



-AGUILA²²⁰

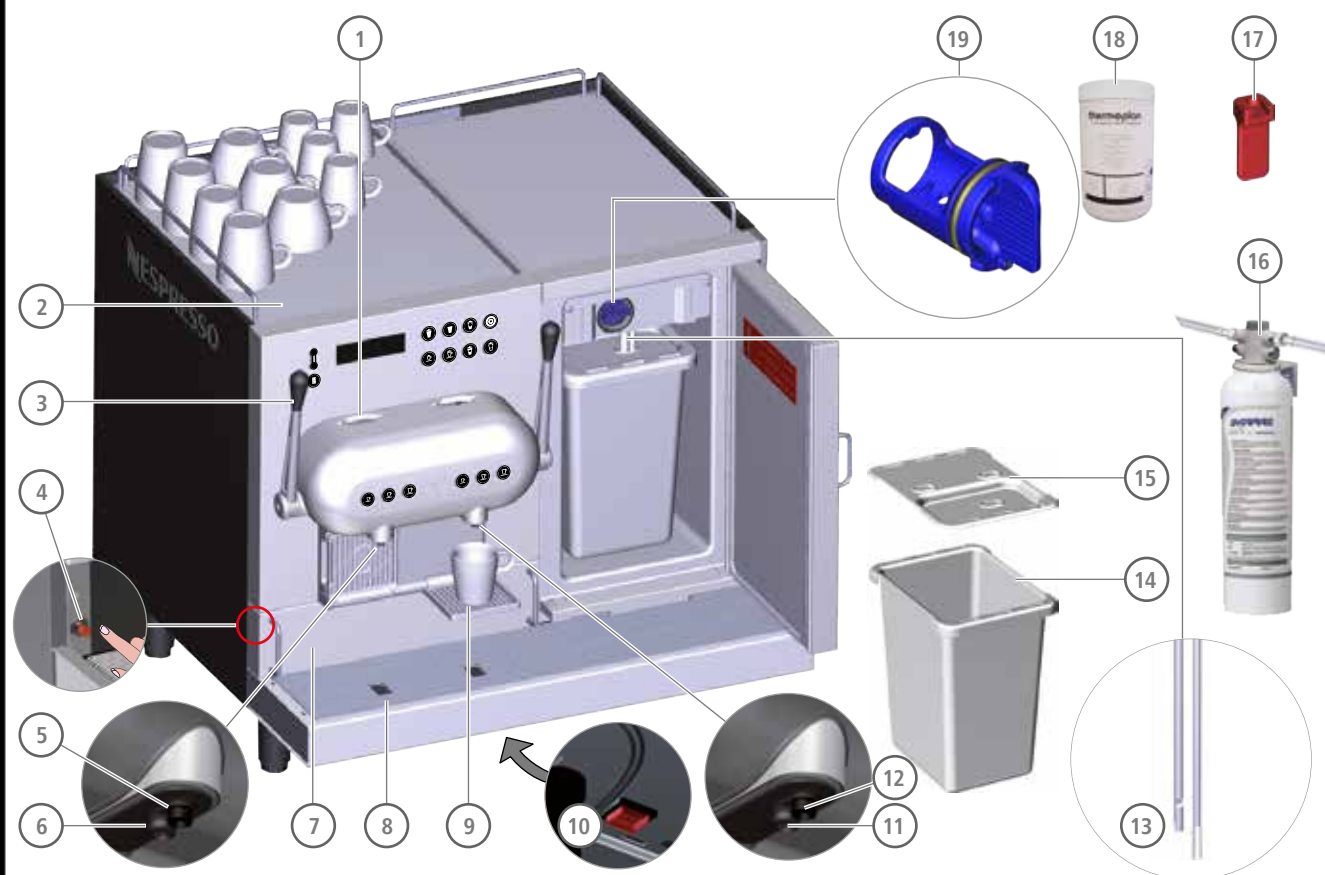
User manual EN

Bedienungsanleitung DE

Manuel de l'utilisateur FR

Manuale d'istruzioni IT





	Ristretto Intenso	Ristretto Origin India	Ristretto	Espresso Forte	Espresso Leggero	Espresso Origin Brazil	Lungo Origin Guatemala	Lungo Forte	Lungo Leggero	Espresso Decaffeinato	Lungo Decaffeinato	
Ristretto												  
Espresso												   
Lungo												   
Espresso Macchiato												   
Cappuccino												   
Latte Macchiato												   
Iced Macchiato												   
Cortado Lungo												   
Cortado												   
Flat white												   
Cappuccino Lungo												   
Cappuccino Chiaro												   
Cappuccino Freddo												   
Iced Cappuccino												   
Latte Grande												   
Latte												   
Latte Piccolo												   
Iced Latte												   
Macchiatissimo												   

EU Declaration..... 4

Machine Overview 5

Package Contents 5

Operating Overview..... 5

General Information..... 6

Safety Warnings..... 7

Important Safeguards 8

First Use 9

Energy Saving Mode 10

Maximum Energy Saving Mode 10

Coffee Preparation..... 11

Milk-Based Coffee Recipes..... 12

Milk Preparation 13

Hot Water Preparation 13

Daily Cleaning..... 14

Menu Settings 16

- Language Setting 16

- Statistics..... 16

- Navigation 16

- Milk parameters 16

- Cup heater 16

- AGUILA+ button programming 17

Alerts/Notifications..... 17

Specifications..... 19

Type Plate..... 19

Legal 19

EU Declaration

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Product model AG220PRO

Trade mark AGUILA

Name and address of the manufacturer:
Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Switzerland

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

Object of the declaration:
Automatic coffee machine

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonization legislation:

2014/35/EU (LVD)	1935/2004/EC (FCM)
2014/30/EU (EMC)	2023/2006/EC (GMP)
2011 /65/EU (RoHS)	

References to the relevant harmonized standards used or references to the other technical specifications in relation to which conformity is declared:

EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17	EN 61000-3-2:14
EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10	EN 61000-3-3:13
EN 60335-2-89:10 + A1:16	EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11	EN 61000-6-2:05
EN 55014-1:17	EN 61000-6-3:07 + A1:11
EN 55014-2:15	EN 62233:08

Signed for and on behalf of:



CH-6353 Weggis, 08.05.2018
(Place and Date of issue)

Adrian Steiner, CEO
(Name, function and signature of authorized person)

Responsible for technical documentation is:

Patrick Erni

Machine Overview

See machine overview on: ► page 2.

Package Contents

The product comes with the following components:

- Machine
- Milk container with cover
- User manual
- Thermoplan cleaning tablets
- Extraction tool for coffee outlets
- Water filter & head
- Water tube to connect main water inlet



The machine can communicate with a Cash Management System.

Please contact your *Nespresso* representative for further information.



Always fill milk container with cold milk (below 40 °F [5 °C]).

- 1 Capsule insertion slots
- 2 Cup heater
- 3 Lever
- 4 Energy saving mode button (behind capsule container)
- 5 Hot water outlet
- 6 Coffee outlet
- 7 Used capsules container (capacity 130 capsules)
- 8 Drip tray
- 9 Drip grate for small cups
- 10 Main switch (underneath)
- 11 Coffee outlet
- 12 Milk outlet
- 13 Milk suction tube and sensors (milk level and temperature)
- 14 Milk container (max. 5 l/169 oz)
- 15 Milk container cover
- 16 Waterfilter with head and water tubes
- 17 Extraction tool for coffee outlet
- 18 Thermoplan cleaning tablets
- 19 Cleaning key
- 20 System cleaning
- 21 System rinsing
- 22 Hot water
- 23 Coffee preparation buttons
- 24 Coffee/hot water outlets
- 25 Coffee/milk outlets
- 26 Coffee preparation buttons
- 27 Milk-based coffee recipes buttons
- 28 Milk & milk foam buttons
- 29 Display

Operating Overview



Beverage selection:

To view the name of the product on the display, press product button for 5 seconds. To exit, wait 10 seconds without pressing any button.



Hot Water

Coffee preparation buttons:



Ristretto



Espresso



Lungo

Milk and milk foam buttons:



Hot Milk Foam



Hot Milk



Cold Milk Foam

Milk-based coffee recipes buttons:



AGUILA +
(refer to user menu settings)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Coffee preparation buttons:



Ristretto



Espresso



Lungo

Cup Description for NES-PRESSO Grand Cru Recommendation

See *Nespresso* Grand Cru recommendation on: ► page 3.



Espresso Cup



Lungo Cup



Cappuccino Cup



10 oz [300 ml] Recipe Glass



12–13 oz [350–400 ml] Recipe Glass



16 oz [500 ml] Take-Away Cup

General Information

Important!

Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place for further reference.

Improper use of the machine releases *Nespresso* from any liability.

Summary

This user manual describes how to operate the AGUILA 220 espresso coffee machine and is included with the machine.

Intended use

This machine is meant to be used in a professional environment by the personnel listed below:

Self-serve users:

- Self-serve users are users guided by the screen instructions to operate the machine in a safe mode. Self-serve users must not conduct any maintenance operations.

Trained operator staff:

- Trained operator staff are staff able to operate the machine and execute the cleaning and maintenance activities described in this manual.

Operation

This machine is only suitable for producing coffee, milk and hot water products, and is suitable for commercial use in the catering trade. Accordingly, please take note of the following instructions:

- This machine is designed for Nespresso® Pro capsules, available through Nespresso and its authorized distributors.
- The milk container must only be used to store cold milk. Do not fill the milk container with any liquids other than milk (e.g., syrup or alcohol). Please note that when pouring the milk into the milk container, it must have a temperature below 40 °F [5 °C], as the refrigerator has been designed to keep the milk cool but not to lower its temperature.
- Carry out all necessary maintenance work as described in these instructions at regular intervals.
- The machine must only be operated by trained operator staff.
- All operations other than those mentioned in this manual may only be performed by authorized and trained service providers from *Nespresso* After Sales Centers.
- The capsule container must be emptied when the corresponding notification appears on the display. Rinse the container with warm, soapy water.

Cleaning the machine

Always clean the machine on a daily basis to guarantee the perfect *Nespresso* Grand Cru taste, perform the necessary hygiene and food safety as well as longevity of the machine.

Please refer to the "Daily cleaning" section for a complete guide to successfully cleaning your machine.

Also take note of the following instructions:

- Only use the Thermoplan milk cleaning tablets for the auto-clean mode on the machine. Do not use any other cleaning detergent or disinfectant for this purpose.
- Avoid bacterial contamination when touching the coffee machine, specifically the spouts.
- Thoroughly wring out cloths or sponges to ensure that they are only damp, not soaked, otherwise there is a risk of electric shock.
- Do not dry plastic parts in the microwave.
- Do not clean plastic parts with alcohol, ethanol, methanol, methylated spirits or disinfectants. Also avoid using detergents with strong acid agents such as acetic acid.
- Do not clean the machine with pressurized water.
- Only use disposable tissues or paper towels to clean the milk suction tube with temperature sensor and level sensor, as well as all internal parts of the refrigerator, cleaning key and coffee outlets. Be sure to properly treat cloths used to clean external parts of the machine to prevent possible bacterial contamination.

Machine hygiene

- Frequent automated rinsing (internally and externally) takes place to maintain high hygiene standards throughout the life of the machine.

Commercial use

- This machine is intended to be used by experts or trained users in shops, light industry and on farms.

Office use

- At least one copy of this user manual should be kept in a location available at all times to maintenance and management staff.

Maintenance work

- A notification will appear on the coffee machine display if the machine needs to be serviced. The machine must be serviced by an authorized trained service provider at least once every year or every 48,000 product beverages.

Disposal

- The machine and its packaging must be disposed of by an authorized and trained service provider. Do not dispose of the machine or its components yourself.

Limitation of liability

- The manufacturer cannot be held liable for any injuries or accidents resulting from a failure to observe the important safeguards included in this manual.
- The manufacturer also cannot be held liable for any damage caused by misuse or inappropriate handling of the machine.

Warranty regulations

- The warranty provisions apply as agreed with *Nespresso*.
- The warranty does not cover malfunctions due to misuse or connecting unsuitable connections.
- Wear and tear parts are also not covered by warranty.
- All *Nespresso* machines must pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed randomly on selected units. This can show traces of any previous use.

General Notes:

Risk of property damage

- This equipment must be installed in accordance with applicable federal, state or local plumbing codes.
- Improper handling of the machine could result in property damage.
- This machine is designed for indoor use only. Keep it in a controlled environment (protected from dust, moist, direct sunlight, pests, etc.).
- Clean the machine before taking it out of service for a long period of time. Remove and empty the capsule container, then unplug the machine. Remove and empty the milk container, then clean and store with the lid open. Leave the refrigerator door open.
- Ambient temperature must be between 60 °F and 90 °F [16 °C and 32 °C].
- Position the machine on a flat, level, stable and heat-resistant surface.
- Do not position the machine where pressurized water could be used to clean it.
- Leave a gap of at least 2 in [50 mm] in front of air vents.
- Store the machine in a dust-free and dry environment at a temperature that remains above 32 °F [0 °C].
- The top of the machine must be at least 5 ft [1.5 m] above the floor.
- Place the machine 8 in [20 cm] or more away from the user.
- Use Thermoplan cleaning accessories only.
- Never use the machine without the drip tray.
- The manufacturer cannot be held liable for consequences due to internal and external modifications to the machine.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant inside the machine.
- Never use the cup heater for drying wet cups due to risk of electric shock.
- Always place cups upside-down to ensure good heat transfer.

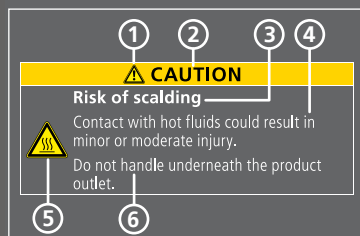
SAVE THIS INSTRUCTIONS

- Pass them on to any subsequent user.
- This Instruction Manual is also available as a pdf at nESPRESSO.com/pro

Safety Warnings

Presentation

The safety instructions in this document are presented as follows:



- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1 Safety symbol | 4 Impact |
| 2 Safety signal word | 5 Specified safety sign |
| 3 Source | 6 Prevention |

Safety signal words

The following warning messages are used in this manual:

WARNING	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
CAUTION	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
NOTICE	Indicates information considered important, but not hazard-related.



Hint

Indicates information to help the reader use the equipment properly.

Safety signs

The following safety signs are used in this manual:

	The warning triangle appears where failure to observe the safety instructions may result in risks to the user or the machine.
	Warning: Electric shock
	Warning: Risk of scalding
	Warning: Risk of bruising
	Instruction: Wear gloves
	Instruction: Wear goggles
	General information

Work Area

- Keep your work area clean and tidy. Disorder and unlit workspaces can cause accidents.
- Only operate the machine in a hygienic and ergonomic environment. The user must have enough space to work and the work area must be well lit.

Important Safeguards

Important Safeguards

- In the event of emergency, turn off the machine using the power switch. Unplug the machine or remove the fuse from the fuse box. Contact your service provider.
- This machine can be used by children aged 8 and older, as well as persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been instructed on how to use the machine in a safe manner, understand the hazards involved, and are properly supervised. Do not let children play with the machine. Do not let children clean or maintain the machine without supervision.
- Only trained service personnel and instructed personnel may access the service area.

Important Safeguard

WARNING:

Risk of electric shock

Contact with electrical components during operation of the machine could result in death or serious injury.

- Do not open the casing under any circumstances.
- Keep the machine away from moisture.
- Never immerse the machine, power cable or plug in water or any other liquid.
- Immediately stop using the machine if the power cable or plug are damaged.
- Do not position the machine or cable near or on hot parts of the machine. Using the machine near open flame is strictly prohibited.
- Protect the power cable from sharp edges.
- Do not reach up inside the inner casing when the capsule container is removed.
- Have the machine installed, relocated, removed, repaired or maintained by an authorized, trained service staff.
- Keep the machine and its supply lines out of the reach of children.

CAUTION:

Risk of scalding

Contact with hot fluids could result in minor or moderate injury.

- Do not handle underneath the product outlet.
- Avoid direct contact with hot fluids.
- Do not touch any dispenser before or after a beverage is being dispensed.
- Do not open the lever while a product is being dispensed or the machine is being cleaned.
- Empty the drip tray with caution.

Risk of bruising

Reaching inside the machine could result in minor or moderate injury.

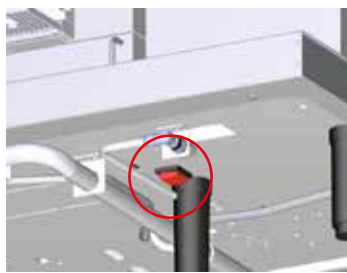
- Do not open lever during preparation. To stop preparation, press the same product button again.
- Do not put fingers into the capsule insertion slots.
- If a capsule is blocked in the capsule insertion slot, turn off the machine before any operation.

Risk of food poisoning

Ingestion of contaminated food could result in death or serious injury.

- Only use food with a sell-by date that is not yet expired.
- Store food in suitable locations.
- Clean the machine periodically and in accordance with the user manual.
- Only use pasteurized or ultra-pasteurized milk.
- Observe hygiene standards while pouring milk into the container.
- Only pour cold milk (below 40 °F [5 °C]) into the milk container.
- Use opened milk containers within 24 hours.

First Use



⚠ CAUTION

Risk of bruising



Reaching inside the machine could result in minor or moderate injury.

Do not put fingers into the capsule insertion slots.



Turn on the main water supply.

⚠ CAUTION

Risk of food poisoning



Ingestion of contaminated food could result in minor or moderate injury.

Only use pasteurized or ultra-pasteurized milk.

Observe hygiene standards while pouring milk into the container.

Use opened milk containers within 24 hours.

⚠ CAUTION

Risk of food poisoning

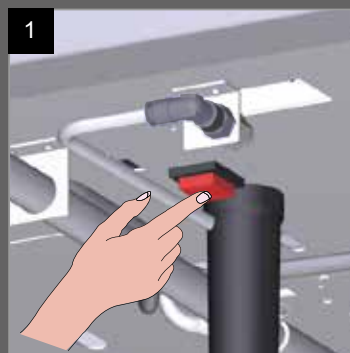


Using non-disposable tissue or sponges can cause bacterial contamination in the milk.

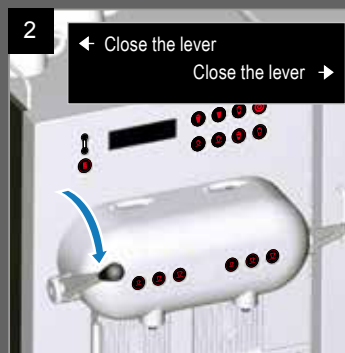
Only use disposable tissues or paper towels to wipe the milk suction tube with temperature sensor and level sensor.



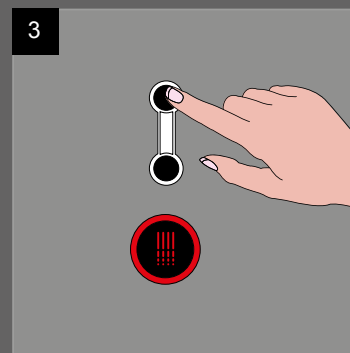
To clean the outside of the machine, refer to external cleaning ► see page 14.



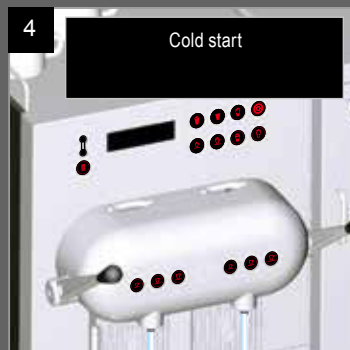
The power switch is located on the bottom of the machine.



Close both levers.



Press any button.



Machine performs a cold start rinse (display shows a timer).



Noise increases during rinsing.



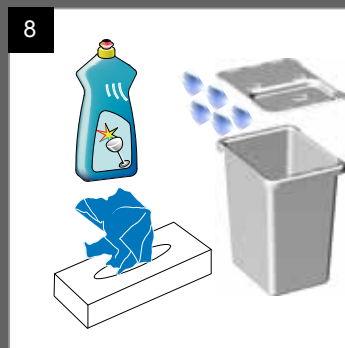
Machine heats up. All buttons flash white.



If the machine has heated up, all buttons will be permanently lit white.



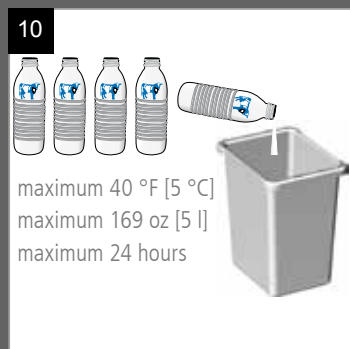
Open both levers.



Thoroughly clean the milk container and cover with a commercially available food safe household cleaner.



Carefully wipe the milk suction tube with temperature sensor and level sensor using only disposable tissues or paper towels.



Change the milk every 24 hours.



Insert the milk suction tube with temperature sensor and level sensor through the cover into the milk container.

The ideal temperature for foaming milk is 40 °F [5 °C].

The type of milk affects foam quality. When switching from pasteurized to ultra-pasteurized milk, it may be necessary to adjust the milk foam settings ► see page 16.

Ultra-pasteurized milk is ideal for foaming milk. Pasteurized milk is more difficult to foam.

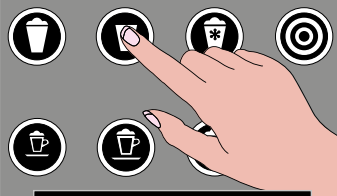


Energy Saving Mode



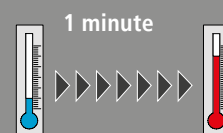
The machine switches to energy saving mode after 30 minutes of inactivity. All buttons appear white, boiler heating is reduced, but the fridge is still working. Press any button to return the machine to operating mode.

1



Energy Saving mode:
Press any button

2



← Ready

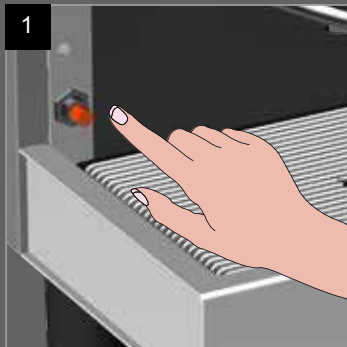
Heating up →

Maximum Energy Saving Mode



Maximum Energy Saving mode can be activated by pressing the button for 3 seconds.

1



2

up to 10 minutes



← Heating up

Heating up →

3



After four hours of inactivity, the machine switches to Maximum Energy Saving mode. Boiler heating is switched off, but the fridge is still working.

Press the Energy Saving button to restart the machine.



Machine starts an automatic rinse or may require a cold start rinse. ► See First Use on page 9. If required, close both levers.

Coffee Preparation



Ristretto



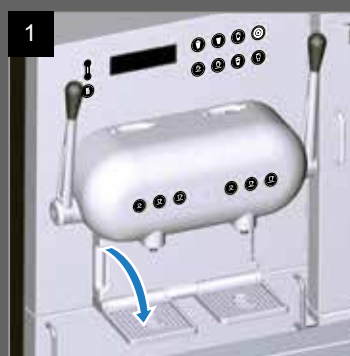
Espresso



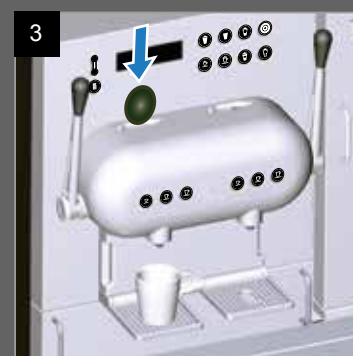
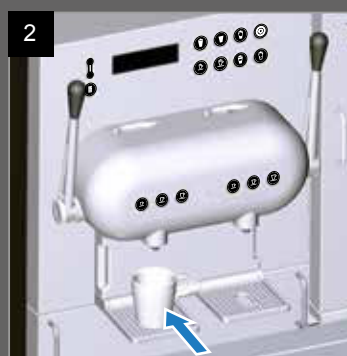
Lungo



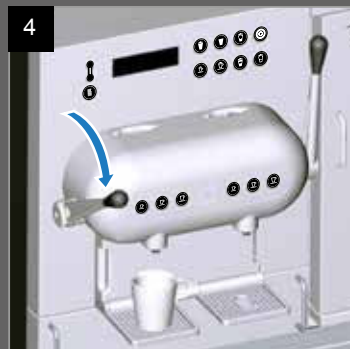
Coffee heads can be used simultaneously to prepare coffee.



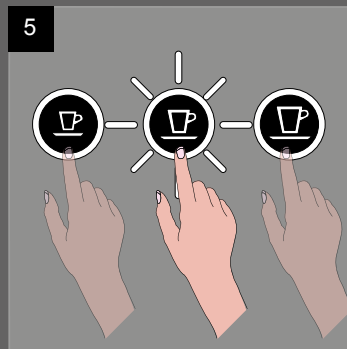
Pull down drip grate for small cups.



Insert a coffee capsule.



Pull down the lever as far as it will go.



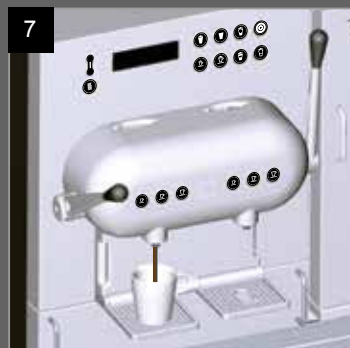
Choose desired cup size (e.g., Espresso).



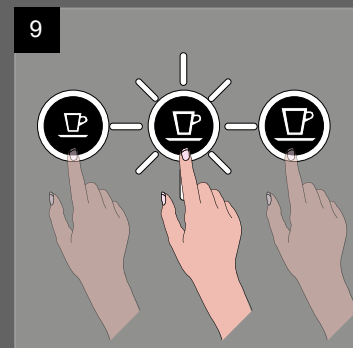
Product name is displayed during preparation.



► See *Nespresso Grand Cru* recommendation on page 3.



Coffee preparation starts.



Add or stop product dispensing within 1 minute.



Pull up the lever to eject the used capsule.



The machine is ready for the next beverage.

Add/stop products

All product preparations can be stopped by pressing the product button again.



To add more to your beverage, press the product button within 1 minute after the end of product preparation. Press the product button again to stop.

Milk-Based Coffee Recipes



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+



For milk-based coffee recipes, place your cup under the right outlet.



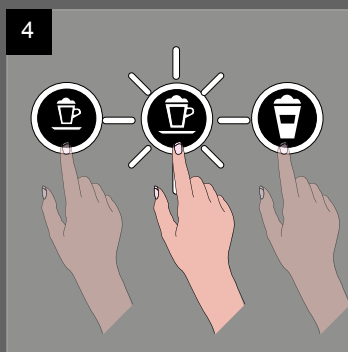
Do not remove your cup until display shows "Ready" again. Some products have a brief pause between milk and coffee dispensing.

The dispensing sequence may vary depending on the product.



Insert a coffee capsule.

Pull down the lever as far as it will go.



Choose desired milk-based coffee recipe (e.g., Cappuccino).



Coffee preparation starts.



Foaming milk preparation according to chosen product.



Pull up the lever to eject the used capsule.



Milk system rinsing

The milk system is rinsed automatically in order to ensure high hygiene standards.

CAUTION

Risk of scalding

The milk system rinses itself automatically 5 minutes after the preparation of a milk-based beverage.

Duration approximately 25 seconds.

Avoid direct contact with hot water.

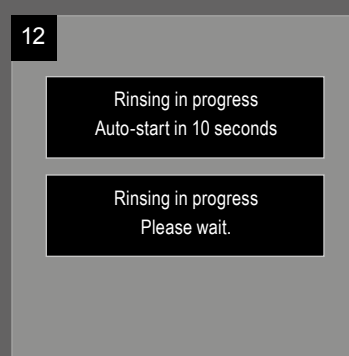
Protect hands from scalding.



Automatic internal rinsing: An approximately 20-second internal rinsing of the milk system will begin immediately after each milk-based beverage preparation.



Automatic external rinsing: An approximately 25-second automatic rinsing of the milk system will begin 5 minutes after the last milk-based beverage preparation.



Milk Preparation



Hot Milk Foam



Hot Milk



Cold Milk Foam



For milk preparations, place your cup under the right outlet.

Milk system rinsing

The milk system is rinsed automatically in order to ensure high hygiene standards.

