la machine	42	7.3	Activer/désactiver et régler le temps de pré-infusion automatique 45
4.1	Déballage et installation 42	7.4	Activer/désactiver le mode économie d'énergie 45
4.2	Première utilisation 42	7.5	Ajustement de la vanne de surpression (OPV) 45
5.Utilisation de la machine	42	8.Nettoyage et entretien	46
5.1	Préparation du café 43	8.1	Nettoyage de la tête d'infusion 46
5.2	Eau chaude et Café Américain 43	8.2	Nettoyage de l'écran de dispersion et du porte-filtre 46
5.3	Faire mousser le lait 43	8.3	Nettoyage des paniers-filtres et du porte-filtre 47
6.Fonctions de base	44	8.4	Remplacement du joint d'étanchéité 47
6.1	Changer la température de la chaudière 44	8.5	Vidange des chaudières 47
6.2	Modifier le temps d'extraction pour le bouton d'infusion programmable A 44	8.6	Détartrage 49
6.3	Modifier le temps d'extraction pour le bouton d'infusion programmable B 44	9.Dépannage	50
6.4	Modifier le temps de distribution d'eau chaude 44	10.Conformité CE	52

1. Instructions de sécurité

Veillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvelle machine. Ce manuel doit être conservé dans un endroit sûr.

Une installation ou une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures et/ou des dommages aux personnes, aux animaux ou aux objets. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par une installation et/ou une utilisation incorrecte.

Toutes réparations ou modifications de pièces doivent être effectuées par un service clientèle Arkel autorisé.

Vérifiez si les données sur la plaque signalétique de la machine correspondent à la tension du réseau local.

Branchez la machine dans une prise de courant avec mise à la terre.

Gardez l'emballage hors de la portée des enfants.

Avant d'effectuer toute opération de maintenance ou de nettoyage (autre que le contre-lavage et le nettoyage de la tête d'infusion), éteignez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique.

Pour toute opération de nettoyage, suivez exclusivement les instructions de ce manuel.

L'utilisation d'adaptateurs, de rallonges ou de prises multiples n'est pas recommandée.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service après-vente ou un personnel qualifié similaire afin d'éviter tout danger.

Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

La machine ne doit pas être placée à l'intérieur d'un meuble lorsqu'elle est en fonctionnement.

N'utilisez pas la machine avec les mains ou les pieds mouillés.

N'utilisez pas la machine pieds nus.

Ne débranchez pas l'appareil de la prise de courant en tirant sur le câble d'alimentation.

Certaines surfaces restent chaudes après utilisation, comme les sorties d'eau chaude et de vapeur: veuillez faire attention.

N'exposez pas la machine à des agents ou des moyens de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Cette machine a été conçue et construite dans le seul but de produire du café, de l'eau et de la vapeur pour des boissons chaudes. Toute autre utilisation peut être inappropriée et dangereuse. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages ou blessures causés par une utilisation incorrecte.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou instruites.

Le corps de la machine, le porte-filtre, le groupe d'infusion et la baguette de vapeur peuvent devenir très chauds pendant le fonctionnement, ce qui présente un risque de blessure.

Cette machine est destinée à être utilisée dans des applications domestiques et similaires telles que:

- Les zones de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- Les ateliers
- Les fermes
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels
- Les environnements de type Bed & Breakfast

Utilisez uniquement de l'eau filtrée pour éviter les dommages causés par le tartre. Utilisez un adoucisseur d'eau si nécessaire.

Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être déposé dans un centre de tri et de recyclage des déchets autorisé.



2. Caractéristiques techniques

Tension principale:

EU	220 - 240 V ~ 50 Hz
UK	220 - 240 V ~ 50 Hz
AU	220 - 240 V ~ 50 Hz
US	110 - 120 V ~ 60 Hz
CA	110 - 120 V ~ 60 Hz
KR	220 V ~ 60 Hz
CH	220 V ~ 50 Hz

Puissance maximale: 1720 W

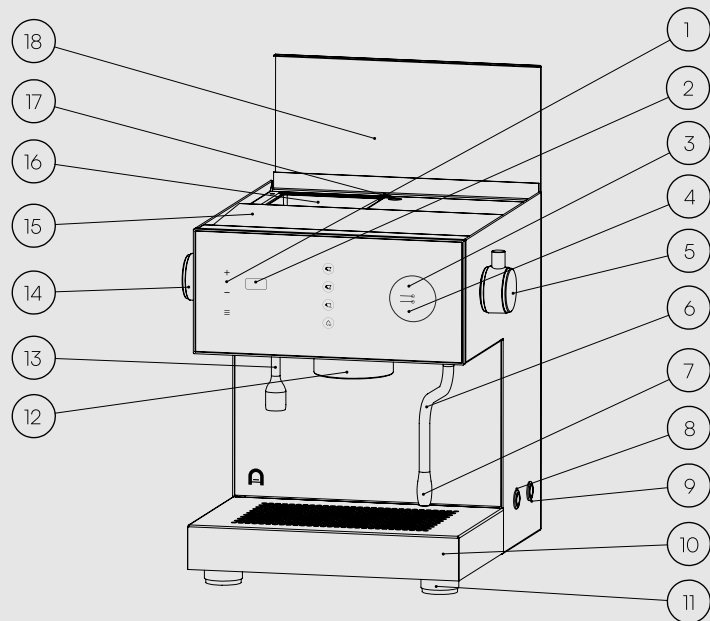
Capacité du réservoir d'eau: 2,5 L

Dimensions: 40,6 x 37,8 x 40,4 cm (HxWxD)

Poids net: 25 Kg

3. Description de la machine

3.1 Description de la machine



- 1 Clavier tactile
- 2 Ecran
- 3 Manomètre de pression de la chaudière à vapeur
- 4 Manomètre de pression de la chaudière à café
- 5 Poignée de vapeur
- 6 Baguette vapeur
- 7 Buse à vapeur
- 8 Interrupteur marche/arrêt de la chaudière à vapeur
- 9 Interrupteur Marche/Arrêt
- 10 Bac d'égouttement
- 11 Pieds réglables
- 12 Tête d'infusion
- 13 Bec d'eau chaude
- 14 Poignée d'écoulement du café
- 15 Couvercle supérieur
- 16 Réservoir d'eau
- 17 OPV
- 18 Couvercle du réservoir d'eau

4. Installation de la machine

4.1 Déballage et installation

Inspectez l'emballage et assurez-vous que la machine est complète et non endommagée, et que tous les accessoires sont inclus. Si la machine présente des dommages visibles, ne l'utilisez pas et contactez un revendeur agréé.

Conservez l'emballage de la machine au cas où vous auriez besoin de la déplacer ou de l'envoyer par courrier à l'avenir. Gardez l'emballage (boîtes et mousse) hors de la portée des enfants. Ne le jetez pas dans l'environnement.

Assurez-vous que l'alimentation secteur locale correspond aux données figurant sur la plaque signalétique.

L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations électriques locales.

Placez la machine sur une surface sèche, plane, stable et résistante à l'eau.

Ne placez jamais la machine sur ou près de surfaces chaudes.

Assurez-vous que la machine est de niveau. Utilisez les pieds réglables (11) si nécessaire.

Placez le filtre à eau Brita® dans le réservoir d'eau (16).

Remplissez le réservoir d'eau (16) avec de l'eau fraîche. L'utilisation d'eau filtrée est recommandée.

Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant avec mise à la terre.

Ne roulez pas ou ne pliez pas le cordon d'alimentation.

L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges n'est pas recommandée.

Vérifiez le niveau du réservoir d'eau (16). Remplissez le réservoir d'eau

(16) avec de l'eau fraîche si nécessaire.


Allumez la machine (9).

4.2 Première utilisation

Lisez attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser la machine. Assurez-vous que le réservoir d'eau (16) est rempli d'eau fraîche.

Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation (9) pour allumer la machine. Le logo Arkel apparaît sur l'écran (2).

Tournez la poignée d'écoulement du café (14) vers le bas et attendez que les bulles cessent de sortir du réservoir d'eau. Tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer la vanne de dérivation.

Les chaudières commencent à se remplir, et le symbole  apparaît sur l'écran (2) jusqu'à ce que la température réglée dans la chaudière à café soit atteinte.

Avant la première utilisation de la machine, rincez-la en extrayant au moins 1 litre d'eau.

Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF de la chaudière à vapeur (8) pour allumer la chaudière à vapeur. La chaudière à vapeur commence à chauffer.

Il peut être nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau (16).

Pointez la buse de vapeur (7) vers le bac d'égouttement et ouvrez la poignée de vapeur (5) pendant 10 secondes.


La machine est prête à être utilisée.

5. Utilisation de la machine

Vérifiez le niveau du réservoir d'eau (16). Remplissez le réservoir d'eau (16) avec de l'eau fraîche si nécessaire.

Allumez la machine (9).

5.1 Préparation du café





Assurez-vous que le bouton de contrôle du débit de café est en position verticale et attendez que la machine atteigne la température de chauffe. Le symbole  apparaîtra sur l'écran (2) jusqu'à ce que la température définie dans la chaudière soit atteinte.

Il est important d'extraire une petite quantité d'eau chaude à travers le porte-filtre avant l'infusion pour préchauffer le porte-filtre.

Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion (12) et essuyez-le soigneusement. Placez du café fraîchement moulu dans le panier à café.

Compressez le café moulu avec le tasseur puis installez le porte-filtre sur la tête d'infusion (12).

Placez 1 ou 2 tasses à café sur le plateau d'égouttement (10).

Sélectionnez un bouton d'infusion. (,  ou ) pour démarrer le processus d'infusion. Si vous avez appuyé sur le bouton de fonctionnement continu  vous devrez appuyer à nouveau pour arrêter l'extraction.



Il est important de laisser le porte-filtre verrouillé dans la tête d'infusion (12) lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit être chauffé pour un processus d'infusion optimal.

La poignée de débit de café (14) peut être utilisée pour effectuer une pré-infusion manuelle. Pour ce faire, après le démarrage de l'extraction de café, tournez la poignée (14) pour maintenir la pression entre 2 et 3 bars pendant le temps de pré-infusion souhaité. Ensuite, tournez la poignée (14) dans la direction opposée pour poursuivre l'extraction du café normalement.

La poignée de débit de café (14) peut également être utilisée pour effectuer un profil de pression. Pour ce faire, tournez la poignée afin de maintenir la pression souhaitée à tout moment pendant l'extraction.

Assurez-vous de remonter la poignée de café afin d'éviter tout retour d'eau de la chaudière vers le réservoir.

5.2 Eau chaude et Café Américain

Pour distribuer de l'eau chaude, placez une tasse à café sur le plateau d'égouttement (10) et appuyez sur . Le temps de distribution est programmé et peut être modifié (voir les fonctions avancées pour les instructions sur la modification du volume). Pour arrêter manuellement la distribution d'eau chaude, appuyez à nouveau sur .

Pour préparer un Café Américain, placez une tasse à café sur le plateau d'égouttement (10), distribuez la moitié d'une tasse d'eau chaude et ajoutez un espresso simple ou double par-dessus.

Après l'extraction d'un americano, la pompe fonctionne pendant une seconde supplémentaire pour stabiliser la pression de la chaudière.

5.3 Faire mousser le lait

Vérifiez si la chaudière à vapeur est allumée. Le manomètre de pression de la chaudière à vapeur devrait indiquer 1,5 à 2 bars.

Il est recommandé d'activer brièvement la sortie de vapeur avant de commencer le processus de vaporisation pour libérer toute condensation présente dans la baguette de vapeur (6).

Plongez la buse de vapeur (7) dans le récipient contenant le liquide que vous souhaitez vaporiser. Pour éviter que le liquide ne déborde, le récipient ne doit être rempli qu'à moitié.

Tournez la poignée de vapeur (5) pour activer la sortie de vapeur. Le débit de vapeur varie en fonction de la position de la poignée de vapeur (5).

Veillez toujours à maintenir la buse de vapeur (7) immergée dans le liquide pour éviter les éclaboussures.

Tournez la poignée (5) loin de vous pour arrêter la sortie de vapeur. À la fin du processus de vaporisation, il est conseillé de nettoyer la

baguette de vapeur (6) et la buse de vapeur (7) avec un chiffon humide et de libérer une petite quantité de vapeur dans le bac d'égouttage (10) pour garder les trous de la buse de vapeur (7) propres.

6. Fonctions de base



6.1 Changer la température de la chaudière

La température de la chaudière à café peut être réglée entre 88°C et 96°C.



Pour augmenter la température de la chaudière, appuyez sur **+**.

Pour diminuer, appuyez sur **-**.



6.2 Modifier le temps d'extraction pour le bouton d'infusion programmable A

Appuyez et maintenez le bouton  jusqu'à ce que les LED commencent à clignoter, puis relâchez le bouton. Lorsque le temps d'extraction souhaité est atteint, appuyez à nouveau sur le bouton .

6.3 Modifier le temps d'extraction pour le bouton d'infusion programmable B



Appuyez et maintenez le bouton  jusqu'à ce que les LED commencent à clignoter, puis relâchez le bouton. Lorsque le temps d'extraction désiré est atteint, appuyez à nouveau sur le bouton .

6.4 Modifier le temps de distribution d'eau chaude

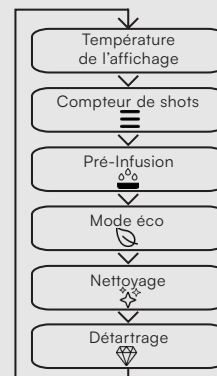
Appuyez et maintenez le bouton  jusqu'à ce que les LED commencent à clignoter, puis relâchez le bouton. Lorsque le volume d'eau désiré est atteint, appuyez à nouveau sur le bouton .

7. Fonctions avancées


7.1 Vue d'ensemble du menu




Appuyez sur le bouton  pour accéder au menu. Utilisez les boutons **+** et **-** pour naviguer à travers les éléments du menu et le bouton  pour entrer / modifier la fonction désirée.

Si aucune action n'est effectuée dans les 10 secondes, le menu se ferme automatiquement.







7.2 Compteur de shots







La machine est équipée d'un compteur de shots qui peut être consulté en appuyant une fois sur le bouton .



Pour réinitialiser le compteur de cafés, appuyez sur le bouton , puis appuyez simultanément sur les boutons  et  jusqu'à ce que la valeur s'affiche à zéro à l'écran.

7.3 Activer/désactiver et régler le temps de pré-infusion automatique

La machine dispose d'un mode de pré-infusion qui peut être activé ou désactivé.



Pour activer ou désactiver la pré-infusion automatique et régler le temps de pré-infusion, naviguez dans le menu jusqu'à ce que l'icône  ou  apparaisse sur l'écran. Si l'icône  apparaît, appuyez sur  pour désactiver la pré-infusion automatique.





Si l'icône  apparaît, appuyez sur  pour activer la pré-infusion et démarrer le chronomètre pour définir la durée de la pré-infusion. Le bouton  s'allumera et, lorsque le temps de pré-infusion souhaité sera atteint, appuyez sur  pour arrêter le minuteur. Le bouton  s'allumera et le minuteur commencera à définir la pause entre la pré-infusion et l'extraction. Appuyez sur  pour arrêter le minuteur et enregistrer les durées de la pré-infusion et de la pause.

Lorsque la pré-infusion est activée, la lettre "P" apparaît sur l'écran (2) lors de l'appui sur  ou  pour préparer le café.

