



-AGUILA²²⁰

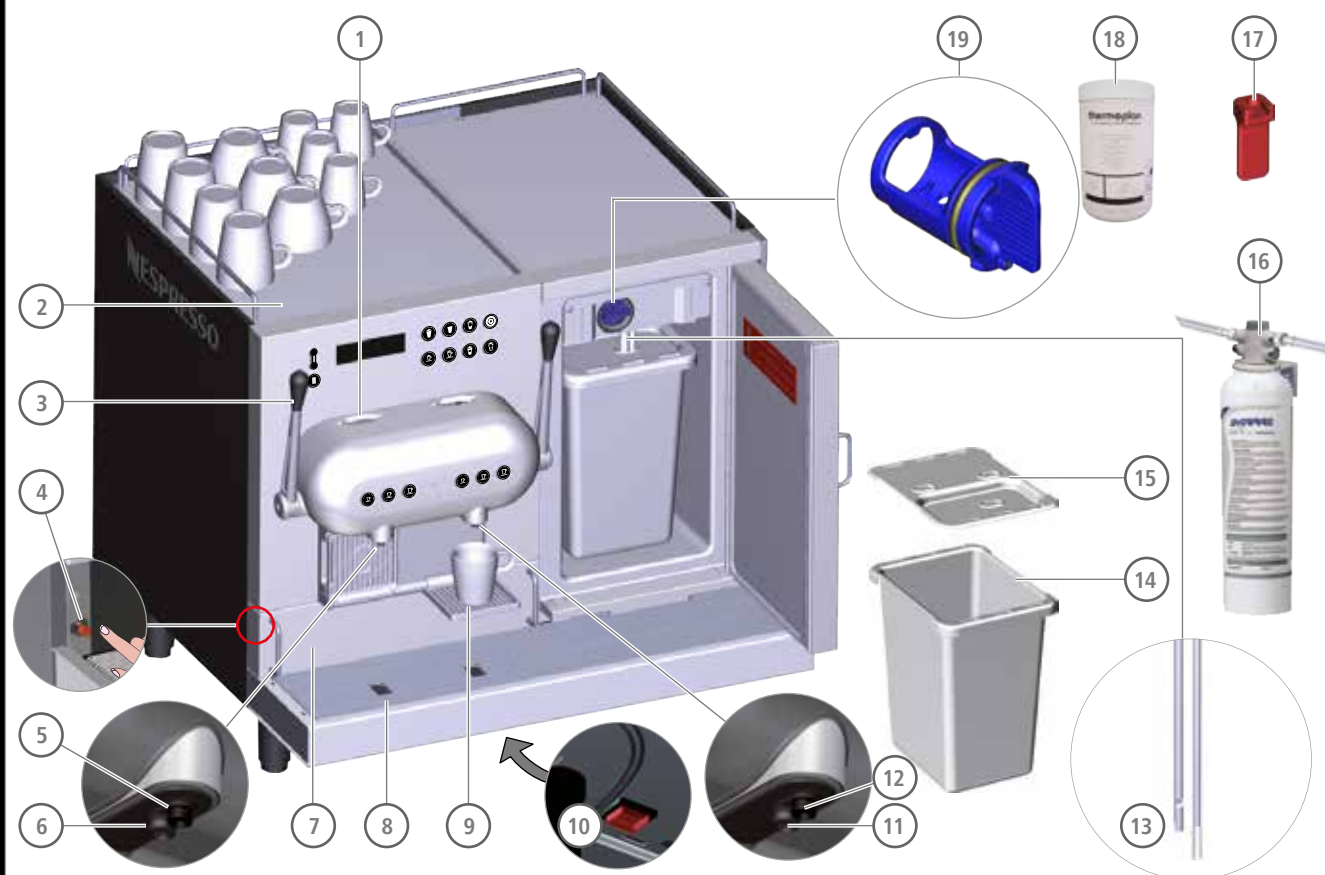
User manual US

Manuel d'utilisation CA

Manual do usuário BR

Manual de Usuario MX
CO





	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)

Responsible for technical documentation is:



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

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 Water filter 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 48000 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.

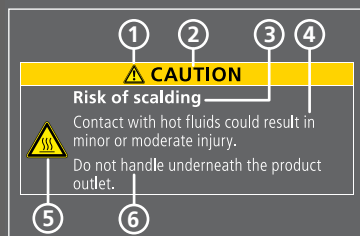
SAVE THIS INSTRUCTIONS

- 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

- 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.

