



-AGUILA²²⁰

User manual EN

Bedienungsanleitung DE

Manuel de l'utilisateur FR

Manuale d'istruzioni IT





	Ristretto Intenso	Ristretto	Ristretto Origin India	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													

Déclaration CE	4
Présentation de la machine	5
Contenu de l'emballage	5
Présentation de l'utilisation	5
Informations générales	6
Avertissements de sécurité	7
Consignes générales de sécurité	8
Première utilisation	9
Mode Économie d'énergie	10
Mode Économie d'énergie maximale	10
Préparation du café	11
Recettes de café à base de lait	12
Préparation du lait	13
Préparation de l'eau chaude	13
Nettoyage quotidien	14
Menu Paramètres	16
- Réglage de la langue	16
- Statistiques	16
- Navigation	16
- Paramètres lait	16
- Chauffe-tasse	16
- Programmation du bouton AGUILA+	17
Alarmes / Notifications	17
Spécifications	19
Plaque d'identification	19
Mentions légales	19

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 :

CISPR 14-1(ed.5);am1;am2	CEI 61000-3-2(éd.4)
CISPR 14-2(éd.1);am1;am2	CEI 61000-3-3(éd.3)
CEI 60335-1(ed.5)	CEI 61000-6-2(ed.2)
CEI 60335-2-15(ed.5);am1;am2	CEI 61000-6-3(ed.2);am1
CEI 60335-2-75(ed.2);am1;am2	CEI 62233(ed.1)
CEI 60335-2-89(ed.2);am1	

Signé en nom et pour le compte de :

CH-6353 Weggis, 19/04/2016
 (Lieu de délivrance et date)



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

Responsable de la documentation technique : Christian Huber

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.

Exigences en matière de personnel

Seul le personnel répertorié est autorisé, s'il est formé, à utiliser la machine à café espresso AGUILA 220.

Prestataire de services

- Si vous avez des questions ou rencontrez des problèmes, contactez un représentant *Nespresso*.

Technicien formé

- Les techniciens sont formés et agréés pour les éventuelles pannes et services de votre machine.

Personnel opérateur formé

- Le personnel opérateur formé désigne les employés qui ont été briefés et formés à l'utilisation de la machine à café (lecture du manuel d'utilisation) et qui sont capables d'utiliser la machine et d'exécuter les opérations d'entretien 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 fonctionne avec des capsules *Nespresso*, disponibles exclusivement 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.

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 24 000 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 :

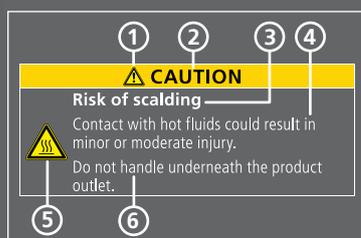
Risque de dégât matériel

- 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.
- La machine est destinée exclusivement à un usage à l'intérieur.
- 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.

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

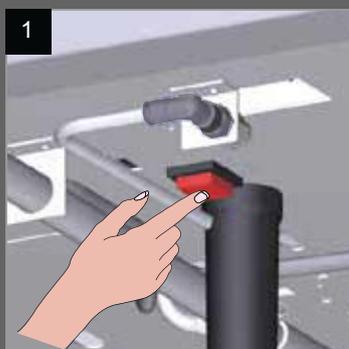
L'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge peut entraîner la contamination bactérienne du lait.



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.



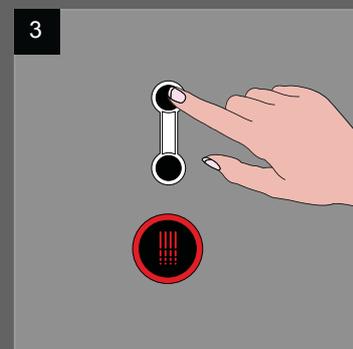
Pour nettoyer l'extérieur de la machine, référez-vous au nettoyage extérieur ► voir page 46.



L'interrupteur général se situe sous la machine.



Abaissez les leviers.