7.4 Activer/désactiver le mode économie d'énergie

La machine est équipée d'un mode économie d'énergie qui peut être activé ou désactivé. Par défaut, le mode économie d'énergie est désactivé. Lorsque le mode économie d'énergie est activé, 30 minutes après la dernière extraction de café, l'écran (2) s'éteindra et les chaudières réduiront leur température à 45°C. Après 3 heures, les chaudières s'éteindront.


Pour activer ou désactiver le mode économie d'énergie, naviguez dans le menu jusqu'à ce que l'icône  ou  apparaisse sur l'écran.

Si l'icône  apparaît sur l'écran, appuyez sur  pour désactiver le mode économie d'énergie. Si l'icône  apparaît sur l'écran, appuyez sur  pour activer le mode économie d'énergie.

7.5 Ajustement de la vanne de surpression (OPV)

Avec la vanne de surpression (OPV) (17), la pression de la pompe peut être ajustée pour une extraction de café optimale.

Pour vérifier la pression, insérez le filtre aveugle (B) dans le porte-filtre (A) et placez-le dans la tête d'infusion (12).

Appuyez sur  et vérifiez la valeur indiquée par le manomètre de pression du café (4). La pression optimale devrait être d'environ 9 bars.

Utilisez une tournevis pour tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la pression. Les ajustements de la vanne de surpression (OPV) (17) doivent être effectués avec précaution par incréments de 1/4 de tour ou moins.

8. Nettoyage et entretien

Pour obtenir les meilleurs résultats en matière de café et prolonger la durée de vie de votre machine à café, il est très important de garder votre machine propre et bien entretenue.

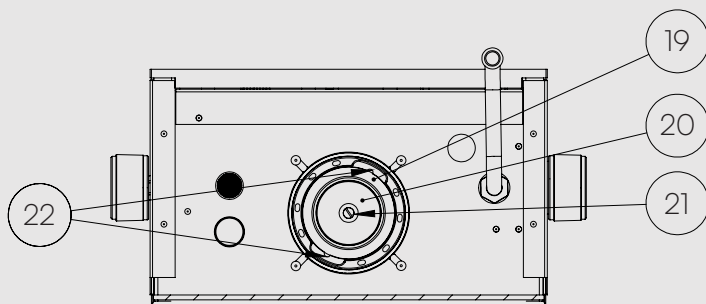
Videz et rincez régulièrement le bac d'égouttage (10).

Retirez et nettoyez régulièrement le réservoir d'eau (16).

Videz et nettoyez le panier-filtre après chaque extraction de café.

Nettoyez la buse vapeur (6) et la buse (7) après chaque utilisation en libérant une petite quantité de vapeur et en utilisant un chiffon humide pour nettoyer la buse vapeur (7).

Avant de nettoyer le corps de la machine, débranchez-la de la prise et attendez qu'elle refroidisse. Nettoyez la machine avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs.



- | | |
|----|---|
| 19 | Joint d'étanchéité |
| 20 | Écran de dispersion |
| 21 | Vis de l'écran de dispersion |
| 22 | Trous pour le retrait du joint d'étanchéité |

8.1 Nettoyage de la tête d'infusion

Fréquence de nettoyage — Hebdomadaire

Vérifiez le niveau d'eau. Remplissez le réservoir d'eau (16) si nécessaire. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre et ajoutez 5 grammes de poudre de nettoyage pour machine à espresso. Placez le porte-filtre dans la tête d'infusion (12).

Appuyez sur pour entrer dans le menu, puis naviguez dans le menu jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'affichage (2). Appuyez de nouveau sur pour entrer en mode de nettoyage.

Appuyez sur dans les 60 secondes pour démarrer le processus de nettoyage. Lorsque le symbole apparaît sur l'affichage (2), retirez soigneusement le porte-filtre.

À l'aide de la brosse de nettoyage, nettoyez la tête d'infusion (12) et le joint (19) pour enlever les particules de café. Rincez le porte-filtre et remplacez-le dans la tête d'infusion (12). Appuyez sur pour continuer le cycle de nettoyage.

Le cycle de nettoyage se terminera automatiquement.

8.2 Nettoyage de l'écran de dispersion

Fréquence de nettoyage — Hebdomadaire

Assurez-vous que la machine est débranchée de la prise et laissez-la refroidir.

Dévissez la vis de l'écran de dispersion (21) l'écran de dispersion (20).

Ajoutez le Nettoyant pour Machine à Espresso dans environ 150 ml d'eau chaude. Placez l'écran de dispersion (20) dans la solution et laissez reposer pendant 30 minutes.

Rincez abondamment à l'eau chaude propre pour éliminer tout résidu de détergent restant.

Réinstallez l'écran de dispersion (20) en place.

8.3 Nettoyage des paniers-filtres et du porte-filtre

Fréquence de nettoyage — Hebdomadaire

Ajoutez 10 grammes de nettoyant pour machine à expresso dans environ 300 ml d'eau chaude.

Laissez les paniers-filtres et la partie métallique du porte-filtre dans le liquide pendant environ 30 minutes.

Retirez les paniers-filtres et le porte-filtre du liquide et rincez abondamment à l'eau chaude propre.

Placez le porte-filtre et les paniers-filtres dans la machine et laissez passer de l'eau à travers pour éliminer tout résidu de détergent.

8.4 Remplacement du joint d'étanchéité

Lorsque le joint d'étanchéité devient déformé ou usé, il doit être remplacé.

Retirez l'écran de dispersion (20) conformément aux instructions fournies à la section 8.2.

Insérez un tournevis ou un autre outil approprié dans l'un des trous (22) pour faire levier et retirer le joint d'étanchéité (19).

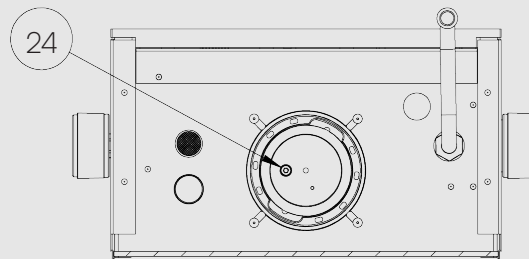
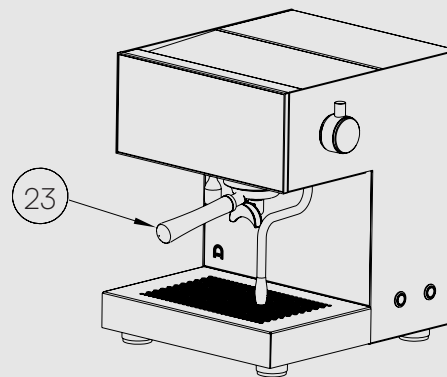
Insérez un nouveau joint d'étanchéité avec le côté arrondi orienté vers le haut vers la tête d'infusion (12).

Remplacez l'écran de dispersion (20) en suivant les instructions décrites à la section 8.2.

8.5 Vidange des chaudières

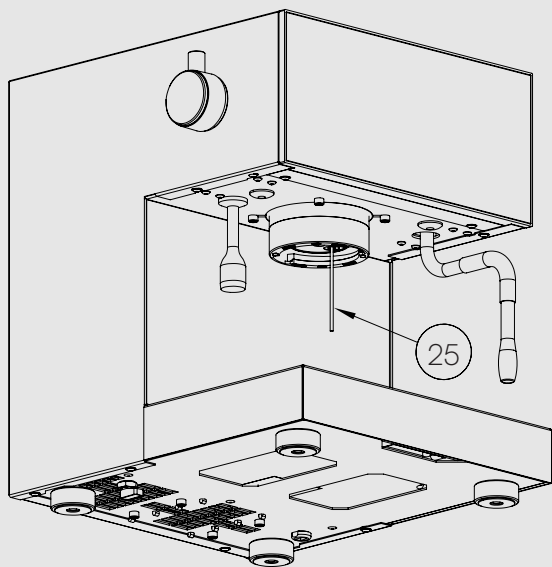
Les deux chaudières peuvent être vidangées pour préparer la machine au transport et/ou à l'entretien.

Avant de commencer à vidanger les chaudières, assurez-vous que le bac d'égouttage (10) est vide et que la machine est ÉTEINTE, froide et débranchée de la prise.



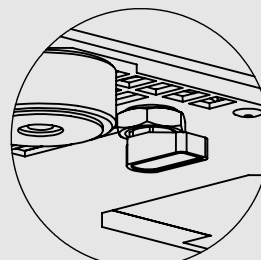
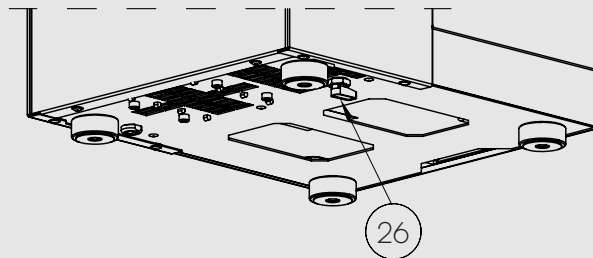
23
24

Shower screen
Vis de vidange

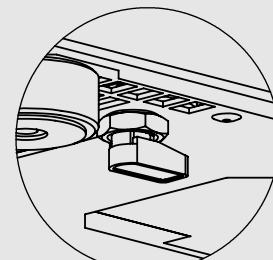


25 Paille

Pour vider la chaudière à café, suivez les étapes suivantes :
 Retirez le shower screen (23) (voir le chapitre 8.2). Ensuite, utilisez une clé Allen de 5 mm pour retirer la vis de vidange (24).
 Insérez une paille (elle peut être en plastique ou tout autre petit tube adapté) (25) pour permettre à l'air d'entrer dans la chaudière — l'eau commencera à s'écouler immédiatement.
 Lorsque l'eau cesse de couler, retirez la paille et remettez la vis de vidange (24) en place.
 Enfin, remettez le shower screen (25).



Ouvert



Fermé

26 Robinet de vidange de la chaudière à vapeur

Pour vider la chaudière vapeur, tournez le robinet (26) pour libérer l'eau de la chaudière et ouvrez la poignée vapeur pour laisser entrer l'air.

Une fois la chaudière vide, tournez le robinet (26) pour fermer la sortie d'eau et fermez la poignée vapeur.

8.6 D etartrage


Éteignez la chaudière à vapeur (8).


Placez un grand récipient sous la buse vapeur et ouvrez la poignée de vapeur (5) pour libérer toute la vapeur de la chaudière. Maintenez la poignée de vapeur ouverte et le récipient en place.

Retirez le filtre à eau Brita® du réservoir d'eau (16).

Remplissez le réservoir d'eau (16) avec de l'eau et du détartrant jusqu'au niveau maximum dans le réservoir d'eau (16), selon les ratios de volume du détartrant.

Placez un récipient d'1 litre sous la tête d'infusion (12).

Appuyez sur  pour entrer dans le menu, puis naviguez dans le menu jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'affichage (2). Appuyez de nouveau sur  pour entrer en mode de détartrage.



Appuyez sur  dans les 60 secondes pour démarrer le processus de détartrage. De l'eau et du détartrant commenceront à s'écouler à travers la tête d'infusion (12) et la buse vapeur (7).

Lorsque les chaudières sont remplies de la solution de détartrage, les pompes s'arrêteront pendant 10 minutes pour dissoudre le calcaire.

Ensuite, les pompes recommenceront à fonctionner jusqu'à ce que le réservoir d'eau (16) soit vide. L'icône  apparait sur l'affichage (2).

Retirez le réservoir d'eau (16) et rincez-le soigneusement. Remplacez le filtre à eau Brita® dans le réservoir d'eau (16).

Remplissez d'eau fraîche et remplacez-le dans la machine.

Videz les récipients sous la tête d'infusion (12) et sous la buse vapeur (7). Remplacez les récipients sous la tête d'infusion (12) et sous la buse vapeur (7). Appuyez de nouveau sur  pour retirer la solution de détartrage des chaudières. Attendez que le symbole  apparaisse sur l'affichage (2).

Répétez le processus décrit ci-dessus.

Fermez la vanne de vapeur (5) et allumez la chaudière à vapeur.

Attendez que le manomètre de la chaudière à vapeur indique 1,5–2 bar (environ 5 minutes).

Placez un grand récipient sous la buse de la chaudière à vapeur et ouvrez la vanne de vapeur (5) pour éliminer l'excès d'eau à l'intérieur de la chaudière à vapeur (environ 1 minute).

Le détartrage est terminé.

Remplissez le réservoir d'eau (16). La machine est prête à être utilisée.

9. Dépannage

Problème	Cause/Solution
La machine ne s'allume pas	<p>Vérifiez si la prise est correctement branchée sur le secteur. Vérifiez si l'interrupteur d'alimentation est en position I. Vérifiez si l'alimentation fonctionne correctement. Contactez un service client autorisé.</p>
Le café espresso goutte des bords du porte-filtre	<p>Vérifiez si le porte-filtre a été correctement inséré. Vérifiez s'il n'y a pas trop de café dans le panier. Le joint d'étanchéité peut être déformé ou usé avec l'utilisation. Remplacez le joint d'étanchéité (8.4). Contactez un service client autorisé.</p>
Le café ne coule pas	<p>Vérifiez le niveau d'eau. L'icône ☒ ne devrait pas apparaître sur l'affichage. Vérifiez si le réservoir d'eau est correctement enclenché. Le café a été moulu trop finement, ou le café a été tassé trop fermement. Vérifiez que la poignée d'écoulement du café n'est pas fermée. Tournez la poignée d'écoulement du café vers vous pour l'ouvrir. L'écran de dispersion peut être obstrué. Retirez-le et nettoyez-le (8.2). Contactez un service client autorisé.</p>
Le café est délivré trop lentement	<p>Trop de café dans le panier. Le café a été moulu trop finement, le café a été tassé trop fermement, ou il y a trop de café dans le panier. Le porte-filtre, le panier ou l'écran de dispersion peuvent être obstrués. Retirez et nettoyez. Contactez un service client autorisé.</p>

Le café est délivré trop rapidement	Trop de café dans le panier. Le café a été moulu trop finement, le café a été tassé trop fermement, ou il y a trop de café dans le panier. Le porte-filtre, le panier ou l'écran de dispersion peuvent être obstrués. Retirez et nettoyez. Contactez un service client autorisé.
Aucune vapeur ne sort	Assurez-vous que l'interrupteur de la chaudière à vapeur est activé et que la jauge de pression de la vapeur est entre 1,5 et 2 bars. Vérifiez que la buse n'est pas obstruée. Contactez un service client autorisé.
L'écran affiche un message d'erreur	
Erreur 0	Contactez un service client autorisé.
Erreur 1 - Timeout remplissage chaudière vapeur. La machine a mis plus de 120 secondes pour remplir la chaudière à vapeur.	Vérifiez si le réservoir d'eau est correctement installé et si la vanne d'entrée d'eau est ouverte. Essayez de redémarrer la machine. Si l'erreur persiste, contactez un service client autorisé.
Erreur 2 - Timeout remplissage chaudière café. La machine a mis plus de 120 secondes pour remplir la chaudière à café.	Vérifiez si la vanne de débit est ouverte, si le réservoir d'eau est correctement installé, puis essayez de redémarrer la machine. Si l'erreur persiste, contactez un service client autorisé.
Erreur 3	Contactez un service client autorisé.
Erreur 4 - Pas d'eau dans le réservoir et la chaudière. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir et la chaudière.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est plein et correctement installé, et vérifiez s'il y a des blocages ou des problèmes avec l'entrée d'eau. Si l'erreur persiste, contactez un service client autorisé.