⚠ CAUTION

Risk of scalding

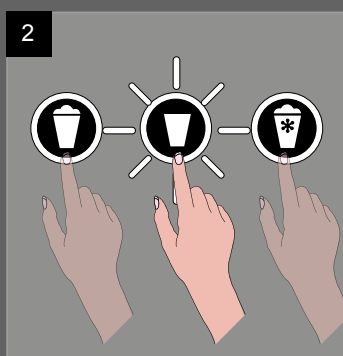
The milk system rinses itself automatically 5 minutes after the preparation of a milk-based beverage.



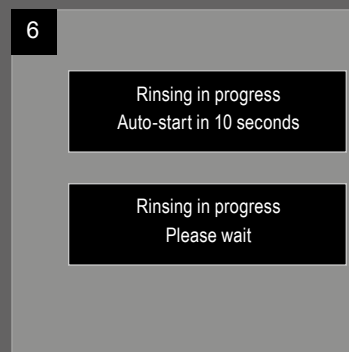
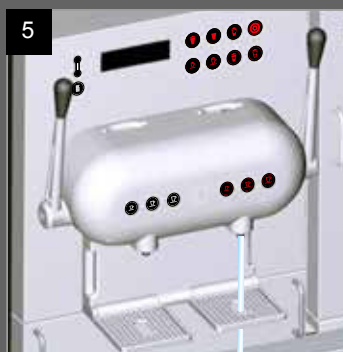
Duration approximately 25 seconds.

Avoid direct contact with hot water.

Protect hands from scalding.



Choose desired milk product (e.g., Hot Milk).



Automatic internal rinsing: An approximately 20-second internal rinsing of the milk system will begin immediately after each milk-based beverage preparation.

Automatic external rinsing: An approximately 25-second automatic rinsing of the milk system will begin 5 minutes after the last milk-based beverage preparation.

Hot Water Preparation



Hot Water



For hot water preparations, place your cup under the left outlet.

⚠ CAUTION

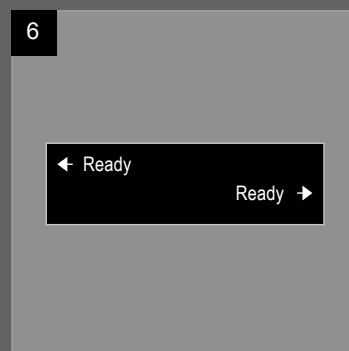
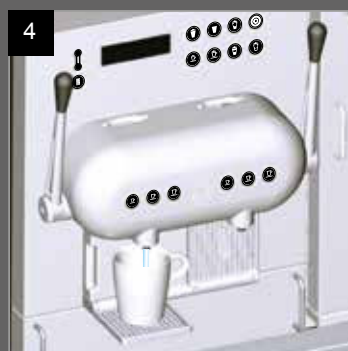
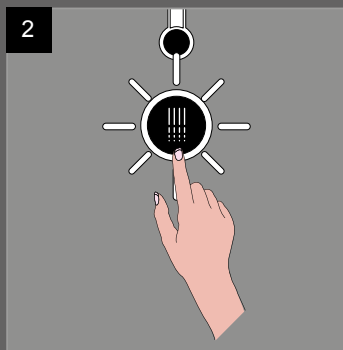
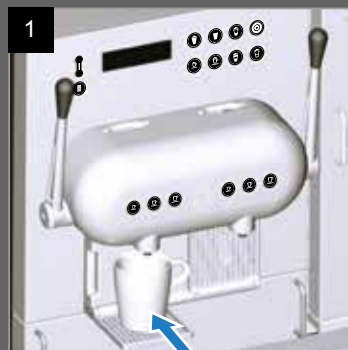
Risk of scalding

Contact with hot fluids could result in minor or moderate injury.



Avoid direct contact with hot water.

Protect hands from scalding.



Add or stop product dispensing within 1 minute.

Daily Cleaning

(duration approximately 30 minutes)



The display will show a reminder with a timer 2 hours before mandatory daily cleaning is required.

Cleaning the machine daily is necessary to maintain high hygiene standards, ensuring perfect in-cup taste over time and prolonging the longevity of the machine.

External cleaning

Remember to regularly inspect and, if necessary, clean the exterior of the machine.

Use a damp cloth or sponge soaked in warm, soapy water. Thoroughly wring out cloths and sponges to ensure that they are only damp, not soaked, otherwise there is a risk of electric shock.

Only use mild detergents and non-abrasive cloths.

Pay particular attention to the product dispensing parts. Take special care when cleaning the display and keypad.

Internal cleaning

Follow these instructions carefully to run the automatic cleaning process.



Cleaning tablet insertion

⚠ CAUTION



Risk of chemical burns



Direct contact of cleaning detergent to the eyes may cause injury.



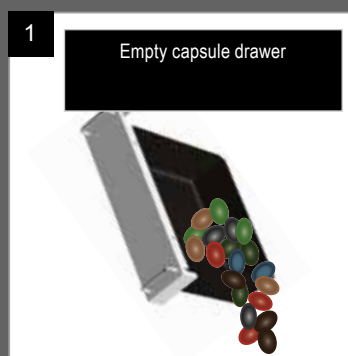
Clean your hands after handling cleaning tablets. Wear gloves/goggles.

NOTICE

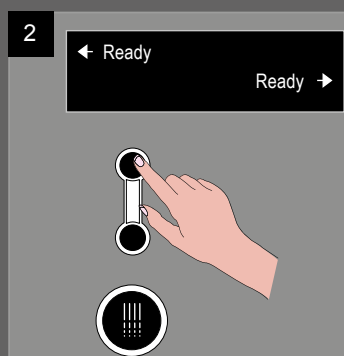
Cleaning solutions

Using improper cleaning solutions may damage parts of the machine or result in inefficient cleaning.

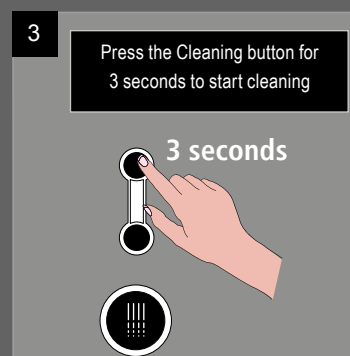
Only use the Thermoplan milk cleaning tablets for automatically cleaning the machine.



Empty the capsule container daily or when prompted (capacity: approximately 130 capsules per container).



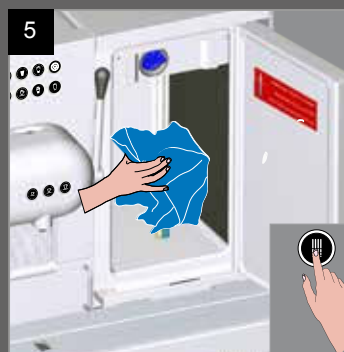
Press the Cleaning button.



Press the button again and hold for 3 seconds to start cleaning. Press any other button to exit cleaning.



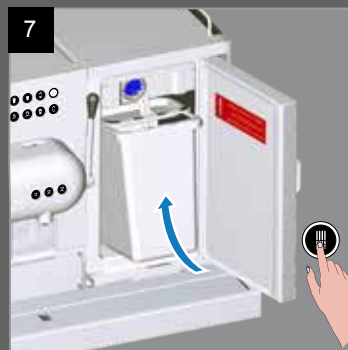
Carefully remove and drain the milk container.



Carefully wipe the milk suction tube with temperature sensor and level sensor using only disposable tissues or paper towels. Afterwards, press any button.



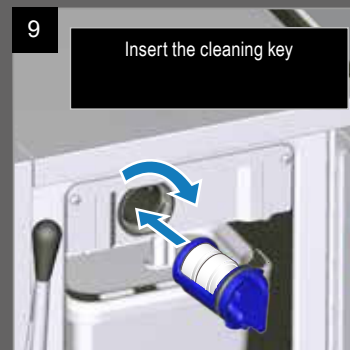
Rinse the milk container with potable water.



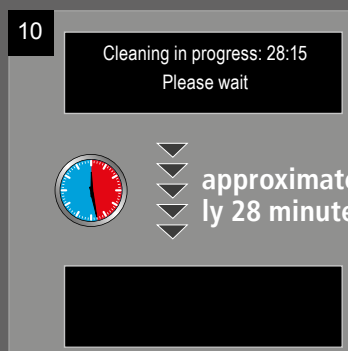
Place the empty container back into the refrigerator and guide the suction tube with temperature sensor and level sensor into the container. Press any button.



Remove the cleaning key and insert two cleaning tablets.



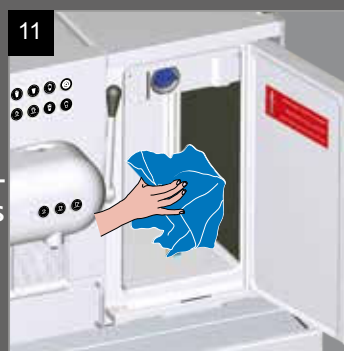
The cleaning procedure starts automatically after the cleaning key is inserted.



After the cleaning process, the machine switches to Maximum Energy Saving mode.



To restart machine from Maximum Energy Saving mode, see page 10.



After cleaning, carefully wipe the milk suction tube with temperature sensor and level sensor using only disposable tissues or paper towels. Using non-disposable tissue or sponges can cause bacterial contamination in the milk. Thoroughly clean the inside walls of the fridge with potable water.

Empty the remaining water, clean the milk container with potable water and place it back into the refrigerator.



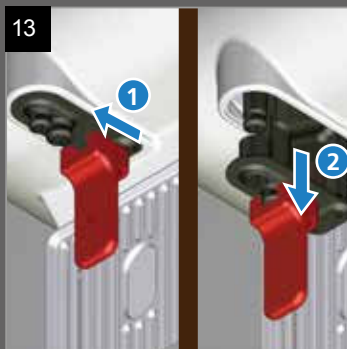
⚠ CAUTION

Risk of scalding

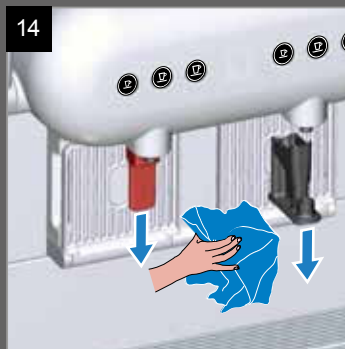
Once cleaning is complete, residual hot water may drop from product outlets.

Avoid direct contact with hot water.

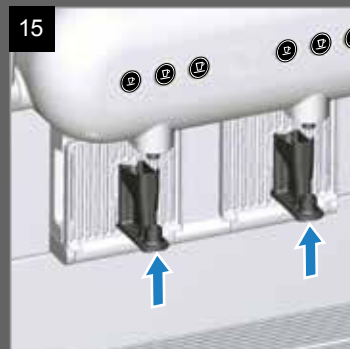
Protect hands from scalding.



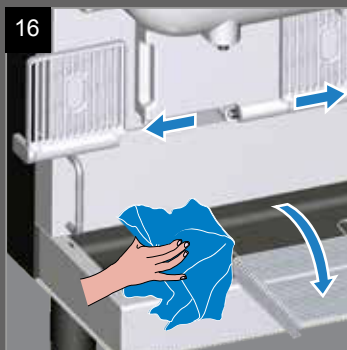
Use the extraction tool to pull down the coffee outlets.



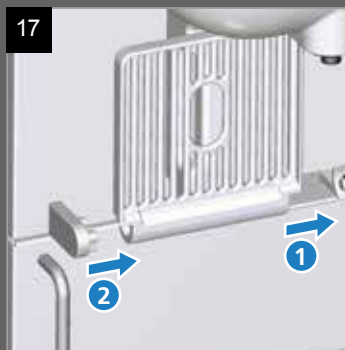
Remove both coffee outlets. Properly rinse the coffee outlets with fresh potable water. Clean the milk outlets with a damp disposable tissue or paper towel.



Reinsert the coffee outlets.

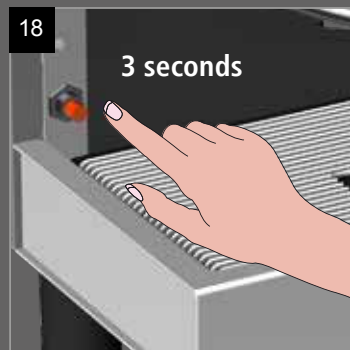


Pull out the drip grates for small cups (only in vertical position) and drip tray grate. Clean all parts.

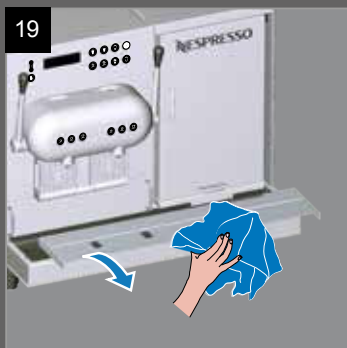


Reinsert the drip grates for small cups.

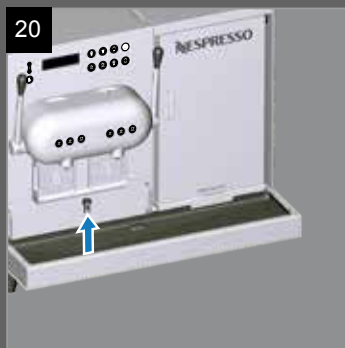
i Drip grates for small cups can only be removed when in vertical position.



Daily cleaning complete (machine in Maximum Energy Saving mode). If you need to reactivate the machine, press the Energy Saving button as described on page 10.



Remove the drip grate and wash it with a soft cloth and mild detergent under running water.



Remove the black plastic 'plug' at the bottom of the plastic tray.



Pull the metal frame towards you to remove it.



Remove and clean the black plastic tray with warm, soapy water. Cleaning is complete.



Follow Steps 19–21 in reverse order to reassemble the drip tray.

Menu Settings

- Language Setting
- Statistics
 - User product counter
 - Products total
 - Capsule counter
 - User counter reset

</

Menu Settings

- AGUILA+ button programming

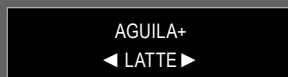
AGUILA+ button programming



The AGUILA+ button offers the choice of 13 one-touch milk-based coffee recipes. To select the one-touch recipe you would like to be dispensed when the AGUILA+ button is pressed, follow the instructions below. You can change your selection at any time by repeating the same steps.



Press Rinse button for 3 seconds



Select the desired product.



Enter



Exit menu

AGUILA+ recipes

CORTADO LUNGO

CORTADO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LUNGO

CAPPUCCINO CHIARO

CAPPUCCINO FREDDO

ICED CAPPUCCINO

LATTE GRANDE

LATTE

LATTE PICCOLO

ICED LATTE

MACCHIATISSIMO

COLD MILK



► See *Nespresso Grand Cru* recommendation on page 3.

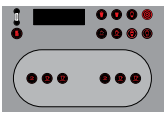
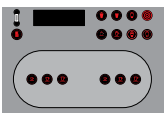
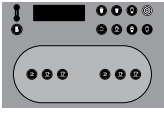
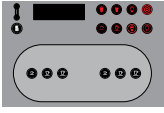
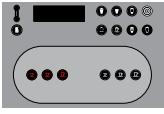
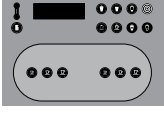
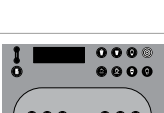
Alerts/Notifications



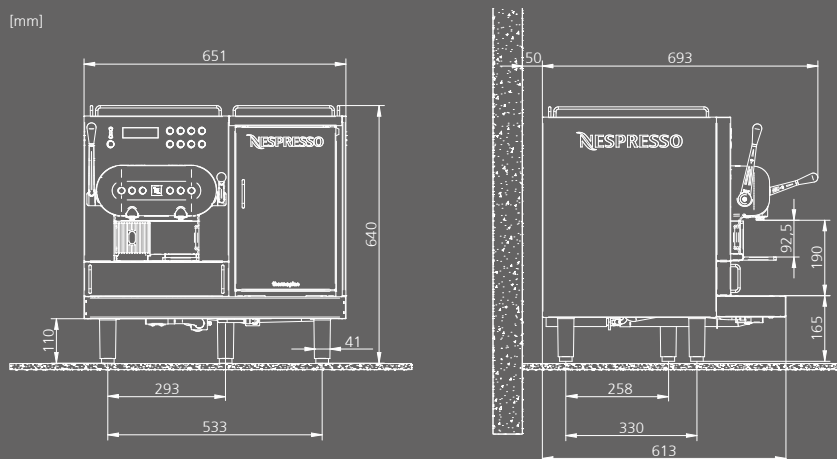
What if a "Call technician" message appears?
Please call your *Nespresso* representative.

Description	Display message	LED status	Remarks
Change water filter	Alternating		Immediately call your <i>Nespresso</i> representative.
Service required	Alternating		Immediately call your <i>Nespresso</i> representative.
Milk container empty	Alternating		Milk products are locked. Fill up milk container (in fridge).
Milk level low	Alternating		Indicates that the milk container will soon be empty. Fill up milk container (in fridge).
Automatic rinsing mode (5-minute delay)			Automatic rinsing of internal milk system starts 5 minutes after last milk-based beverage preparation. "Rinsing in progress" and "Please wait" appear on display. LEDs start to flash 10 seconds before rinsing.
Cleaning required in x.yy h.	Alternating		When the timer ends, the machine will be locked until cleaned.
Milk system cleaning required	Alternating		Milk products not available. Start the cleaning procedure as described on ► page 14.

Alerts/Notifications

Description	Display message	LED status	Remarks
Cleaning of milk system	Press the Cleaning button for 3 seconds to start cleaning		Start the cleaning procedure as described on ► page 14. To quit the menu, press any product button.
Milk system cleaning mode	Cleaning in progress 28:15: Please wait		Display shows remaining cleaning time.
Milk too warm for best foam (6...12 °C)	← Ready Milk too warm for best foam Alternating		Normal operation. Milk products are still available but the quality might be downgraded. Replace milk with cold milk at 5 °C.
Replace milk with cold milk (above 54 °F [12 °C])	← Ready Replace milk with cold milk Alternating		Milk products are locked. Replace milk with cold milk at 40 °F [5 °C].
Open lever	← Open the lever Ready →		Lift up the lever to eject the used capsule.
Preparation time too long	← Ready Preparation too long →		Open the lever and try to insert a new capsule. Make sure main water supply is turned on. If the message persists, call your Nespresso representative.
Preparation time too short	← Ready Preparation too short →		Open the lever and try to insert a new capsule. The message appears if no capsule is inserted. If the message persists, call your Nespresso representative.
Heating up boiler	← Heating up Ready → Alternating		Slow flashing during heating. If the message remains for more than 30 minutes, call your Nespresso representative.
Energy Saving mode	Energy Saving mode: Press any button		Boiler temperature reduced. The machine will be ready within 1 minute after pressing any product button.
Maximum Energy Saving mode			To reactivate the machine, press the Energy Saving button. For more info ► see page 10.
Brewing unit end of life	← Brewing unit end of life! Ready →		Immediately call your Nespresso representative.
CCI not connected	CCI NOT CONNECTED		All products blocked. Rinsing and cleaning still possible. Check that the CCI connection is properly installed. If the alert persists, call your Nespresso representative.

Specifications



Power supply:	220–240 V AC, 50/60 Hz, 3200–3800 W
	380–415 V AC, 50/60 Hz, 4000–4800 W
	200 V AC, 50/60 Hz, 2700 W
	208 VAC, 60 Hz, 3200 W
	220 VAC, 60 Hz, 3200 W

Dimensions:	25.5 x 27 x 25 in [651 x 693 x 640 mm] (L x W x H)
-------------	---

Weight:	165 lbs [75 kg] (empty)
	198.5 lbs [90 kg] (in operation)

Outlet height standard:	7.5 in [190 mm]
-------------------------	-----------------

Outlet height drip grate:	3.6 in [92.5 mm]
---------------------------	------------------

Water supply:	G 3/8" male
---------------	-------------

Water supply pressure:	2–4 bar (30–60 psi)
------------------------	---------------------

Noise emission:	< 60 dBA
-----------------	----------

Indicative maximum product capacity per machine per hour

	EU	US	JP
Ristrettos:	240	240	220
Espressos:	200	200	180
Lungos:	140	120	110
Cappuccinos:	50	45	42
Hot water:	70	70	70

Min. water supply requirements

Chlorine:	none
TDS:	70–200 ppm
Total hardness:	5–8 °dH (8–14 °fH) pH 6.8–7.4
Alkalinity:	less than 100 ppm
Iron:	less than 0.25 ppm

Type Plate

The type plate contains the following details:

Machine type:	NESPRESSO PROFESSIONAL Coffee Machine
Model:	AGUILA
Type:	AG220PRO
Voltage:	According to type plate
Power:	According to type plate
Water Pressure:	0.2–0.4 MPa (2–4 bar)
Hydr. Boiler:	1.46 MPa (14.6 bar)
Class:	5
Refrigerant:	134 a (Refrigerant Freon (hydrofluorocarbon - HFC compounds))
Charge:	2 oz [55 g]
Low Side Pressure:	88 psig
High Side Pressure:	285 psig
Serial Number:	According to type plate
Production Date:	According to type plate



The capsule container must be removed to see the type plate.
The type plate is located beneath the capsule container on the baseplate.

Legal

Version:	User Manual AGUILA 220 Original user manual
Manufacturer:	Thermoplan AG Thermoplan-Platz 1 CH-6353 Weggis

Service calls:	For service calls, please contact the <i>Nespresso</i> representative for your country on www.nespresso.com
-----------------------	--

EG-Erklärung 20

Übersicht Maschine 21

Lieferumfang 21

Bedienung im Überblick 21

Allgemeine Informationen..... 22

Sicherheitswarnungen..... 23

Allgemeine Sicherheitshinweise 24

Erstmalige Benutzung 25

Energiesparmodus 26

Maximaler Energiesparmodus 26

Kaffe Zubereitung 27

Kaffeerezepte auf Milchbasis 28

Milchzubereitung 29

Heisswasserzubereitung..... 29

Tägliche Reinigung..... 30

Menüeinstellungen 32

- Spracheinstellung32

- Statistik32

- Navigation32

- Milchparameter32

- Tassenwärmer32

- Programmieren mit der Taste AGUILA+ 33

Alar me und Hinweise 33

Technische Daten 35

Typenschild..... 35

Impressum 35

EG-Erklärung

EU-KONFORMITÄTSE RKLÄRUNG

Produktmodell AG220PRO

Markenbezeichnung AGUILA

Name und Anschrift des Herstellers:
Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Schweiz

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.

Gegenstand der Erklärung:
Kaffe evollautomat

Für den oben genannten Gegenstand der Erklärung wird hiermit erklärt, dass der genannte Gegenstand den geltenden Harmonisierungsvorschriften der Union entspricht:

2014/35/EU (NSR)	1935/2004/EC (Lebensmittelkontaktmaterialien)
2014/30/EU (EMV)	2023/2006/EC (Gute Herstellungspraxis)
2011 /65/EU (RoHS)	

Verweise auf die angewandten einschlägigen harmonisierten Normen oder Verweise auf die anderen technischen Spezifikationen in Bezug auf den Gegenstand, für den die Konformität erklärt wird

EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17	EN 61000-3-2:14
EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10	EN 61000-3-3:13
EN 60335-2-89:10 + A1:16	EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11	EN 61000-6-2:05
EN 55014-1:17	EN 61000-6-3:07 + A1:11
EN 55014-2:15	EN 62233:08

Unterzeichnet für und im Namen von:



CH-6353 Weggis, 08.05.2018
(Ort und Datum der Ausstellung)
Person)

Adrian Steiner, CEO
(Name, Funktion und Unterschrift der vertretungsberechtigten

Verantwortlich für die technische Dokumentation ist: Patrick Erni

Übersicht Maschine

Siehe Übersicht Maschine in:
► Seite 2.

Lieferumfang

Der Lieferumfang umfasst die folgenden Komponenten:

- Maschine
- Milchbehälter mit Deckel
- Bedienungsanleitung
- Thermoplan-Reinigungstabletten
- Extraktionswerkzeug für Kaffeeauslauf
- Wasserfilter & -kopf
- Wasserschlauch für Hauptwassereinführung



Die Maschine kann mit dem Kassenmanagementsystem kommunizieren.
Bitte kontaktieren Sie Ihren Nespresso-Vertreter für weitere Informationen.



Den Milchbehälter stets mit kalter Milch (unter 5 °C) füllen.

- 1 Kapselintroduzierungen
- 2 Tassenwärmer
- 3 Hebel
- 4 Taste Energiesparmodus (hinter Kapselschublade)
- 5 Warmwasserkopf
- 6 Kaffeeauslauf
- 7 Satzschublade (Kapazität 130 Kapseln)
- 8 Tropfgitter / Tropfschale
- 9 Tropfgitter für kleine Tassen
- 10 Hauptschalter (unten)
- 11 Kaffeeauslauf
- 12 Milchkopf
- 13 Milchanzugschlauch und Sensoren (Niveau und Temperatursensor)
- 14 Milchbehälter (max. 5 l)
- 15 Milchbehälterdeckel
- 16 Wasserfilter mit Auslass und Wasserschläuchen
- 17 Extraktionswerkzeug für Kaffeeauslauf
- 18 Thermoplan-Reinigungstabletten
- 19 Reinigungsschlüssel
- 20 Systemreinigung
- 21 Systemspülung
- 22 Heißes Wasser
- 23 Kaffeezubereitungstasten
- 24 Kaffee-/Heißwasserausgüsse
- 25 Kaffee-/Milchschäume
- 26 Kaffeezubereitungstasten
- 27 Tasten für Kaffeerezepte auf Milchbasis
- 28 Milch- und Milchschaumtasten
- 29 Display

Bedienung im Überblick



Getränkeauswahl:
Um den Produktnamen auf dem Display anzuzeigen, die Produkttaste 5 Sek. lang gedrückt halten. Zum Verlassen 10 Sek. warten, ohne eine Taste zu betätigen.



Heißes Wasser

Kaffeezubereitungstasten:



Ristretto



Espresso



Lungo

Milch- und Milchschaumtasten:



Heißer Milchschaum



Heiße Milch



Kalter Milchschaum

Tasten für Kaffeerezepte auf Milchbasis:



AGUILA+
(siehe Benutzermenü-Einstellungen)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Kaffeezubereitungstasten:



Ristretto



Espresso



Lungo

Tassenbeschreibung für NESPRESSO Grand Cru Empfehlungen

Siehe unter Nespresso Grand Cru Empfehlungen in: ► Seite 3.



Espresso-Tasse



Lungo-Tasse



Cappuccino-Tasse



Glas für 300-ml-Rezepte



Glas für 350- bis 400-ml-Rezepte



500-ml-Take-Away-Becher

Wichtig!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf.

Bei fehlerhafter Bedienung der Maschine wird jegliche Haftung seitens *Nespresso* unwirksam.

Zusammenfassung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Bedienung der Espresso-Kaffeemaschine AGUILA 220 und wird mit dieser ausgeliefert.

Vorgesehene Nutzung

Diese Maschine ist für die Verwendung in einer professionellen Umgebung vorgesehen und darf von den folgenden Personen verwendet werden:

Selbstbediener:

- Selbstbediener werden durch die Anweisungen auf dem Bildschirm zu einem sicheren Gebrauch geleitet. Selbstbediener dürfen keine Wartungsarbeiten durchführen.

Geschulte Benutzer:

- Geschulte Benutzer können die Maschine bedienen sowie die Wartungs- und Reinigungstätigkeiten wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben durchführen.

Bedienung

Diese Maschine ist ausschliesslich zum Zubereiten von Kaffee-, Milch- und Heisswasserprodukten vorgesehen und für eine kommerzielle Nutzung im Catering-Sektor geeignet. Beachten Sie deshalb die folgenden Anweisungen:

- Diese Maschine ist für die Verwendung mit Nespresso® Pro-Kapseln konzipiert, die über Nespresso und autorisierte Händler erhältlich sind.
- Den Milchbehälter nur zur Aufbewahrung von kalter Milch verwenden. Den Milchbehälter nicht mit anderen Flüssigkeiten (z. B. Sirup oder Alkohol) füllen. Beim Einfüllen der Milch in den Behälter darf deren Temperatur 5 °C nicht überschreiten, da der Behälter dazu vorgesehen ist, die Milch kühl zu halten, jedoch nicht, ihre Temperatur weiter zu senken.
- Alle notwendigen Wartungsarbeiten entsprechend der Beschreibung in dieser Bedienungsanleitung regelmässig ausführen.
- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Bedienpersonal bedient werden.
- Alle Vorgänge, die nicht in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurden, dürfen nur von autorisierten und qualifizierten Dienstleistungsunternehmen der *Nespresso*-Kundendienstzentren vorgenommen werden.
- Wenn auf dem Display ein entsprechender Hinweis angezeigt wird, muss die Satzschublade geleert werden. Den Behälter mit einer Lösung aus warmen Seifenwasser spülen.