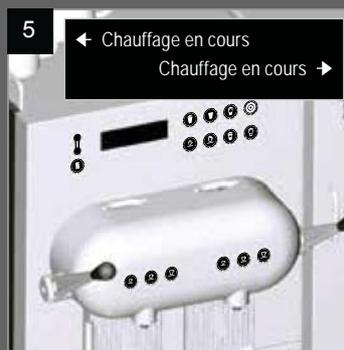
Appuyez sur un bouton.



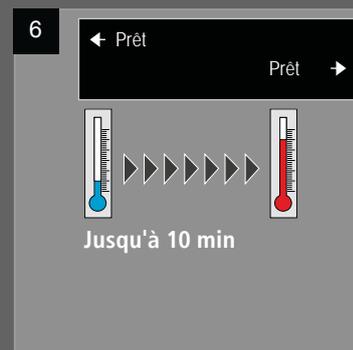
La machine effectue un rinçage de démarrage à froid (l'écran affiche un décompte).



Pendant le rinçage, le niveau de bruit augmente.



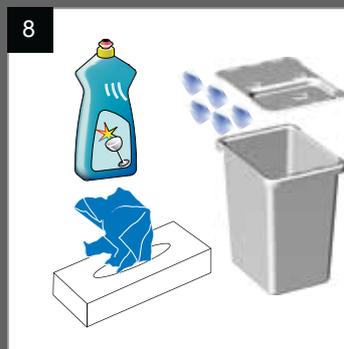
La machine chauffe. Tous les boutons clignotent en blanc.



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



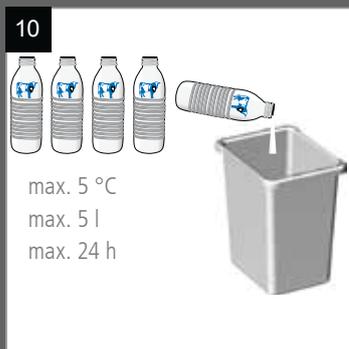
Relevez les leviers.



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.

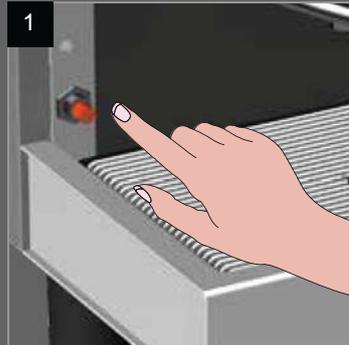
Appuyez sur un bouton pour remettre la machine en mode Marche.



Mode Économie d'énergie maximale

i

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



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



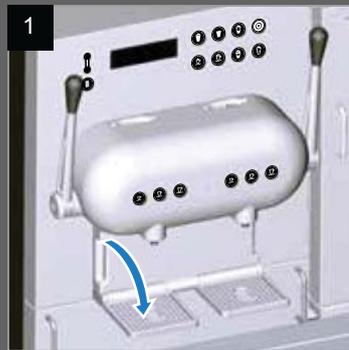
Espresso



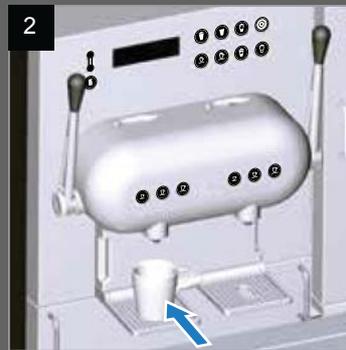
Lungo



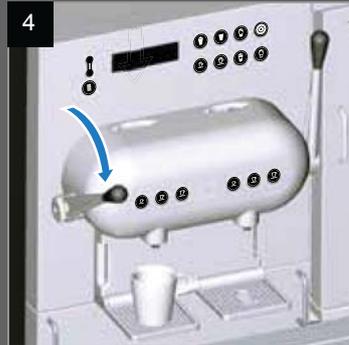
Les têtes de café peuvent être utilisées simultanément pour préparer le café.