10. Conformité CE



Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- 2014/35/UE — Directive sur la basse tension
- 2014/30/UE — Directive sur la compatibilité électromagnétique
- 2011/65/UE — Directive sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)
- 2012/19/UE — Directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques
- 2009/125/CE — Directive sur les exigences en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie

De plus, les exigences applicables des normes suivantes ont été appliquées:

- EN 60335-1:2020
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1 + A2:2021
- EN IEC 55014-1:2021
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008

IT

Coast

Ecco la Coast. In superficie, costruita come una volta.
Per durare, in acciaio, gomma e vetro.

All'interno, riprogettata per oggi. Caldaie controllate
elettronicamente che si riscaldano rapidamente e si
spengono in modo intelligente.

Temperatura accurata, controllo preciso e estrazioni
silenziose.

Tutto questo su una superficie ridotta.
Progettata e costruita a Porto.

Arkel

Contenuto

1. Istruzioni di sicurezza	56	7. Funzioni avanzate	61
2. Dati tecnici	57	7.1	Panoramica del menu 61
3. Descrizione della macchina	58	7.2	Contatore di shot 61
4. Installazione della macchina	59	7.3	Accendere/spegnere e impostare il tempo di pre-infusione automatica 62
4.1	Disimballaggio e installazione 59	7.4	Attivare/disattivare la modalità eco 62
4.2	Primo utilizzo 59	7.5	OPV (Valvola di sovrappressione) Regolazione 62
5. Funzionamento della macchina	59	8. Pulizia e manutenzione	63
5.1	Preparazione e Erogazione del Caffè 59	8.1	Pulizia del gruppo erogatore 63
5.2	Acqua calda e Caffè Americano 60	8.2	Pulizia dello schermo doccia e del porta filtro 63
5.3	Schiumare il latte 60	8.3	Pulizia dei cestelli del filtro e del portafiltro 64
6. Funzioni di base	61	8.4	Sostituzione della guarnizione 64
6.1	Cambiare la temperatura della caldaia 61	8.5	Draining the boilers 64
6.2	Cambiare il tempo di estrazione per il pulsante di erogazione programmabile A 61	8.6	Disincrostazione dal calcare 66
6.3	Cambiare il tempo di estrazione per il pulsante di erogazione programmabile B 61	9. Risoluzione dei problemi	67
6.4	Cambiare il tempo di erogazione dell'acqua calda 61	10. Conformità CE	69

1. Istruzioni di sicurezza

Per favore, leggi attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare la tua nuova macchina. Questo manuale deve essere conservato in un luogo sicuro.

Un'installazione o un uso scorretto possono causare infortuni e/o danni a persone, animali o oggetti. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un'installazione e/o uso improprio.

Qualsiasi riparazione o sostituzione di parti deve essere effettuata da un servizio clienti autorizzato Arkel.

Verificare se i dati sulla targhetta della macchina corrispondono alla tensione di alimentazione della rete locale.

Collegare la macchina a una presa con messa a terra.

Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia (diverse dal risciacquo e dalla pulizia del gruppo erogatore), spegnere la macchina e scollegarla dall'alimentazione elettrica.

Per qualsiasi operazione di pulizia, seguire esclusivamente le istruzioni in questo manuale.

L'uso di adattatori, prolunghe o prese multiple non è raccomandato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza post-vendita o da personale qualificato, al fine di evitare pericoli.

Non immergere mai la macchina in acqua.

La macchina non deve essere posizionata all'interno di un mobile durante il funzionamento.

Non utilizzare la macchina con mani o piedi bagnati.

Non utilizzare la macchina a piedi nudi.

Non scollegare il dispositivo dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione.

Alcune superfici rimangono calde dopo l'uso, come le uscite

dell'acqua calda e del vapore: prestare attenzione.

Non esporre la macchina a agenti o mezzi di pulizia aggressivi o abrasivi. Questa macchina è stata progettata e costruita per il solo scopo di produrre caffè, acqua e vapore per bevande calde. Qualsiasi altro utilizzo può essere inappropriato e pericoloso. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni o infortuni causati da un uso improprio.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite.

Il corpo della macchina, il portafiltro, il gruppo erogatore e la lancia vapore possono diventare molto caldi durante il funzionamento con rischio di ustioni.

Questa macchina è destinata ad essere utilizzata in ambienti domestici e simili come:

- Zone cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
- Laboratori
- Fattorie
- Da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali
- In ambienti tipo bed & breakfast

Utilizzare solo acqua filtrata per evitare danni da calcare. Usare un addolcitore d'acqua se necessario.

In conformità con la Direttiva Europea 2002/96/CE, l'apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma portato in un centro autorizzato di raccolta differenziata e riciclaggio.



2. Dati tecnici

Tensione principale:

EU	220 - 240 V ~ 50 Hz
UK	220 - 240 V ~ 50 Hz
AU	220 - 240 V ~ 50 Hz
US	110 - 120 V ~ 60 Hz
CA	110 - 120 V ~ 60 Hz
KR	220 V ~ 60 Hz
CH	220 V ~ 50 Hz

Potenza massima: 1720 W

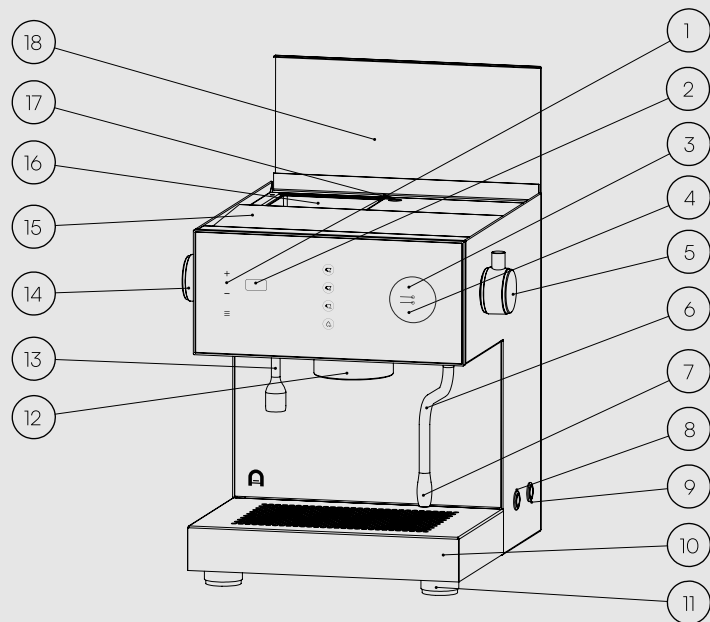
Capacità del serbatoio d'acqua: 2,5 L

Dimensioni: 40,6 x 37,8 x 40,4 cm (HxWxD)

Peso netto: 25 Kg

3. Descrizione della macchina

3.1 Description de la machine



- | | |
|----|---|
| 1 | Tastiera touch |
| 2 | Display |
| 3 | Manometro della pressione della caldaia a vapore |
| 4 | Manometro della pressione della caldaia del caffè |
| 5 | Manopola del vapore |
| 6 | Bocchetta del vapore |
| 7 | Beccuccio del vapore |
| 8 | Interruttore ON/OFF della caldaia a vapore |
| 9 | Interruttore ON/OFF |
| 10 | Vassoio di raccolta gocce |
| 11 | Piedini regolabili |
| 12 | Gruppo erogatore |
| 13 | Beccuccio dell'acqua calda |
| 14 | Manopola del flusso del caffè |
| 15 | Coperchio superiore |
| 16 | Serbatoio dell'acqua |
| 17 | OPV |
| 18 | Coperchio del serbatoio dell'acqua |

4. Installazione della macchina

4.1 Disimballaggio e installazione

Ispeziona l'imballaggio e assicurati che la macchina sia completa e non danneggiata e che tutti gli accessori siano inclusi. Se la macchina presenta danni visibili, non utilizzarla e contatta un rivenditore autorizzato.

Conserva l'imballaggio della macchina nel caso tu debba spostarla o inviarla per corriere in futuro. Tieni l'imballaggio (scatole e schiuma) lontano dalla portata dei bambini. Non smaltirlo nell'ambiente.

Assicurati che l'alimentazione elettrica locale corrisponda ai dati sulla targhetta della macchina.

L'installazione deve essere eseguita in conformità con le normative elettriche locali.

Posiziona la macchina su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente all'acqua.

Non posizionare mai la macchina su superfici calde o vicino ad esse. Assicurati che la macchina sia livellata. Usa i piedini regolabili (11) se necessario.

Posiziona il filtro dell'acqua Brita® nel serbatoio dell'acqua (16).

Riempi il serbatoio dell'acqua (16) con acqua fresca. Si raccomanda l'uso di acqua filtrata.

Connettere il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra.

Non arrotolare né piegare il cavo di alimentazione.

L'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe non è raccomandato.

Controllare il livello del serbatoio dell'acqua (16). Riempire il serbatoio dell'acqua (16) con acqua fresca, se necessario.


Accendere la macchina (9).

4.2 Primo utilizzo

Leggi attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare la macchina.

Assicurati che il serbatoio dell'acqua (16) sia riempito con acqua fresca. Premi l'interruttore di accensione (9) per accendere la macchina. Il logo Arkel appare sul display (2).

Ruotare la leva del flusso del caffè (14) verso il basso e attendere che le bolle smettano di uscire dal serbatoio dell'acqua. Ruotare la maniglia in senso antiorario verso l'alto per chiudere la valvola di by-pass.

Le caldaie iniziano a riempirsi e il simbolo  apparirà sul display (2) fino a quando non sarà raggiunta la temperatura impostata nella caldaia del caffè.

Prima del primo utilizzo della macchina, per favore risciacquala estraendo almeno 1 litro di acqua.

Premi l'interruttore di accensione della caldaia a vapore (8) per accendere la caldaia a vapore. La caldaia a vapore inizia a riscaldarsi. Potrebbe essere necessario riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua (16).

Punta la lancia vapore (7) verso il vassoio raccogli gocce e apri la manopola del vapore (5) per 10 secondi.

La macchina è pronta per l'uso.


5. Funzionamento della macchina

Controlla il livello dell'acqua nel serbatoio (16).

Riempilo con acqua fresca se necessario.

Accendi la macchina (9).





5.1 Preparazione e Erogazione del Caffè

Assicurarsi che la manopola di controllo del flusso del caffè sia in posizione verticale e attendere che la macchina raggiunga la temperatura di riscaldamento. Il simbolo  apparirà sul display (2) fino a quando non sarà raggiunta la temperatura impostata nella caldaia.

È importante estrarre una piccola quantità di acqua calda attraverso il portafiltro prima di preparare il caffè per riscaldare il portafiltro. Rimuovi il portafiltro dal gruppo erogatore (12) e asciugalo accuratamente. Metti un po' di caffè macinato fresco nel filtro del caffè.

Compatta il caffè macinato con il pressino e successivamente installa il portafiltro sul gruppo erogatore (12).

Posiziona 1 o 2 tazze da caffè sul vassoio di raccolta gocce (10).

Seleziona un pulsante di erogazione ( ,  o ) per avviare il processo di preparazione del caffè. Se hai premuto il pulsante di erogazione continuo  dovrai premere nuovamente per interrompere l'estrazione.



È importante lasciare il portafiltro bloccato nel gruppo erogatore (12) quando non è in uso. Il portafiltro deve essere riscaldato per un processo di preparazione ottimale.

La leva di erogazione del caffè (14) può essere utilizzata per eseguire una pre-infusione manuale. Per farlo, dopo aver avviato l'estrazione del caffè, ruota la leva (14) per mantenere la pressione tra 2 e 3 bar durante il tempo desiderato di pre-infusione. Quindi, ruota la leva (14) nella direzione opposta per continuare normalmente l'estrazione del caffè.

La leva di erogazione del caffè (14) può anche essere utilizzata per eseguire un profilo di pressione. Per farlo, ruota la leva per mantenere la pressione desiderata in qualsiasi momento durante l'estrazione.

Assicurarsi di riportare la leva del caffè verso l'alto per evitare il reflusso dalla caldaia al serbatoio dell'acqua.

5.2 Acqua calda e Caffè Americano

Per erogare acqua calda, posiziona una tazza da caffè sul vassoio di raccolta gocce (10) e premi il pulsante . Il tempo di erogazione è programmato e può essere modificato (vedi funzioni avanzate per istruzioni su come modificare il volume). Per fermare manualmente l'erogazione dell'acqua calda, premi nuovamente il pulsante .

Per preparare un Caffè Americano, posiziona una tazza da caffè sul vassoio di raccolta gocce (10), eroga metà tazza di acqua calda e aggiungi un singolo o doppio espresso sopra.

Dopo l'erogazione di un americano, la pompa continua a funzionare per un secondo aggiuntivo per stabilizzare la pressione della caldaia.

5.3 Schiumare il latte

Verifica se la caldaia a vapore è accesa. Il manometro della pressione della caldaia a vapore dovrebbe indicare 1,5 - 2 bar.

Si consiglia di attivare brevemente l'erogazione del vapore prima di iniziare il processo di vaporizzazione per eliminare eventuali condense presenti nella lancia vapore (6).

Immergi la lancia vapore (7) nel contenitore con il liquido che desideri vaporizzare. Per evitare che il liquido fuoriesca, il contenitore dovrebbe essere riempito solo a metà.

Ruota la manopola del vapore (5) per attivare l'erogazione del vapore. La portata del vapore varia in base alla posizione della manopola del vapore (5).

Mantieni sempre la lancia vapore (7) immersa nel liquido per evitare schizzi. Ruota la manopola (5) lontano da te per interrompere l'erogazione del vapore.

Alla fine del processo di vaporizzazione, è consigliabile pulire la lancia vapore (6) e la lancia vapore (7) con un panno umido e rilasciare una piccola quantità di vapore nel vassoio di raccolta gocce (10) per mantenere puliti i fori della lancia vapore (7).

6. Funzioni di base



6.1 Cambiare la temperatura della caldaia

La temperatura della caldaia del caffè può essere impostata tra 88°C e 96°C.



Per aumentare la temperatura della caldaia, premere **+**.

Per diminuire, premere **-**.



6.2 Cambiare il tempo di estrazione per il pulsante di erogazione programmabile A

Premere e tenere premuto il pulsante  finché i LED iniziano a lampeggiare e rilasciare il pulsante. Quando il tempo di estrazione desiderato viene raggiunto, premere nuovamente il pulsante .

6.3 Cambiare il tempo di estrazione per il pulsante di erogazione programmabile B



Premere e tenere premuto il pulsante  finché i LED iniziano a lampeggiare e rilasciare il pulsante. Quando il tempo di estrazione desiderato viene raggiunto, premere nuovamente il pulsante .

6.4 Cambiare il tempo di erogazione dell'acqua calda

Premere e tenere premuto il pulsante  finché i LED iniziano a lampeggiare e rilasciare il pulsante. Quando il volume d'acqua desiderato è raggiunto, premere nuovamente il pulsante .

7. Funzioni avanzate


7.1 Panoramica del menu


Premere il pulsante  per entrare nel menu. Utilizzare i pulsanti **+** e **-** per navigare tra le voci di menu e il pulsante  per inserire/cambiare la funzione desiderata.

Se non viene eseguita alcuna azione entro 10 secondi, il menu uscirà automaticamente.













7.2 Contatore di shot



La macchina è dotata di un contatore di shot che può essere acceso premendo una volta il pulsante .

Per resettare il contatore caffè, premere il pulsante , quindi premere contemporaneamente i pulsanti  e  fino a quando il valore sul display viene azzerato.

7.3 Accendere/spegnere e impostare il tempo di pre-infusione automatica







La macchina ha una modalità di pre-infusione che può essere attivata o disattivata.