Reinigen der Maschine

Das tägliche Reinigen der Maschine muss zwingend durchgeführt werden, um die erforderliche Hygiene und Nahrungsmittelsicherheit, den perfekten Geschmack von *Nespresso* Grand Cru sowie eine längere Maschinenlebensdauer zu garantieren.

Die komplette Reinigungsanleitung für Ihre Maschine finden Sie unter „Tägliche Reinigung“. Beachten Sie ausserdem die folgenden Hinweise:

- Für den automatischen Reinigungsprozess ausschliesslich Thermoplan-Milchreinigungstabletten verwenden. Für diese Zwecke keine anderen Reinigungs- oder Desinfektionsmittel einsetzen.
- Beim Berühren der Kaffeemaschine, insbesondere der Produktausläufe, unbedingt bakterielle Verunreinigungen vermeiden.
- Tücher oder Schwämme gründlich auswringen und sicherstellen, dass diese nur feucht, nicht nass sind. Ansonsten besteht Stromschlaggefahr.
- Kunststoffteile nicht in der Mikrowelle trocknen.
- Kunststoffteile nicht mit Alkohol, Ethanol, Methanol, Methylalkoholen oder Desinfektionsmitteln reinigen. Keine Reinigungsmittel mit starken Säuren, z. B. Zitronensäure, verwenden.
- Die Maschine nicht mittels Wasserdruckstrahl reinigen.
- Der Milchsaugschlauch mit dem Temperatur- und Niveausensor sowie alle Innenteile des Kühlschranks, Reinigungsschlüssel, Kaffeeauslässe dürfen nur mit Einwegtüchern oder Papiertüchern gereinigt werden. Zum Reinigen der Maschinenaussenflächen verwendete Tücher ordnungsgemäss behandeln, um eine mögliche bakterielle Kontamination zu verhindern.

Maschinenhygiene

- Zur Aufrechterhaltung des hohen Hygienestandards während der gesamten Lebensdauer der Maschine erfolgen regelmässige automatische Spülungen (innen und aussen).

Kommerzielle Nutzung

- Diese Maschine ist zur Verwendung durch Fachkräfte oder qualifizierte Benutzer in Geschäften, in der Leichtindustrie und in Landwirtschaftsbetrieben vorgesehen.

Büronutzung

- Mindestens ein Exemplar dieser Gebrauchsanweisung sollte jederzeit für Wartungs- und Management-Mitarbeiter zugänglich aufbewahrt werden.

Wartungsarbeiten

- Sobald eine Wartung erforderlich ist, erscheint auf dem Maschinendisplay ein entsprechender Hinweis. Das Gerät muss mindestens einmal pro Jahr oder alle 48.000 Produktgetränke von autorisierten und qualifizierten Dienstleistungsunternehmen gewartet werden.

Entsorgung

- Ein autorisiertes und qualifiziertes Dienstleistungsunternehmen muss die Maschine und deren Verpackung entsorgen. Die Maschine und ihre Komponenten nicht eigenständig entsorgen.

Haftungsbegrenzung

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen und Unfälle, wenn die Sicherheitsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung nicht befolgt wurden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch missbräuchliche oder unsachgemässe Handhabung der Maschine.

Garantiebestimmungen

- Die Garantieleistungen gelten gemäss Vereinbarung mit *Nespresso*.
- Störungen durch Fehlbedienungen oder Fehlschlüsse sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Verschleissteile sind von jeglicher Garantie ausgeschlossen.
- Alle Geräte von *Nespresso* sind strengen Kontrollen zu unterziehen. An ausgewählten Geräten werden stichprobenartig Zuverlässigkeitstests unter praktischen Bedingungen durchgeführt. Dies kann zu Gebrauchsspuren führen.

Allgemeine Hinweise:

Gefahr von Sachschäden

- Die zu installierende Maschine stimmt mit den geltenden bundesstaatlichen, nationalen oder kommunalen Installationsgesetzen überein.
- Eine fehlerhafte Handhabung der Maschine kann zu Sachschäden führen.
- Diese Maschine ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Bewahren Sie sie in einer kontrollierten Umgebung auf (geschützt vor Staub, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung, Schädlingen usw.).
- Die Maschine vor längerer Nichtverwendung reinigen. Kapselschublade entnehmen und leeren und die Maschine vom Netz trennen. Milchbehälter entnehmen und leeren, reinigen und mit geöffnetem Deckel lagern. Kühlschranktür öffnen lassen.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 16 °C und 32 °C liegen.
- Die Maschine auf einer ebenen, horizontalen, stabilen, wärmebeständigen Fläche aufstellen.
- Die Maschine nicht an einer Stelle aufstellen, wo ein Wasserstrahl zum Reinigen verwendet werden könnte.
- Vor den Lüftungsöffnungen mindestens 50 mm Freiraum lassen.
- Gerät stets bei einer Temperatur über 0° C in staubfreier und trockener Umgebung lagern.
- Der Oberkante der Maschine muss sich mindestens 1,5 m über dem Boden befinden.
- Maschine mindestens 20 cm vom Benutzer entfernt platzieren.
- Nur Thermoplan-Reinigungszubehör verwenden.
- Die Maschine nie ohne Tropfgitter verwenden.
- Der Hersteller haftet nicht für die Folgen von Änderungen in und an der Maschine.
- Keine explosiven Substanzen wie Sprühdosen mit entzündlichem Treibgas im Innern der Maschine aufbewahren.
- Den Tassenwärmer keinesfalls zum Trocknen nasser Tassen verwenden. Stromschlaggefahr.
- Für eine gute Wärmeübertragung die Tassen stets umgedreht aufstellen.

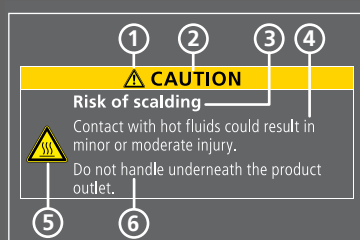
DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG SPEICHERN

- Geben Sie sie an alle nachfolgenden Benutzer weiter.
- Die Gebrauchsanweisung kann auch in pdf-Format über [nespresso.com/pro](https://www.nespresso.com/pro) abgerufen werden.

Sicherheitswarnungen

Struktur

Die Sicherheitsanweisungen in diesem Dokument sind wie folgt strukturiert:



- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1 Sicherheitssignal | 4 Auswirkung |
| 2 Warndreieck Signalwort | 5 Warndreieck Signalzeichen |
| 3 Quelle | 6 Vorbeugung |

Signalwörter

In dieser Bedienungsanleitung werden die folgenden Sicherheitshinweise verwendet:

WARNUNG	weist auf Gefahrensituationen hin, die, wenn sie nicht vermieden werden, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen können.
VORSICHT	weist auf Gefahrensituationen hin, die, wenn sie nicht vermieden werden, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen können.
HINWEIS	weist auf Vorgehensweisen hin, die Sachschäden, jedoch keine Verletzungen hervorrufen können.

	Hinweis liefert nützliche Hinweise für den Gebrauch der Maschine.
--	---

Sicherheitszeichen

In dieser Bedienungsanleitung werden die folgenden Sicherheitszeichen verwendet:

	Das Warndreieck wird verwendet, wenn die Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise zu Gefahren für den Benutzer oder die Maschine führen kann.
	Warnung: Stromschlag
	Warnung: Verbrühungsgefahr
	Warnung: Gefahr von Handverletzungen
	Anweisung: Handschutz benutzen
	Anweisung: Augenschutz benutzen
	Allgemeine Informationen

Arbeitsbereich

- Den Arbeitsbereich sauber und ordentlich halten. Unaufgeräumte und schlecht beleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Die Maschine nur in einer hygienischen, ergonomischen Umgebung betreiben. Der Benutzer benötigt ausreichend Platz, der Arbeitsbereich muss gut beleuchtet sein.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Im Notfall die Maschine am Hauptschalter abschalten. Die Maschine vom Netz trennen und die Sicherung im Sicherungskasten entfernen. Wenden Sie sich an Ihr Dienstleistungsunternehmen.
- Dieses Gerät kann ab einem Mindestalter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen bzw. sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen nach entsprechender Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und bei Verständnis der bestehenden Gefahren verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kindern ist das Reinigen und die Ausführung von Wartungstätigkeiten an der Maschine ohne Aufsicht untersagt.
- Der Zugang zum Servicebereich ist nur geschultem Servicepersonal und unterwiesenem Personal vorbehalten.

Allgemeine Sicherheitsmeldungen

WARNUNG:

Stromschlaggefahr

Kontakt mit den elektrischen Komponenten während des Betriebs der Maschine kann zu Tod oder schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Das Gehäuse keinesfalls öffnen.
- Die Maschine trocken halten.
- Maschine, Kabel oder Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen.
- Ist das Kabel oder der Stecker beschädigt, den Betrieb der Maschine sofort einstellen.
- Die Maschine oder Kabel von heissen Maschinenteilen fernhalten. Die Verwendung der Maschine in der Nähe von offenem Feuer ist verboten.
- Das Kabel vor scharfen Kanten schützen.
- Beim Entfernen der Kapselschublade nicht nach oben in das Innengehäuse fassen.
- Die Maschine nur von autorisiertem, qualifiziertem Wartungspersonal installieren, versetzen, entfernen, reparieren oder warten lassen.
- Die Maschine und ihre Anschlusskabel ausser Reichweite von Kindern halten.

VORSICHT:

Verbrühungsgefahr

Gefahr leichter oder mittelschwerer Verbrühungen durch Kontakt mit heissen Flüssigkeiten.

- Nicht unter den Produktausläufen hantieren.
- Direkten Kontakt mit heissen Flüssigkeiten vermeiden.
- Vor und nach der Getränkeausgabe die Produktausläufe nicht berühren.
- Während der Getränkeausgabe oder der Maschinenreinigung den Hebel nicht öffnen.
- Tropfschale vorsichtig leeren.

Gefahr von Handverletzungen

Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen beim Hineingreifen in die Maschine.

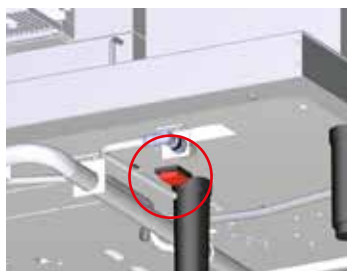
- Während der Zubereitung den Hebel nicht öffnen. Zum Beenden der Zubereitung die gleiche Produkttaste erneut drücken.
- Nicht mit den Fingern in die Kapseleinführungen greifen.
- Klemmt eine Kapsel in der Kapselöffnung, Maschine vor jeglichem Fehlerbehebungsversuch ausschalten.

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

Das Konsumieren verunreinigter Lebensmittel kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Nur Lebensmittel verwenden, deren Haltbarkeitsdatum noch nicht abgelaufen ist.
- Lebensmittel an geeigneten Orten aufbewahren.
- Die Maschine regelmässig gemäss Bedienungsanleitung reinigen.
- Ausschliesslich wärmebehandelte Milch verwenden (z. B. pasteurisierte Milch oder H-Milch).
- Beim Einfüllen der Milch in den Behälter die Hygienestandards beachten.
- Nur bereits heruntergekühlte Milch (unter 5 °C) in den Milchbehälter einfüllen.
- Milch aus geöffneter Milchverpackung innerhalb von 24 Stunden verwenden.

Erstmalige Benutzung



VORSICHT

Gefahr von Handverletzungen



Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen beim Hineingreifen in die Maschine.

Nicht mit den Fingern in die Kapseleinführungen greifen.



Externe Wasserzufuhr herstellen.

VORSICHT

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

Das Konsumieren verunreinigter Lebensmittel kann zu leichten bis mittelschweren Verletzungen führen.

Ausschliesslich wärmebehandelte Milch verwenden (z. B. pasteurisierte Milch oder H-Milch).

Beim Einfüllen der Milch in den Behälter die Hygienestandards beachten.

Milch aus geöffneter Milchverpackung innerhalb von 24 Stunden verwenden.

VORSICHT

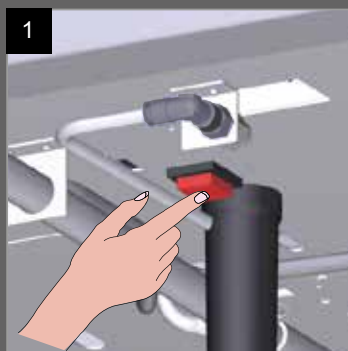
Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

Bei mehrfacher Verwendung von Tüchern oder Schwämmen ist eine bakterielle Verunreinigung der Milch möglich.

Ausschliesslich Einmal- oder Papiertücher zum Abwischen des Milchsaugschlauchs mit Temperatur- und Niveausensor verwenden.



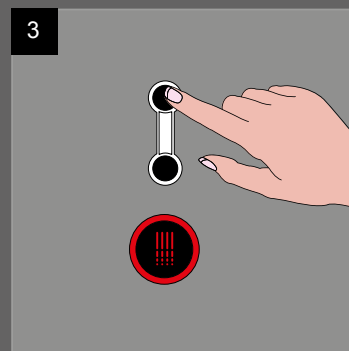
Für eine Reinigung aussen an der Maschine, siehe externe Reinigung ► auf Seite 30.



Der Hauptschalter befindet sich unter der Maschine.



Beide Hebel schliessen.



Beliebige Taste drücken.



Maschine führt einen Kaltspülvorgang durch (Im Display erscheint ein Zeitzähler).



Die Maschine wird aufgeheizt. Alle Tasten blinken weiss.



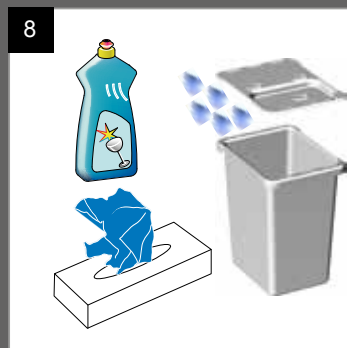
Wenn die Maschine aufgewärmt ist, leuchten alle Tasten dauerhaft weiss.



Während des Spülens steigt der Geräuschpegel.



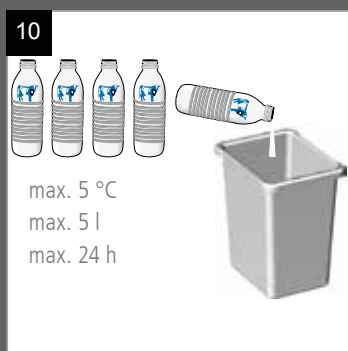
Beide Hebel öffnen.



Milchbehälter und Deckel gründlich mit einem handelsüblichen, nahrungsmittelsicheren Haushaltsreiniger reinigen.



Milchsaugschlauch mit Temperatur- und Niveausensor vorsichtig mit Einmal- oder Papiertüchern abwischen.



Milch alle 24 Stunden auswechseln.



Den Milchsaugschlauch mit Temperatur- und Niveausensor durch den Deckel in den Milchbehälter einführen.

Die ideale Temperatur für Schaummilch beträgt 5 °C.

Die Schaumqualität wird von der Milchsorte beeinflusst. Beim Umschalten von pasteurisierter Milch auf H-Milch müssen eventuell die Einstellungen für Milchschaum angepasst werden ► siehe Seite 32.

Für die Milchschaumherstellung am besten geeignet ist H-Milch. Bei pasteurisierter Milch ist die Milchschaumherstellung schwieriger.



Energiesparmodus

i Nach 30-minütiger Nichtnutzung schaltet die Maschine in den Energiesparmodus. Alle Tasten erscheinen weiss, die Boiler-temperatur ist gesenkt, der Kühlschrank funktioniert noch.

Um in den Betriebsmodus zurückzukehren, eine beliebige Taste drücken.

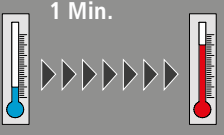
1



Energiesparmodus:
Beliebige Taste drücken

2

1 Min.

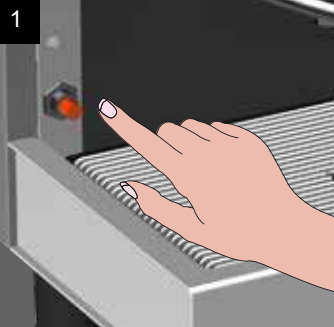


← Bereit
Wird aufgeheizt →

Maximaler Energiesparmodus

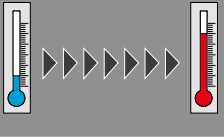
i Um den maximalen Energiesparmodus zu aktivieren, die Taste 3 Sek. lang gedrückt halten.

1



2

bis zu 10 Min.



← Wird aufgeheizt
Wird aufgeheizt →

3



Nach vierstündiger Nichtnutzung schaltet die Maschine in den maximalen Energiesparmodus. Boilerheizung ist ausgeschaltet, der Kühlschrank funktioniert noch.

Stromtaste zum Neustarten der Maschine drücken.

i Die Maschine startet eine automatische Spülung oder benötigt ggf. eine Kaltstartspülung. ► Siehe Erstanwendung auf Seite 25.

Bei Bedarf beide Hebel schliessen.

Kaffeezubereitung



Ristretto



Espresso



Lungo



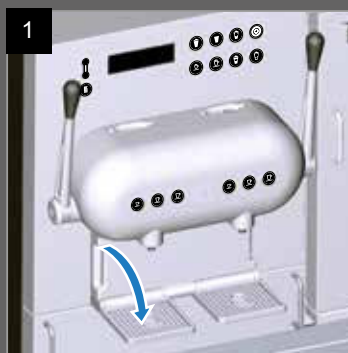
Kaffeeausläufe können bei der Kaffeezubereitung gleichzeitig verwendet werden.



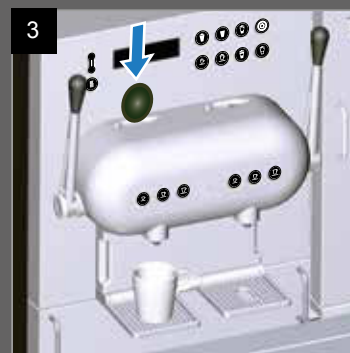
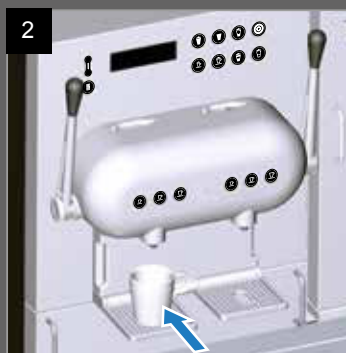
Produkte auffüllen/stoppen

Alle Produktzubereitungen können durch erneutes Drücken der Produkttaste gestoppt werden.

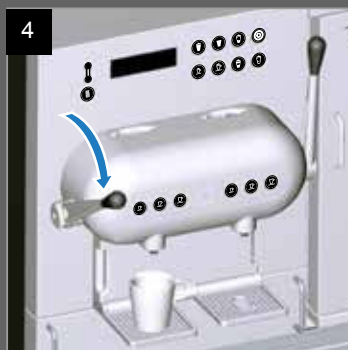
Zum Auffüllen des Getränks die Produkttaste innerhalb 1 Min. nach Abschluss der Produktzubereitung drücken. Zum Stoppen erneut die Produkttaste drücken.



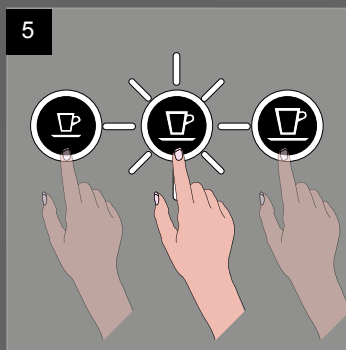
Tropfgitter für kleine Tassen herunterklappen.



Führen Sie eine Kaffee kapsel ein.



Den Hebel ganz nach unten ziehen.



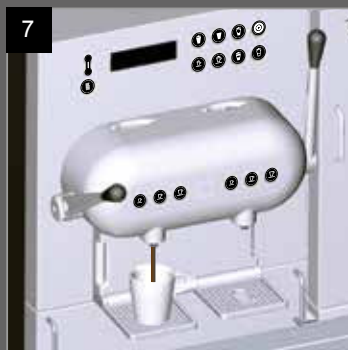
Tassengröße wählen (Beispiel Espresso).



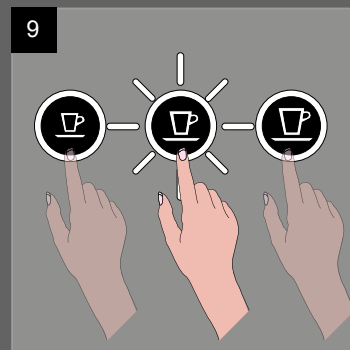
Der Produktname wird während der Zubereitung angezeigt.



► Siehe Nespresso Grand Cru Empfehlung auf Seite 3.



Die Kaffeezubereitung startet.



Innerhalb von 1 Min. auffüllen oder Produktausgabe stoppen.



Durch Hochdrücken des Hebels wird die verwendete Kapsel ausgeworfen.



Die Maschine ist für den nächsten Produktbezug bereit.

Kaffeerezepte auf Milchbasis



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+



Bei Kaffeerezepten auf Milchbasis die Tasse unter den rechten Kopf stellen.

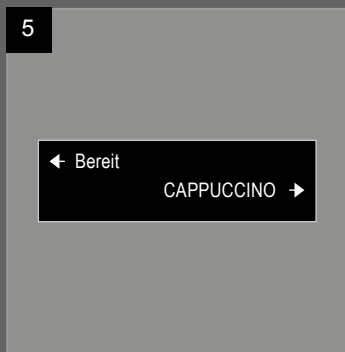
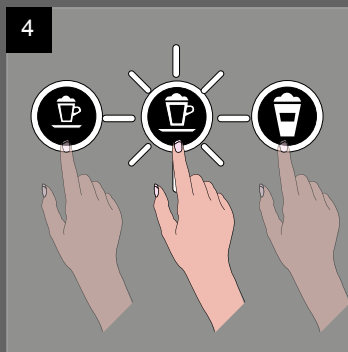


Die Tasse erst entfernen, wenn auf dem Display wieder „Bereit“ angezeigt wird. Bei einigen Produkten gibt es eine kurze Pause zwischen Milch- und Kaffeeausgabe. Die Ausgabefolge kann produktabhängig variieren.



Führen Sie eine Kaffee kapsel ein.

Den Hebel ganz nach unten ziehen.



Das gewünschte Kaffeerezept auf Milchbasis auswählen (Beispiel Cappuccino).

Die Kaffeezubereitung startet.



Milchschaum gemäss Produktauswahl herstellen.

Durch Hochdrücken des Hebels wird die verwendete Kapsel ausgeworfen.

Spülen des Milchsystems

Zur Sicherstellung hoher Hygienestandards wird das Milchsysteem automatisch gespült.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr

5 Min. nach der Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis wird das Milchsysteem automatisch gespült.



Dauer ca. 25 Sek.

Direkten Kontakt mit heissem Wasser vermeiden.

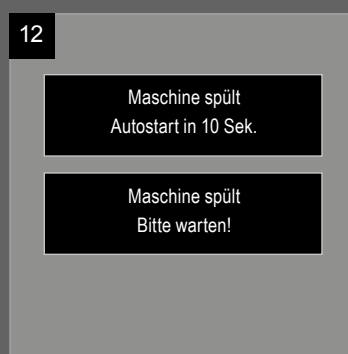
Hände vor Verbrühungen schützen.



Automatische Spülung innen: startet 20 Sek. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.



Automatische Spülung aussen: Eine ca. 25 Sek. andauernde automatische Spülung des Milchsystems beginnt 5 Min. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.



Maschine spült
Autostart in 10 Sek.

Maschine spült
Bitte warten!

Milchzubereitung



Heisser Milchschaum



Heisse Milch



Kalter Milchschaum



Bei Milchzubereitungen die Tasse unter den rechten Kopf stellen.

Spülen des Milchsystems

Zur Sicherstellung hoher Hygienestandards wird das Milchsysteem automatisch gespült.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr

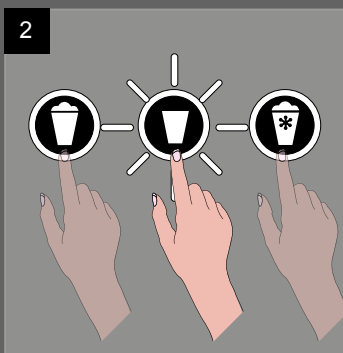
5 Min. nach der Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis wird das Milchsysteem automatisch gespült.



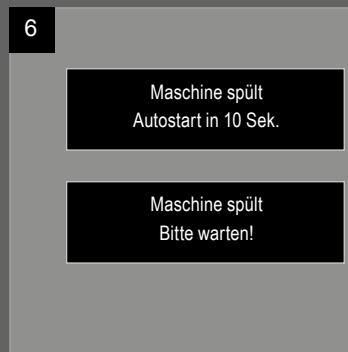
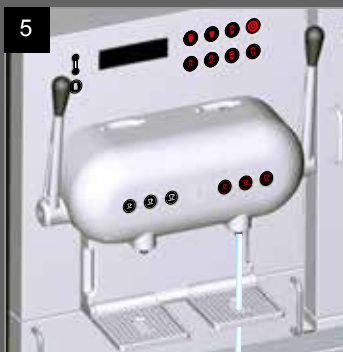
Dauer ca. 25 Sek.

Direkten Kontakt mit heissem Wasser vermeiden.

Hände vor Verbrühungen schützen.



Gewünschtes Milchprodukt auswählen (Beispiel heisse Milch).



Automatische Spülung innen: startet 20 Sek. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.

Automatische Spülung aussen: eine ca. 25 Sek. andauernde automatische Spülung des Milchsystems beginnt 5 Min. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.

Heisswasserzubereitung



Heisses Wasser



Stellen Sie Ihre Tasse bei Zubereitungen von Heissgetränken unter den linken Ausguss.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr

Gefahr leichter oder mittelschwerer Verbrühungen durch Kontakt mit heissen Flüssigkeiten.

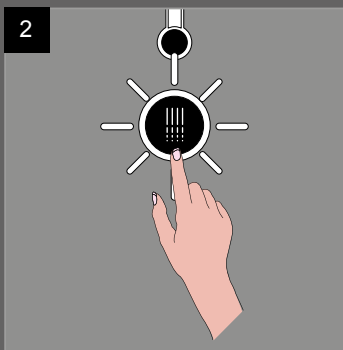
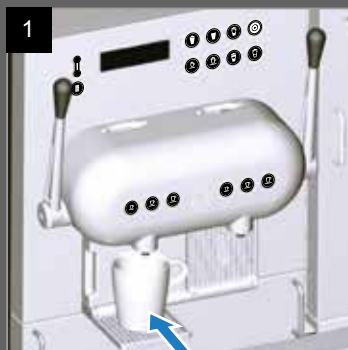


Direkten Kontakt mit heissem Wasser vermeiden.

Hände vor Verbrühungen schützen.



Innerhalb 1 Min. auffüllen oder Produktausgabe stoppen.



Tägliche Reinigung

(Dauer ca. 30 Minuten)



Auf dem Display wird 2 Stunden vor einer notwendigen Reinigung eine Erinnerung mit Timer angezeigt.

Die tägliche Maschinenreinigung ist unerlässlich, um einen hohen Hygienestandard aufrecht zu erhalten, jederzeit einen neutralen Geschmack in der Tasse sicherzustellen und die Lebensdauer der Maschine zu erhöhen.

Aussenreinigung

Die Aussenflächen der Maschine unbedingt regelmässig überprüfen und bei Bedarf reinigen.

Dafür ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm mit Seifenlösung verwenden. Tücher und Schwämme gründlich auswringen und sicherstellen, dass diese nur feucht, nicht nass sind. Ansonsten besteht Stromschlaggefahr. Ausschiesslich milde Reinigungsmittel und nicht kratzende Tücher verwenden. Besonders auf die Komponenten für die Produktausgabe achten. Display und Tasten besonders vorsichtig reinigen.

Innenreinigung

Beim Ausführen der automatischen Reinigung diese Schritte genau einhalten.



Einsetzen der Reinigungstablette

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch ätzende Stoffe



Bei direktem Kontakt des Reinigungsmittels mit den Augen sind Verletzungen möglich.

Hände nach dem Umgang mit Reinigungstabletten waschen. Hand-/Augenschutz benutzen.

HINWEIS

Reinigungslösungen

Bei Verwendung ungeeigneter Reinigungslösungen können Maschinenkomponenten beschädigt oder die Reinigungswirkung beeinträchtigt werden.