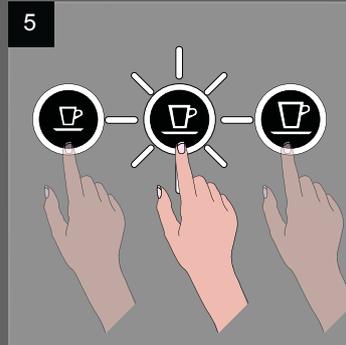
1 Abaissez la grille d'égouttage pour les petites tasses.



3 Insérez une capsule de café.



4 Abaissez le levier dans sa position la plus basse.



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



6 Le nom du produit s'affiche pendant la préparation.



► Voir la Recommandation Nespresso Grand Cru, page 3.

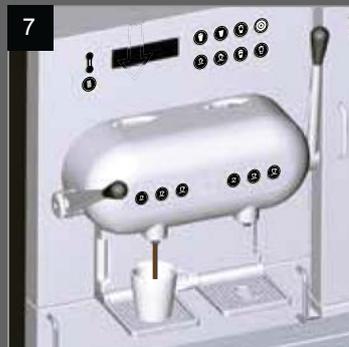
Remplir / arrêter les produits

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

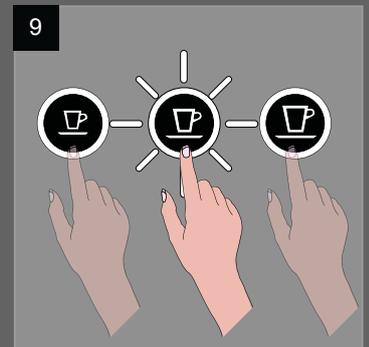


Pour compléter votre tasse, appuyez une nouvelle fois sur le bouton du produit dans la minute qui suit la fin de la préparation du produit.

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



7 La préparation du café démarre.



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



10 Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.



12 La machine est prête pour la prochaine boisson.

Recettes de café à base de lait

-  Espresso Macchiato
-  Cappuccino
-  Latte Macchiato
-  Iced Macchiato
-  AGUILA+

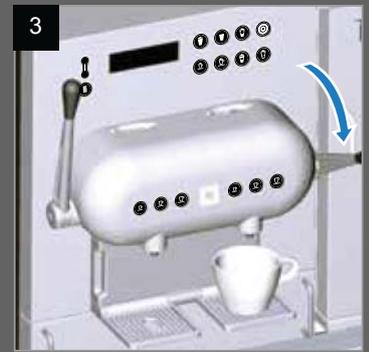


Pour les recettes de café à base de lait, placez votre tasse sous la buse de sortie située à droite.



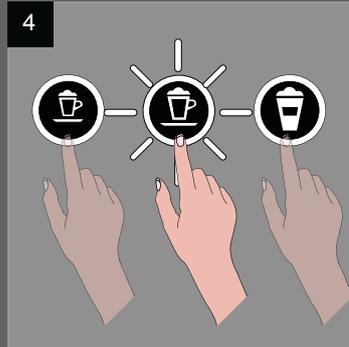
Ne retirez pas la tasse tant que l'écran n'affiche pas à nouveau « Prêt ». Certains produits intègrent une courte pause entre la distribution du lait et du café.

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.

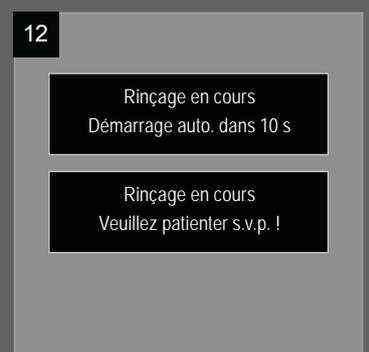
Protégez vos mains contre les brûlures.



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.