Per attivare o disattivare la pre-infusione automatica e impostare il tempo di pre-infusione, navigare nel menu finché non compare l'icona  o  sul display. Se compare l'icona , premendo  si disattiva la pre-infusione automatica. Se compare l'icona , premendo  si attiva la pre-infusione e si avvia il timer per impostare la durata della pre-infusione. Il pulsante  si accenderà e, una volta raggiunto il tempo di pre-infusione desiderato, premere  per fermare il timer. Il pulsante  si accenderà e il timer inizierà a contare la pausa tra la pre-infusione e l'erogazione. Premere  per fermare il timer e salvare la durata della pre-infusione e della pausa.

Quando la pre-infusione è attivata, compare la lettera "P" sul display (2) quando si preme  o  per preparare il caffè.

7.4 Attivare/disattivare la modalità eco


La macchina è dotata di una modalità eco che può essere attivata o disattivata. Per impostazione predefinita, la modalità eco è disattivata. Quando la modalità eco è attivata, 30 minuti dopo l'ultima estrazione di caffè, il display (2) si spegnerà e le caldaie ridurranno la temperatura a 45°C. Dopo 3 ore le caldaie si spegneranno completamente.

Per attivare o disattivare la modalità Eco, navigare nel menu finché non compare l'icona  o  sul display. Se compare l'icona , premere  per disattivare la modalità Eco. Se compare l'icona , premere  per attivare la modalità Eco.

7.5 OPV (Valvola di sovrappressione) Regolazione

Con la valvola di sovrappressione (OPV) (17), la pressione della pompa può essere regolata per un'estrazione ottimale del caffè.

Per controllare la pressione, inserire il filtro cieco (B) nel portafiltro (A) e posizionarlo nel gruppo erogatore (12).

Premere  e controllare il valore indicato dal manometro della pressione del caffè (4). La pressione ottimale dovrebbe essere di circa 9 bar.

Utilizzare un cacciavite da 4 mm per girare in senso orario per aumentare o in senso antiorario per diminuire la pressione. Gli aggiustamenti della OPV (17) dovrebbero essere eseguiti con attenzione in incrementi di 1/4 di giro o meno.

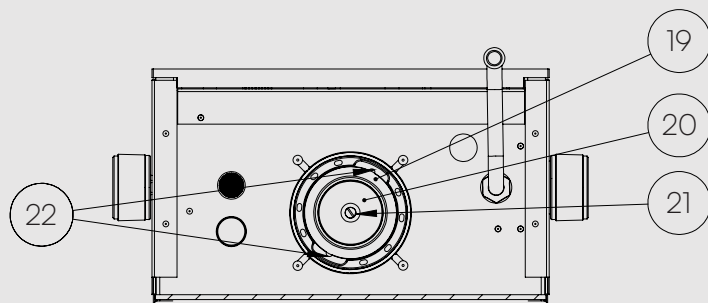
8. Pulizia e manutenzione

Per ottenere i migliori risultati di caffè e prolungare la durata della tua macchina da caffè, è molto importante mantenere la macchina pulita e ben mantenuta.

Svuota e sciacqua regolarmente il vassoio di raccolta gocce (10). Rimuovi e pulisci regolarmente il serbatoio dell'acqua (16).

Svuota e pulisci il cestello del filtro dopo ogni estrazione di caffè. Pulisci la lancia vapore (6) e la bocchetta (7) dopo ogni utilizzo rilasciando una piccola quantità di vapore e utilizzando un panno umido per pulire la bocchetta del vapore (7).

Prima di pulire il corpo della macchina, scollegala dalla presa di corrente e attendi che si raffreddi. Pulisci la macchina con un panno umido. Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi.



- | | |
|----|---|
| 19 | Guarnizione |
| 20 | Doccia |
| 21 | Vite della doccia |
| 22 | Fori per la rimozione della guarnizione |

8.1 Pulizia del gruppo erogatore

Frequenza di pulizia — Settimanale

Verificare il livello dell'acqua. Riempire il serbatoio dell'acqua (16) se necessario. Inserire il filtro cieco nel portafiltro e aggiungere 5 grammi di polvere detergente per macchine da caffè Espresso. Posizionare il portafiltro nel gruppo erogatore (12).

Premere \equiv per entrare nel menu, quindi navigare attraverso il menu finché non compare il simbolo $\star\star$ sul display (2). Premere \equiv di nuovo per entrare nella modalità di pulizia.

Premere \curvearrowright entro 60 secondi per avviare il processo di pulizia.

Quando compare il simbolo $\star\star$ sul display (2), rimuovere attentamente il portafiltro.

Utilizzando il pennello per la pulizia, pulire con cura il gruppo erogatore (12) e la guarnizione (19) per rimuovere eventuali residui di caffè. Sciacquare il portafiltro e riposizionarlo nuovamente nel gruppo erogatore (12). Premere \curvearrowright per continuare il ciclo di pulizia. Il ciclo di pulizia terminerà automaticamente.

8.2 Pulizia dello schermo doccia

Frequenza di pulizia — Settimanale

Assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare.

Svitare la vite dello schermo doccia (21) e lo schermo doccia (20).

Aggiungere il detergente per macchine da caffè Espresso in circa 150 ml di acqua calda. Mettere lo schermo doccia (20) nella soluzione e lasciare in ammollo per 30 minuti.

Risciacquare accuratamente con acqua calda pulita per rimuovere eventuali residui di detergente.

Reinstallare lo schermo doccia (20) al loro posto.

8.3 Pulizia dei filtri e del portafiltro

Frequenza di pulizia — Settimanale

Aggiungere 10 grammi di detergente per macchine da caffè Espresso in circa 300 ml di acqua calda.

Lasciare i filtri e la parte metallica del portafiltro nel liquido per circa 30 minuti.

Rimuovere i filtri e il portafiltro dal liquido e sciacquare accuratamente con acqua calda pulita.

Posizionare il portafiltro(A) e i filtri nella macchina e lasciare scorrere dell'acqua attraverso di essi per rimuovere eventuali residui di detergente.

8.4 Sostituzione della guarnizione

Quando la guarnizione diventa deformata o usurata, è necessario sostituirla.

Rimuovere lo schermo doccia (20) seguendo le istruzioni fornite nella sezione 8.2.

Inserire un cacciavite o un altro utensile adatto in uno dei fori (22) per sollevare la guarnizione (19).

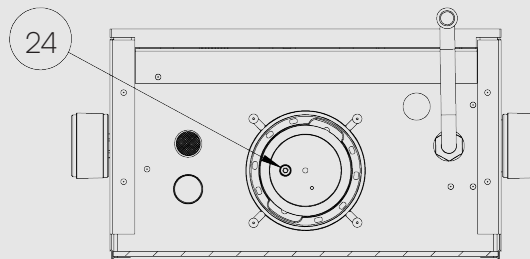
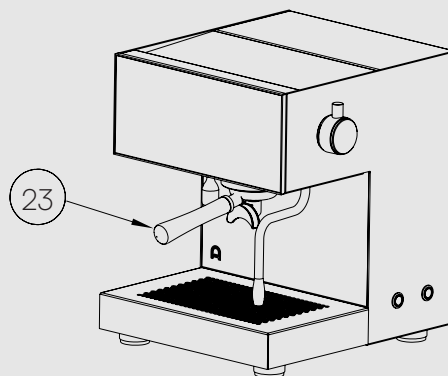
Inserire una nuova guarnizione con il lato arrotondato rivolto verso l'alto, verso il gruppo erogatore (12).

Posizionare lo schermo doccia (20) seguendo le istruzioni descritte nella sezione 8.2.

8.5 Svuotamento delle caldaie

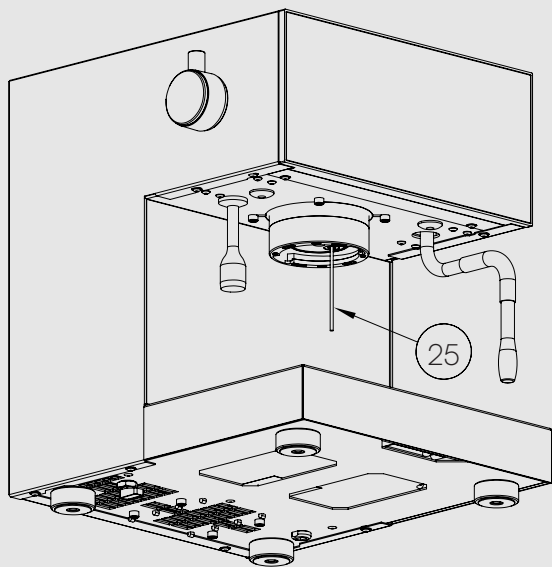
Entrambi i boiler possono essere svuotati per preparare la macchina per il trasporto e/o la manutenzione.

Prima di iniziare a svuotare i boiler, assicurarsi che il vassoio di raccolta gocce (10) sia vuoto e che la macchina sia SPENTA, fredda e scollegata dalla presa di corrente.



23
24

Shower screen
Viti di fissaggio



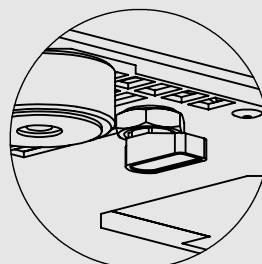
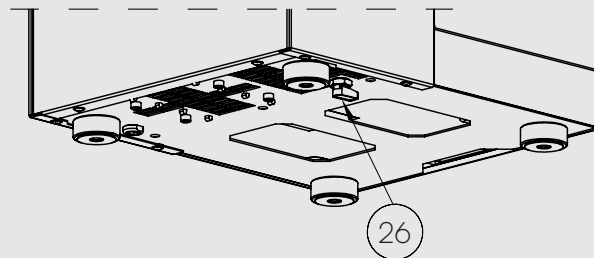
25 Cannuccia

Per svuotare la caldaia del caffè, seguire i seguenti passi:
Rimuovere lo shower screen (23) (consultare il capitolo 8.2).
Successivamente, utilizzare una chiave Allen da 5 mm per rimuovere la viti di fissaggio (24).

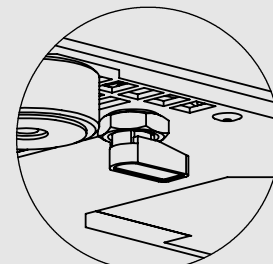
Inserire una cannuccia (può essere di plastica o qualsiasi altro tubo che si adatti) (25) per permettere l'ingresso dell'aria nella caldaia — l'acqua inizierà a defluire immediatamente.

Quando l'acqua smette di scorrere, rimuovere la cannuccia e rimettere la viti di fissaggio (24) al suo posto.

Infine, rimettere lo shower screen (23).



Aperto



Chiuso

26 Rubinetto di scarico della caldaia a vapore

Per scaricare la caldaia del vapore, ruotare il rubinetto (26) per far uscire l'acqua dalla caldaia e aprire la manopola del vapore per far entrare l'aria.

Quando la caldaia è vuota, ruotare il rubinetto (26) per chiudere l'uscita dell'acqua e chiudere la manopola del vapore.

8.6 Disincrostazione dal calcare




Spegnere la caldaia a vapore (8).


Posizionare un grande contenitore sotto la bocchetta del vapore e aprire la maniglia del vapore (5) per rilasciare eventuali vapori dalla caldaia. Mantenere aperta la maniglia del vapore e il contenitore al suo posto.

Rimuovere il filtro dell'acqua Brita® dal serbatoio dell'acqua (16).

Riempire il serbatoio dell'acqua (16) con acqua e decalcificante fino al segno massimo nel serbatoio dell'acqua (16), secondo le proporzioni di volume del decalcificant.


Posizionare un contenitore da 1 litro sotto il gruppo infusore (12).

Premere  per entrare nel menu, quindi navigare attraverso il menu finché compare il simbolo  sul display (2). Premere  di nuovo per entrare nella modalità di disincrostazione.

Premere  entro 60 secondi per avviare il processo di disincrostazione.

Acqua e decalcificante inizieranno a scorrere attraverso il gruppo infusore (12) e la lancia del vapore (7).


Quando i boiler sono riempiti con la soluzione di decalcificante, le pompe si fermeranno per 10 minuti per sciogliere il calcare.


Successivamente, le pompe riprenderanno a funzionare fino a quando il serbatoio dell'acqua (16) sarà vuoto. Compare l'icona  sul display (2).

Rimuovere il serbatoio dell'acqua (16) e sciacquarlo accuratamente.

Rimettere il filtro dell'acqua Brita® nel serbatoio dell'acqua (16).

Riempire con acqua fresca e rimettere nella macchina.

Svuotare i contenitori sotto il gruppo infusore (12) e sotto la lancia del vapore (7). Rimettere i contenitori sotto il gruppo infusore (12) e sotto la lancia del vapore (7). Premere  di nuovo per rimuovere la soluzione di decalcificante dai boiler.

Attendere che l'icona  appaia sul display (2).

Ripetere il processo evidenziato sopra.

Chiudere la manopola del vapore (5) e accendere la caldaia a vapore.

Attendere fino a quando il manometro della caldaia a vapore indica


1,5—2 bar (circa 5 minuti).

Posizionare un grande contenitore sotto l'ugello della caldaia a vapore e aprire la manopola del vapore (5) per rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della caldaia a vapore (circa 1 minuto).

La disincrostazione è completa.

Riempire il serbatoio dell'acqua (16). La macchina è pronta per l'uso.

9. Risoluzione dei problemi

Problema	Causa/Rimedio
La macchina non si accende	<p>Controlla se la spina è correttamente collegata alla presa di corrente.</p> <p>Controlla se l'interruttore di alimentazione è in posizione I.</p> <p>Controlla se l'alimentazione è funzionante.</p> <p>Contatta il servizio clienti autorizzato.</p>
Il caffè espresso cola dai bordi del portafiltro	<p>Verifica se il portafiltro è stato inserito correttamente.</p> <p>Controlla se non c'è troppo caffè nel cestino.</p> <p>La guarnizione potrebbe essere diventata deformata o usurata con l'uso. Sostituisci la guarnizione (8.4).</p> <p>Contatta il servizio clienti autorizzato.</p>
Non viene erogato caffè espresso	<p>Controlla il livello dell'acqua. L'icona  non dovrebbe apparire sul display.</p> <p>Verifica se il serbatoio dell'acqua è correttamente inserito.</p> <p>Il caffè è stato macinato troppo finemente, oppure il caffè è stato pressato troppo fermamente.</p> <p>Verifica che la maniglia del flusso del caffè non sia chiusa. Ruota la maniglia del flusso del caffè lontano da te per aprire.</p> <p>Lo schermo doccia potrebbe essere intasato. Rimuovilo e puliscilo (8.2).</p> <p>Contatta il servizio clienti autorizzato.</p>
Il caffè viene erogato troppo lentamente	<p>Troppo caffè nel cestino.</p> <p>Il caffè è stato macinato troppo finemente, è stato pressato troppo fermamente, o c'è troppo caffè nel cestino.</p> <p>Il portafiltro, il cestino o lo schermo doccia potrebbero essere intasati. Rimuovi e pulisci.</p> <p>Contatta il servizio clienti autorizzato.</p>
Il caffè viene erogato troppo velocemente	<p>Controlla se c'è abbastanza caffè nel cestino.</p> <p>Il caffè è stato macinato troppo grossolanamente o non è stato pressato sufficientemente.</p> <p>Contatta il servizio clienti autorizzato.</p>

Non esce vapore	Assicurati che l'interruttore della caldaia a vapore sia acceso e che il manometro della pressione del vapore sia compreso tra 1,5 e 2 bar. Controlla che la bocchetta non sia intasata. Contatta il servizio clienti autorizzato.
Il display mostra un messaggio di errore	
Errore 0	Contattare un servizio clienti autorizzato.
Errore 1 - Timeout riempimento caldaia vapore. La macchina ha impiegato più di 120 secondi per riempire la caldaia del vapore.	Verifica se il serbatoio dell'acqua è correttamente posizionato e se la valvola di ingresso dell'acqua è aperta. Prova a riavviare la macchina. Se l'errore persiste, contatta un servizio clienti autorizzato.
Errore 2 - Timeout riempimento caldaia caffè. La macchina ha impiegato più di 120 secondi per riempire la caldaia del caffè.	Verifica se la valvola di flusso è aperta, se il serbatoio dell'acqua è correttamente posizionato e prova a riavviare la macchina. Se l'errore persiste, contatta un servizio clienti autorizzato.
Errore 3	Contattare un servizio clienti autorizzato.
Errore 4 - Nessuna acqua nel serbatoio e nella caldaia. Non c'è acqua nel serbatoio e nella caldaia.	Assicurati che il serbatoio dell'acqua sia pieno e correttamente installato, e verifica se ci sono blocchi o problemi con l'ingresso dell'acqua. Se l'errore persiste, contatta un servizio clienti autorizzato.