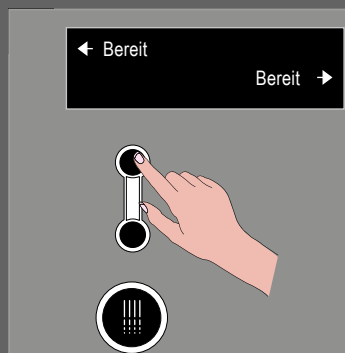
Für die automatische Reinigung ausschliesslich Thermoplan-Milchreinigungstabletten verwenden.



Die Satzschublade täglich oder bei entsprechender Displayanzeige leeren (Kapazität ca. 130 Kapseln pro Schublade).



Den Milchbehälter vorsichtig entnehmen und entleeren.

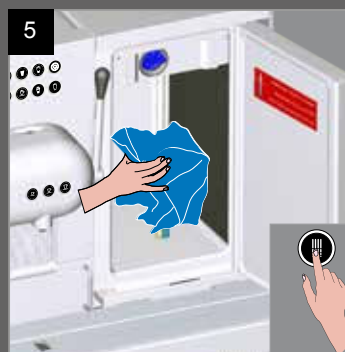


Reinigungstaste drücken.



Taste erneut drücken und 3 Sekunden zum Starten der Reinigung gedrückt halten.

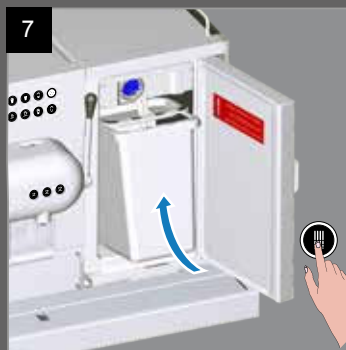
Zum Verlassen des Reinigungsmodus beliebige Taste drücken.



Milchansaugschlauch mit Temperatur- und Niveausensor vorsichtig mit Einmal- oder Papiertüchern abwischen. Danach beliebige Taste drücken.



Den Milchbehälter mit Trinkwasser ausspülen.



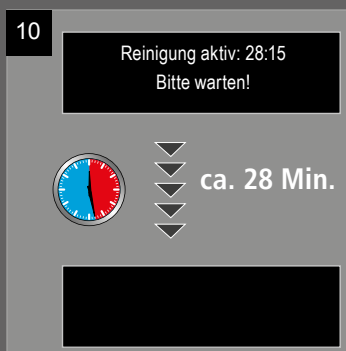
Leeren Behälter zurück in den Kühlschrank stellen und Ansaugschlauch mit Temperatur- und Niveausensor in den Behälter führen. Beliebige Taste drücken.



Den Reinigungsschlüssel herausziehen und zwei Reinigungstabletten einsetzen.



Nach dem Einsetzen des Reinigungsschlüssels startet der Reinigungsvorgang automatisch.



Nach der Reinigung schaltet die Maschine in den maximalen Energiesparmodus.



Zum Neustarten der Maschine aus dem maximalen Energiesparmodus, ► siehe Seite 26.



Nach der Reinigung den Milchansaugschlauch mit Temperatur- und Niveausensor sorgfältig abwischen. Dafür nur Einmal- oder Papiertücher verwenden. Bei mehrfacher Verwendung von Tüchern oder Schwämmen ist eine bakterielle Verunreinigung der Milch möglich. Die Innenwände des Kühlschranks gründlich mit Trinkwasser reinigen.

Verbleibendes Wasser ausgiessen, Milchbehälter mit Trinkwasser reinigen und wieder einsetzen.



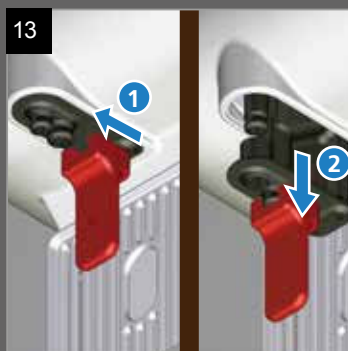
⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr

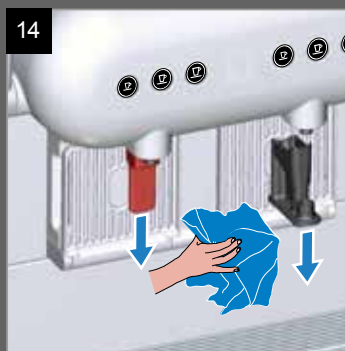
Nach der Reinigung kann noch heisses Restwasser aus den Produktköpfen tropfen.

Direkten Kontakt mit heissem Wasser vermeiden.

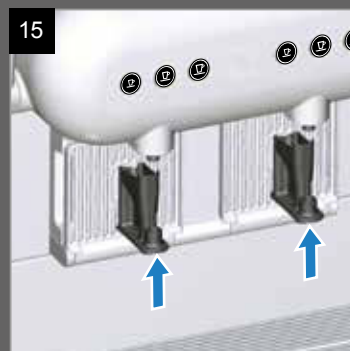
Hände vor Verbrühungen schützen.



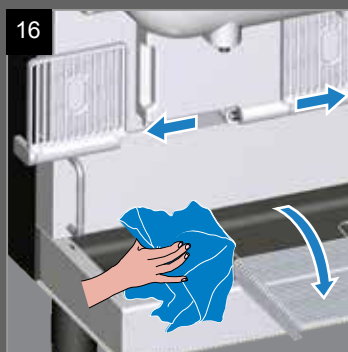
Zum Herausziehen des Kaffeeauslaufs das Extraktionswerkzeug verwenden.



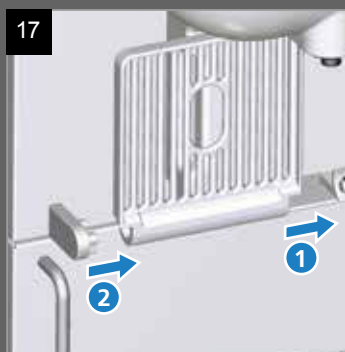
Beide Kaffeeausläufe abziehen. Kaffeeausläufe sorgfältig unter frischem Trinkwasser spülen. Milchköpfe mit feuchtem Einmal- oder Papiertuch reinigen.



Kaffeeausläufe wieder einsetzen.



Tropfgitter für kleine Tassen (nur in senkrechter Position) und Tropfschalengitter herausziehen. Alle Teile reinigen.

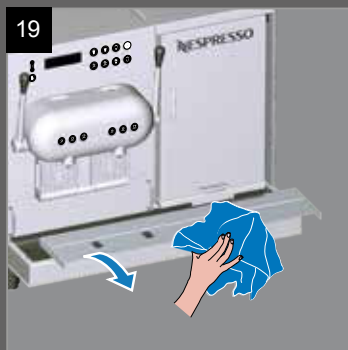


Tropfgitter für kleine Tassen wieder einsetzen.

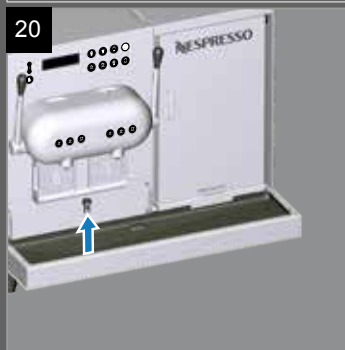
i Tropfgitter für kleine Tassen können nur in senkrechter Position entfernt werden.



Täglicher Reinigungsvorgang abgeschlossen (Maschine im maximalen Energiesparmodus). Wenn Sie die Maschine wieder aktivieren müssen, drücken Sie die Energiespartaste wie auf ► Seite 26.



Tropfgitter entfernen und mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel unter fließendem Wasser reinigen.



Schwarzen Kunststoffstopfen aus der Kunststoffschale herausziehen.



Metallgestell zum Entfernen in Ihre Richtung ziehen.



Schwarze Kunststoffschale herausnehmen und mit Seifenwasser reinigen. Reinigung abgeschlossen.



Zum Zusammenbau des Tropfgitters die Schritte oben in umgekehrter Folge ausführen.

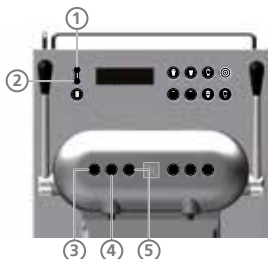
Menüeinstellungen

- Spracheinstellung

- Statistik

- Benutzer Produktzähler
- Produkte total
- Kapsel Zähler
- Benutzer Zähler Reset

i - Navigation



- 1 Aufwärts nächstes Menü/
Wert erhöhen
- 2 Abwärts vorhergehendes
Menü/Wert ver-
ringern
- 3 Vorgabe Vorgabewert laden
- 4 Eingabe Bearbeiten/
bestätigen
- 5 Abbrechen Menü verlassen/
abbrechen

Menüeinstellungen

- Milchparameter

- Milchschaumeinstellungen:
 - Heisser Schaum
 - Kalter Schaum
- Kühltankschranktemperatureinstellungen

- Tassenwärmer

Milchschaumeinstellungen

Um die Konsistenz des Milchschaums zu ändern, einfach den prozentualen Luftanteil im Milchschaum wie hier gezeigt ändern:

- -10%: flüssigerer Schaum
- 0%: Installationseinstellung
- +10%: konsistenter Schaum

Spracheinstellung

- 1 Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten
BENUTZERMENÜ
ALLG. EINSTELLUNGEN
- 2 Menü „ALLG. EINSTELLUNGEN“ auswählen
- 3 Eingabe
ALLG. EINSTELLUNGEN
Sprache = Deutsch
- 4 „Sprache“ auswählen
- 5 Eingabe
Sprache = Deutsch
◀ Deutsch ▶
- 6 Gewünschte Sprache auswählen
- 7 Eingabe
- 8 Menü verlassen

Statistik: Benutzer Produktzähler

- 1 Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten
BENUTZERMENÜ
STATISTIK
- 2 Menü „STATISTIK“ auswählen
- 3 Eingabe
STATISTIK
Benutzer Produktzähler
- 4 „Benutzer Produktzähler“ auswählen
- 5 Eingabe
Benutzer Produktzähler
◀ Wähle ein Produkt ▶
- 6 Menü verlassen
Espresso
◀ 4 2 ▶
- 7 „Produkte total“ oder „Kapsel Zähler Benutzer“ (schreibgeschützte Parameter) ablesen.

Statistik: Benutzer Zähler Reset

- 1 Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten
BENUTZERMENÜ
STATISTIK
- 2 Menü „STATISTIK“ auswählen
- 3 Eingabe
STATISTIK
Benutzer Zähler Reset
- 4 „Benutzer Zähler Reset“ auswählen
- 5 Eingabe
Benutzer Zähler Reset
◀ Nein ▶
- 6 „Ja“ oder „Nein“ auswählen
- 7 Eingabe
- 8 Menü verlassen

Milchparameter: Milchschäumeinstellungen

- 1 Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten
BENUTZERMENÜ
MILCHPARAMETER
- 2 Menü „MILCHPARAMETER“ auswählen
- 3 Eingabe
MILCHPARAMETER
HEISSER SCHAUM = 0 %
- 4 „HEISSER SCHAUM = 0 %“ auswählen
- 5 Eingabe
HEISSER SCHAUM = 0 %
[-10,0 .. ◀ 0 ▶ .. 10,0]
- 6 Bei Bedarf die Luftmenge im heissen Milchschaum erhöhen oder verringern. Bereich: -10 % bis 10 % des Vorgabewerts.
- 7 Eingabe
MILCHPARAMETER
HEISSER SCHAUM = 3 %
- 8 Menü verlassen

Milchparameter: Kühltankschranktemperatureinstellungen

- 1 Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten
BENUTZERMENÜ
MILCHPARAMETER
- 2 Menü „MILCHPARAMETER“ auswählen
- 3 Eingabe
MILCHPARAMETER
Kühltankschranktemp. = 5.0 °C
- 4 Auswählen
„Kühltankschranktemp. = 5.0 °C“
- 5 Eingabe
Kühltankschranktemp. = 5.0 °C
[4,0 .. ◀ 5,0 °C ▶ .. 8,0]
- 6 Die Kühltankschranktemperatur ggf. erhöhen oder senken bzw. den VORGABE-Wert (empfohlen) auswählen.
- 7 Eingabe
- 8 Menü verlassen

Tassenwärmer

- 1 Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten
BENUTZERMENÜ
MASCHINENPARAMETER
- 2 Menü „MASCHINENPARAMETER“ auswählen
- 3 Eingabe
MASCHINENPARAMETER
Tassenwärmer = Ein
- 4 Auswählen
„Tassenwärmer = Aus“
- 5 Eingabe
Tassenwärmer = ein
◀ Ein ▶
- 6 „Ein“ oder „Aus“ auswählen
- 7 Eingabe
- 8 Menü verlassen

i Dieses Verfahren bei Bedarf für KALTEN SCHAUM wiederholen.

- 9 Menü verlassen

Menüeinstellungen

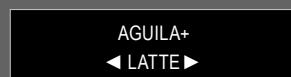
- Programmieren mit der Taste AGUILA+



Mit der Taste AGUILA+ können Sie zwischen 13 One-Touch-Kaffeerezepten auf Milchbasis wählen. Zur Auswahl eines One-Touch-Rezepts, das ausgegeben werden soll, wenn die AGUILA+-Taste gedrückt wird, folgende nachstehende Anweisungen befolgen. Durch Wiederholung dieser Schritte kann die Auswahl jederzeit geändert werden.



Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten



Gewünschtes Produkt auswählen.



Eingabe



Menü verlassen

AGUILA+-Rezepte

CORTADO LUNGO

CORTADO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LUNGO

CAPPUCCINO CHIARO

CAPPUCCINO FREDDO

ICED CAPPUCCINO

LATTE GRANDE

LATTE

LATTE PICCOLO

ICED LATTE

MACCHIATISSIMO

KALTE MILCH



► Siehe *Nespresso Grand Cru* Empfehlung auf Seite 3.

Alarmer und Hinweise

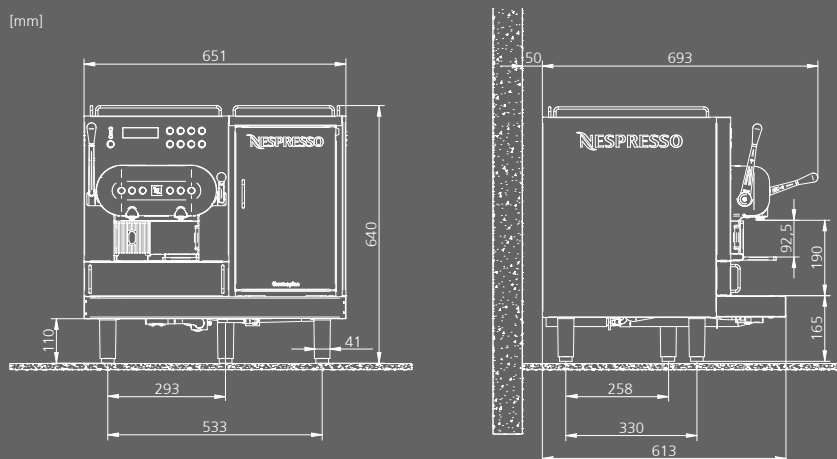


Was tun, wenn die Meldung „Techniker benötigt“ erscheint?
Kontaktieren Sie Ihren Nespresso-Vertreter.

Beschreibung	Display-Meldung	LED-Status	Anmerkungen
Wasserfilter wechseln	 Abwechselnd		Sofort Nespresso-Vertreter kontaktieren.
Service nötig	 Abwechselnd		Sofort Nespresso-Vertreter kontaktieren.
Milchbehälter leer	 Abwechselnd		Milchprodukte gesperrt. Milchbehälter nachfüllen (in Kühlschrank).
Milchniveau niedrig	 Abwechselnd		Zeigt an, dass der Milchbehälter bald leer ist. Milchbehälter nachfüllen (in Kühlschrank).
Automatischer Spülmodus (5 Min. Verzögerung)			Die automatische Spülung des internen Milchsystems startet 5 Min. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis. Auf dem Display werden „Maschine spült“ und „Bitte warten“ angezeigt. LEDs blinken 10 Sek. vor Spülbeginn.
Reinigung nötig in x.yy h.	 Abwechselnd		Wenn der Timer heruntergezählt hat, wird die Maschine bis zur Reinigung gesperrt.
Reinigung des Milchsystems erforderlich	 Abwechselnd		Keine Milchprodukte verfügbar. Starten Sie den Reinigungsprozess gemäss ► Seite 30.

Beschreibung	Display-Meldung	LED-Status	Anmerkungen
Reinigung des Milchsystems	Drücke Reinigungstaste 3 Sek. um Reinigung zu starten		Starten Sie den Reinigungsprozess gemäss ► Seite 30. Um das Menü zu verlassen, beliebige Produkttaste drücken.
Reinigungsmodus für Milchsystem	Reinigung aktiv 28:15: Bitte warten!		Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
Milch zur Erzielung der besten Schaumqualität zu warm (6...12 °C)	← Bereit Milch für besten Schaum zu warm Abwechselnd		Normalbetrieb. Milchprodukte sind noch verfügbar, aber möglicherweise in schlechterer Qualität. Milch durch kalte Milch mit 5 °C ersetzen.
Milch durch kalte Milch ersetzen (über 12° C)	← Bereit Milch durch kalte Milch ersetzen Abwechselnd		Milchprodukte gesperrt. Milch gegen kalte Milch bei 5 °C austauschen.
Hebel öffnen	← Hebel öffnen Bereit ►		Hebel nach oben ziehen, um die Kapsel auszuwerfen.
Zubereitungsdauer zu lang	← Bereit Zubereitung zu lang ►		Hebel öffnen und neue Kapsel einsetzen. Stellen Sie sicher, dass die Hauptwasserversorgung eingeschaltet ist. Wird die Meldung weiter angezeigt, Nespresso-Vertreter konsultieren.
Zubereitungsdauer zu kurz	← Bereit Zubereitung zu kurz ►		Hebel öffnen und neue Kapsel einsetzen. Die Meldung wird angezeigt, wenn keine Kapsel eingesetzt ist. Erscheint diese Meldung wiederholt, Nespresso-Vertreter kontaktieren.
Aufheizen des Boilers	← Am Aufheizen Bereit ► Abwechselnd		Langsames Blinken während des Heizens. Wird die Meldung länger als 30 Min. angezeigt, Nespresso-Vertreter kontaktieren.
Energiesparmodus	Energiesparmodus: Beliebige Taste drücken		Boilertemperatur reduziert. Wenn eine Produkttaste gedrückt wird, ist die Maschine innerhalb 1 Min. betriebsbereit.
Maximaler Energiesparmodus			Zum Reaktivieren der Maschine die Energiespartaste drücken. Für weitere Informationen ► siehe Seite 26.
Ende der Lebensdauer der Brühseinheit	← Ende der Lebensdauer der Brühseinheit! Bereit ►		Sofort Nespresso-Vertreter kontaktieren.
CCI nicht angeschlossen	CCI NICHT ANGESCHLOSSEN		Alle Produkte sind gesperrt. Spülen und Reinigen noch möglich. Überprüfen Sie, ob der CCI-Anschluss korrekt installiert ist. Bleibt der Alarm bestehen, Nespresso-Vertreter kontaktieren.

Technische Daten



Netzanschluss: 220-240 VAC / 50/60 Hz / 3200-3800 W
 380-415 VAC / 50/60 Hz / 4000-4800 W
 200 VAC / 50/60 Hz / 2700 W
 208 VAC / 60 Hz / 3200 W
 220 VAC / 60 Hz / 3200 W

Abmessungen: 651 x 693 x 640 mm (L/B/H)

Gewicht: 75 kg (leer)
 90 kg (in Betrieb)

Ausgabehöhe Standard: 190 mm

Ausgabehöhe Tropfgitter: 92,5 mm

Wasseranschluss: Stecker mit G 3/8"

Wassereingangsdruck: 2...4 bar / 30...60 psi

Geräuschemission: <60 dBA

Angegebene maximale Produktkapazität pro Maschine und Stunde

	EU	US	JP
Ristrettos:	240	240	220
Espressos:	200	200	180
Lungos:	140	120	110
Cappuccinos:	50	45	42
Heisses Wasser:	70	70	70

Mindestanforderungen an die Wasserversorgung

Chlor:	ohne
TDS:	70 bis 200 ppm
Gesamthärte:	5–8 °dH (8–14 °fH) pH 6,8 bis 7,4
Alkalität:	weniger als 100 ppm
Eisen:	weniger als 0.25 ppm

Typenschild

Das Typenschild enthält die folgenden Daten:

Maschinentyp:	NESPRESSO PROFESSIONAL Kaffeemaschine
Modell:	AGUILA
Typ:	AG220PRO
Spannung:	gemäss Typenschild
Leistung:	gemäss Typenschild
Wasserdruck:	0,2-0,4 MPa (2-4 bar)
Hydr.- Boiler:	1,46 MPa (14,6 bar)
Klasse:	5
Kältemittel:	134a (Kältemittel Freon (Kohlenwasserstoffverbindungen))
Füllung:	55 g
Niederdruckseite:	88 psig
Hochdruckseite:	285 psig
Seriennummer:	gemäss Typenschild
Produktionsdatum:	gemäss Typenschild



Um das Typenschild zu sehen, muss die Kapselschublade entfernt werden.
 Das Typenschild befindet sich unter der Kapselschublade auf der Grundplatte.

Impressum

Version: Bedienungsanleitung AGUILA 220
 Original-Bedienungsanleitung

Hersteller: Thermoplan AG
 Thermoplan-Platz 1
 CH-6353 Weggis

Servicefragen: Bei Servicefragen kontaktieren Sie bitte Ihren jeweiligen Nespresso-Landesvertreter unter www.nespresso.com

Déclaration CE	36
Présentation de la machine	37
Contenu de l'emballage	37
Présentation de l'utilisation.....	37
Informations générales	38
Avertissements de sécurité.....	39
Consignes générales de sécurité.....	40
Première utilisation	41
Mode Économie d'énergie.....	42
Mode Économie d'énergie maximale.....	42
Préparation du café.....	43
Recettes de café à base de lait.....	44
Préparation du lait.....	45
Préparation de l'eau chaude.....	45
Nettoyage quotidien	46
Menu Paramètres.....	48
- Réglage de la langue.....	48
- Statistiques	48
- Navigation	48
- Paramètres lait.....	48
- Chauffe-tasse.....	48
- Programmation du bouton AGUILA+.....	49
Alarmes / Notifications.....	49
Spécifications.....	51
Plaque d'identification	51
Mentions légales.....	51

Déclaration CE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

Modèle produit AG220PRO
Marque AGUILA

Nom et adresse du fabricant :
 Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Suisse

Cette déclaration de conformité a été établie sous la seule responsabilité du fabricant.

Objet de la déclaration :
 Machine à café automatique

L'objet de la déclaration décrite ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation correspondante de l'Union Européenne :

2014/35/UE (LVD)	1935/2004/CE (FCM)
2014/30/UE (EMC)	2023/2006/CE (GMP)
2011/65/UE (RoHS)	

Références pour les normes harmonisées correspondantes utilisées ou références pour les spécifications techniques en relation avec la conformité déclarée :

EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17	EN 61000-3-2:14
EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10	EN 61000-3-3:13
EN 60335-2-89:10 + A1:16	EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11	EN 61000-6-2:05
EN 55014-1:17	EN 61000-6-3:07 + A1:11
EN 55014-2:15	EN 62233:08

Signé en nom et pour le compte de :

CH-6353 Weggis, 08/05/2018
 (Lieu de délivrance et date)



Adrian Steiner, PDG
 (Nom, fonction et signature de la personne autorisée)

Responsable de la documentation technique :

Patrick Erni

Présentation de la machine

Voir présentation de la machine à la :
► page 2.

Contenu de l'emballage

Les composants suivants sont inclus dans la livraison :

- Machine
- Réservoir de lait avec couvercle
- Manuel d'utilisation
- Tablettes de nettoyage Thermoplan
- Outil d'extraction des buses de sortie du café
- Filtre à eau et tête de filtre
- Conduite d'eau pour connecter l'entrée d'eau du réseau



La machine peut communiquer avec un système de gestion de caisse enregistreuse.

Contactez votre représentant *Nespresso* pour plus d'informations.



Remplissez toujours le réservoir avec du lait froid (moins de 5 °C).

- 1 Fentes d'insertion des capsules
- 2 Chauffe-tasse
- 3 Levier
- 4 Bouton du mode Économie d'énergie (derrière le réservoir de capsules)
- 5 Buse de sortie de l'eau chaude
- 6 Buse de sortie du café
- 7 Réservoir de capsules usagées (capacité 130 capsules)
- 8 Grille d'égouttement / Bac d'égouttement
- 9 Grille d'égouttage pour petites tasses
- 10 Interrupteur général (sous la machine)
- 11 Buse de sortie du café
- 12 Buse de sortie du lait
- 13 Tube d'aspiration du lait avec capteurs (niveau du lait et température)
- 14 Réservoir de lait (max 5 l)
- 15 Couvercle du réservoir de lait
- 16 Filtre à eau avec tête et tubes à eau
- 17 Outil d'extraction de la buse de sortie du café
- 18 Tablettes de nettoyage Thermoplan
- 19 Clé de nettoyage
- 20 Nettoyage du système
- 21 Rinçage du système
- 22 Eau chaude
- 23 Boutons de préparation du café
- 24 Buses de sortie du café / de l'eau chaude
- 25 Buses de sortie du café / lait
- 26 Boutons de préparation du café
- 27 Boutons de recettes de café à base de lait
- 28 Boutons de lait et de mousse de lait
- 29 Écran

Présentation de l'utilisation



Choix de la boisson :
Pour afficher le nom du produit à l'écran, appuyez sur le bouton du produit pendant 5 s. Pour quitter, attendez 10 s sans appuyer sur aucun bouton.



Eau chaude

Boutons de préparation du café :



Ristretto



Espresso



Lungo

Boutons de lait et de mousse de lait :



Mousse de lait chaude



Lait chaud



Mousse de lait froide

Boutons de recettes de café à base de lait :



AGUILA +
(reportez-vous aux paramètres du menu utilisateur)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Boutons de préparation du café :



Ristretto



Espresso



Lungo

Description de la tasse pour la Recommandation NES-PRESSO Grand Cru

Voir recommandation *Nespresso Grand Cru* à la : ► page 3.



Tasse à espresso



Tasse à lungo



Tasse à cappuccino



Verre à recette 300 ml



Verre à recette 350 à 400 ml



Tasse à emporter 500 ml

Important !

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser la machine et conservez-les pour une référence ultérieure.

Un usage non conforme de la machine décharge Nespresso de toute responsabilité.

Sommaire

Ce manuel d'utilisation explique le fonctionnement de la machine à café AGUILA 220 et est fourni avec la machine.

Utilisation prévue

Cette machine est destinée à être utilisée dans un environnement professionnel par le personnel mentionné ci-dessous:

Utilisateurs en libre-service:

- Les utilisateurs en libre-service sont guidés par les instructions sur l'écran pour faire fonctionner la machine en toute sécurité. Les utilisateurs en libre-service ne doivent pas effectuer d'opérations de maintenance.

Personnel formé:

- Le personnel formé est capable de faire fonctionner la machine et d'exécuter les opérations de nettoyage et de maintenance décrites dans le présent manuel.

Utilisation

Cette machine est uniquement destinée à fabriquer des produits à base de café, de lait et d'eau chaude et convient pour une utilisation professionnelle dans la restauration. Par conséquent, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Cette machine est conçue pour les capsules Nespresso® Pro, disponibles auprès de Nespresso et de ses distributeurs agréés.
- Le réservoir de lait doit uniquement servir à stocker du lait froid. Ne versez jamais un autre liquide que du lait dans le réservoir de lait (par ex. du sirop ou de l'alcool). Notez que pour verser le lait dans le réservoir de lait, le liquide doit être à une température inférieure à 5 °C, le réfrigérateur ayant été conçu pour maintenir le lait froid mais pas pour abaisser sa température.
- Procédez régulièrement à toutes les opérations d'entretien nécessaires décrites dans ces instructions.
- La machine doit être utilisée uniquement par le personnel opérateur formé.
- Les opérations qui ne sont pas mentionnées dans ce manuel peuvent être effectuées uniquement par les prestataires de services agréés et formés des centres de service après-vente de Nespresso.
- Le réservoir de capsules doit être vidé lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran. Rincez le réservoir à l'eau tiède et savonneuse.