Rinçage du système de lait

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

ATTENTION

Risque de brûlure

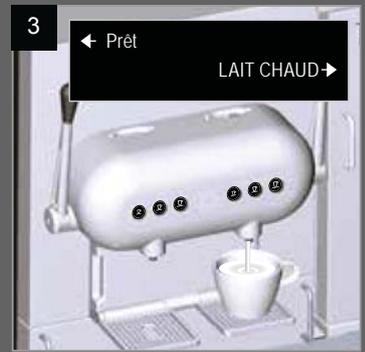
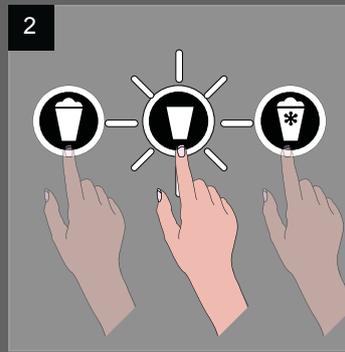
Le système de lait se rince automatiquement 5 min après la préparation d'une boisson à base de lait.



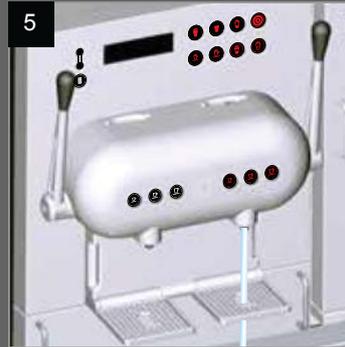
Cela dure env. 25 s.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.



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



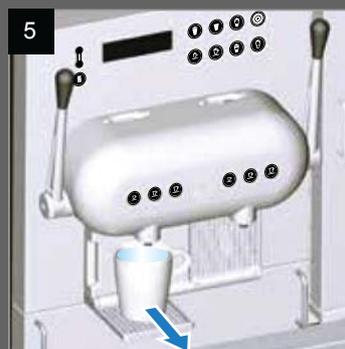
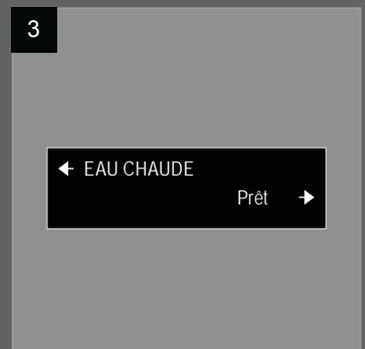
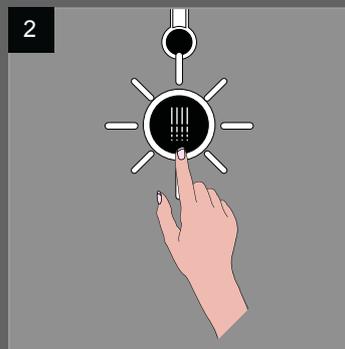
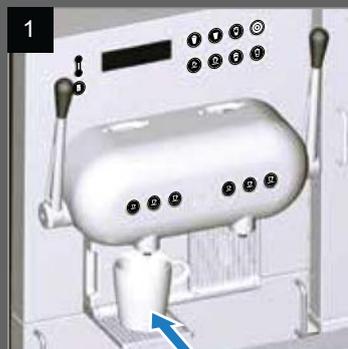
Rinçage interne automatique : un rinçage interne d'env. 20 s du système de lait débutera immédiatement après chaque préparation de boisson à base de lait.

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.

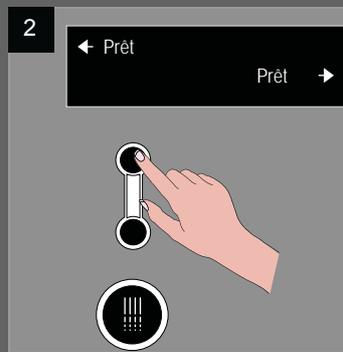


1

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.

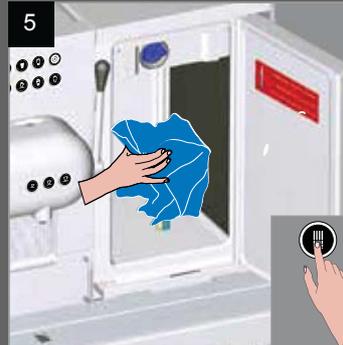
Appuyez sur un autre bouton pour quitter le nettoyage.