10. Conformità CE



Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive dell'UE:

- 2014/35/UE — Direttiva Bassa Tensione
- 2014/30/UE — Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica
- 2011/65/UE — Direttiva sulla restrizione di alcune sostanze pericolose negli apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)
- 2012/19/UE — Direttiva relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche
- 2009/125/CE — Direttiva sui requisiti di eco-design per i prodotti correlati all'energia

Inoltre, sono stati applicati i requisiti applicabili delle seguenti norme:

- EN 60335-1:2020
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1 + A2:2021
- EN IEC 55014-1:2021
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008

ES

Coast

Aquí está la Coast. Por fuera, construida como antes: para durar, hecha de acero, goma y vidrio.

Por dentro, rediseñada para hoy: calderas controladas electrónicamente que se calientan rápido y se apagan de forma inteligente.

Temperatura precisa, control exacto y extracciones silenciosas.

Todo esto, en un formato compacto y sensato.
Diseñada y fabricada en Oporto.

Arkeli

Contenido

1.Instrucciones de seguridad	72	7.Funciones avanzadas	77
2.Datos técnicos	73	7.1	Visión general del menú 77
3.Descripción de la máquina	74	7.2	Contador de dosis 77
4.Instalación de la máquina	75	7.3	Activar/Desactivar y ajustar el tiempo de preinfusión automática 78
4.1	Desembalaje e instalación 75	7.4	Ligar / Desligar modo eco 78
4.2	Primer uso 75	7.5	Ajuste de la válvula de sobrepresión (OPV) 78
5.Funcionamiento de la máquina	75	8.Limpieza y mantenimiento	79
5.1	Preparación del café 76	8.1	Limpieza del grupo de preparación 79
5.2	Agua caliente y café Americano 76	8.2	Limpieza del “shower screen” y del tornillo de extracción 79
5.3	Espumar leche 76	8.3	Limpieza de los filtros y del portafiltro 80
6.Funciones básicas	77	8.4	Sustitución de la junta de estanqueidad 80
6.1	Cambiar la temperatura de la caldera 77	8.5	Vaciado de las calderas 80
6.2	Cambiar el tiempo de extracción del botón programable A 77	8.6	Descalcificación 82
6.3	Cambiar el tiempo de extracción del botón programable B 77	9.Resolución de problemas	83
6.4	Cambiar el tiempo de dispensado de agua caliente 77	10.Conformidad CE	85

1. Instrucciones de seguridad

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar su nueva máquina. Este manual debe conservarse en un lugar seguro.

Una instalación o uso incorrectos pueden provocar lesiones y/o daños a personas, animales o bienes. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por una instalación y/o un uso inadecuados.

Cualquier reparación o sustitución de piezas debe ser realizada por un servicio técnico autorizado de Arkel.

Compruebe que los datos de la placa de características de la máquina coinciden con la tensión de red local.

Conecte la máquina a una toma de corriente con toma de tierra. Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza (excepto el lavado inverso y la limpieza del grupo de preparación), apague y desconecte la máquina de la red eléctrica.

Para cualquier operación de limpieza, siga exclusivamente las instrucciones de este manual.

No se recomienda el uso de adaptadores, alargadores ni enchufes múltiples.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un centro de servicio posventa o personal cualificado, para evitar riesgos.

No sumerja nunca la máquina en agua.

La máquina no debe colocarse dentro de un armario mientras esté en funcionamiento.

No utilice la máquina con las manos o los pies mojados.

No utilice la máquina descalzo.

No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación.

Algunas superficies permanecen calientes tras el uso, como las

salidas de agua caliente y vapor: tenga cuidado.

No esponga la máquina a productos o métodos de limpieza agresivos o abrasivos.

Esta máquina ha sido diseñada y fabricada exclusivamente para producir café, agua y vapor para bebidas calientes.

Cualquier otro uso puede ser inapropiado y peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños o lesiones causados por un uso indebido.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, salvo que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones.

El cuerpo de la máquina, el portafiltro, el grupo de preparación y la lanza de vapor pueden calentarse mucho durante el funcionamiento, con riesgo de quemaduras.

Esta máquina está destinada al uso doméstico y en aplicaciones similares, tales como:

- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
- Talleres
- Casas rurales
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- Alojamiento tipo bed & breakfast

Utilice únicamente agua filtrada para evitar daños por acumulación de cal. Utilice un descalcificador si es necesario.

De conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE, el aparato no debe eliminarse con los residuos domésticos, sino llevado a un centro autorizado de separación y reciclaje de residuos.



2. Datos técnicos

Tensión de red:

EU	220 - 240 V ~ 50 Hz
UK	220 - 240 V ~ 50 Hz
AU	220 - 240 V ~ 50 Hz
US	110 - 120 V ~ 60 Hz
CA	110 - 120 V ~ 60 Hz
KR	220 V ~ 60 Hz
CH	220 V ~ 50 Hz

Potencia máxima: 1720 W

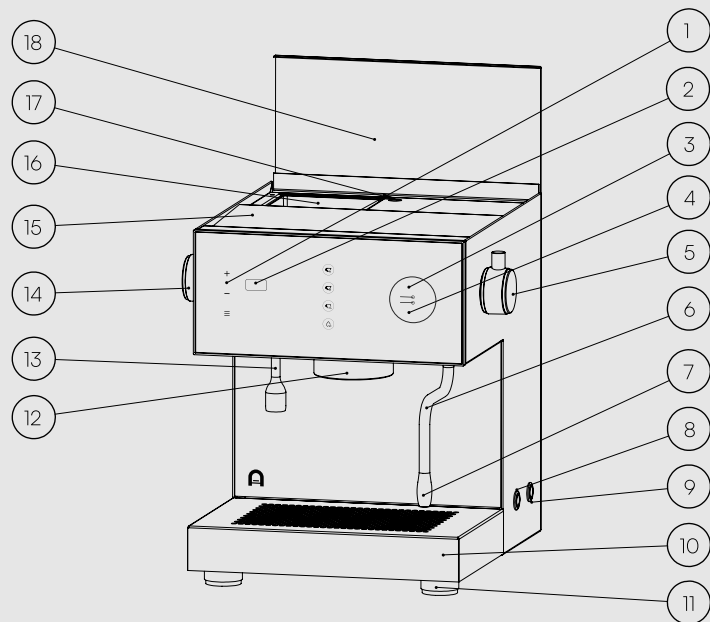
Capacidad del depósito de agua: 2,5 L

Dimensiones: 40,6 x 37,8 x 40,4 cm (HxWxD)

Peso neto: 25 Kg

3. Descripción de la máquina

3.1 Description de la machine



- 1 Teclado "Touch"
- 2 Display
- 3 Manómetro de presión de la caldera de vapor
- 4 Manómetro de presión de la caldera de café
- 5 Maneta de vapor
- 6 Lanza de vapor
- 7 Boquilla de vapor
- 8 Interruptor ON/OFF de la caldera de vapor
- 9 Interruptor ON/OFF principal
- 10 Bandeja de goteo
- 11 Patas regulables
- 12 Grupo de preparación
- 13 Salida de agua caliente
- 14 Palanca de flujo de café
- 15 Tapa superior
- 16 Depósito de agua
- 17 OPV
- 18 Tapa del depósito de agua

4. Instalación de la máquina

4.1 Desembalaje e instalación

Inspeccione el embalaje y asegúrese de que la máquina está completa, sin daños y que todos los accesorios están incluidos. Si la máquina presenta daños visibles, no la utilice y contacte con un distribuidor autorizado.

Conserve el embalaje de la máquina por si necesita transportarla o enviarla en el futuro. Mantenga el embalaje (cajas y espuma) fuera del alcance de los niños. No lo deseche en el medio ambiente.

Asegúrese de que la red eléctrica local corresponde con los datos de la placa de características.

La instalación debe realizarse conforme a la normativa eléctrica local.

Coloque la máquina sobre una superficie seca, plana, estable y resistente al agua.

Nunca coloque la máquina sobre superficies calientes ni cerca de ellas.

Asegúrese de que la máquina esté nivelada. Use las patas ajustables (11) si es necesario.

Coloque el filtro de agua Brita® dentro del depósito de agua (16).

Llene el depósito de agua (16) con agua fresca. Se recomienda el uso de agua filtrada.

Enchufe el cable de alimentación a una toma con conexión a tierra.

No enrolle ni doble el cable de alimentación.

No se recomienda el uso de adaptadores, enchufes múltiples ni alargadores.

Compruebe el nivel del depósito de agua (16). Si es necesario, llénelo con agua fresca.

Encienda la máquina (9).


4.2 Primeiro uso

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.

Asegúrese de que el depósito de agua (16) esté lleno con agua fresca.

Pulse el interruptor de encendido (9) para encender la máquina. El logotipo de Arkel aparecerá en la pantalla (2).

Gire la palanca de flujo de café (14) hacia abajo y espere hasta que dejen de salir burbujas del depósito de agua. Gire la palanca en sentido antihorario para cerrar la válvula de bypass.

Las calderas comenzarán a llenarse, y el símbolo  aparecerá en la pantalla (2) hasta que la temperatura ajustada en la caldera de café se alcance.

Antes del primer uso de la máquina, enjuáguela extrayendo al menos 1 litro de agua.

Pulse el interruptor ON/OFF de la caldera de vapor (8) para encenderla. La caldera de vapor comenzará a calentarse.

Es posible que sea necesario volver a llenar el depósito de agua (16).


Apunte la boquilla de vapor (7) hacia la bandeja de goteo y abra la maneta de vapor (5) durante 10 segundos.

La máquina está lista para su uso.

5. Funcionamiento de la máquina

Verifique el nivel del depósito de agua (16). Si es necesario, llene el depósito de agua (16) con agua fresca. Encienda la máquina (9).

5.1 Preparación del café

Asegúrese de que el mando de control del caudal de café esté en posición vertical y espere hasta que la máquina alcance la temperatura de calentamiento. El símbolo  aparecerá en la pantalla (2) hasta que la temperatura ajustada en la caldera se alcance.




Es importante extraer una pequeña cantidad de agua caliente a través del portafiltro antes de preparar café, para precalentarlo.


Retire el portafiltro del grupo de preparación (12) y séquelo cuidadosamente.

Coloque café recién molido en el filtro.

Compacte el café con el prensador y coloque el portafiltro en el grupo de preparación (12).

Coloque 1 o 2 tazas sobre la bandeja de goteo (10).

Seleccione un botón de preparación (,  o ) para iniciar la extracción.

Si ha pulsado el botón de extracción continua , deberá pulsarlo de nuevo para detener la extracción.


Es importante mantener el portafiltro encajado en el grupo de preparación (12) cuando no se esté utilizando, ya que debe estar caliente para una extracción óptima.

La palanca de flujo de café (14) puede usarse para realizar una preinfusión manual. Para ello, después de iniciar la extracción, gire la palanca (14) hacia usted para mantener una presión entre 2—3 bar durante la duración deseada de la preinfusión. Luego, gírela en sentido contrario para continuar con la extracción normal.

También se puede usar la palanca de flujo (14) para modular la presión durante la extracción. Para ello, gire la palanca para mantener la presión deseada en cualquier momento.

Asegúrese de girar la palanca de café hacia arriba al finalizar, para evitar el retroceso de agua desde la caldera al depósito.

5.2 Agua caliente y café Americano

Para dispensar agua caliente, coloque una taza sobre la bandeja de goteo (10) y pulse el botón . El tiempo de dispensado está programado y puede modificarse (consulte las funciones avanzadas para saber cómo cambiar el volumen).

Para detener manualmente la dispensación de agua caliente, pulse el botón nuevamente .

Para preparar un café Americano, coloque una taza sobre la bandeja de goteo (10), dispense media taza de agua caliente y añada un espresso simple o doble por encima.

Después de preparar un Americano, la bomba se mantiene activa durante un segundo adicional para estabilizar la presión de la caldera.

5.3 Espumar leche

Compruebe que la caldera de vapor está encendida. El manómetro de presión de la caldera de vapor debe indicar entre 1,5 y 2 bar.

Se recomienda activar brevemente la salida de vapor antes de empezar a espumar para liberar cualquier condensación que pueda haber en la lanza de vapor (6).

Sumerja la boquilla de vapor (7) en el recipiente con el líquido que desea espumar. Para evitar derrames, el recipiente debe estar lleno solo hasta la mitad.

Gire la maneta de vapor (5) para activar la salida de vapor. El caudal varía según la posición de la maneta (5).

Mantenga siempre la boquilla de vapor (7) sumergida en el líquido para evitar salpicaduras.

Gire la maneta (5) alejándola de usted para detener la salida de vapor.

Al finalizar el proceso de vaporización, se recomienda limpiar la lanza (6) y la boquilla de vapor (7) con un paño húmedo y liberar una pequeña cantidad de vapor sobre la bandeja de goteo (10) para mantener los orificios limpios.

6. Funciones básicas


6.1 Cambiar la temperatura de la caldera


La temperatura de la caldera de café puede ajustarse entre 88 °C y 96 °C.

Para aumentar la temperatura, pulse el botón **+**.


Para disminuir la temperatura, pulse el botón **-**.


6.2 Cambiar el tiempo de extracción del botón programable A

Mantenga pulsado el botón  hasta que los LED comiencen a parpadear y suéltelo.


Cuando se alcance el tiempo de extracción deseado, pulse nuevamente el botón  para guardarlo.


6.3 Cambiar el tiempo de extracción del botón programable B

Mantenga pulsado el botón  hasta que los LED comiencen a parpadear y suéltelo.

Cuando se alcance el tiempo de extracción deseado, pulse nuevamente el botón  para guardarlo.



6.4 Cambiar el tiempo de dispensado de agua caliente

Mantenga pulsado el botón  hasta que los LED comiencen a parpadear y suéltelo.

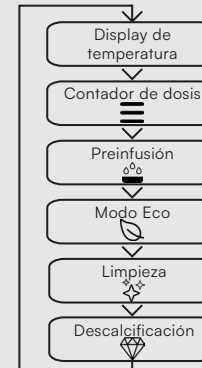
Cuando se alcance el volumen deseado de agua, pulse nuevamente el botón  para guardar el ajuste.

7. Funciones avanzadas


7.1 Visión general del menú




Prima o botão  para entrar no menu. Use o **+** e **-** para navegar pelos itens do menu e o  para selecionar/alterar a função desejada.

Se nenhuma ação for realizada dentro de 10 segundos, o menu será fechado automaticamente.