Nettoyage de la machine

Il est absolument indispensable de nettoyer la machine chaque jour car cela garantit l'hygiène et la sécurité alimentaire nécessaires, le goût parfait de Nespresso Grand Cru et une plus grande longévité de la machine.

Consultez le chapitre « Nettoyage quotidien » pour obtenir un guide complet de nettoyage de votre machine. Respectez également les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement les tablettes de nettoyage Thermoplan pour exécuter le processus de nettoyage automatique. N'utilisez pas d'autre détergent ni agent désinfectant à cet effet.
- Lorsque vous touchez la machine à café, et en particulier les buses, il convient d'éviter toute contamination bactérienne.
- Les chiffons ou éponges doivent être soigneusement essorés afin d'être seulement humides et non mouillés, car cela comporterait un risque de choc électrique.
- Les pièces en plastique ne doivent pas être séchées au micro-ondes.
- Ne nettoyez pas les pièces en plastique avec de l'alcool, de l'éthanol, du méthanol, de l'alcool à brûler ou des désinfectants. Les détergents contenant de puissants agents acides comme l'acide acétique sont également exclus.
- La machine ne doit pas être nettoyée à l'aide de jets d'eau.
- Le tube d'aspiration du lait avec sonde de température et capteur de niveau, ainsi que les pièces internes du réfrigérateur, la touche de nettoyage et les buses de sortie du café doivent être nettoyés uniquement à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier. Les chiffons servant à nettoyer les pièces externes de la machine doivent être traités de manière à prévenir toute contamination bactérienne.

Hygiène de la machine

- Un rinçage automatisé fréquent (à l'intérieur et à l'extérieur) permet de maintenir des normes d'hygiène élevées tout au long de la vie de la machine.

Utilisation professionnelle

- Cette machine est destinée à être utilisée par des experts ou utilisateurs formés dans les magasins, l'industrie légère et les exploitations.

Utilisation au bureau

- Au moins une copie de ce manuel d'instructions devrait être conservée dans un lieu accessible à tout moment au personnel de management et de maintenance.

Opérations d'entretien

- Si une opération d'entretien est requise, un message s'affichera sur l'écran de la machine à café. La machine doit être entretenue par des prestataires de service agréés et formés, au moins une fois par an ou toutes les 48 000 boissons.

Mise au rebut

- Un prestataire de service agréé et formé doit se charger de la mise au rebut de la machine et de son emballage. Ne jetez pas la machine ou ses composants vous-même.

Limites de responsabilité

- Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de blessures ou d'accidents dus au non-respect des consignes de sécurité décrites dans le présent manuel.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par un usage impropre ou une manipulation inappropriée de la machine.

Dispositions de garantie

- Les provisions pour garantie s'appliquent comme convenu avec *Nespresso*.
- Aucun dysfonctionnement dû à un usage impropre ou à des branchements inadaptés ne sera couvert.
- Les pièces usées et cassées ne sont pas couvertes par la garantie.
- Toutes les machines *Nespresso* sont soumises à des contrôles stricts. Des tests de fiabilité dans des conditions pratiques sont réalisés de façon aléatoire sur des unités sélectionnées. Celles-ci peuvent donc présenter les traces d'une précédente utilisation.

Remarques générales:

Risque de dégât matériel

- Cet équipement doit être installé conformément aux prescriptions nationales ou régionales en matière de plomberie.
- La mauvaise manipulation de la machine risque d'endommager l'équipement.
- Cette machine est conçue pour un usage intérieur exclusivement. La conserver dans un environnement contrôlé (à l'abri de la poussière, des moisissures, de la lumière directe du soleil, des parasites, etc.)
- Nettoyez la machine avant de la mettre hors service pour une période prolongée. Retirez et videz le réservoir de capsules et débranchez la machine du secteur. Retirez et videz le réservoir de lait, puis nettoyez-le avant de le stocker en gardant le couvercle ouvert. Laissez la porte du réfrigérateur ouverte.
- La température ambiante doit se situer entre 16 °C et 32 °C.
- Placez la machine sur une surface plane, horizontale, stable et résistante à la chaleur.
- Ne positionnez pas la machine à proximité d'un jet d'eau pouvant être utilisé pour le nettoyage.
- Laissez un espace d'au moins 50 mm devant les trous d'aération.
- Stockez la machine dans un environnement sec et sans poussière, à une température toujours supérieure à 0 °C.
- Le sommet de la machine doit se trouver au moins 1,5 m au-dessus du sol.
- Placez la machine à 20 cm minimum de l'utilisateur.
- Utilisez uniquement les accessoires de nettoyage Thermoplan.
- N'utilisez jamais la machine sans la grille d'égouttage.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité face aux conséquences de modifications internes et externes apportées à la machine.
- Ne stockez pas de substances explosives dans la machine, par exemple des aérosols contenant un gaz de propulsion inflammable.
- N'utilisez jamais le chauffe-tasse pour sécher des tasses mouillées ; risque de choc électrique.
- Placez toujours les tasses à l'envers pour garantir une bonne transmission de la chaleur.

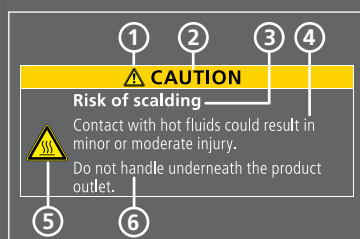
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Remettez-les aux utilisateurs suivants.
- Il est également possible de consulter ce mode d'emploi au format PDF sur [nespresso.com/pro](https://www.nespresso.com/pro)

Avertissements de sécurité

Structure

Les consignes de sécurité données dans ce document sont organisées comme suit :



- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1 Signal de sécurité | 4 Impact |
| 2 Mot de signal de sécurité | 5 Signal de sécurité spécifié |
| 3 Source | 6 Prévention |

Mots de signal de sécurité

Les messages d'avertissement suivants sont utilisés dans le présent manuel :

AVERTISSEMENT	indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
ATTENTION	indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou modérées.
NOTICE	désigne des pratiques risquant d'endommager les biens sans causer de blessures.

Astuce	désigne des pratiques qui aident le lecteur à utiliser l'équipement de manière appropriée.
---------------	--

Signaux de sécurité

Les signaux de sécurité suivants sont utilisés dans ce manuel :

	Le triangle d'avertissement apparaît lorsque le non-respect des consignes de sécurité peut comporter des risques pour l'utilisateur ou la machine.
	Avertissement : Choc électrique
	Avertissement : Risque de brûlure
	Avertissement : Risque de contusions
	Instruction : Portez des gants
	Instruction : Portez des lunettes
	Informations générales

Zone de travail

- Maintenez votre espace de travail propre et rangé. Un lieu de travail en désordre et mal éclairé peut causer des accidents.
- La machine doit uniquement être utilisée dans un environnement hygiénique et ergonomique. L'utilisateur doit disposer d'un espace suffisant et la zone de travail doit être bien éclairée.

Remarques générales de sécurité

- En cas d'urgence, éteignez la machine en utilisant l'interrupteur général. Débranchez la machine ou retirez le fusible du disjoncteur. Contactez votre prestataire de service.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou présentant un manque d'expérience et de connaissance, sous la surveillance d'un adulte ou après avoir été formés à l'utilisation en toute sécurité de la machine et compris les risques que cela comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir la machine sans la supervision d'un adulte.
- L'accès à la zone de service est réservé à un personnel de service qualifié et formé.

Messages généraux de sécurité

AVERTISSEMENT :

Risque de choc électrique

Un contact avec des composants électriques pendant l'utilisation de la machine peut entraîner la mort ou des blessures graves.

- N'ouvrez en aucun cas le couvercle.
- Tenez la machine à l'écart de l'humidité.
- N'immergez jamais la machine, le câble ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Arrêtez immédiatement d'utiliser la machine si le câble ou la prise sont endommagés.
- Ne placez pas la machine ou le câble à proximité de ou sur des parties chaudes de la machine. Il est strictement interdit d'utiliser la machine à proximité de flammes nues.
- Protégez les câbles contre les bords coupants.
- Ne touchez pas l'intérieur du boîtier interne lorsque le réservoir de capsules n'est pas en place.
- Confiez l'installation, le déplacement, le retrait, la réparation ou l'entretien de la machine au personnel de service agréé et formé.
- La machine et ses câbles d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants.

ATTENTION :

Risque de brûlure

Un contact avec des liquides chauds peut causer des blessures légères ou modérées.

- Ne manipulez pas la machine sous les buses de liquide.
- Évitez tout contact avec des liquides chauds.
- Ne touchez pas les distributeurs avant ou après la distribution d'une boisson.
- Ne levez pas le levier pendant la distribution d'un produit ou le nettoyage de la machine.
- Videz le bac d'égouttage avec précaution.

Risque de contusions

Les manipulations à l'intérieur de la machine peuvent causer des blessures légères ou modérées.

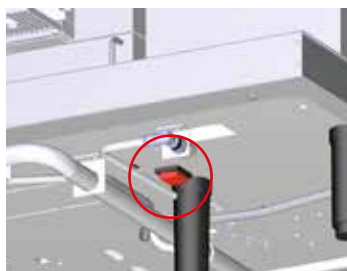
- Ne levez pas le levier pendant l'utilisation. Pour arrêter la préparation, appuyez une nouvelle fois sur le même bouton de produit.
- Ne pas mettre les doigts dans les fentes d'insertion des capsules.
- Si une capsule est bloquée dans la fente d'insertion des capsules, éteindre la machine avant toute opération.

Risque d'intoxication alimentaire

L'ingestion d'aliments contaminés peut entraîner la mort ou des blessures graves.

- Utilisez uniquement des aliments dont la date de péremption n'est pas dépassée.
- Stockez les aliments dans des endroits appropriés.
- Nettoyez régulièrement la machine, en respectant le manuel d'utilisation.
- Utilisez uniquement du lait traité à chaud (par ex. pasteurisé ou traité à ultra-haute température).
- Respecter les normes d'hygiène lors du versement du lait dans le réservoir.
- Versez uniquement du lait froid (moins de 5 °C) dans le réservoir de lait.
- Utilisez les réservoirs de lait ouverts dans les 24 heures.

Première utilisation



⚠ ATTENTION

Risque de contusions

Les manipulations à l'intérieur de la machine peuvent causer des blessures légères ou modérées.

Ne pas mettre les doigts dans les fentes d'insertion des capsules.



Ouvrez l'alimentation en eau.

⚠ ATTENTION

Risque d'intoxication alimentaire

L'ingestion d'aliments contaminés peut causer des blessures légères ou modérées.

Utilisez uniquement du lait traité à chaud (par ex. pasteurisé ou traité à ultra-haute température).

Respecter les normes d'hygiène lors du versement du lait dans le réservoir.

Utilisez le réservoir de lait ouvert dans les 24 heures.

⚠ ATTENTION

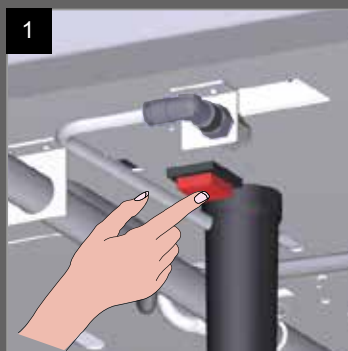
Risque d'intoxication alimentaire

L'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge peut entraîner la contamination bactérienne du lait.

Utilisez uniquement une lingette jetable ou une serviette en papier pour essuyer le tube d'aspiration du lait avec sonde de température et capteur de niveau.



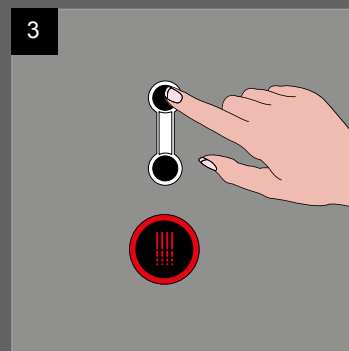
Pour nettoyer l'extérieur de la machine, référez-vous au nettoyage extérieur ► voir page 46.



L'interrupteur général se situe sous la machine.



Abaissez les leviers.



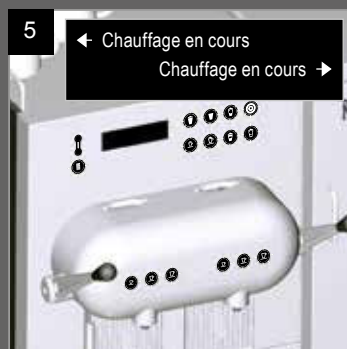
Appuyez sur un bouton.



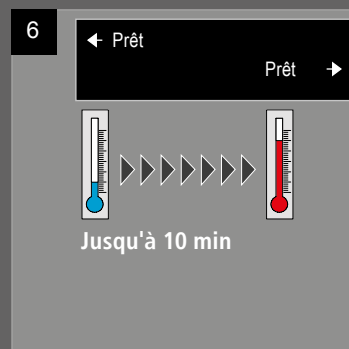
La machine effectue un rinçage de démarrage à froid (l'écran affiche un décompte).



Pendant le rinçage, le niveau de bruit augmente.



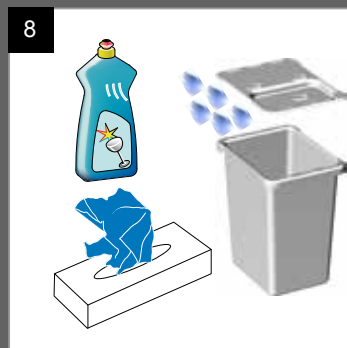
La machine chauffe. Tous les boutons clignotent en blanc.



Si la machine est chaude, tous les boutons s'allument en continu en blanc.



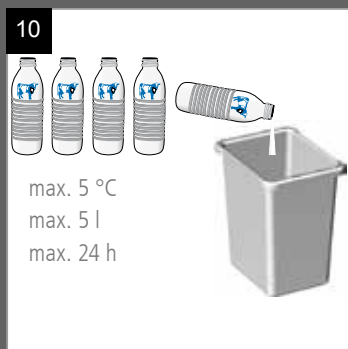
Relevez les leviers.



Nettoyez soigneusement le réservoir de lait et le couvercle à l'aide d'un produit ménager disponible dans le commerce et compatible pour contact alimentaire.



Essuyez soigneusement le tube d'aspiration de lait avec sonde de température et capteur de niveau à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier.



Remplacez le lait toutes les 24 heures.



Insérez le tube d'aspiration du lait avec sonde de température et capteur de niveau à travers le couvercle, dans le réservoir de lait.

La température idéale pour la mousse de lait est de 5 °C.

Le type de lait a une influence sur la qualité de la mousse. Lorsque vous passez du lait pasteurisé au lait UHT, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster les réglages de la mousse de lait ► voir page 48.

La qualité la mieux adaptée pour la mousse de lait est le lait UHT. Le lait pasteurisé est plus difficile à faire mousser.

Mode Économie d'énergie

i La machine passe en mode Économie d'énergie au bout de 30 min de non-utilisation. Tous les boutons apparaissent en blanc, le chauffage du chauffe-eau est réduit, le réfrigérateur est toujours en fonctionnement.

Appuyez sur un bouton pour remettre la machine en mode Marche.

1

Mode Économie d'énergie :
Appuyez sur une touche

2

1 min

← Prêt
Chauffage en cours →

Mode Économie d'énergie maximale

i Le « Mode Économie d'énergie maximale » peut être activé en appuyant sur le bouton pendant 3 s.

1

2

jusqu'à 10 min

← Chauffage en cours
Chauffage en cours →

3

Au bout de quatre heures de non-utilisation, la machine passe en mode Économie d'énergie maximale. Le chauffage du chauffe-eau s'éteint, le réfrigérateur est toujours en fonctionnement.

Appuyez sur le bouton Économie d'énergie de la machine pour la redémarrer.

i La machine lance un rinçage automatique ou peut requérir un rinçage de démarrage à froid. ► Voir Première utilisation, page 41.

Si besoin, abaissez les leviers.

Préparation du café



Ristretto



Espresso



Lungo



Les têtes de café peuvent être utilisées simultanément pour préparer le café.

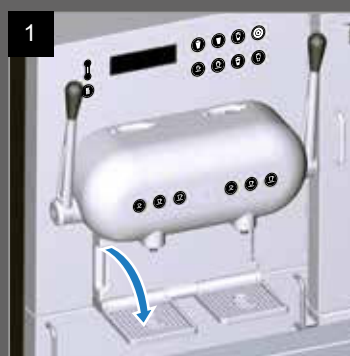
Remplir / arrêter les produits

Toutes les préparations de produit peuvent être arrêtées en appuyant une nouvelle fois sur le bouton du produit.

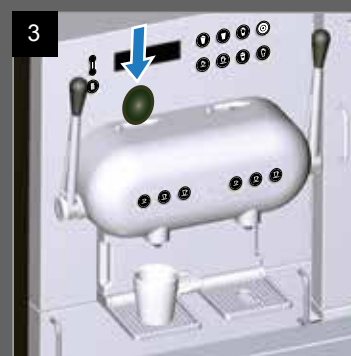
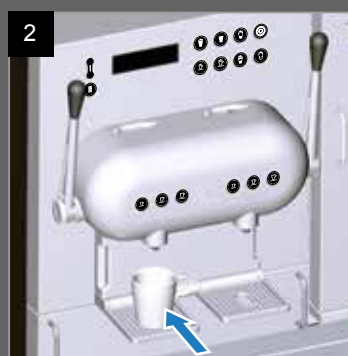


Pour compléter votre tasse, appuyez une nouvelle fois sur le bouton du produit dans la minute qui suit la fin de la préparation du produit.

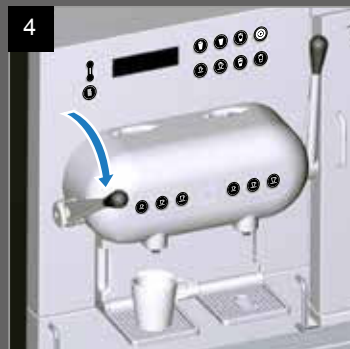
Appuyez une nouvelle fois sur le bouton du produit pour arrêter.



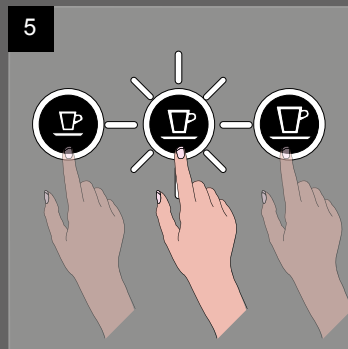
Abaissez la grille d'égouttage pour les petites tasses.



Insérez une capsule de café.



Abaissez le levier dans sa position la plus basse.



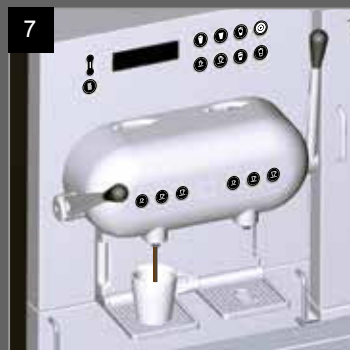
Choisissez la taille de tasse souhaitée (par exemple Espresso).



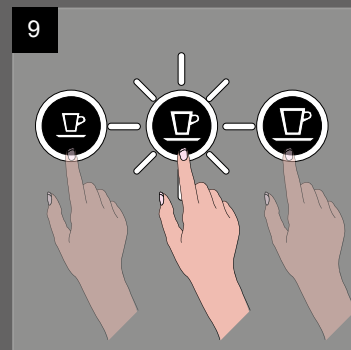
Le nom du produit s'affiche pendant la préparation.



► Voir la Recommandation Nespresso Grand Cru, page 3.



La préparation du café démarre.



Complétez la tasse ou arrêtez la distribution du produit dans la minute.



Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.



La machine est prête pour la prochaine boisson.

Recettes de café à base de lait



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+



Pour les recettes de café à base de lait, placez votre tasse sous la buse de sortie située à droite.



Ne retirez pas la tasse tant que l'écran n'affiche pas à nouveau « Prêt ». Certains produits intègrent une courte pause entre la distribution du lait et du café.

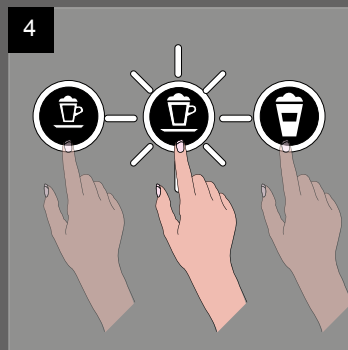
La séquence de distribution peut varier selon le produit.



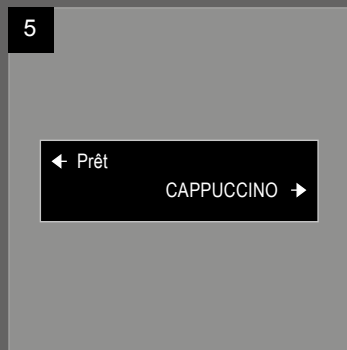
Insérez une capsule de café.



Abaissez le levier dans sa position la plus basse.



Choisissez la recette de café à base de lait souhaitée (par exemple Cappuccino).



La préparation du café démarre.



La mousse de lait est préparée automatiquement.



Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.



Rinçage du système de lait

Le système de lait se rince automatiquement pour garantir des normes d'hygiène élevées.

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

Le système de lait se rince automatiquement 5 min après la préparation d'une boisson à base de lait.

Cela dure env. 25 s.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

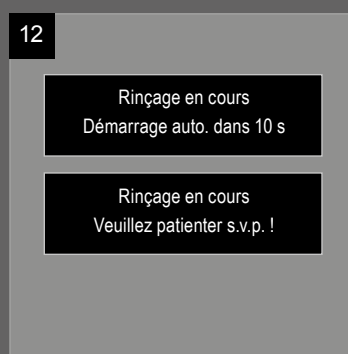
Protégez vos mains contre les brûlures.



Rinçage interne automatique : un rinçage interne d'env. 20 s du système de lait débutera immédiatement après chaque préparation de boisson à base de lait.



Rinçage externe automatique : un rinçage externe d'env. 25 s du système de lait débutera 5 min après la dernière préparation de boisson à base de lait.



Rinçage en cours
Démarrage auto. dans 10 s

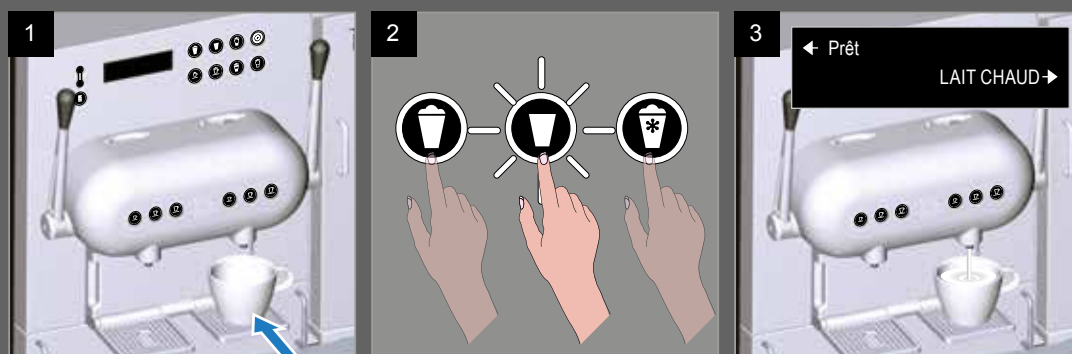
Rinçage en cours
Veuillez patienter s.v.p. !

Préparation du lait

-  Mousse de lait chaude
-  Lait chaud
-  Mousse de lait froide



Pour les préparations à base de lait, placez votre tasse sous la buse de sortie située à droite.



Choisissez le produit à base de lait souhaité (par exemple Lait chaud).

Rinçage du système de lait

Le système de lait se rince automatiquement pour garantir des normes d'hygiène élevées.

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

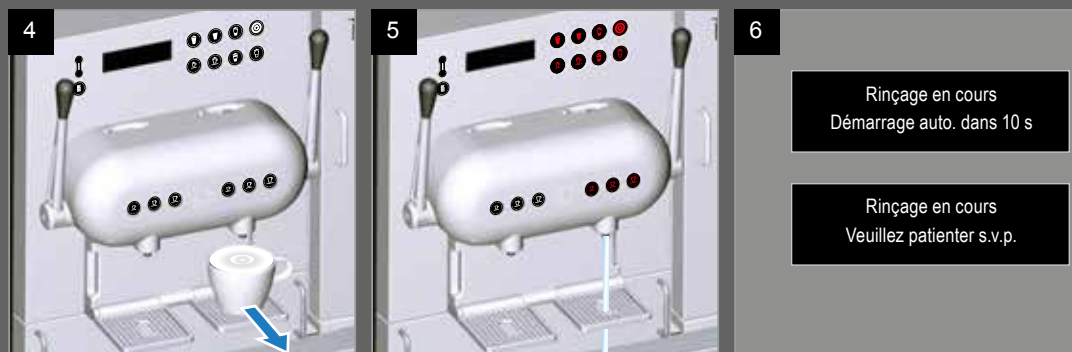
Le système de lait se rince automatiquement 5 min après la préparation d'une boisson à base de lait.



Cela dure env. 25 s.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.



Rinçage interne automatique : un rinçage interne d'env. 20 s du système de lait débutera immédiatement après chaque préparation de boisson à base de lait.

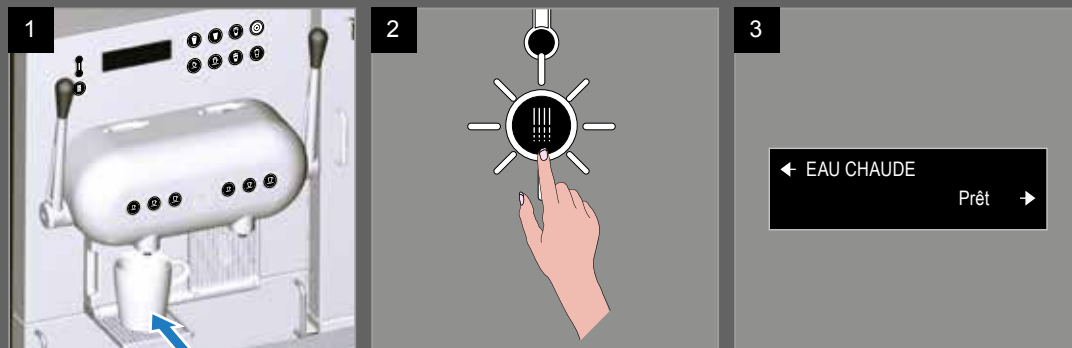
Rinçage externe automatique : un rinçage externe d'env. 25 s du système de lait débutera 5 min après la dernière préparation de boisson à base de lait.

Préparation de l'eau chaude

-  Eau chaude



Pour les préparations à base d'eau chaude, placez votre tasse sous la buse de sortie située à gauche.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

Un contact avec des liquides chauds peut causer des blessures légères ou modérées.



Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.



Complétez la tasse ou arrêtez la distribution du produit dans la minute.

Nettoyage quotidien

(durée : env. 30 minutes)



L'écran affichera un rappel avec une minuterie 2 heures avant l'heure du nettoyage quotidien obligatoire.

Le nettoyage quotidien de la machine est obligatoire pour maintenir des normes d'hygiène élevées, garantir un goût neutre dans la tasse au fil du temps et prolonger la durée de vie de la machine.

Nettoyage extérieur

Pensez à vérifier régulièrement l'extérieur de la machine et à le nettoyer si nécessaire.

Utilisez un chiffon humide ou une éponge imprégnée de solution savonneuse. Les chiffons et éponges doivent être soigneusement essorés afin d'être seulement humides et non mouillés, car cela comporterait un risque de choc électrique.

N'utilisez que des détergents doux et des chiffons qui ne rayent pas.

Faire particulièrement attention aux pièces de distribution du produit. L'écran et les boutons doivent être nettoyés avec un soin particulier.

Nettoyage intérieur

Suivez attentivement les instructions suivantes pour procéder au nettoyage automatique.



Insertion de la tablette de nettoyage

⚠ ATTENTION

Risque de blessure corrosive



Le contact direct d'un détergent avec les yeux peut causer des blessures.



Lavez-vous les mains après avoir manipulé les tablettes de nettoyage.



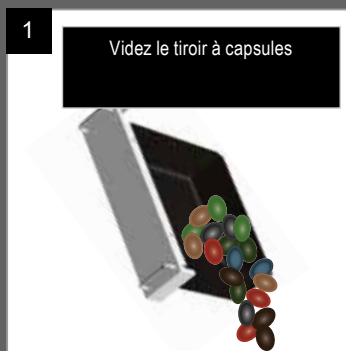
Portez des gants / lunettes.