4

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

Retirer soigneusement le réservoir de lait et le vider.



5

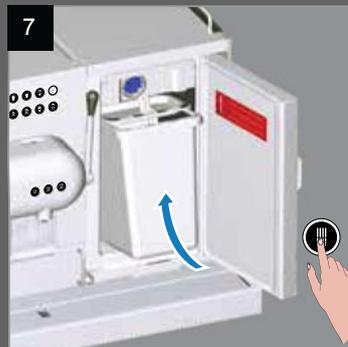
Essuyez soigneusement le tube d'aspiration de lait avec sonde de température et capteur de niveau à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier. Appuyez ensuite sur un bouton.



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.

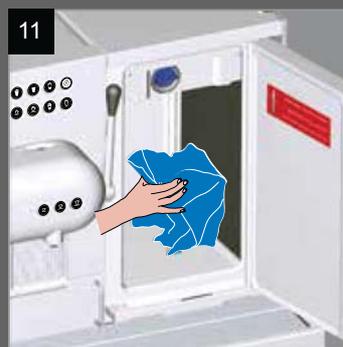


env. 28 min.

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

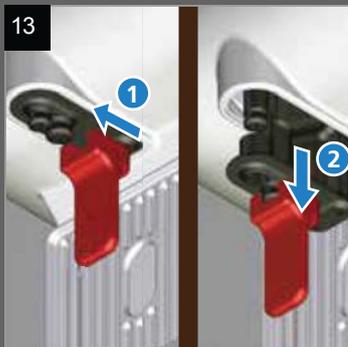
Risque de brûlure

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

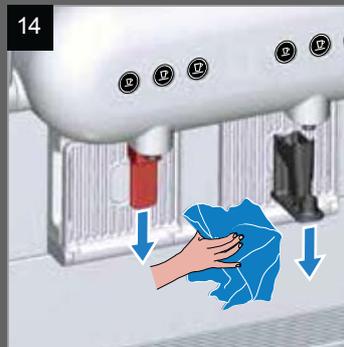


Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

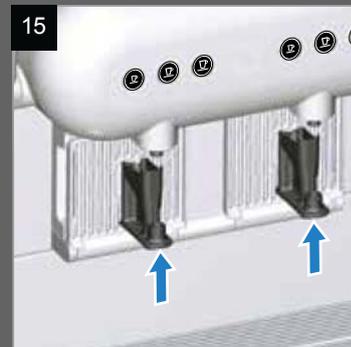
Protégez vos mains contre les brûlures.



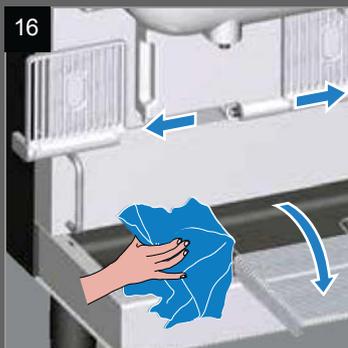
Utilisez l'outil d'extraction pour tirer les buses de sortie du café vers le bas.



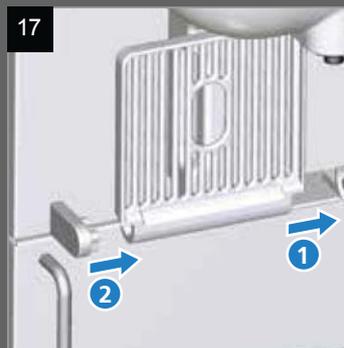
Retirez les deux buses de sortie du café. Rincez soigneusement les buses de sortie du café à l'eau potable fraîche. Nettoyez les buses de sortie du lait à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier humidifiée.



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.