7.2 Contador de dosis





La máquina cuenta con un contador de dosis que se puede consultar pulsando el botón contador una vez .







Para reiniciar el contador de cafés, pulse el botón , y luego pulse simultáneamente los botones  y  hasta que el valor en la pantalla se reinicie a cero.

7.3 Activar/Desactivar y ajustar el tiempo de preinfusión automática

La máquina dispone de un modo de preinfusión que puede activarse o desactivarse.







Para activar o desactivar la preinfusión automática y ajustar el tiempo de preinfusión, navegue por el menú hasta que aparezca el icono  o el icono  en la pantalla.

Si aparece el icono , pulsar el botón  desactivará la preinfusión. Si aparece el icono , pulsar el botón  activará la preinfusión e iniciará el temporizador para definir la duración de la preinfusión.

El botón  se iluminará y, cuando se alcance el tiempo de preinfusión deseado, pulse  para detener el temporizador. El botón  se iluminará y el temporizador comenzará a contar la pausa entre la preinfusión y la extracción. Pulse  para detener el temporizador y guardar las duraciones tanto de la preinfusión como de la pausa. Cuando la preinfusión está activada, la letra “P” aparece en la pantalla (2) al pulsar los botones  o  para preparar café.

7.4 Ligar / Desligar modo eco


La máquina cuenta con un modo eco que puede activarse o desactivarse. Por defecto, el modo eco está DESACTIVADO. Cuando el modo eco está activado, 30 minutos después de la última extracción de café, la pantalla (2) se apaga y las calderas reducen la temperatura a 45 °C. Después de 3 horas, las calderas se apagan.

Para activar o desactivar el modo eco, navegue por el menú hasta que aparezca el icono  o . Si aparece el icono  en la pantalla, al pulsarlo  se desactivará el modo eco. Si aparece el icono  en la pantalla, al pulsarlo  se activará el modo eco.

7.6 Ajuste de la válvula de sobrepresión (OPV)

Con la OPV (17) se puede ajustar la presión de la bomba para una extracción óptima del café.

Para comprobar la presión, inserte el filtro ciego (B) en el portafiltro (A) y colóquelo en el grupo de preparación (12).

Pulse el botón  y observe el valor en el manómetro de presión de café (4). La presión óptima debe ser de aproximadamente 9 bares.

Use un destornillador plano para girar en el sentido horario y aumentar la presión, o en sentido antihorario para disminuirla. Los ajustes de la OPV (17) deben realizarse con cuidado, en incrementos de 1/4 de vuelta o menos.

8. Limpieza y mantenimiento

Para obtener los mejores resultados en la preparación del café y prolongar la vida útil de su máquina, es muy importante mantenerla limpia y en buen estado.

Vacíe y enjuague regularmente la bandeja de goteo (10).

Retire y limpie regularmente el depósito de agua (16).

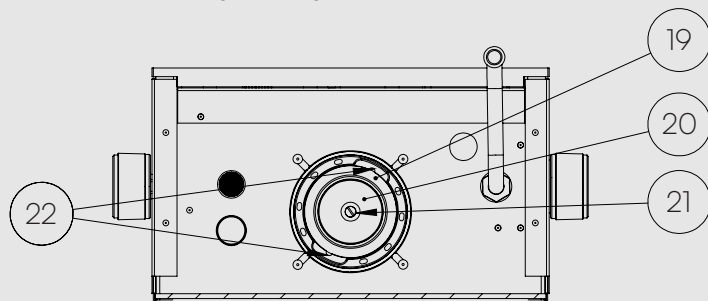
Vacíe y limpie el filtro después de cada preparación de café.

Limpie la lanza de vapor (6) y la boquilla (7) después de cada uso, liberando una pequeña cantidad de vapor y utilizando un paño húmedo para limpiar la boquilla de vapor (7).

Antes de limpiar el cuerpo de la máquina, desenchúfela de la red eléctrica y espere a que se enfríe.

Limpie la máquina con un paño húmedo.

Nunca utilice detergentes agresivos o abrasivos



- | | |
|----|---|
| 19 | Junta de estanqueidad |
| 20 | "Shower screen" |
| 21 | Tornillo de extracción |
| 22 | Orificios para extracción de la junta de estanqueidad |

8.1 Limpieza del grupo de preparación

Frecuencia de limpieza — semanal

Compruebe el nivel de agua y llene el depósito (16) si es necesario. Inserte el filtro ciego en el portafiltro y añada detergente específico para máquinas de espresso. Coloque el portafiltro en el grupo de preparación (12). Pulse el botón para acceder al menú, luego navegue hasta que el símbolo aparezca en la pantalla (2). Pulse de nuevo el botón para entrar en el modo de limpieza. Pulse el botón en un plazo de 60 segundos para iniciar el proceso de limpieza.

Cuando el símbolo reaparezca en la pantalla (2), retire cuidadosamente el portafiltro. Con el cepillo de limpieza, cepille bien el grupo de preparación (12) y la junta de estanqueidad (19) para eliminar restos de café. Enjuague el portafiltro y colóquelo de nuevo en el grupo de preparación (12). Pulse el botón para continuar el ciclo de limpieza.

El ciclo se completará automáticamente

8.2 Limpieza del "shower screen" y del tornillo de extracción

Frecuencia de limpieza — semanal

Asegúrese de que la máquina esté desenchufada de la red eléctrica y se haya enfriado por completo. Desenrosque el tornillo de la ducha (21) y retire la ducha de dispersión (20).

Añada detergente para máquinas de espresso en aproximadamente 150 ml de agua caliente. Coloque la ducha (20) y el tornillo (21) en la solución y déjelos en remojo durante 30 minutos.

Aclárelos bien con agua tibia limpia para eliminar cualquier resto de detergente.

Vuelva a instalar la ducha de dispersión (20) en su lugar.

8.3 Limpieza de los filtros y del portafiltro

Frecuencia de limpieza — semanal

Añada detergente para máquinas de espresso en aproximadamente 300 ml de agua caliente.

Deje los filtros y la parte metálica del portafiltro (A) en la solución durante unos 30 minutos.

Retire los filtros y el portafiltro del líquido y aclárelos bien con agua tibia limpia.

Coloque el portafiltro y los filtros en la máquina y deje correr agua a través de ellos para eliminar cualquier residuo de detergente

8.4 Sustitución de la junta de estanqueidad

Cuando la junta de estanqueidad esté deformada o desgastada, deberá ser reemplazada.

Retire la ducha de dispersión (20) siguiendo las instrucciones de la sección 8.2.

Inserte un destornillador u otra herramienta adecuada en uno de los orificios (22) para extraer la junta (19).

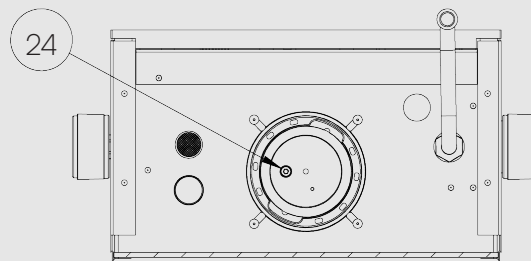
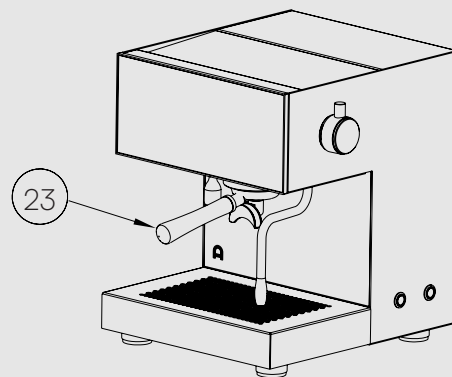
Inserte una junta nueva con el lado redondeado hacia arriba, en dirección al grupo de preparación (12).

Coloque nuevamente la ducha de dispersión (20) siguiendo las instrucciones de la sección 8.2.

8.5 Vaciado de las calderas

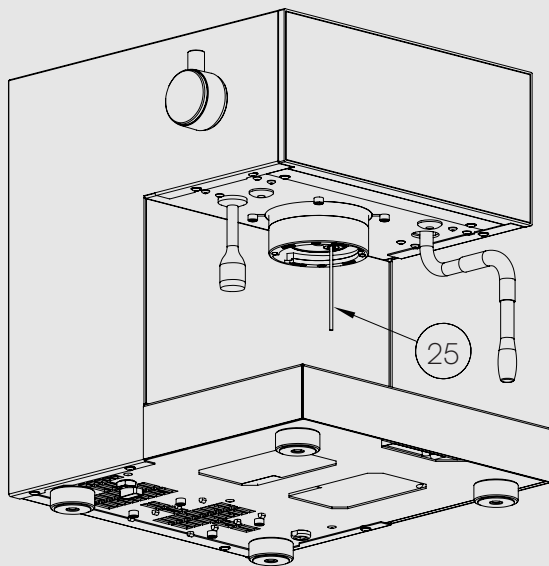
Ambas calderas deben ser drenadas para preparar la máquina para transporte y/o mantenimiento.

Antes de comenzar a drenar las calderas, asegúrese de que el recogedor (10) esté vacío y que la máquina esté APAGADA, fría y desconectada de la toma de corriente.



23
26

Shower screen
Tornillo de drenaje

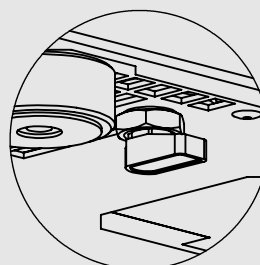
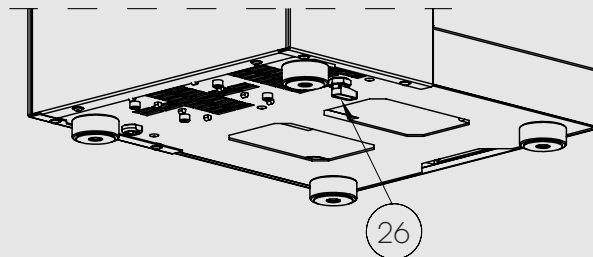


25 Pajita

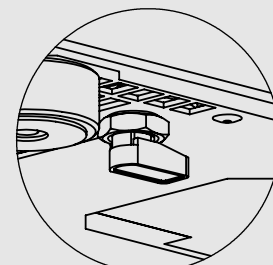
Para vaciar la caldera de café, siga los siguientes pasos:
 Retire el shower screen (23) (consulte el capítulo 8.2). A continuación, utilice una llave Allen de 5 mm para quitar el tornillo de drenaje (24). Inserte una pajita (puede ser de plástico u otro tubo que encaje) (25) para permitir la entrada de aire en la caldera — el agua comenzará a salir de inmediato.

Cuando el agua deje de salir, retire la pajita y vuelva a colocar el tornillo de drenaje (24) en su lugar.

Por último, vuelva a colocar el shower screen (25).



Aberto



Fechado

26 Llave de drenaje de caldera de vapor

Para vaciar la caldera de vapor, gire la llave (26) para liberar el agua de la caldera y abra la manecilla de vapor para dejar entrar aire. Cuando la caldera esté vacía, gire la llave (26) para cerrar la salida de agua y cierre la manecilla de vapor.

8.6 Descalcificación

Apague la caldera de vapor (8).




Coloque un recipiente grande debajo de la boquilla de vapor y abra la palanca de vapor (5) para liberar cualquier vapor de la caldera.


Mantenga la palanca de vapor abierta y el recipiente en su lugar.

Retire el filtro Brita® del depósito de agua (16).

Llene el depósito con agua y descalcificador según las instrucciones del proveedor del producto.

Coloque un recipiente de 1 litro debajo del grupo de preparación (12).



Presione  para entrar en el menú, luego navegue hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla (2). Presione  nuevamente para entrar en el modo de descalcificación.

Mantenga presionado  durante 60 segundos para iniciar el proceso de descalcificación. El agua y el descalcificador comenzarán a pasar por el grupo de preparación (12) y la boquilla de vapor (7).

Cuando las calderas estén llenas con la solución descalcificadora, las bombas se detendrán por 10 minutos para disolver la cal.

Después de este tiempo, las bombas volverán a funcionar hasta que el depósito de agua (16) se vacíe. El icono aparecerá en la pantalla (2).

Retire el depósito de agua (16) y límpielo bien. Vuélvase a colocar el filtro Brita® en el depósito (16).

Llene el depósito con agua limpia y colóquelo de nuevo en la máquina. Vacíe los recipientes utilizados para el drenaje. Presione nuevamente  para eliminar la solución descalcificadora de las calderas. Espere a que el símbolo  aparezca en la pantalla (2).

Repita el proceso anteriormente descrito.

Cierre la válvula de vapor (5) y encienda la caldera de vapor.

Espere hasta que el manómetro de la caldera de vapor indique 1,5—2 bar (aproximadamente 5 minutos).

Coloque un recipiente grande debajo del pico de la caldera de vapor y abra la válvula de vapor (5) para eliminar el exceso de agua dentro


de la caldera de vapor (aproximadamente 1 minuto).

La descalcificación está completa.

Llene el depósito de agua (16).

La máquina está lista para usar.

9. Resolución de problemas

Problema	Causa / Solução
La máquina no enciende	<p>Verifique que el enchufe esté correctamente conectado a la toma de corriente.</p> <p>Verifique que el interruptor de encendido esté en la posición I.</p> <p>Verifique que la fuente de alimentación funcione correctamente.</p> <p>Contacte con el servicio técnico autorizado.</p>
El café espresso se desborda por los bordes del portafiltro	<p>Verifique que el portafiltro esté correctamente colocado.</p> <p>Verifique que no haya exceso de café en el filtro.</p> <p>La junta puede estar deformada o desgastada por el uso. Sustituya la junta (8.4).</p> <p>Contacte con el servicio técnico autorizado.</p>
No se extrae café	<p>Verifique el nivel de agua. El icono  no debe aparecer en la pantalla.</p> <p>Verifique que el depósito de agua esté correctamente encajado.</p> <p>El café puede estar molido demasiado fino o fue prensado con demasiada fuerza.</p> <p>Verifique que el mando regulador de caudal de café no esté cerrado. Gire el mando de café alejándolo de usted para abrirlo.</p> <p>El "shower screen" puede estar obstruido. Retírelo y límpielo (8.2).</p>
El café se extrae muy lentamente	<p>Hay demasiado café en el filtro.</p> <p>El café puede estar molido demasiado fino, fue prensado demasiado o hay demasiado café en el filtro.</p> <p>El portafiltro, el filtro o el "shower screen" pueden estar obstruidos. Retírelos y límpielos.</p> <p>Contacte con el servicio técnico autorizado.</p>
El café se extrae muy rápido	<p>Verifique que haya suficiente café en el filtro.</p> <p>El café fue molido demasiado grueso o fue prensado insuficientemente.</p> <p>Contacte con el servicio técnico autorizado.</p>

No sale vapor	Asegúrese de que el interruptor de la caldera de vapor esté en ON y que el manómetro de presión de vapor esté entre 1,5 y 2 bares. Verifique que la boquilla de vapor no esté obstruida. Contacte con el servicio técnico autorizado.
Aparece un mensaje de error en la pantalla	
Error 0	Contacte con el servicio técnico autorizado.
Error 1 - Timeout al llenar la caldera de vapor. La máquina tardó más de 120 s en llenar la caldera de vapor.	Verifique que el depósito esté bien encajado y reinicie la máquina. Si el error persiste, contacte con el servicio técnico autorizado.
Error 2 - Timeout al llenar la caldera de café. La máquina tardó más de 120 s en llenar la caldera de café.	Verifique que la llave de caudal esté abierta, que el depósito esté bien encajado y reinicie la máquina.
Error 3	Contacte con el servicio técnico autorizado.
Error 4 - Sin agua en el depósito y en la caldera	Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno y correctamente instalado. Si el error persiste, contacte con el servicio técnico autorizado.