NOTICE

Solutions de nettoyage

L'utilisation de solutions de nettoyage inadaptées peut endommager des pièces de la machine ou être à l'origine d'un nettoyage inefficace.

Utilisez uniquement les tablettes de nettoyage du lait Thermoplan pour exécuter le processus de nettoyage automatique.

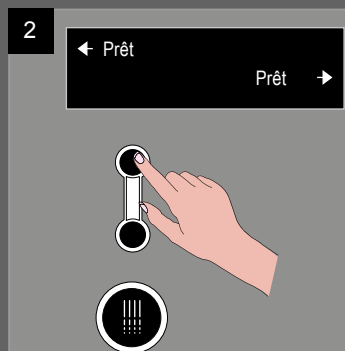


1

Videz le tiroir à capsules



Videz le réservoir de capsules chaque jour ou lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran (capacité de 130 capsules env.).

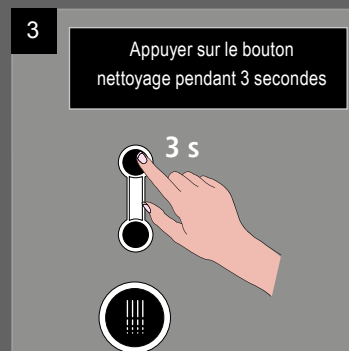


2

← Prêt

Prêt →

Appuyez sur le bouton de nettoyage.



3

Appuyer sur le bouton nettoyage pendant 3 secondes

3 s

Appuyez une nouvelle fois sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour lancer le nettoyage.

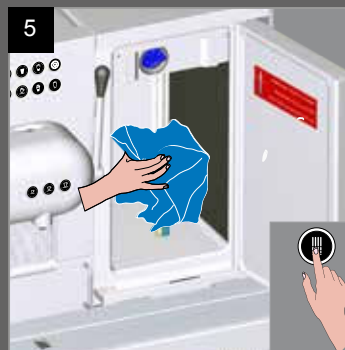
Appuyez sur un autre bouton pour quitter le nettoyage.



4

Vider le réservoir de lait et essuyer le tuyau d'aspiration

Retirer soigneusement le réservoir de lait et le vider.



5

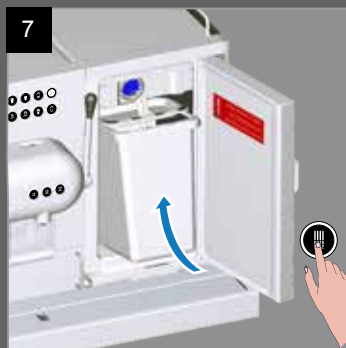
Essuyez soigneusement le tube d'aspiration de lait avec sonde de température et capteur de niveau à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier. Appuyez ensuite sur un bouton.



6

Rincer le réservoir de lait et le placer au réfrigérateur

Rincez le réservoir de lait à l'eau potable.



7

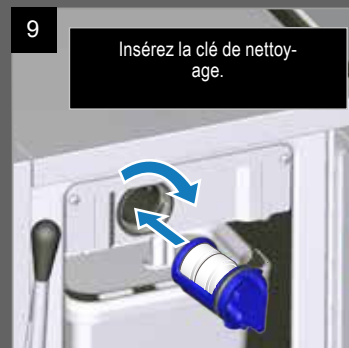
Remplacez le réservoir vide dans le réfrigérateur et guidez le tube d'aspiration avec sonde de température et capteur de niveau dans le réservoir. Appuyez sur un bouton.



8

Retirez la clé de nettoyage
Insérez les tablettes de nettoyage

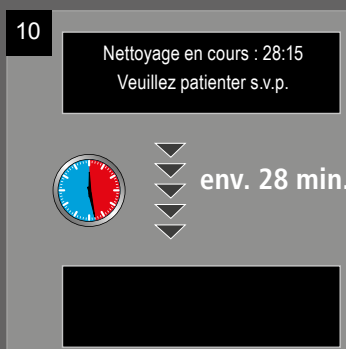
Retirez la clé de nettoyage et insérez deux tablettes de nettoyage.



9

Insérez la clé de nettoyage.

La procédure de nettoyage démarre automatiquement une fois la clé de nettoyage insérée.



10

Nettoyage en cours : 28:15
Veuillez patienter s.v.p.

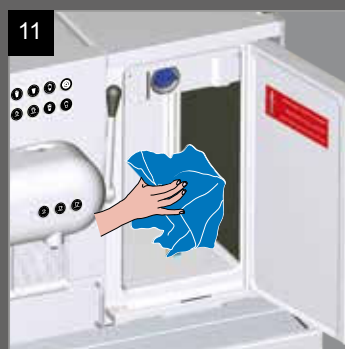


env. 28 min.

À la fin du processus de nettoyage, la machine passe en mode d'économie d'énergie maximale.



Pour redémarrer la machine à partir du mode d'économie d'énergie maximale, ► voir page 42.



11

Une fois le nettoyage terminé, essuyez soigneusement le tube d'aspiration de lait avec sonde de température et capteur de niveau à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier. L'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge peut entraîner la contamination bactérienne du lait. Nettoyez soigneusement les parois intérieures du réfrigérateur à l'eau potable. Videz l'eau restante, nettoyez le réservoir de lait à l'eau potable et remettez-le en place dans le réfrigérateur.



12

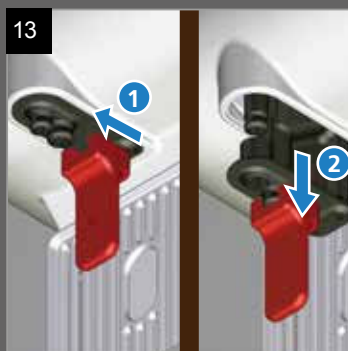
⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

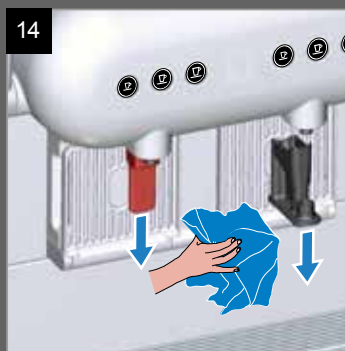
À la fin de la procédure de nettoyage, des résidus d'eau chaude peuvent goutter des buses de produit.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

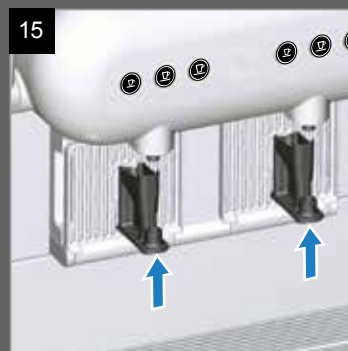
Protégez vos mains contre les brûlures.



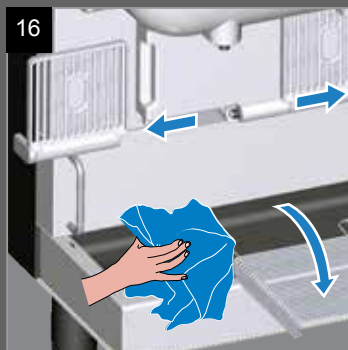
Utilisez l'outil d'extraction pour tirer les buses de sortie du café vers le bas.



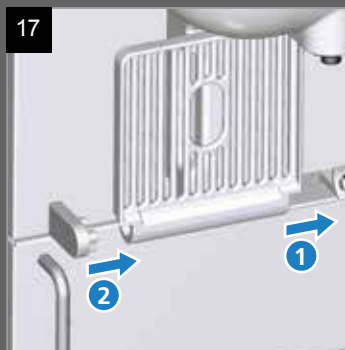
Retirez les deux buses de sortie du café. Rincez soigneusement les buses de sortie du café à l'eau potable fraîche. Nettoyez les buses de sortie du lait à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier humidifiée.



Réinsérez les buses de sortie du café.



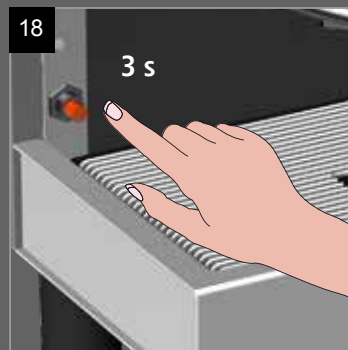
Retirez les grilles d'égouttage pour petites tasses (uniquement en position verticale) et la grille du bac d'égouttage. Nettoyez toutes les pièces.



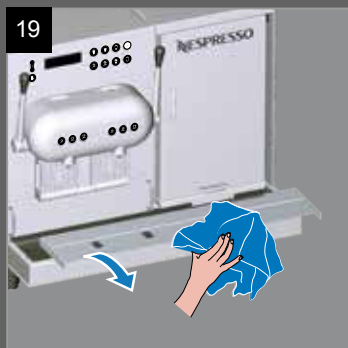
Réinsérez les grilles d'égouttage pour petites tasses.



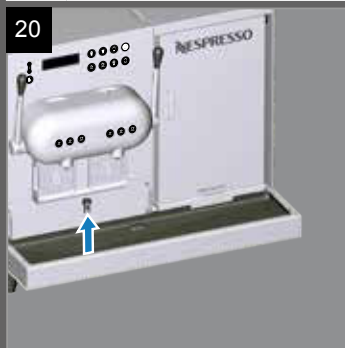
Les grilles d'égouttage pour petites tasses peuvent uniquement être retirées en position verticale.



Procédure de nettoyage quotidien terminée (machine en mode d'économie d'énergie maximale). Si vous avez besoin de réactiver la machine, appuyez sur le bouton d'économie d'énergie comme expliqué à la ► page 42.



Retirez la grille d'égouttage et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux sous l'eau courante.



Retirez le « bouchon » en plastique noir présent dans le bac en plastique.



Tirez le cadre métallique vers vous pour le sortir.



Retirez et nettoyez le bac en plastique noir à l'eau savonneuse. Le nettoyage est terminé.



Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour réassembler le bac d'égouttage.

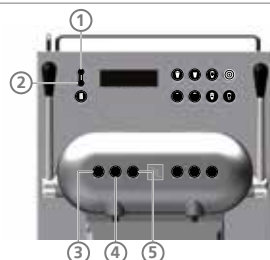
Menu Paramètres

- Réglage de la langue

- Statistiques

- Compteur produits utilisateur
- Total produits
- Compteur de capsules
- Réinit. compteur utilisateur

i - Navigation



- | | | |
|---|------------|-------------------------------------|
| ① | Haut | menu suivant / augmenter la valeur |
| ② | Bas | menu précédent / diminuer la valeur |
| ③ | Par défaut | charger la valeur par défaut |
| ④ | Entrée | modifier / confirmer |
| ⑤ | Quitter | quitter le menu / annuler |

Menu Paramètres

- Paramètres lait

- Paramètres mousse de lait :
 - Mousse de lait chaud
 - Mousse de lait froid
- Paramètres du réfrigérateur

- Chauffe-tasse

Paramètres mousse de lait

Pour modifier la fluidité de la mousse de lait, changez simplement le % d'air dans la mousse de lait, comme indiqué sur cette page :

- -10 % : mousse plus liquide
- 0 % : réglage d'installation
- +10 % : mousse plus solide

Réglage de la langue

- Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

- Sélectionnez le menu « PARAM. GÉNÉRAUX »

Entrée

PARAMÈTRES GÉNÉRAUX
Langue = Français

- Sélectionnez le menu « Langue »

Entrée

Langue = Français
◀ Français ▶

- Sélectionnez la langue souhaitée

Entrée

Quittez le menu

Statistiques : compteur produits utilisateur

- Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

MENU UTILISATEUR
STATISTIQUES

- Sélectionnez le menu « STATISTIQUES »

Entrée

STATISTIQUES
Compteur produits utilisateur

- Sélectionnez « Compteur produits utilisateur »

Entrée

Compteur produits utilisateur
◀ Sélectionnez un produit ▶

Espresso
◀ 4 2 ▶

Quittez le menu

Consultez « Total produits » ou « Compteur capsules utilisateur » (paramètres en lecture seule).

Statistiques : réinit. compteur utilisateur

- Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

MENU UTILISATEUR
STATISTIQUES

- Sélectionnez le menu « STATISTIQUES »

Entrée

STATISTIQUES
Réinit. compteur utilisateur

- Sélectionnez « Réinit. compteur utilisateur »

Entrée

Réinit. compteur utilisateur
◀ non ▶

- Sélectionnez « oui » ou « non »

Entrée

Quittez le menu

Paramètre lait : paramètres de la mousse de lait

- Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES LAIT

- Sélectionnez le menu « PARAMÈTRES LAIT »

Entrée

PARAMÈTRES LAIT
MOUSSE DE LAIT CHAUD = 0 %

- Sélectionner « MOUSSE DE LAIT CHAUD = 0 % »

Entrée

MOUSSE DE LAIT CHAUD = 0 %
[-10,0 .. ◀ 0 % ▶ .. 10,0]

Si besoin, augmentez ou diminuez la quantité d'air injecté dans la mousse de lait chaud. Plage : -10 % à 10 % par rapport à la valeur par défaut.

Entrée

PARAMÈTRES LAIT
MOUSSE DE LAIT CHAUD = 3 %

Répétez cette procédure pour la MOUSSE DE LAIT FROID si nécessaire.

Quittez le menu

Paramètre lait : paramètres du réfrigérateur

- Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES LAIT

- Sélectionnez le menu « PARAMÈTRES LAIT »

Entrée

PARAMÈTRES LAIT
Température frigo = 5,0 °C

- Sélectionnez « Température frigo = 5,0 °C »

Entrée

Température frigo = 5,0 °C
[4,0 .. ◀ 5,0 °C ▶ .. 8,0]

Si besoin, augmentez ou diminuez la température du réfrigérateur ou réglez-le sur la valeur PAR DÉFAUT (recommandé).

Entrée

Quittez le menu

Chauffe-tasse

- Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES MACHINE

- Sélectionnez le menu « PARAMÈTRES MACHINE »

Entrée

PARAMÈTRES MACHINE
Chauffe-tasse = En marche

- Sélectionnez « Chauffe-tasse = En marche »

Entrée

« Chauffe-tasse = En marche »
◀ En marche ▶

- Sélectionnez « marche » ou « arrêt »

Entrée

Quittez le menu

Menu Paramètres

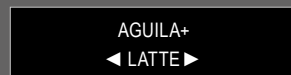
- Programmation du bouton AGUILA+



Le bouton AGUILA+ permet de choisir parmi 13 recettes de café à base de lait « one-touch ». Pour sélectionner la recette « one-touch » à distribuer lorsque vous appuyez sur le bouton AGUILA+, suivez les instructions ci-dessous. Vous pouvez modifier votre choix à tout moment en répétant les étapes ci-dessous.



Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.



Sélectionnez le produit souhaité.



Entrée



Quittez le menu

Programmation du bouton AGUILA+ Recettes AGUILA+

CORTADO LUNGO

CORTADO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LUNGO

CAPPUCCINO CHIARO

CAPPUCCINO FREDDO

ICED CAPPUCCINO

LATTE GRANDE

LATTE

LATTE PICCOLO

ICED LATTE

MACCHIATISSIMO

LAIT FROID



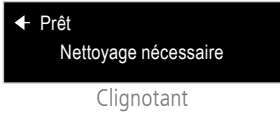
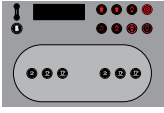
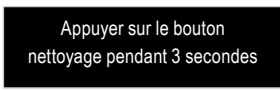
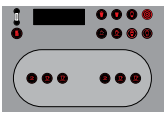
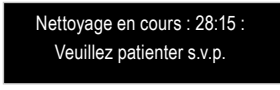
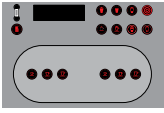
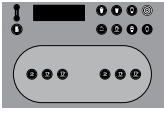
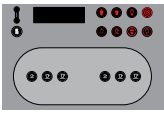
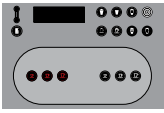
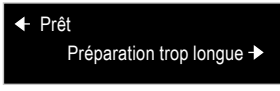
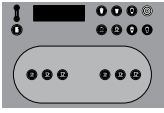
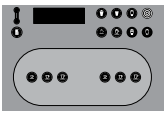
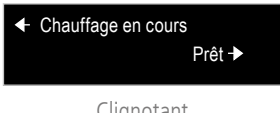
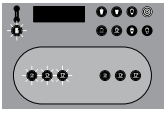
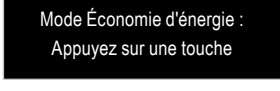
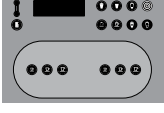
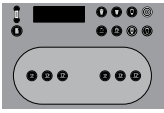
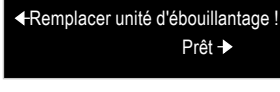
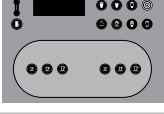
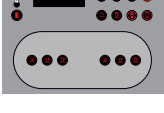
► Voir la Recommandation Nespresso Grand Cru, page 3.

Alarmes / Notifications

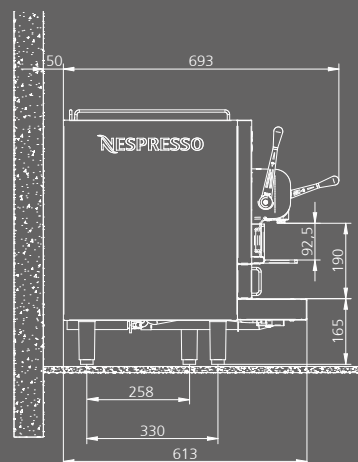
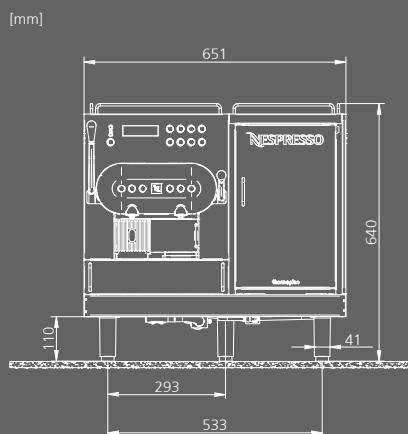


Que faire si un message « Contacter Service technique » s'affiche ?
Appelez votre représentant Nespresso.

Description	Message affiché	Voyant LED	Remarques
Changer filtre à eau	Changer filtre à eau Prêt ► Clignotant		Appelez immédiatement votre représentant Nespresso.
Service nécessaire	Service nécessaire Prêt ► Clignotant		Appelez immédiatement votre représentant Nespresso.
Niveau de lait à zéro	← Prêt Remplir lait ► Clignotant		Les produits de lait sont bloqués. Remplissez le réservoir de lait (dans le réfrigérateur).
Niveau de lait bas	← Prêt Niveau de lait bas ► Clignotant		Indique que le réservoir de lait sera bientôt vide. Remplissez le réservoir de lait (dans le réfrigérateur).
Mode de rinçage automatique (temporisation 5 min)	Rinçage en cours Veuillez patienter s.v.p.		Le rinçage automatique du système de lait interne démarre 5 min après la dernière préparation d'une boisson à base de lait. « Rinçage en cours » et « Veuillez patienter s.v.p. ! » s'affichent à l'écran. Les LED commencent à clignoter 10 s avant le rinçage.
Nettoyage nécessaire dans x.yy h.	← Prêt Nettoyage nécessaire dans x.yy h Clignotant		Lorsque le décompte arrive à zéro, la machine se verrouille jusqu'à la fin du nettoyage.

Description	Message affiché	Voyant LED	Remarques
Nettoyage du système de lait nécessaire			Produits contenant du lait indisponibles. Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la ► page 46.
Nettoyage du système de lait			Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la ► page 46. Pour quitter le menu, appuyez sur un bouton de produit.
Mode de nettoyage du système de lait			L'écran affiche le temps de nettoyage restant.
Le lait est trop chaud pour une mousse parfaite (6 à 12 °C)			Utilisation normale. Les produits à base de lait sont toujours disponibles mais leur qualité peut être affectée. Remplacer le lait par du lait froid à 5 °C.
Remplacer le lait par du lait froid (plus de 12 °C)			Les produits de lait sont bloqués. Remplacer le lait par du lait froid à 5 °C.
Ouvrir le levier			Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.
Durée de préparation trop longue			Relevez le levier et essayez d'insérer une nouvelle capsule. Assurez-vous que l'alimentation en eau est ouverte. Si le message apparaît à nouveau, appelez votre représentant Nespresso.
Durée de préparation trop courte			Relevez le levier et essayez d'insérer une nouvelle capsule. Le message apparaît si aucune capsule n'est insérée. Si le message apparaît à nouveau, appelez votre représentant Nespresso.
Chauffage du chauffe-eau			Clignote lentement pendant le chauffage. Si le message s'affiche plus de 30 min, appelez votre représentant Nespresso.
Mode Économie d'énergie			Température du chauffe-eau réduite. La machine sera prête en 1 min après la sélection d'un bouton de produit.
Mode Économie d'énergie maximale			Pour réactiver la machine, appuyez sur le bouton « Économie d'énergie ». Pour plus d'info ► voir page 42.
Remplacer unité d'ébullantage			Appelez immédiatement votre représentant Nespresso.
CCI déconnecté			Tous les produits sont bloqués. Le rinçage et le nettoyage sont toujours possibles. Vérifiez que la connexion CCI est correctement installée. Si le message est toujours affiché, appelez votre représentant Nespresso.

Spécifications



Alimentation électrique : 220-240 VAC / 50/60 Hz / 3200-3800 W
380-415 VAC / 50/60 Hz / 4000-4800 W
200 VAC / 50/60 Hz / 2700 W
208 VAC / 60 Hz / 3200 W
220 VAC / 60 Hz / 3200 W

Dimensions : 651 x 693 x 640 mm (L / l / H)

Poids : 75 kg (vide)
90 kg (en fonctionnement)

Hauteur standard
buse de sortie : 190 mm

Hauteur de sortie de
la grille d'égouttage : 92,5 mm

Alimentation en
eau : G 3/8" mâle
2 à 4 bar / 30 à 60 psi
Pression de
l'alimentation en
eau :

Émission sonore : <60 dBA

Capacité indicative maximale de produit par heure et par machine

	EU	US	JP
Ristrettos :	240	240	220
Espressos :	200	200	180
Lungos :	140	120	110
Cappuccinos :	50	45	42
Eau chaude :	70	70	70

Qualité minimum requise de l'alimentation

Chlorure	aucun
TDS :	70 à 200 ppm
Dureté totale :	5-8 °dH (8-14 °fH) pH 6,8 à 7,4
Alcalinité :	moins de 100 ppm
Fer :	moins de 0,25 ppm

Plaque d'identification

La plaque d'identification fournit les détails suivants :

Type de machine :	Machine à café NESPRESSO PROFESSIONAL
Modèle :	AGUILA
Type :	AG220PRO
Tension :	selon plaque d'identification
Puissance :	selon plaque d'identification
Pression de l'eau :	0,2-0,4 MPa (2-4 bar)
Chauffe-eau hydr. :	1,46 MPa (14,6 bar)
Classe :	5
Réfrigérant :	134 a (réfrigérant fréon (composés hydrofluorocarbonés))
Charge :	55 g
Basse pression :	88 psig
Haute pression :	285 psig
Numéro de série :	selon plaque d'identification
Date de fabrication :	selon plaque d'identification



Le réservoir de capsules doit être retiré pour accéder à la plaque d'identification.
La plaque d'identification se trouve sous le réservoir de capsules, sur la base.

Mentions légales

Version :	Manuel d'utilisation AGUILA 220 Manuel d'utilisation original
Fabricant :	Thermoplan AG Thermoplan-Platz 1 CH-6353 Weggis

Visites de service :

Pour les visites de service, veuillez contacter le représentant Nespresso spécifique pour votre pays sur www.nespresso.com

Dichiarazione CE 52

Vista d'insieme della macchina..... 53

Contenuto della confezione..... 53

Vista d'insieme degli elementi operativi 53

Informazioni generali 54

Avvertenze di sicurezza..... 55

Istruzioni generali di sicurezza..... 56

Primo utilizzo..... 57

Modalità risparmio energetico 58

Modalità risparmio energia massimo..... 58

Preparazione del caffè 59

Ricette per caffè a base di latte..... 60

Preparazione del latte..... 61

Preparazione dell'acqua calda..... 61

Pulizia giornaliera 62

Impostazioni del menu..... 64

- Impostazione della lingua..... 64

- Dati statistici 64

- Navigazione 64

- Parametri latte 64

- Scaldatazze 64

- Programmazione pulsante AGUILA+ 65

Allarmi / Notifiche..... 65

Specifiche tecniche 67

Targhetta..... 67

Impressum..... 67

Dichiarazione CE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

Modello prodotto AG220PRO
Marchio AGUILA

Nome e indirizzo del produttore:
Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Svizzera

Questa dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del produttore.

Oggetto della dichiarazione:
Macchina per il caffè automatica

L'oggetto della dichiarazione descritto in precedenza è in conformità alla relativa normativa dell'Unione sull'armonizzazione:

2014/35/EU (LVD)	1935/2004/EC (FCM)
2014/30/EU (EMC)	2023/2006/EC (GMP)
2011 /65/EU (RoHS)	

I riferimenti alle norme armonizzate utilizzate o ad altre specifiche tecniche in relazione alle quali è dichiarata la conformità:

EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17	EN 61000-3-2:14
EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10	EN 61000-3-3:13
EN 60335-2-89:10 + A1:16	EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11	EN 61000-6-2:05
EN 55014-1:17	EN 61000-6-3:07 + A1:11
EN 55014-2:15	EN 62233:08

Firmato a nome e per conto di:

CH-6353 Weggis, 08.05.2018
(Luogo e data di rilascio)

Responsabile della documentazione tecnica:



Adrian Steiner, CEO
(Nome, funzione e firma della persona autorizzata)

Patrick Erni

Vista d'insieme della macchina

Vedere la panoramica della macchina a: ► pagina 2.

Contenuto della confezione

I seguenti componenti sono inclusi nella fornitura:

- Macchina
- Contenitore del latte con coperchio
- Istruzioni per l'uso
- Pastiglie lavaggio Thermoplan
- Attrezzo di estrazione per gli erogatori del caffè
- Filtro dell'acqua e testina
- Tubo dell'acqua per il collegamento alla rete idrica



La macchina può comunicare con un sistema di gestione di cassa.

Per ulteriori informazioni contattare il rivenditore Nespresso locale.



Riempire il contenitore sempre con latte freddo (a meno di 5 °C).

- 1 Fessure di inserimento capsule
- 2 Scaldatazze
- 3 Leva
- 4 Pulsante modalità risparmio energetico (dietro il contenitore delle capsule)
- 5 Erogatore dell'acqua calda
- 6 Erogatore del caffè
- 7 Contenitore delle capsule usate (capacità 130 capsule)
- 8 Gocciolatoio / vaschetta
- 9 Gocciolatoio per piccole tazze
- 10 Interruttore principale (sotto la macchina)
- 11 Erogatore del caffè
- 12 Erogatore del latte
- 13 Tubo di aspirazione del latte e sensori (livello del latte e temperatura)
- 14 Contenitore del latte (max. 5 l)
- 15 Coperchio del contenitore del latte
- 16 Filtro dell'acqua con testina e tubi dell'acqua
- 17 Attrezzo di estrazione per l'erogatore del caffè
- 18 Pastiglie lavaggio Thermoplan
- 19 Chiave per pulizia
- 20 Pulizia del sistema
- 21 Risciacquo del sistema
- 22 Acqua calda
- 23 Pulsanti per la preparazione del caffè
- 24 Erogatore di caffè / acqua calda
- 25 Erogatore di caffè / latte
- 26 Pulsanti per la preparazione del caffè
- 27 Pulsanti ricette per caffè a base di latte
- 28 Pulsanti latte e schiuma di latte
- 29 Schermo

Vista d'insieme degli elementi operativi



Selezione della bevanda
Per vedere il nome della bevanda sullo schermo premere il pulsante per 5 secondi. Per uscire, attendere 10 secondi senza premere alcun pulsante.



Acqua calda

Pulsanti per la preparazione del caffè:



Ristretto



Espresso



Lungo

Pulsanti latte e schiuma di latte



Schiuma di latte caldo



Latte caldo



Schiuma di latte freddo

Pulsanti ricette per caffè a base di latte



AGUILA +
(fare riferimento alle impostazioni del menu utente)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Pulsanti per la preparazione del caffè:



Ristretto



Espresso



Lungo

Descrizione tazza per raccomandazione NESPRESSO Grand Cru

Vedere raccomandazione Nespresso Grand Cru a: ► pagina 3.