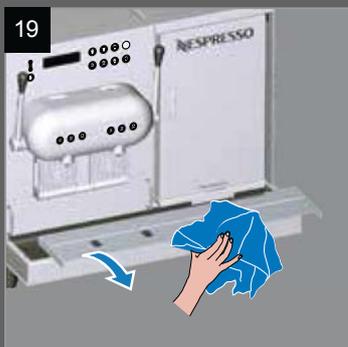


Réinsérez les grilles d'égouttage pour petites tasses.

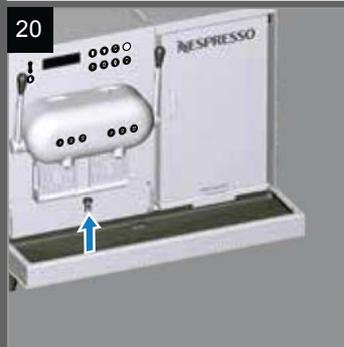
i Les grilles d'égouttage pour petites tasses peuvent uniquement être retirées en position verticale.



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.

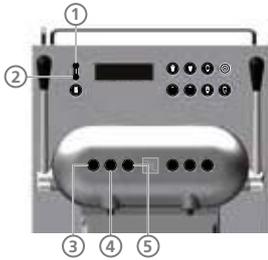
Menu Paramètres

- 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 %

- Sélectionnez « 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+

Programmation du bouton AGUILA+ Recettes 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.



MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

Entrée

PARAMÈTRES GÉNÉRAUX
AGUILA+

Entrée

AGUILA+
◀ LATTE ▶

Sélectionnez le produit
souhaité.

Entrée

Quittez le menu

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

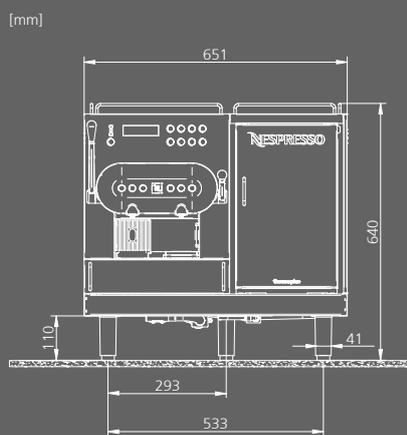


Que faire si un message « Contacter Service technique » s'affiche ?
Appelez votre représentant Nespresso.

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	← Prêt Nettoyage nécessaire Clignotant		Produits contenant du lait indisponibles. Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la ► page 46.
Nettoyage du système de lait	Appuyer sur le bouton nettoyage pendant 3 secondes		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	Nettoyage en cours : 28:15 : Veuillez patienter s.v.p.		L'écran affiche le temps de nettoyage restant.
Température lait élevée (6 à 12 °C)	← Prêt Température lait trop élevée Clignotant		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)	← Prêt Remplacer le lait par du lait froid Clignotant		Les produits de lait sont bloqués. Remplacer le lait par du lait froid à 5 °C.
Ouvrir le levier	← Ouvrir le levier Prêt ►		Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.
Durée de préparation trop longue	← Prêt 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	← Prêt 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	← Chauffage en cours Prêt ► Clignotant		Clignote lentement pendant le chauffage. Si le message s'affiche plus de 30 min, appelez votre représentant Nespresso.
Mode Économie d'énergie	Mode Économie d'énergie : Appuyez sur une touche		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	← Remplacer unité d'ébullantage ! Prêt ►		Appelez immédiatement votre représentant Nespresso.
CCI déconnecté	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)

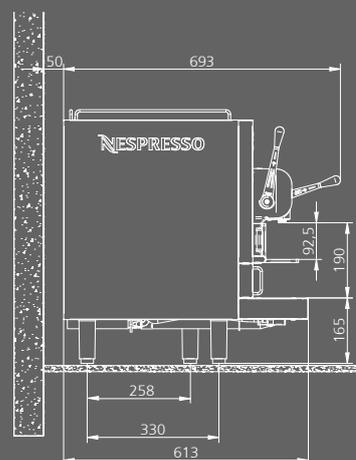
Hauteur standard
buse de sortie : 190 mm
92,5 mm

Hauteur de sortie de
la grille d'égouttage :

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