10. Conformidad CE



Este aparato cumple con las siguientes Directivas de la UE:

- 2014/35/UE — Directiva de Baja Tensión
- 2014/30/UE — Directiva de Compatibilidad Electromagnética
- 2011/65/UE — Directiva sobre la restricción de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS)
- 2012/19/UE — Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos
- 2009/125/CE — Directiva sobre los requisitos de diseño ecológico para productos relacionados con la energía

Además, se han cumplido los requisitos aplicables de las siguientes normas:

- EN 60335-1:2020
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1 + A2:2021
- EN IEC 55014-1:2021
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008

PT

Coast

Aqui está a Coast. Por fora, construída como as coisas costumavam ser.

Para durar, feita de aço, borracha e vidro.

Por dentro, desenhada para o hoje. Caldeiras eletronicamente controladas que aquecem rapidamente e desligam de forma inteligente.

Temperatura precisa, controle exato e extrações silenciosas.

Tudo possível com uma pegada ecológica sensível.

Desenhado e construído no Porto.

Arkel

Conteúdos

1.Instruções de segurança	88	7.Funções avançadas	93
2.Dados técnicos	89	7.1 Navegar no menu	93
3.Descrição da máquina	90	7.2 Contador de cafés	93
4.Instalação da máquina	91	7.3 Ligar/ desligar e definir pré-infusão	94
4.1 Instalação e desempacotamento	91	7.4 Ligar/ Desligar modo eco	94
4.2 Primeiro uso	91	7.5 Ajustar OPV (Válvula de sobre pressão)	94
5.Operar a máquina	91	8.Limpeza e manutenção	95
5.1 Extração de café	92	8.1 Limpeza da cabeça de extração	95
5.2 Água quente e café americano	92	8.2 Limpeza do “Shower screen” e do parafuso de extração	95
5.3 Leite espumado	92	8.3 Limpeza do filtro e do porta-filtro	96
6.Funções básicas	93	8.4 Substituição do vedante de grupo	96
6.1 Alterar temperatura da caldeira de café	93	8.5 Esvaziar as caldeiras	96
6.2 Alterar tempo de extração para botão programável A	93	8.6 Descalcificação	98
6.3 Alterar tempo de extração para botão programável B	93	9.Resolução de problemas	99
6.4 Alterar tempo de dispensa de água quente	93	10.Marcação CE	101

1. Instruções de segurança

Por favor, leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar a sua nova máquina. Este manual deve ser mantido em um local seguro.

A instalação ou uso incorreto pode causar ferimentos e/ou danos a pessoas, animais ou objetos. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por instalação e/ou uso inadequados.

Qualquer reparo ou substituição de peças deve ser realizado por um serviço autorizado da Arkel.

Verifique se os dados na placa de identificação da máquina correspondem à voltagem da rede elétrica local.

Conecte a máquina em uma tomada aterrada.

Mantenha a embalagem fora do alcance de crianças.

Antes de realizar qualquer operação de manutenção ou limpeza (exceto desentupir e limpar o grupo de preparação), desligue a máquina e desconecte-a da rede elétrica.

Para qualquer operação de limpeza, siga exclusivamente as instruções deste manual.

O uso de adaptadores, extensões ou múltiplas tomadas não é recomendado.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência pós-venda ou por pessoal devidamente qualificado, de forma a evitar perigos.

Nunca submerja a máquina em água.

A máquina não deve ser colocada dentro de um armário enquanto estiver em funcionamento.

Não use a máquina com as mãos ou os pés molhados.

Não opere a máquina descalço.

Não desligue o aparelho da tomada puxando o cabo de alimentação.

Algumas superfícies permanecem quentes após a utilização,

como as saídas de água quente e vapor: por favor, tenha cuidado. Não exponha a máquina a agentes ou meios de limpeza agressivos ou abrasivos.

Esta máquina foi projetada e fabricada com o único propósito de produzir café, água e vapor para bebidas quentes.

Qualquer outra aplicação pode ser inadequada e perigosa. O fabricante não se responsabiliza por danos ou ferimentos causados por uso inadequado.

Esta máquina não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, salvo se forem supervisionadas ou instruídas quanto ao seu uso.

O corpo da máquina, o porta-filtro, o grupo de preparo e a varinha de vapor podem ficar muito quentes durante a operação, com risco de ferimentos.

Esta máquina é destinada a ser utilizada em ambientes domésticos e semelhantes, como:

- Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
- Oficinas
- Casas de campo
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais
- Ambientes tipo Bed & Breakfast

Use apenas água filtrada para evitar danos por incrustação de calcário. Utilize um amolecedor de água, se necessário.

Em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/EC, o aparelho não deve ser descartado com o lixo doméstico, mas sim levado a um centro autorizado de separação e reciclagem de resíduos.



2. Dados técnicos

Tensão da rede:

EU	220 - 240 V ~ 50 Hz
UK	220 - 240 V ~ 50 Hz
AU	220 - 240 V ~ 50 Hz
US	110 - 120 V ~ 60 Hz
CA	110 - 120 V ~ 60 Hz
KR	220 V ~ 60 Hz
CH	220 V ~ 50 Hz

Potência máxima: 1720 W

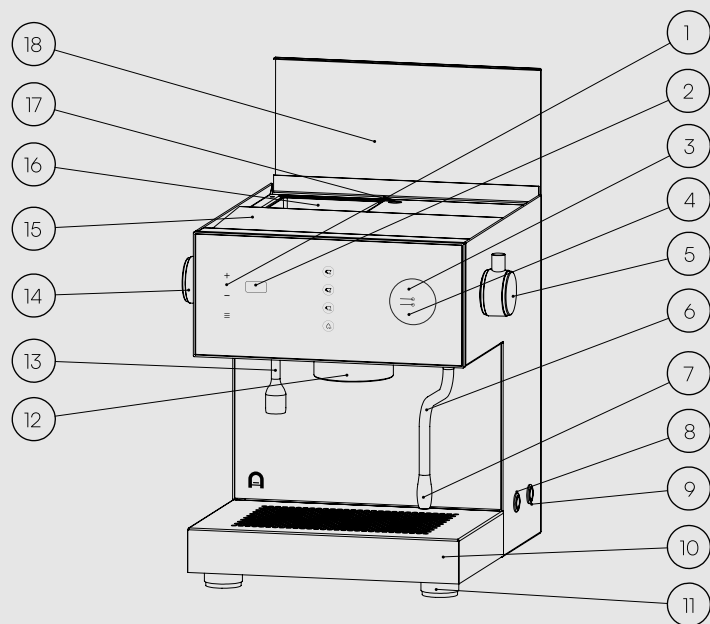
Capacidade do depósito de água: 2,5 L

Dimensões: 40,6 x 37,8 x 40,4 cm (HxWxD)

Peso líquido: 25 Kg

3. Descrição da máquina

3.1 Description de la machine



- | | |
|----|---|
| 1 | Teclado "Touch" |
| 2 | Display |
| 3 | Manómetro de caldeira de vapor |
| 4 | Manómetro de caldeira de café |
| 5 | Manipulo de vapor |
| 6 | Tubo de vapor |
| 7 | Ponteira de vapor |
| 8 | Interruptor ligar/ desligar caldeira de vapor |
| 9 | Interruptor ligar / desligar |
| 10 | Grelha |
| 11 | Pés ajustáveis |
| 12 | Cabeça de grupo |
| 13 | Bica de água quente |
| 14 | Manipulo de regulação de caudal |
| 15 | Tampa superior |
| 16 | Depósito de água |
| 17 | OPV |
| 18 | Tampa do depósito de água |

4. Instalação da máquina

4.1 Desempacotamento e instalação

Inspeccione a embalagem e certifique-se de que a máquina está completa e sem danos, e que todos os acessórios estão incluídos. Se a máquina apresentar danos visíveis, não a utilize e entre em contato com um revendedor autorizado.

Guarde a embalagem da máquina caso precise transportá-la ou enviá-la por correio no futuro. Mantenha a embalagem (caixas e espuma) fora do alcance de crianças. Não a descarte no meio ambiente.

Verifique se a rede elétrica local corresponde aos dados na placa de identificação.

A instalação deve ser realizada de acordo com as normas elétricas locais.

Coloque a máquina em uma superfície seca, nivelada, estável e resistente à água.

Nunca coloque a máquina sobre ou perto de superfícies quentes. Certifique-se de que a máquina está nivelada. Use os pés ajustáveis (11) se necessário.

Coloque o filtro de água (Brita®) no depósito de água (16).

Encha o depósito de água (16) com água fresca. O uso de água filtrada é recomendado.

Conecte o cabo de alimentação em uma tomada aterrada.

Não enrole nem dobre o cabo de alimentação.

O uso de adaptadores, múltiplas tomadas ou extensões não é recomendado.

Verifique o nível do depósito de água (16). Encha o depósito de água (16) com água fresca, se necessário.


Ligue a máquina (9).

4.2 Primeiro uso

Leia atentamente o manual de instruções antes de operar a máquina. Certifique-se de que o depósito de água (16) está cheio com água fresca.

Prima o interruptor de ligar/desligar (9) para ligar a máquina. O logo Arkel aparecerá no display (2).

Rode o manipulador de controlo de caudal de café (14) para baixo e aguarde até que as bolhas deixem de sair do depósito de água. Rode a alavanca no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para fechar a válvula de bypass.

As caldeiras começam a encher, e o símbolo  aparecerá no display (2) até que a temperatura definida na caldeira de café seja alcançada.

Antes de usar a máquina pela primeira vez, por favor, drene-a extraindo pelo menos 1 litro de água.

Prima o interruptor de ligar/desligar da caldeira de vapor (8) para ligar a caldeira de vapor. A caldeira de vapor começará a aquecer.

Pode ser necessário reabastecer o depósito de água (16).


Aponte a ponteira de vapor (7) para a grelha e abra o manipulador de vapor (5) por 10 segundos.

A máquina está pronta para uso.

5. Operar a máquina

Verifique o nível do depósito de água (16). Se necessário, encha o depósito de água (16) com água fresca. Ligue a máquina (9).




5.1 Extração de café


Certifique-se de que o manípulo de controlo do caudal de café está na posição vertical e aguarde até que a máquina aqueça. O símbolo  aparecerá no display (2) até que a temperatura definida na caldeira seja alcançada.

É importante extrair uma pequena quantidade de água quente através do porta-filtro antes de preparar o café, para pré-aquecer o porta-filtro. Retire o porta-filtro da cabeça de grupo (12) e seque-o cuidadosamente. Coloque café moído fresco no cesto do café.

Compacte o café moído com o tamper e, em seguida, instale o porta-filtro no grupo de preparo (12).

Coloque 1 ou 2 xícaras de café na grelha (10).

Selecione um botão de preparo ( ,  ou ) para iniciar o processo de extração.

Se premiu o botão contínuo  , será necessário pressioná-lo novamente para parar a extração.



É importante deixar o porta-filtro encaixado no grupo de extração (12) quando não estiver em uso. O porta-filtro deve ser aquecido para um processo de preparo ideal.

O manípulo de controlo de caudal de café (14) pode ser utilizado para realizar uma pré-infusão manual. Para isso, após iniciar a extração do café, rode o manípulo (14) para manter a pressão entre 2 e 3 bar durante o tempo desejado de pré-infusão. De seguida, rode o manípulo (14) na direção oposta para continuar a extração do café normalmente.

O manípulo (14) também pode ser utilizado para controlo manual do perfil de pressão. Para isso, rode o manípulo de forma a manter a pressão desejada em qualquer momento durante a extração.

Certifique-se de rodar a alavanca do café para cima, para garantir que não haja refluxo da caldeira para o depósito de água.

5.2 Água quente e café americano

Para dispensar água quente, coloque uma chávena de café na grelha (10) e pressione  . O tempo de dispensa é programado e pode ser alterado (consulte as funções avançadas para instruções sobre como alterar o tempo). Para interromper a dispensa de água quente manualmente, pressione novamente  .

Para fazer um Café Americano, coloque uma chávena de café na grelha (10), dispense metade de uma chávena de água quente e adicione um espresso simples ou duplo por cima. Após a extração de um americano, a bomba funciona durante mais um segundo para estabilizar a pressão da caldeira.

5.3 Leite vaporizado

Verifique se a caldeira de vapor está ligada. O manómetro de pressão da caldeira de vapor deve indicar entre 1,5 e 2 bar. É recomendável ativar brevemente a saída de vapor antes de iniciar o processo de vaporização para libertar qualquer condensação que possa estar presente no tubo de vapor (6).

Mergulhe a ponteira de vapor (7) no recipiente com o líquido que pretende vaporizar. Para evitar que o líquido transborde, o recipiente deve estar apenas meio cheio.

Gire o manípulo de vapor (5) para ativar a saída de vapor. O caudal de vapor varia conforme a posição do manípulo de vapor (5).

Mantenha sempre a ponteira de vapor (7) submersa no líquido para evitar que o leite salpique.

Gire o manípulo (5) para longe de si para interromper a saída de vapor.

No final do processo de vaporização, é aconselhável limpar o tubo de vapor (6) e a ponteira de vapor (7) com um pano húmido e libertar uma pequena quantidade de vapor na grelha (10) para manter os orifícios da ponteira de vapor (7) limpos.

6. Funções básicas



6.1 Alterar temperatura da caldeira

A temperatura da caldeira de café pode ser ajustada entre 88°C e 96°C.



Para aumentar a temperatura da caldeira, prima **+**.

Para diminuir, prima **-**.



6.2 Alterar tempo de extração para botão programável A

Prima e mantenha premido o botão  até que os LEDs comecem a piscar e solte o botão. Quando o tempo de extração desejado for alcançado, premido o botão  novamente.

6.3 Alterar tempo de extração para botão programável B



Prima e mantenha premido o botão  até que os LEDs comecem a piscar e solte o botão. Quando o tempo de extração desejado for alcançado, prima o botão  novamente.

6.4 Alterar tempo de dispensa de água quente

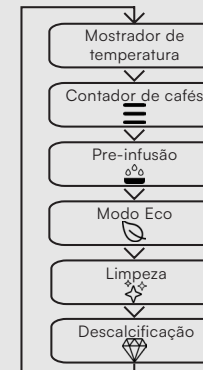
Prima e mantenha premido o botão  até que os LEDs comecem a piscar e solte o botão. Quando o volume de água desejado for alcançado, prima o botão  novamente.

7. Funções avançadas


7.1 Navegar no menu




Prima o botão  para entrar no menu. Use o **+** e **-** para navegar pelos itens do menu e o  para selecionar/alterar a função desejada.

Se nenhuma ação for realizada dentro de 10 segundos, o menu será fechado automaticamente.













7.2 Contador de cafés



A máquina possui um contador de cafés que pode ser acedido pressionando uma vez .

Para reiniciar o contador de cafés, pressione o botão  e em seguida, pressione os botões  e  ao mesmo tempo até repor o valor a zero no ecrã.

7.3 Ligar/ desligar e definir tempo de pré-infusão tempo

A máquina possui um modo de pré-infusão que pode ser ativado ou desativado.