Tazza Espresso



Tazza Lungo



Tazza Cappuccino



Bicchiere da ricetta 300 ml



Bicchiere da ricetta 350...400 ml



Tazza take-away 500 ml

Importante!

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare per la prima volta la macchina e conservarle in un luogo sicuro in cui possano essere facilmente consultate in caso di necessità.

Nespresso declina ogni responsabilità in caso di uso improprio della macchina.

Sommario

Il presente manuale, che accompagna la macchina, descrive le istruzioni per l'uso della macchina per il caffè espresso AGUILA 220 espresso.

Uso previsto

Questa macchina è destinata a essere utilizzata in un ambiente professionale dal personale sotto elencato:

Utenti self-service:

- Gli utenti self-service sono utenti che utilizzano la macchina in un modo sicuro guidati dalle istruzioni sullo schermo. Gli utenti self-service non devono eseguire alcuna operazione di manutenzione.

Operatori addestrati:

- Un operatore addestrato è un membro del personale in grado di utilizzare la macchina ed eseguire le attività di pulizia e manutenzione descritte nel presente manuale.

Utilizzo della macchina

Questa macchina è adatta unicamente per preparare bevande a base di caffè, latte e acqua calda ed è destinata ad uso commerciale per il servizio di mensa (catering). Prestare quindi particolare attenzione alle seguenti istruzioni:

- Questa macchina è progettata per capsule Nespresso® Pro, disponibili presso Nespresso e i suoi distributori autorizzati.
- Il contenitore del latte deve essere utilizzato unicamente per conservare del latte freddo. Non riempire il contenitore del latte con altri liquidi (ad es. sciroppo o alcool). Quando si versa il latte nel suo contenitore, deve avere una temperatura inferiore a 5 °C, poiché il contenitore è stato progettato per mantenerlo freddo ma non ne abbassa la temperatura.
- Effettuare a intervalli regolari tutte le attività di manutenzione come descritto nelle presenti istruzioni.
- La macchina deve essere utilizzata esclusivamente da personale debitamente istruito.
- Tutte le operazioni differenti da quelle menzionate nelle presenti istruzioni devono essere effettuate esclusivamente da fornitori di servizi debitamente autorizzati e istruiti dei centri di assistenza post-vendita Nespresso.
- Il contenitore delle capsule deve essere vuotato quando sullo schermo appare il messaggio corrispondente. Pulire il contenitore con acqua saponata calda al termine dell'utilizzo.

Pulizia della macchina

Pulire ogni giorno la macchina non è solo un obbligo, ma anche la condizione che garantisce l'igiene necessaria e la sicurezza alimentare, il perfetto gusto Nespresso grand cru e una durata di vita della macchina più lunga.

Fare riferimento al capitolo «Pulizia quotidiana» per una guida completa su come pulire in modo efficace la macchina. Tenere inoltre conto delle seguenti istruzioni:

- Utilizzare solo pastiglie Thermoplan per eseguire il processo automatico di pulizia. Non utilizzare altri detergenti o disinfettanti.
- Quando si tocca la macchina, in particolare gli erogatori, evitare di contaminarli con batteri.
- Gli stracci e le spugne devono essere ben strizzati al fine di garantire che non siano bagnati e quindi di prevenire qualsiasi rischio di scossa elettrica.
- Le parti in plastica non possono essere asciugate in un forno a microonde.
- Non pulire le parti in plastica con alcool, etanolo, metanolo, alcool denaturato o disinfettanti. Non utilizzare detergenti a forte acidità (ad es. acido acetico).
- La macchina non va pulita con getti d'acqua.
- Il tubo di aspirazione del latte con sensore di temperatura e di livello, così come tutte le parti interne del frigorifero, la chiave per pulizia, gli erogatori del caffè devono essere puliti esclusivamente con un panno monouso o carta da cucina. I panni utilizzati per pulire le parti esterne della macchina devono essere adeguatamente trattati per evitare una possibile contaminazione batterica.

Igiene della macchina

- I frequenti cicli di lavaggio automatico (interno ed esterno) hanno lo scopo di soddisfare gli elevati standard igienici per tutta la durata di vita della macchina.

Uso commerciale

- La macchina deve essere utilizzata da personale esperto o debitamente istruito in negozi, industria leggera e in fabbriche.

Uso ufficio

- Almeno una copia di questo manuale utente dovrebbe essere tenuta in un luogo sempre accessibile al personale di manutenzione e gestione.

Manutenzione

- Un messaggio appare sullo schermo della macchina per il caffè se è necessario effettuare la manutenzione. La manutenzione della macchina deve essere effettuata da fornitori di servizi debitamente autorizzati e istruiti almeno una volta l'anno o dopo la produzione di 48.000 bevande.

Smaltimento

- Il fornitore di servizi debitamente autorizzato e istruito si occupa dello smaltimento della macchina e del relativo imballaggio. Non eliminare autonomamente la macchina e i suoi componenti.

Limiti di responsabilità

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per lesioni e infortuni dovuti al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza contenute nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Il fabbricante non può essere reso responsabile dei danni conseguenti a un uso non conforme o a una manipolazione errata della macchina.

Disposizioni di garanzia

- Le clausole di garanzia si applicano secondo quanto convenuto con Nespresso.
- Le disfunzioni dovute a uso non conforme o a un collegamento non corretto non sono rimborsate.
- La garanzia non copre le parti soggette a usura.
- Tutte le macchine Nespresso devono superare severi controlli. Prove di affidabilità in condizioni reali sono effettuate su unità selezionate in modo casuale. Tali unità possono quindi evidenziare delle tracce di uso precedente.

Note generali:

Rischio di danno materiale

- L'installazione di questa apparecchiatura deve avvenire in conformità alle norme idrauliche federali, statali o locali applicabili.
- La manipolazione scorretta della macchina può causare danni materiali.
- Questa macchina è concepita solo per uso in ambienti interni. Conservarla in un ambiente controllato (al riparo da polvere, umidità, luce solare diretta, parassiti ecc.).
- Pulire la macchina prima di metterla fuori servizio per un lungo periodo di tempo. Togliere e vuotare il contenitore delle capsule, spegnere in seguito l'alimentazione della macchina. Togliere e vuotare il contenitore del latte, pulirlo e conservarlo con il coperchio aperto. Lasciare aperta la porta del frigorifero.
- La temperatura ambiente deve essere compresa fra 16 °C e 32 °C.
- Posizionare la macchina su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non installare la macchina in una zona in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua per pulirla.
- Lasciare una distanza di almeno 50 mm davanti alle aperture di ventilazione.
- Conservare la macchina in un ambiente secco e privo di polvere, sempre ad una temperatura superiore a 0 °C.
- La sommità della macchina deve essere ad almeno 1,5 m dal pavimento.
- Posizionare la macchina a una distanza di almeno 20 cm dal corpo dell'utilizzatore.
- Utilizzare solo accessori di pulizia Thermoplan.
- Non utilizzare in nessun caso la macchina senza il gocciolatoio.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di danni dovuti a modifiche interne o esterne della macchina.
- Non conservare sostanze esplosive, ad esempio bombolette spray con propellente infiammabile all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai lo scaldatasse per asciugare le tazze bagnate; rischio di scossa elettrica.
- Posizionare sempre le tazze capovolte per una buona trasmissione del calore.

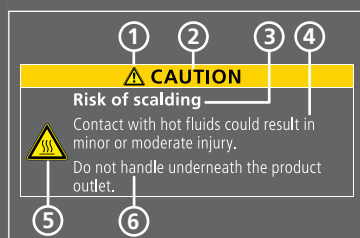
SALVARE QUESTE ISTRUZIONI

- Passarle a un qualsiasi utente successivo.
- Questo Manuale di istruzioni è disponibile anche come PDF su [nespresso.com/pro](https://www.nespresso.com/pro).

Avvertenze di sicurezza

Struttura

Le istruzioni di sicurezza contenute nel presente documento sono strutturate come segue:



- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1 Segnale di sicurezza | 4 Effetto |
| 2 Termine di segnalazione | 5 Segnale di sicurezza specifico |
| 3 Fonte | 6 Prevenzione |

Termini di segnalazione

Nel presente manuale sono utilizzati i seguenti messaggi di avvertimento:

ATTENZIONE	Indica una situazione di potenziale pericolo che se non evitata può comportare morte o lesioni gravi.
CAUTELA	Indica una situazione di potenziale pericolo che se non evitata può comportare lesioni di entità minore o moderata.
NOTA	Identifica delle procedure che potrebbero causare danni materiali ma non lesioni.
	Suggerimento Identifica delle procedure che potrebbero aiutare il lettore ad utilizzare l'apparecchiatura in modo appropriato.

Segnali di sicurezza

Nel presente manuale sono utilizzati i seguenti segnali di sicurezza:

	Il triangolo di avvertimento appare all'interno del presente documento laddove il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza potrebbe comportare un rischio per l'utilizzatore o la macchina.
	Attenzione: scossa elettrica
	Attenzione: Rischio di scottatura
	Attenzione: Rischio di contusioni
	Raccomandazione: indossare i guanti
	Raccomandazione: indossare gli occhiali di protezione
	Informazioni generali

Area di lavoro

- Mantenere pulita e in ordine la postazione di lavoro. Il disordine e una mancanza di illuminazione potrebbero causare incidenti.
- La macchina può essere utilizzata esclusivamente in un ambiente igienico ed ergonomico. L'utilizzatore deve disporre di spazio sufficiente e la macchina deve essere ben illuminata.

Note generali di sicurezza

- In caso di emergenza, spegnere la macchina mediante l'interruttore principale. Scollegare la macchina o togliere il fusibile dall'alloggiamento. Fornire il fornitore di servizi.
- La macchina può essere utilizzata dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con esperienza e conoscenze insufficienti se debitamente istruite da un responsabile o formate per utilizzare in modo sicuro l'apparecchiatura e a conoscenza dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con la macchina. I bambini non sono autorizzati a pulire o a eseguire la manutenzione della macchina senza supervisione.
- L'accesso all'area di servizio è consentito esclusivamente al personale di servizio e al personale istruito.

Messaggi di sicurezza generali

ATTENZIONE:

Rischio di scossa elettrica

Il contatto con i componenti elettrici durante il funzionamento della macchina può causare lesioni gravi o mortali.

- Per tale ragione, non aprire in nessun caso l'alloggiamento.
- Tenere la macchina lontana dall'umidità.
- Non immergere in nessun caso la macchina, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Interrompere immediatamente l'uso della macchina se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Non posizionare la macchina o il cavo in prossimità o su superfici calde. È severamente proibito utilizzare la macchina vicino a fiamme vive.
- Proteggere il cavo dagli spigoli vivi.
- Non inserire le mani all'interno dell'involucro quando si toglie il contenitore delle capsule.
- La macchina deve essere installata, spostata, rimossa, riparata o sottoposta a manutenzione solo da personale di servizio autorizzato e istruito.
- La macchina e i cavi di alimentazione

devono essere posizionati fuori dalla portata dei bambini.

CAUTELA:

Rischio di scottatura

Il contatto con liquidi caldi può causare lesioni di entità minore o moderata.

- Non lavorare sotto gli erogatori delle bevande.
- Evitare il contatto diretto con i liquidi caldi.
- Non toccare gli erogatori prima o dopo la distribuzione di una bevanda.
- Non aprire la leva durante la distribuzione di una bevanda o la pulizia della macchina.
- Vuotare con cautela il gocciolatoio.

Rischio di contusioni

L'esecuzione di operazioni all'interno della macchina può causare lesioni di entità minore o moderata.

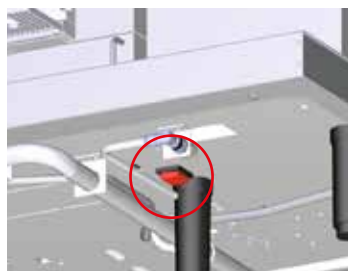
- Non aprire la leva durante la preparazione. Per interrompere la preparazione premere nuovamente lo stesso pulsante della bevanda.
- Non infilare le dita nella fessura per le capsule.
- Se una capsula è bloccata spegnere la macchina prima di effettuare qualsiasi operazione.

Rischio di intossicazione alimentare

L'ingestione di alimenti contaminati può causare danni gravi o mortali.

- Utilizzare esclusivamente prodotti non scaduti.
- Conservare i prodotti alimentari in luoghi idonei.
- Pulire la macchina periodicamente seguendo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Utilizzare solo latte trattato termicamente (pastorizzato o UHT).
- Quando si versa il latte nel contenitore, rispettare le comuni norme di igiene.
- Versare solo del latte già raffreddato (a meno di 5 °C) nel contenitore del latte.
- Il latte aperto deve essere utilizzato entro 24 ore.

Primo utilizzo



⚠ CAUTELA

Rischio di contusioni

L'esecuzione di operazioni all'interno della macchina può causare lesioni di entità minore o moderata.

Non infilare le dita nella fessura per le capsule.



Accendere l'alimentazione dell'acqua potabile.

⚠ CAUTELA

Rischio di intossicazione alimentare

L'ingestione di alimenti contaminati può causare danni di entità minore o moderata.

Utilizzare solo latte trattato termicamente (pastorizzato o UHT).

Quando si versa il latte nel contenitore, rispettare le comuni norme di igiene.

Il latte nel contenitore aperto deve essere utilizzato entro 24 ore.

⚠ CAUTELA

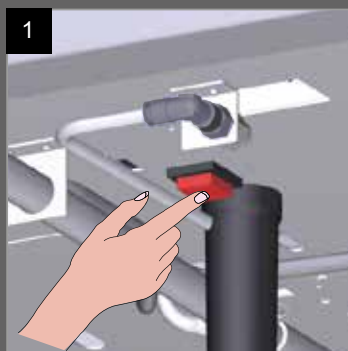
Rischio di intossicazione alimentare

L'uso di panni o spugne riutilizzabili può causare la contaminazione batterica del latte.

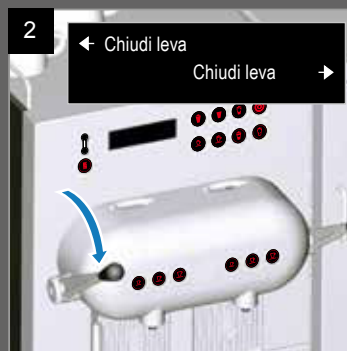
Utilizzare esclusivamente un panno monouso o carta da cucina per asciugare il tubo di aspirazione del latte con sensore di temperatura e livello.



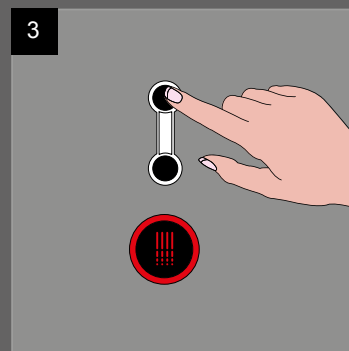
Per pulire la macchina esternamente, fare riferimento a pulizia esterna ► vedere pagina 62.



L'interruttore principale è posizionato sotto la macchina.



Chiudere entrambe le leve.



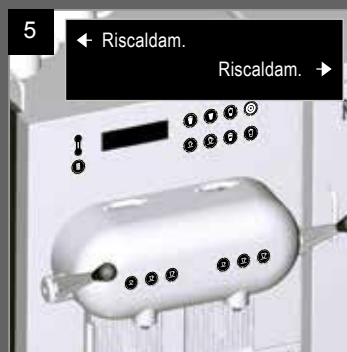
Premere un pulsante qualsiasi.



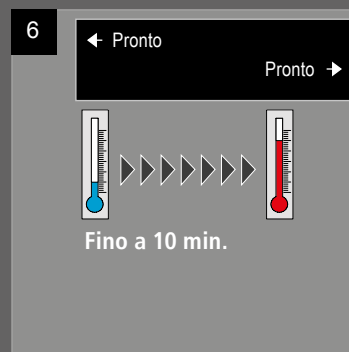
La macchina effettua un risciacquo iniziale a freddo (lo schermo mostra un contatore).



Il livello sonoro aumenta durante la fase di risciacquo.



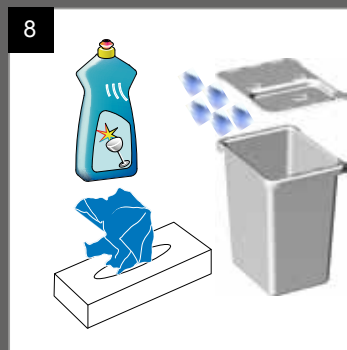
La macchina si riscalda. Tutti i pulsanti lampeggiano in bianco.



Se la fase di riscaldamento è terminata, i pulsanti saranno illuminati fissi in bianco.



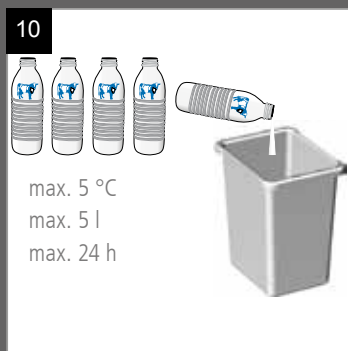
Aprire entrambe le leve.



Pulire a fondo il contenitore del latte e il coperchio con un normale detergente per la casa.



Asciugare con cautela il tubo di aspirazione del latte con sensore di temperatura e livello, utilizzando esclusivamente un panno monouso o carta da cucina.



Sostituire il latte ogni 24 ore.



Infilare il tubo di aspirazione del latte con sensore di temperatura e livello nel contenitore del latte passando attraverso il coperchio.

La temperatura ideale per schiumare il latte è di 5 °C. Il tipo di latte influisce sulla qualità della schiuma. Se si passa dal latte pastorizzato a quello UHT è necessario adeguare il regolatore della schiuma di latte ► vedere pagina 64.

La qualità ideale per la schiuma di latte è quella UHT. Il latte pastorizzato schiuma meno facilmente.

Modalità risparmio energetico

i La macchina passa alla modalità risparmio energetico dopo 30 minuti di inattività. Tutti i pulsanti appaiono in bianco, il riscaldamento bollitore è ridotto, il frigorifero resta in esercizio.

Premere un pulsante qualsiasi per riattivare la macchina.

1



Mod. risp. energ.:
Premi un pulsante

2



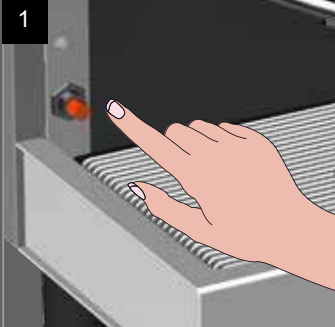
1 min.

← Pronto Riscaldam. →

Modalità risparmio energia massimo

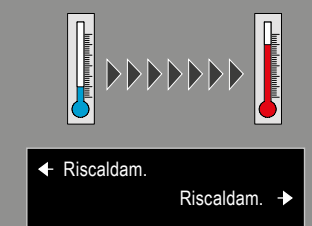
i La modalità risparmio energetico massimo può essere attivata premendo il pulsante per 3 sec.

1



2

fino a 10 min.



← Riscaldam. Riscaldam. →

3



Dopo quattro ore di inattività, la macchina passa alla modalità risparmio energetico massimo. Il riscaldamento bollitore è spento, il frigorifero resta in esercizio.

Premere il pulsante salvaenergia per riavviare la macchina.

i La macchina esegue un risciacquo automatico o potrebbe richiedere un risciacquo iniziale a freddo. ► Vedere Primo utilizzo a pagina 57.

Se necessario, chiudere entrambe le leve.

Preparazione del caffè



Ristretto



Espresso



Lungo



Le testine di erogazione del caffè possono essere utilizzate simultaneamente per preparare il caffè.

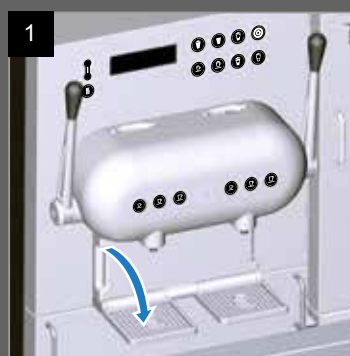


Aggiungere / interrompere l'erogazione dei prodotti

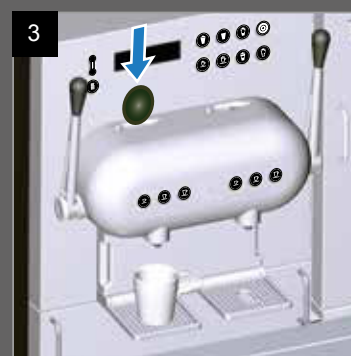
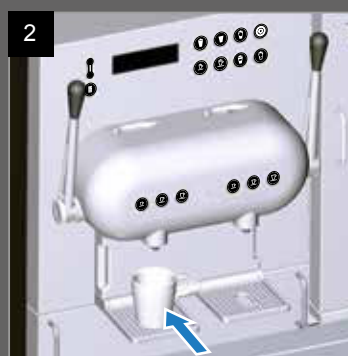
La preparazione di tutte le bevande può essere interrotta premendo nuovamente il pulsante corrispondente.

Per aggiungere del caffè sopra la bevanda, premere il pulsante corrispondente entro 1 minuto dal termine della preparazione.

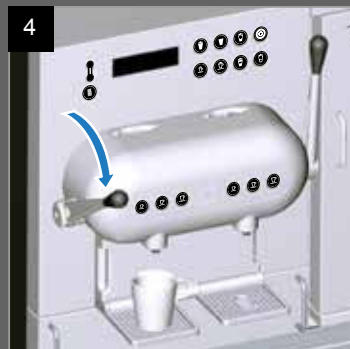
Premere nuovamente il pulsante per interrompere.



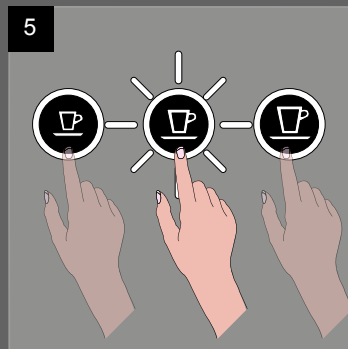
Abbassare il gocciolatoio per le piccole tazze.



Inserire una capsula di caffè.



Abbassare la leva fino alla posizione più bassa.



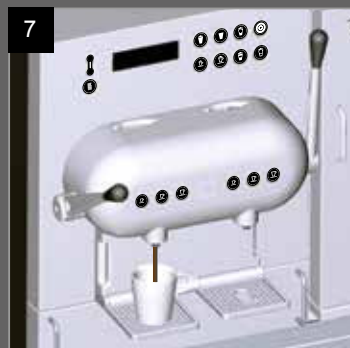
Selezionare le dimensioni della tazza (ad esempio Espresso).



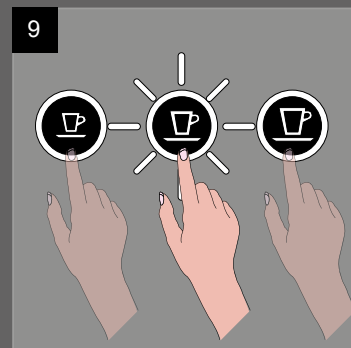
► Vedere Raccomandazione Nespresso Grand Cru a pagina 3.



Il nome della bevanda è visualizzato durante la preparazione.



Inizia la preparazione del caffè.



Aggiungere caffè o interrompere l'erogazione del prodotto entro 1 minuto.



La capsula usata viene espulsa sollevando la leva.



La macchina è pronta per la bevanda successiva.

Ricette per caffè a base di latte



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+



Per ricette per caffè a base di latte, posizionare la tazza sotto l'erogatore a destra.



Non togliere la tazza prima che lo schermo mostri nuovamente "Pronto". Per alcuni prodotti è presente una breve pausa tra l'erogazione del latte e quella del caffè.

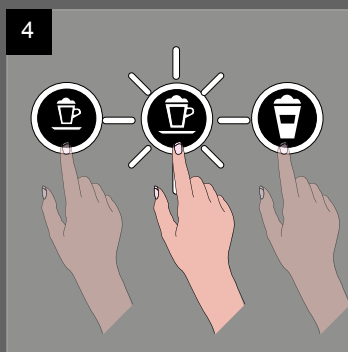
La sequenza di erogazione può variare in base al prodotto.



Inserire una capsula di caffè.



Abbassare la leva fino alla posizione più bassa.



Selezionare la ricetta per caffè a base di latte desiderata (ad esempio Cappuccino).



Inizia la preparazione del caffè.



Preparare la schiuma di latte conformemente alla bevanda selezionata.



La capsula usata viene espulsa sollevando la leva.



Risciacquo del sistema latte

Il sistema del latte viene sottoposto a ciclo di risciacquo automatico per garantire elevati standard di igiene.

CAUTELA

Rischio di scottatura

Il sistema del latte verrà risciacquato automaticamente 5 minuti dopo la conclusione della preparazione dell'ultima bevanda a base di latte.

Durata approssimativa 25 sec. Evitare il contatto diretto con l'acqua calda.

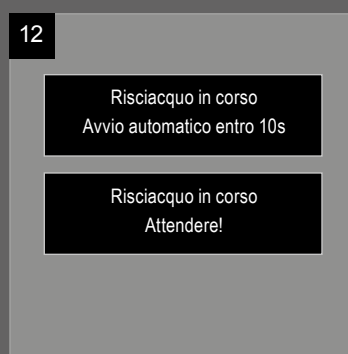
Proteggere le mani dal rischio di ustioni.



Risciacquo interno automatico: un risciacquo interno di circa 20 secondi del sistema latte inizia immediatamente dopo la conclusione di ogni preparazione di bevanda a base di latte.



Risciacquo automatico esterno: un risciacquo automatico di 25 secondi del sistema interno per il latte inizia 5 minuti dopo la conclusione della preparazione dell'ultima bevanda a base di latte.



Risciacquo in corso
Attendere!

Preparazione del latte

-  Schiuma di latte caldo
-  Latte caldo
-  Schiuma di latte freddo

i Per preparazioni a base di latte, posizionare la tazza sotto l'erogatore a destra.

Risciacquo del sistema latte

Il sistema del latte viene sottoposto a ciclo di risciacquo automatico per garantire elevati standard di igiene.

⚠ CAUTELA

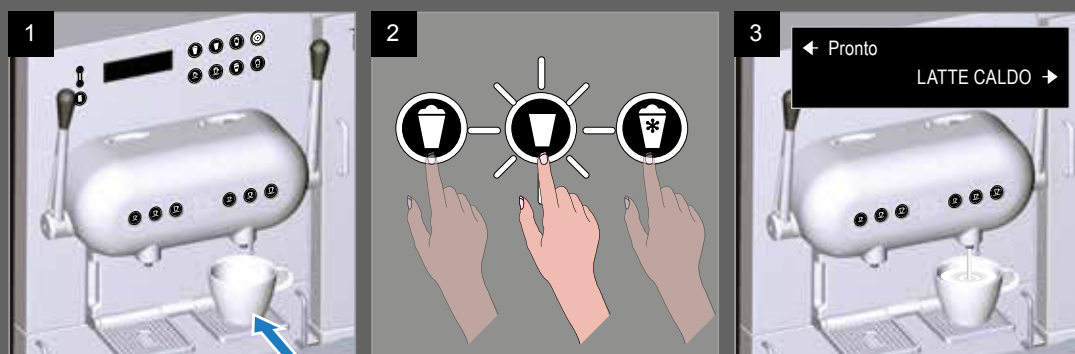
Rischio di scottatura

Il sistema del latte verrà risciacquato automaticamente 5 minuti dopo la conclusione della preparazione dell'ultima bevanda a base di latte.

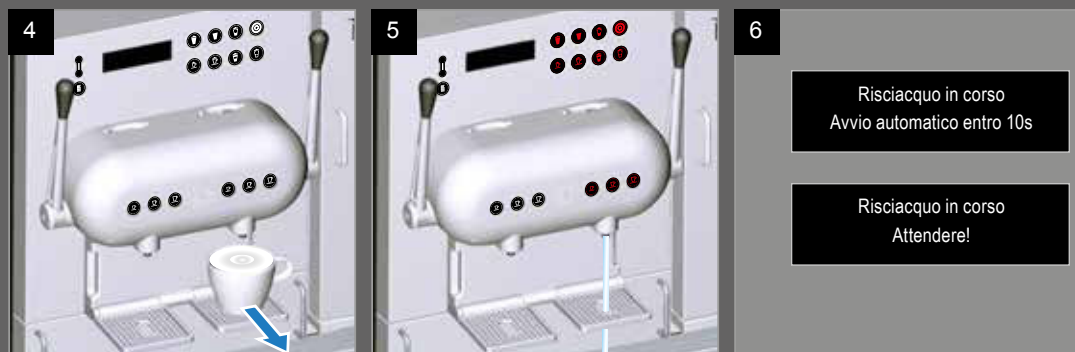


Durata approssimativa 25 sec.
Evitare il contatto diretto con l'acqua calda.