Para ligar ou desligar a pré-infusão automática e definir o tempo de pré-infusão, navegue pelo menu até que o ícone  ou  apareça no display. Se o ícone  aparecer, premir  desligará a pré-infusão automática. Se o ícone  aparecer, premir  ligará a pré-infusão e iniciará o cronómetro para definir a duração da pré-infusão. O botão  irá acender e, quando o tempo de pré-infusão desejado for atingido, prima  para parar o temporizador. O botão  irá acender e o temporizador começará a contar para definir a pausa entre a pré-infusão e a extração. Prima  para parar o temporizador e guardar as durações da pré-infusão e da pausa.

Quando a pré-infusão estiver ativada, a letra “P” aparecerá no display (2) ao carregar  ou  para preparar o café.

7.4 Ligar / Desligar modo eco

A máquina possui um modo eco que pode ser ativado ou desativado.


Por padrão, o modo eco está DESLIGADO. Quando o modo eco é ativado, 30 minutos após a última extração de café, o display (2) será desligado e as caldeiras reduzirão a temperatura para 45°C. Após 3 horas, as caldeiras serão desligadas.

Para ligar ou desligar o modo eco, navegue pelo menu até que o ícone  ou  apareça no display. Se o ícone  aparecer no display, pressionar  desligará o modo eco. Se o ícone  aparecer no display, pressionar  ligará o modo eco.

7.5 Ajuste de OPV (Válvula de sobrepressão)

Com a OPV (17), a pressão da bomba pode ser ajustada para uma extração de café ideal.

Para verificar a pressão, insira o filtro cego (B) no porta-filtro (A) e coloque-o no grupo de preparo (12).

Pressione o botão  e verifique o valor no manómetro de pressão de café (4). A pressão ideal deve estar em aproximadamente 9 Bar.

Use uma chave de fenda de ponta plana para girar no sentido horário para aumentar ou no sentido anti-horário para diminuir a pressão.

Os ajustes no OPV (17) devem ser feitos cuidadosamente em incrementos de 1/4 de volta ou menos.

8. Limpeza e manutenção

Para obter os melhores resultados de café e prolongar a vida útil da sua máquina de café, é muito importante mantê-la limpa e bem conservada.

Esvazie e enxague a grelha (10) regularmente.

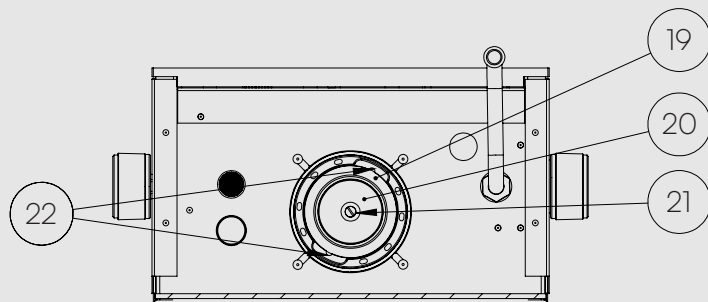
Remova e limpe o depósito de água (16) regularmente.

Esvazie e limpe o cesto do filtro após cada extração de café.

Limpe a varinha de vapor (6) e a ponteira (7) após cada uso, liberando uma pequena quantidade de vapor e usando um pano húmido para limpar a ponteira de vapor (7).

Antes de limpar o corpo da máquina, desconecte-a da tomada e aguarde ela arrefecer. Limpe a máquina com um pano húmido.

Nunca use detergentes agressivos ou abrasivos.



- | | |
|----|--------------------------------------|
| 19 | Junta de vedação |
| 20 | “Shower screen” |
| 21 | Parafuso de extração |
| 22 | Furos de remoção de junta de vedação |

8.1 Limpeza da cabeça de grupo

Frequência de limpeza - Semanal

Verifique o nível da água. Encha o reservatório de água (16) se necessário. Insira o filtro cego no porta-filtro e adicione o produto de limpeza para máquina de café. Coloque o porta-filtro no grupo de preparo (12). Pressione para entrar no menu, em seguida, navegue pelo menu até que o símbolo apareça no display (2). Pressione novamente para entrar no modo de limpeza. Pressione durante de 60 segundos para iniciar o processo de limpeza.

Quando o símbolo aparecer no display (2), remova cuidadosamente o porta-filtro. Usando a escova de limpeza, escove o grupo de preparo (12) e a junta (19) para remover qualquer partícula de café. Enxágue o porta-filtro e coloque-o novamente no grupo de preparo (12). Pressione para continuar o ciclo de limpeza.

O ciclo de limpeza terminará automaticamente.

8.2 Limpeza do “shower screen” e parafuso de extração

Frequência de limpeza - Semanal

Certifique-se de que a máquina esteja desconectada da tomada e deixe-a arrefecer. Desaparafuse o parafuso de extração (21) e remova o “Shower screen” (20).

Adicione o produto de limpeza escolhido em aproximadamente 150 ml de água quente.

Coloque o “Shower screen” (20) e o parafuso de extração (21) na solução e deixe submerso por 30 minutos.

Passa por água morna limpa para remover qualquer resíduo de detergente.

Reinstale o “Shower screen” (20) no lugar.

8.3 Limpeza do filtro e do porta-filtro

Frequência de limpeza - Semanal

Adicione o produto de limpeza escolhido em aproximadamente 300 ml de água quente.

Deixe os filtros e a parte metálica do porta-filtro de molho na solução por cerca de 30 minutos.

Retire os filtros e o porta-filtro da solução e enxágue bem com água morna limpa.

Coloque o porta-filtro e os filtros na máquina e deixe a água passar por eles para remover qualquer resíduo de detergente.

8.4 Substituição da junta de vedação da cabeça de grupo

Quando a junta ficar deformada ou desgastada, precisa de ser substituída. Remova o “Shower screen” (20) de acordo com as instruções fornecidas na seção 8.2.

Insira uma chave de fendas ou outra ferramenta adequada num dos orifícios (22) para desencaixar a junta (19).

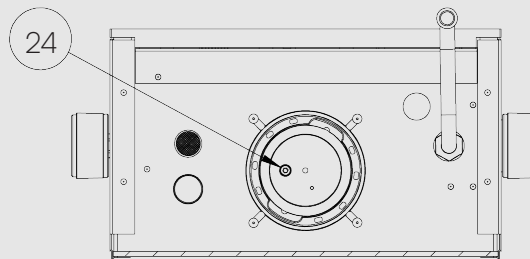
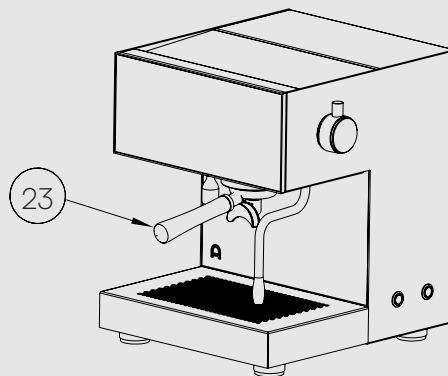
Insira uma nova junta, com o lado arredondado voltado para cima, em direção ao grupo de preparo (12).

Coloque o “Shower screen” (20) novamente na posição, seguindo as instruções descritas na seção 8.2.

8.5 Esvaziar a caldeira

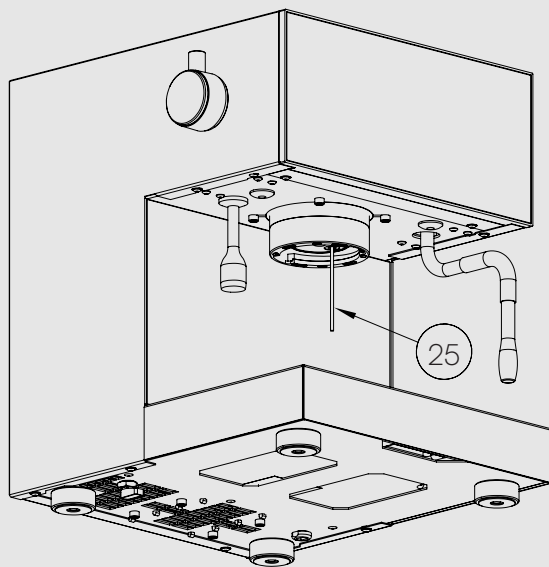
Ambas as caldeiras devem ser drenadas para preparar a máquina para transporte e/ou manutenção.

Antes de começar a drenar as caldeiras, certifique-se de que a aparadora (10) esteja vazia e que a máquina esteja DESLIGADA, fria e desconectada da tomada.



23
24

Shower screen
Parafuso de drenagem



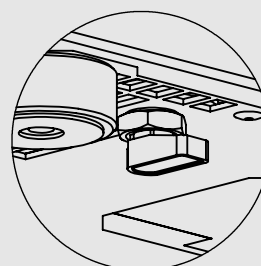
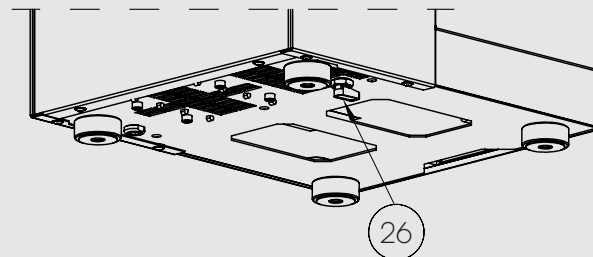
25 Palhinha

Para esvaziar a caldeira de café, siga os seguintes passos: Remova o shower screen (23) (consulte o capítulo 8.2). Em seguida, utilize uma chave Allen de 5 mm para remover o parafuso de drenagem (24).

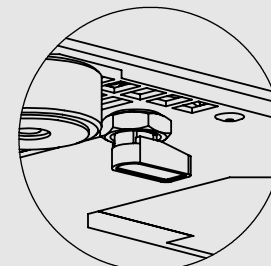
Insira uma palhinha (pode ser de plástico ou qualquer outro tubo que se encaixe) (25) para permitir a entrada de ar na caldeira — a água começará a escoar de imediato.

Quando a água parar de correr, retire a palhinha e volte a colocar o parafuso de drenagem (24) no seu lugar.

Por fim, volte a colocar o shower screen (23).



Aberto



Fechado

26 Torneira de drenagem de caldeira de vapor

Para esvaziar a caldeira de vapor, rode a torneira (26) para libertar a água da caldeira e abra o manipulador de vapor para deixar entrar ar. Quando a caldeira estiver vazia, rode a torneira (26) para fechar a saída de água e feche o manipulador de vapor.

8.6 Descalcificação




Desligue a caldeira de vapor (8).


Coloque um recipiente grande sob a ponteira de vapor e abra o manipulador de vapor (5) para liberar qualquer vapor da caldeira. Mantenha a alavanca de vapor aberta e o recipiente no lugar.

Remova o filtro Brita® do reservatório de água (16).


Encha o reservatório com água e descalcificador de acordo com as instruções do fornecedor do produto.

Coloque um recipiente de 1 litro sob o grupo de preparo (12).



Pressione  para entrar no menu, depois navegue até que o símbolo  apareça no display (2). Pressione  novamente para entrar no modo de descalcificação.

Pressione  durante de 60 segundos para iniciar o processo de descalcificação. A água e o descalcificador começarão a passar pelo grupo de preparo (12) e pela ponteira de vapor (7).

Quando as caldeiras estiverem preenchidas com a solução descalcificadora, as bombas irão parar por 10 minutos para dissolver o calcário.

Após esse tempo, as bombas começarão a funcionar novamente até que o reservatório de água (16) se esvazie. O ícone  aparecerá no display (2).

Remova o reservatório de água (16) e lave-o bem. Coloque o filtro Brita® de volta no reservatório (16).

Encha o reservatório com água limpa e coloque-o de volta na máquina. Esvazie os reservatórios utilizados para a drenagem. Pressione novamente  para remover a solução descalcificadora das caldeiras. Aguarde o símbolo  aparecer no display (2).

Repita o processo a cima destacado.

Feche a válvula de vapor (5) e ligue a caldeira a vapor.


Aguarde até que o manómetro da caldeira a vapor indique 1,5–2 bar (aproximadamente 5 minutos).

Coloque um recipiente grande sob o bico da caldeira a vapor e abra o manipulador de vapor (5) para remover o excesso de água de dentro da caldeira a vapor (aproximadamente 1 minuto).

A descalcificação está concluída.

Encha o reservatório de água (16). A máquina está pronta para uso.

9. Problemas frequentes

Problema	Causa / Solução
A máquina não liga	<p>Verifique se a ficha está corretamente conectada à tomada.</p> <p>Verifique se o interruptor de energia está na posição I.</p> <p>Verifique se a fonte de alimentação está a funcionar corretamente.</p> <p>Contacte o serviço de apoio autorizado.</p>
O café espresso transborda pelas bordas do porta-filtro	<p>Verifique se o porta-filtro foi inserido corretamente.</p> <p>Verifique se não há café em excesso no filtro.</p> <p>A junta pode estar deformada ou desgastada com o uso. Substitua a junta (8.4).</p> <p>Contacte o serviço de apoio autorizado.</p>
Nenhum café é extraído	<p>Verifique o nível de água. O ícone  não deve aparecer no display.</p> <p>Verifique se o reservatório de água está corretamente encaixado.</p> <p>O café pode estar moído muito fino, ou o café foi pressionado muito firme.</p> <p>Verifique se o manipulador de regulação de caudal de café não está fechado. Gire o manipulador de café para longe de si para abrir.</p> <p>O “Shower screen” pode estar entupido. Remova-o e limpe-o (8.2).</p>
O café está a ser extraído muito lentamente	<p>Há muito café no filtro.</p> <p>O café pode estar moído muito fino, o café foi muito pressionado, ou há muito café no filtro.</p> <p>O porta-filtro, o filtro ou o “Shower screen” podem estar entupidos. Remova-o e limpe-o.</p> <p>Contacte o serviço de apoio autorizado.</p>
O café está a ser extraído muito rapidamente	<p>Verifique se há café suficiente no filtro.</p> <p>O café foi moído grosseiramente ou o café foi insuficientemente pressionado.</p> <p>Contacte o serviço de apoio autorizado.</p>

Nenhum vapor sai	Certifique-se de que o interruptor da caldeira de vapor está ON e que o manómetro de pressão de vapor está entre 1,5-2 bars. Verifique se a ponteira de vapor não está entupida. Contacte o serviço de apoio autorizado.
Aparece uma mensagem de erro no display	
Erro 0	Contacte um serviço de apoio autorizado.
Erro 1 - Timeout fill steam boiler Maquina demorou mais de 120s a encher a caldeira de vapor.	Verificar se deposito está encaixado e reiniciar máquina. Se o erro persistir, contacte um serviço de apoio autorizado.
Erro 2 - Timeout fill coffee boiler Maquina demorou mais de 120s a encher a caldeira de café.	Verificar se torneira de caudal está aberta, se deposito está encaixado e reiniciar máquina.
Erro 3	Contacte um serviço de apoio autorizado.
Erro 4 - Sem água no depósito e na caldeira.	Certifique-se de que o depósito de água está cheio e corretamente instalado. Se o erro persistir, contacte um serviço de apoio autorizado.

10. Marcação CE



Este aparelho está em conformidade com as seguintes Diretrizes da UE:

- 2014/35/UE — Diretiva de Baixa Tensão
- 2014/30/UE — Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética
- 2011/65/UE — Diretiva sobre a restrição de certas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos (RoHS)
- 2012/19/UE — Diretiva sobre equipamentos elétricos e eletrônicos em fim de vida
- 2009/125/CE — Diretiva sobre os requisitos de ecodesign para produtos relacionados à energia

Além disso, os requisitos aplicáveis das seguintes normas foram atendidos:

- EN 60335-1:2020
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1 + A2:2021
- EN IEC 55014-1:2021
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008



R. Veloso Salgado 1024,
4450-802 Leça da Palmeira,
Portugal