Proteggere le mani dal rischio di ustioni.



Selezionare la bevanda a base di latte (ad esempio Latte caldo).



Risciacquo interno automatico: un risciacquo interno di circa 20 secondi del sistema latte inizia immediatamente dopo la conclusione di ogni preparazione di bevanda a base di latte. Risciacquo automatico esterno: un risciacquo automatico di circa 25 secondi del sistema per il latte inizia 5 minuti dopo la conclusione della preparazione dell'ultima bevanda a base di latte.

Preparazione dell'acqua calda

-  Acqua calda

i Per preparazioni con acqua calda, posizionare la tazza sotto l'erogatore a sinistra.

⚠ CAUTELA

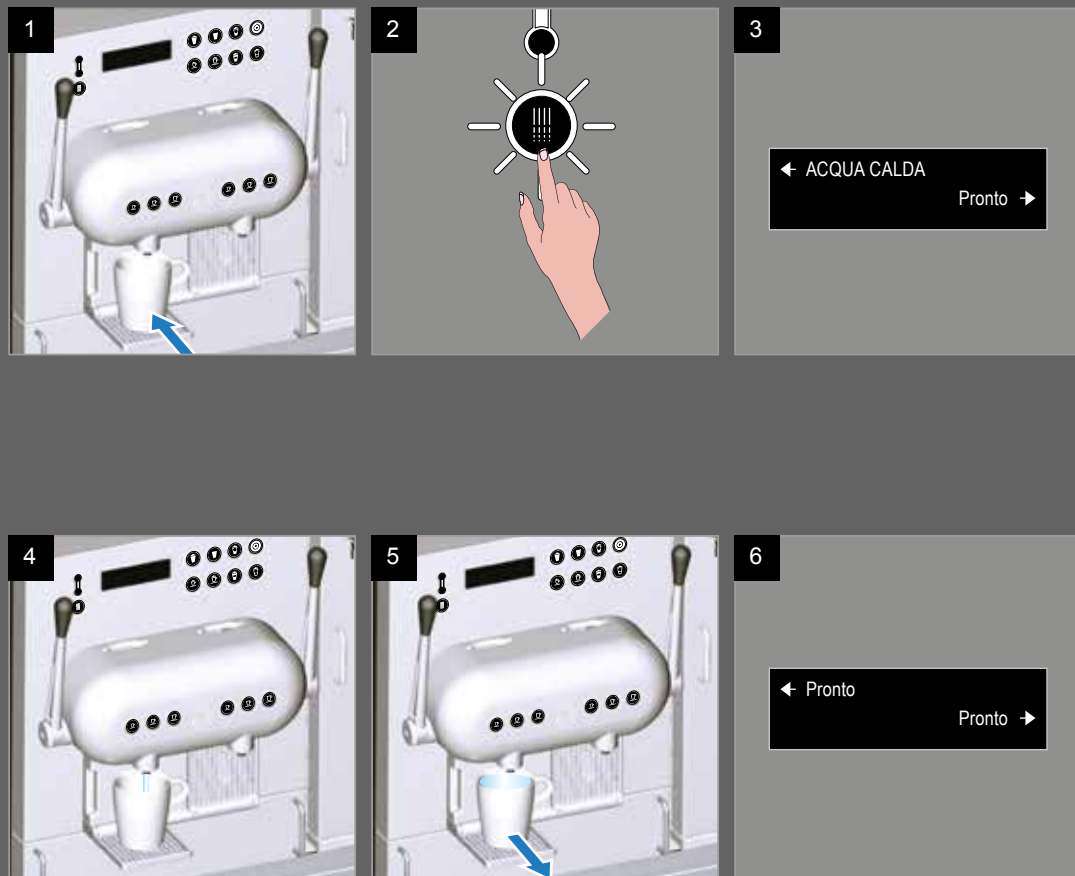
Rischio di scottatura

Il contatto con liquidi caldi può causare lesioni di entità minore o moderata.



Evitare il contatto diretto con l'acqua calda.

Proteggere le mani dal rischio di ustioni.



i Aggiungere caffè o interrompere l'erogazione del prodotto entro 1 minuto.

Pulizia giornaliera

(durata ca. 30 minuti)



Lo schermo visualizza un promemoria con un timer di 2 ore, alla cui scadenza la pulizia giornaliera diventa obbligatoria.

La pulizia giornaliera della macchina è obbligatoria per mantenere elevati gli standard igienici, assicurare un odore neutro nella tazza e una durata prolungata della macchina.

Pulizia esterna

Controllare e se necessario pulire a intervalli regolari la parte esterna della macchina.

Utilizzare uno straccio umido o una spugna imbevuta con acqua saponata. Gli stracci e le spugne devono essere ben strizzati al fine di garantire che non siano bagnati e quindi di prevenire qualsiasi rischio di scossa elettrica.

Usare solo detergenti delicati e stracci che non graffiano.

Prestare particolare attenzione alle parti che distribuiscono le bevande. Lo schermo e la tastiera devono essere puliti con la massima cura.

Pulizia interna

Seguire le istruzioni per attivare il processo automatico di pulizia.



Inserimento tavoletta lavaggio

CAUTELA

Rischio di lesioni da corrosione



Il contatto diretto del detergente con gli occhi può causare danni.



Pulire le mani dopo aver maneggiato le pastiglie.



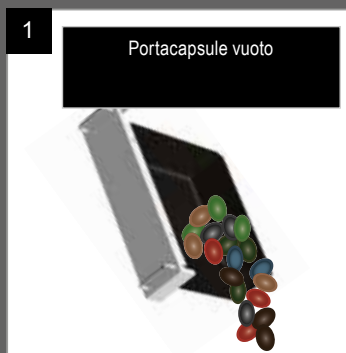
Indossare guanti/occhiali di protezione.

NOTA

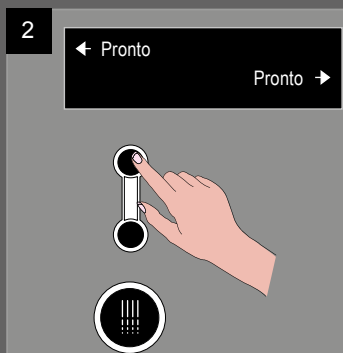
Soluzioni detergenti

L'uso di soluzioni detergenti inappropriate può danneggiare i componenti della macchina o produrre risultati di pulizia inadeguati.

Utilizzare solo pastiglie Thermoplan per eseguire il processo automatico di pulizia.



Svuotare il contenitore delle capsule ogni giorno o se appare un messaggio sullo schermo (ca. 130 capsule per contenitore).



Premere il pulsante per la pulizia.



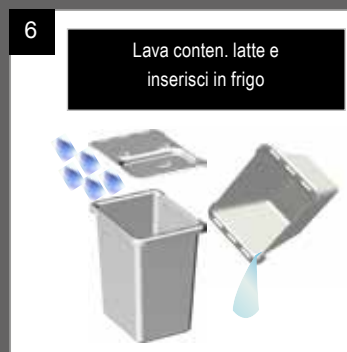
Premere nuovamente e mantenere premuto il pulsante per 3 secondi per avviare la pulizia. Premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità pulizia.



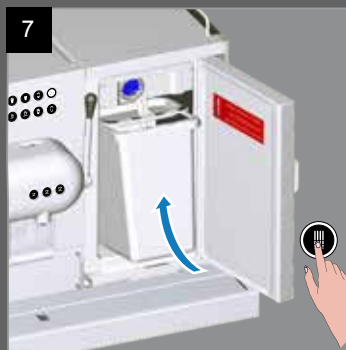
Rimuovere e svuotare il contenitore del latte.



Asciugare con cautela il tubo di aspirazione del latte con sensore di temperatura e livello, utilizzando esclusivamente un panno monouso o carta da cucina. Quindi premere un pulsante qualsiasi.



Sciquare il contenitore del latte con acqua potabile.



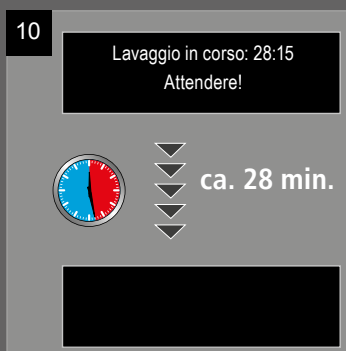
Porre il contenitore vuoto nel frigorifero e infilare il tubo di aspirazione con sensore di temperatura e livello nel contenitore. Premere un pulsante qualsiasi.



Togliere la chiave di pulizia e inserire due pastiglie lavaggio..



La pulizia si avvia automaticamente dopo aver inserito la chiave.



La macchina passa alla modalità risparmio energetico massimo al termine della pulizia.



Per riavviare la macchina dalla modalità risparmio energetico massimo, ► vedere pagina 58.



Dopo la pulizia, asciugare con cautela il tubo di aspirazione del latte con sensore di temperatura e livello, utilizzando esclusivamente un panno monouso o carta da cucina. L'uso di panni o spugne riutilizzabili può causare la contaminazione batterica del latte. Pulire accuratamente le pareti interne del frigo con acqua potabile. Eliminare i residui di acqua, pulire il contenitore del latte con acqua potabile e riporlo nel frigorifero.



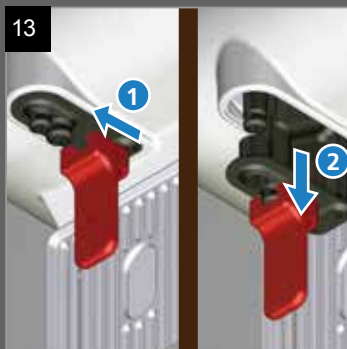
⚠ CAUTELA

Rischio di scottatura

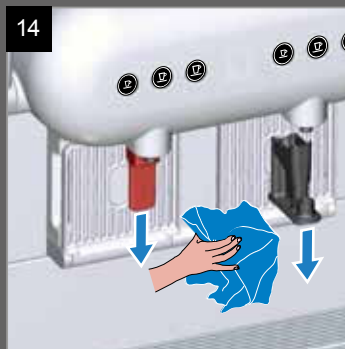
Dopo la procedura di pulizia, è possibile che l'acqua calda goccioli dagli erogatori.

Evitare il contatto diretto con l'acqua calda.

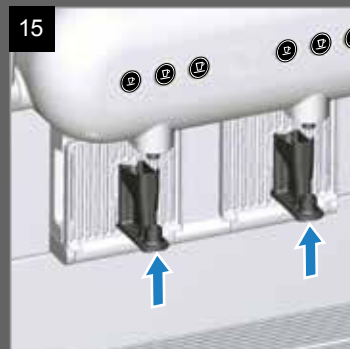
Proteggere le mani dal rischio di ustioni.



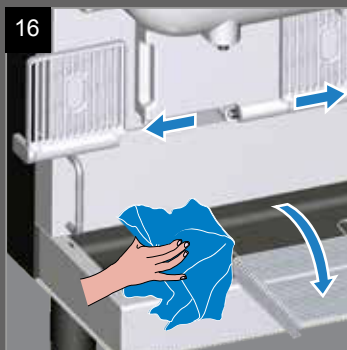
Utilizzare lo strumento di estrazione per spingere verso il basso gli erogatori del caffè.



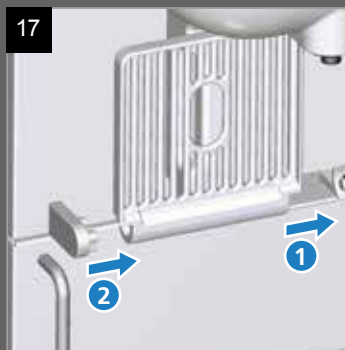
Rimuovere entrambi gli erogatori del caffè. Sciacquare gli erogatori del caffè con acqua potabile. Pulire gli erogatori del latte con un panno monouso inumidito o con carta da cucina.



Reinserire gli erogatori del caffè.

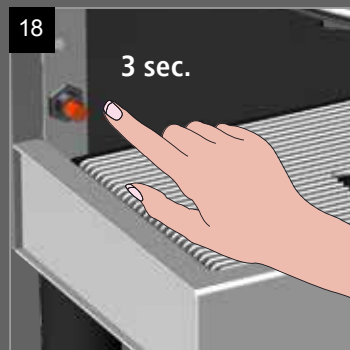


Estrarre i gocciolatoi per piccole tazze (solo in posizione verticale) e la griglia portavaschetta. Pulire tutte le parti.

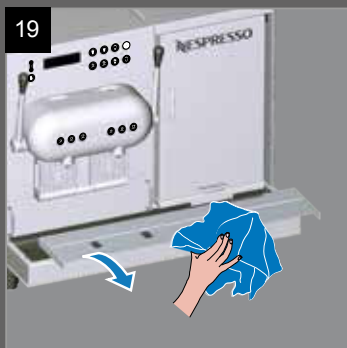


Reinserire i gocciolatoi per tazze piccole.

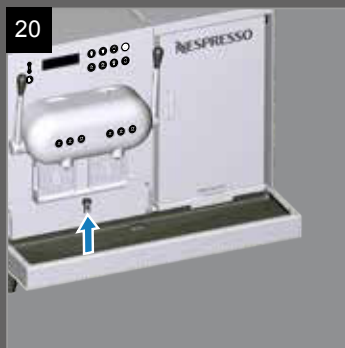
i I gocciolatoi per tazze piccole possono essere rimossi solo in posizione verticale.



Procedura di pulizia giornaliera completata (macchina nella modalità risparmio energetico massimo). Per riattivare la macchina, premere il pulsante salvaenergia ► vedere pagina 58.



Rimuovere il gocciolatoio e lavarlo con un panno morbido e detergente delicato sotto l'acqua corrente.



Rimuovere il 'tappo' di plastica nera presente nel vassoio di plastica.



Tirare verso di sé il telaio metallico.



Rimuovere e pulire il vassoio di plastica nera con una soluzione di acqua e sapone. La pulizia è completata.



Seguire l'ordine inverso per rimontare la vaschetta raccogliogocce.

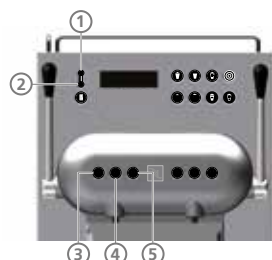
Impostazioni del menu

- Impostazione della lingua

- Dati statistici

- Contatore bevande utente
- Prodotti totale
- Contacapsule
- Reset contatore utente

i - Navigazione



- | | | | |
|---|--|---------|--|
| ① | | Su | Menu successivo / aumento del valore |
| ② | | Giù | Menu precedente / diminuzione del valore |
| ③ | | Default | Carica i valori di default |
| ④ | | Invio | Modifica / conferma |
| ⑤ | | Esci | Uscire dal menu / annullare |

Impostazioni del menu

- Parametri latte

- Impostazioni schiuma di latte:
 - Schiuma di latte caldo
 - Schiuma di latte freddo
- Impostazioni frigorifero

- Scaldatazze

Impostazioni schiuma di latte

Per modificare la fluidità della schiuma di latte, è sufficiente variare la percentuale di aria nella schiuma di latte come di seguito illustrato:

- -10%: schiuma più liquida
- 0%: impostazione all'installazione
- +10%: schiuma più solida

Impostazione della lingua

- 1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

MENU UTENTE
IMPOSTAZIONI GEN.

- 2 Selezionare il menu «IMPOSTAZIONI GENERALI»

- 3 Invio

IMPOSTAZIONI GEN.
Lingua = Italiano

- 4 Selezionare il menu «Lingua»

- 5 Invio

Lingua = Italiano
◀ Italiano ▶

- 6 Selezionare la lingua desiderata

- 7 Invio

- 8 Uscire dal menu

Dati statistici: contatore bevande utente

- 1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

MENU UTENTE
STATISTICHE

- 2 Selezionare il menu «Dati statistici»

- 3 Invio

STATISTICHE
Contatore bevande utente

- 4 Selezionare «Contatore bevande utente»

- 5 Invio

Contatore bevande utente
◀ selezione prod. ▶

Espresso

- 6 Invio

- 7 Uscire dal menu

Controllare «Prodotti totale» o «Contacapsule utente» (parametri di sola lettura).

Dati statistici: reset contatore utente

- 1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

MENU UTENTE
STATISTICHE

- 2 Selezionare il menu «Dati statistici»

- 3 Invio

STATISTICHE
Reset contatore utente

- 4 Selezionare «Reset contatore utente»

- 5 Invio

Reset contatore utente
◀ no ▶

- 6 Selezionare «sì» o «no»

- 7 Invio

- 8 Uscire dal menu

Parametri latte: impostazioni schiuma di latte

- 1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

MENU UTENTE
PARAMETRI LATTE

- 2 Selezionare il menu «PARAMETRI LATTE»

- 3 Invio

PARAMETRI LATTE
SCHIUMA DI LATTE CALDA = 0 %

- 4 Selezionare «SCHIUMA CALDA = 0 %»

- 5 Invio

SCHIUMA DI LATTE CALDA = 0 %
[-10,0 .. ◀ 0 % ▶ .. 10,0]

- 6 Se necessario, aumentare o ridurre la quantità di aria nella schiuma di latte caldo. Gamma: da -10% a 10% dal valore di default.

- 7 Invio

PARAMETRI LATTE
SCHIUMA DI LATTE CALDA = 3 %

- 8 Ripetere questa procedura per SCHIUMA DI LATTE FREDDO se necessario.

- 9 Uscire dal menu

Parametri latte: impostazioni frigorifero

- 1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

MENU UTENTE
PARAMETRI LATTE

- 2 Selezionare il menu «PARAMETRI LATTE»

- 3 Invio

PARAMETRI LATTE
Temp. raffreddamento = 5,0 °C

- 4 Selezionare «Temp. raffreddamento = 5,0 °C»

- 5 Invio

Temp. raffreddamento = 5,0 °C
[4,0 .. ◀ 5,0 °C ▶ .. 8,0]

- 6 Aumentare o ridurre la temperatura del frigo se necessario o impostare a DEFAULT (consigliato).

- 7 Invio

- 8 Uscire dal menu

Scaldatazze

- 1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

MENU UTENTE
PARAMETRI MACCHINA

- 2 Selezionare il menu «PARAMETRI MACCHINA»

- 3 Invio

PARAMETRI MACCHINA
Scaldatazze = On

- 4 Selezionare «Scaldatazze = On»

- 5 Invio

Scaldatazze = On
◀ On ▶

- 6 Selezionare «On» o «Off»

- 7 Invio

- 8 Uscire dal menu

Impostazioni del menu

- Programmazione pulsante AGUILA+



Il pulsante AGUILA+ offre la possibilità di scegliere tra 13 ricette a selezione rapida per caffè a base di latte con un unico tasto. Per selezionare la ricetta da erogare se il pulsante AGUILA+ è premuto, seguire le istruzioni sottostanti. È possibile modificare la selezione in qualsiasi momento ripetendo gli stessi passi.



Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

AGUILA+
◀ LATTE ▶



Selezionare il prodotto desiderato.



Invio



Uscire dal menu

Ricette AGUILA+

CORTADO LUNGO

CORTADO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LUNGO

CAPPUCCINO CHIARO

CAPPUCCINO FREDDO

ICED CAPPUCCINO

LATTE GRANDE

LATTE

LATTE PICCOLO

ICED LATTE

MACCHIATISSIMO

COLD MILK



► Vedere Raccomandazione
Nespresso Grand Cru a
pagina 3.

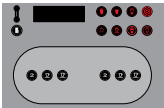
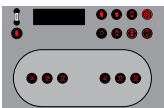
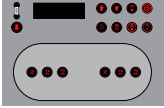
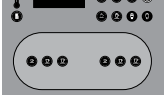
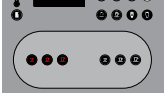
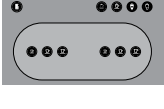
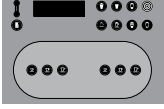
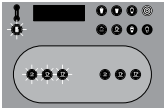
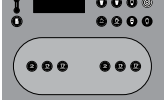
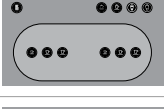
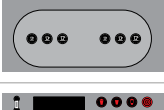
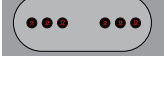
Allarmi / Notifiche



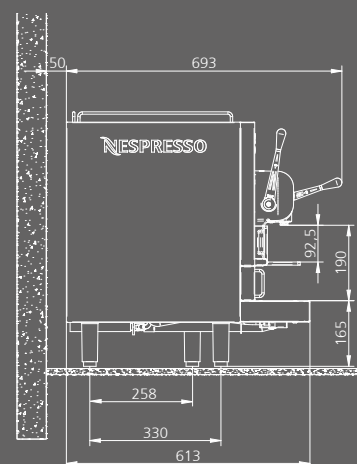
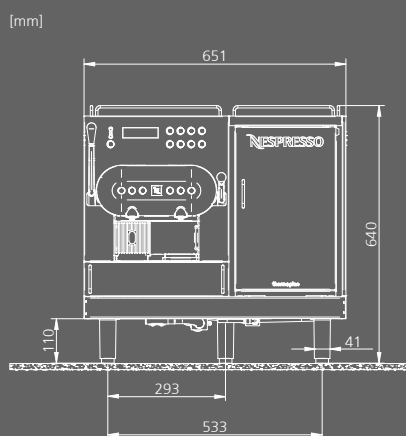
Cosa fare se appare il messaggio «Contattare il servizio tecnico»?

Contattare immediatamente il concessionario esclusivo di zona Nespresso.

Descrizione	Messaggio sullo schermo	Spie di stato	Note
Cambia filtro acqua	Cambia filtro acqua Pronto → Lampeggiante		Contattare immediatamente il concessionario esclusivo di zona Nespresso.
Manutenzione nec.	Manutenzione nec. Pronto → Lampeggiante		Contattare immediatamente il concessionario esclusivo di zona Nespresso.
Contenitore del latte vuoto	← Pronto Aggiungere il latte → Lampeggiante		Le bevande a base di latte sono bloccate. Riempire il contenitore del latte (nel frigorifero).
Livello basso del latte	← Pronto Liv. latte basso → Lampeggiante		Indica che il contenitore del latte è quasi vuoto. Riempire il contenitore del latte (nel frigorifero).
Modalità automatica di risciacquo (ritardo di 5 minuti)	Risciacquo in corso Attendere!		Il risciacquo automatico del circuito interno per il latte inizia 5 minuti dopo il termine dell'ultima preparazione con latte. I messaggi «Risciacquo in corso» e «Attendere» appaiono sullo schermo e la spia inizia a lampeggiare 10 secondi prima dell'inizio del risciacquo.
Pulizia richiesta fra x.yy ore.	← Pronto Lavaggio necess. tra x.yy ore Lampeggiante		Se il timer arriva al termine, la macchina rimane bloccata fino a pulizia avvenuta.

Descrizione	Messaggio sullo schermo	Spie di stato	Note
Pulizia del circuito del latte richiesta	← Pronto Lavaggio necessario Lampeggiante		Le bevande a base di latte non sono disponibili. Avviare la procedura di pulizia come illustrato a ► pagina 62.
Pulizia del circuito del latte	Premi 'lavaggio' per 3s per avvio lavag.		Avviare la procedura di pulizia come illustrato a ► pagina 62. Premere un pulsante qualsiasi per uscire dal menu.
Modalità di pulizia del circuito del latte	Lavaggio in corso: 28:15: Attendere!		Lo schermo indica il tempo di pulizia rimanente.
Latte troppo caldo per una schiuma perfetta (6...12 °C)	← Pronto Latte troppo caldo x sch. Lampeggiante		Funzionamento normale. Le bevande a base di latte sono sempre disponibili, ma la qualità potrebbe deteriorarsi. Sost. latte con latte freddo a 5 °C.
Sost. latte con latte freddo (oltre 12 °C)	← Pronto Sost. latte con latte freddo Lampeggiante		Le bevande a base di latte sono bloccate. Sost. latte con latte freddo a 5 °C.
Apri leva	← Aprire la leva Pronto →		Sollevare la leva per espellere la capsula usata.
Tempo di preparazione troppo lungo	← Pronto Prep. troppo lunga →		Aprire la leva e tentare con una nuova capsula. Assicurarsi che l'alimentazione dell'acqua potabile sia accesa. Contattare il <i>concessionario esclusivo di zona</i> Nespresso se il messaggio appare più volte.
Tempo di preparazione troppo breve	← Pronto Prepar. troppo corta →		Aprire la leva e tentare con una nuova capsula. Il messaggio compare se non è inserita alcuna capsula. Contattare il <i>concessionario esclusivo di zona</i> Nespresso se il messaggio appare più volte.
Riscaldamento bollitore	← Riscaldam. Pronto → Lampeggiante		Lampeggiamento lento durante il riscaldamento. Contattare il <i>concessionario esclusivo di zona</i> Nespresso se il messaggio rimane visualizzato per oltre 30 minuti.
Modalità risparmio energetico	Mod. risp. energ.: Premi un pulsante		Temperatura bollitore ridotta. La macchina sarà pronta entro 1 minuto dalla pressione di un pulsante qualsiasi.
Modalità risparmio energetico massimo			Per riattivare la macchina premere il pulsante salvaenergia. Per ulteriori informazioni ► vedere pagina 58.
Fine del ciclo di vita dell'unità di infusione	← Fine vita unità infusione! Pronto →		Contattare immediatamente il rappresentante Nespresso.
CCI non collegato	CCI NON COLLEGATO		Tutti i prodotti sono bloccati. Risciacquo e pulizia continuano ad essere possibili. Verificare che il collegamento CCI sia correttamente installato. Se l'allarme rimane attivo, contattare il <i>concessionario esclusivo di zona</i> Nespresso.

Specifiche tecniche



Alimentazione: 220-240 VAC / 50/60 Hz / 3200-3800 W
380-415 VAC / 50/60 Hz / 4000-4800 W
200 VAC / 50/60 Hz / 2700 W
208 VAC / 60 Hz / 3200 W
220 VAC / 60 Hz / 3200 W

Dimensioni: 651 x 693 x 640 mm (L / P / A)

Peso: 75 kg (a vuoto)
90 kg (in funzione)

Altezza standard degli erogatori: 190 mm

Altezza standard del gocciolatoio: 92.5 mm

Alimentazione dell'acqua: G 3/8" maschio

Pressione di alimentazione dell'acqua: 2...4 bar / 30...60 psi

Emissioni sonore: <60 dBA

Massima produzione oraria indicativa per macchina

	EU	US	JP
Ristretto:	240	240	220
Espresso:	200	200	180
Lungo:	140	120	110
Cappuccino:	50	45	42
Acqua calda:	70	70	70

Requisiti minimi di alimentazione dell'acqua

Cloro:	assente
TDS:	da 70 a 200 ppm
Durezza totale:	5-8 °dH (8-14 °fH) pH da 6.8 a 7.4
Alcalinità:	inferiore a 100 ppm
Ferro:	inferiore a 0.25 ppm

Targhetta

La targhetta contiene le seguenti informazioni:

Tipo di macchina: NESPRESSO PROFESSIONAL macchina per il caffè
Modello: AGUILA
Tipo: AG220PRO
Tensione: secondo la targhetta
Potenza: secondo la targhetta
Pressione dell'acqua: 0,2-0,4 MPa (2-4 bar)
Caldaia idr.: 1.46 MPa (14.6 bar)
Classe: 5
Refrigerante: 134 a (refrigerante Freon (composti di idrofluorocarburi - HFC))
Carica: 55 g
Lato di bassa pressione: 88 psig
Lato di alta pressione: 285 psig
Numero di serie: secondo la targhetta
Data di produzione: secondo la targhetta



Il contenitore delle capsule deve essere rimosso per vedere la targhetta. La targhetta è posizionata sotto il contenitore delle capsule sul basamento.

Impressum

Versione: Istruzioni per l'uso AGUILA 220
Istruzioni per l'uso originali
Produttore: Thermoplan AG
Thermoplan-Platz 1
CH-6353 Weggis

Chiamate di assistenza: Per assistenza contattare il concessionario esclusivo di zona Nespresso locale su www.nespresso.com

[illegible]

[illegible]