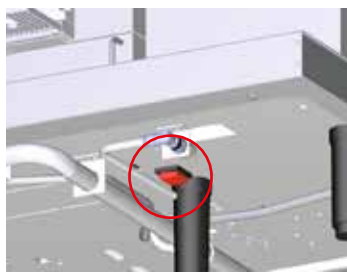
- Do not open lever during preparation. To stop preparation, press the same product button again.
- Do not put fingers into the capsule insertion slots.
- If a capsule is blocked in the capsule insertion slot, turn off the machine before any operation.

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

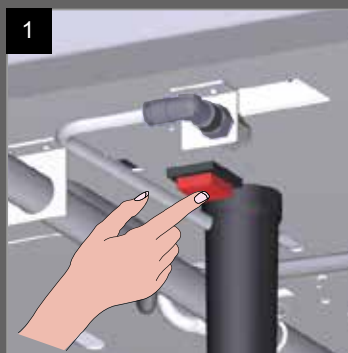


Using non-disposable tissue or sponges can cause bacterial contamination in the milk.

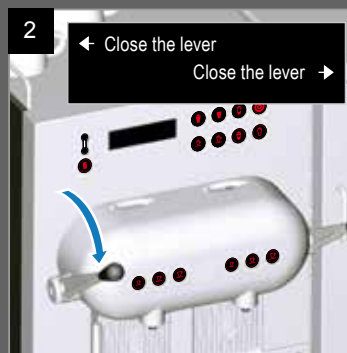
Only use disposable tissues or paper towels to wipe the milk suction tube with temperature sensor and level sensor.



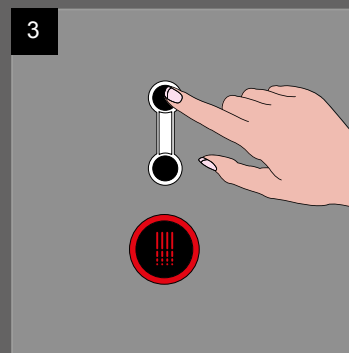
To clean the outside of the machine, refer to external cleaning ► see page 14.



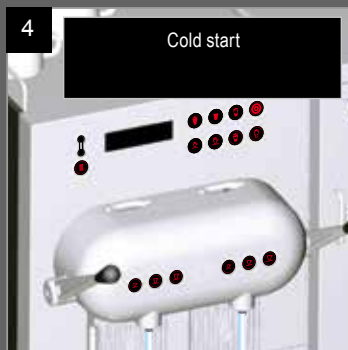
The power switch is located on the bottom of the machine.



Close both levers.



Press any button.



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



Noise increases during rinsing.



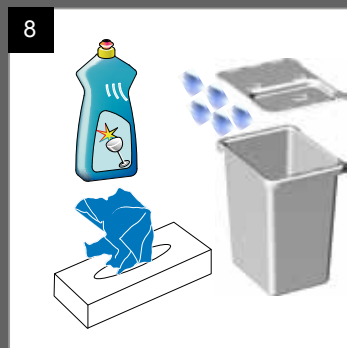
Machine heats up. All buttons flash white.



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



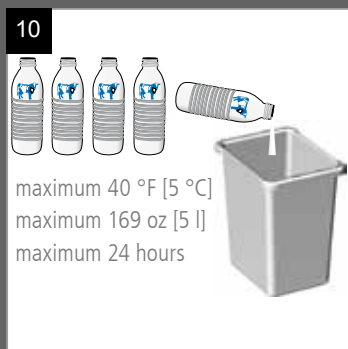
Open both levers.



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.

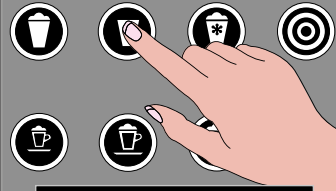


Energy Saving Mode



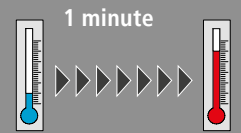
The machine switches to energy saving mode after 30 minutes of inactivity. All buttons appear white, boiler heating is reduced, but the fridge is still working. Press any button to return the machine to operating mode.

1



Energy Saving mode:
Press any button

2



← Ready

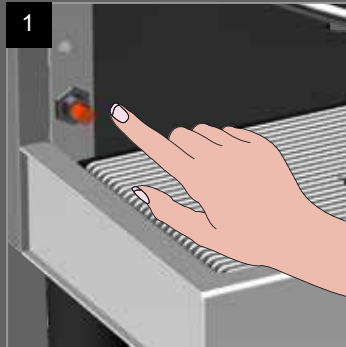
Heating up →

Maximum Energy Saving Mode



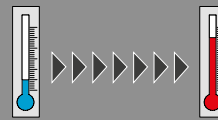
Maximum Energy Saving mode can be activated by pressing the button for 3 seconds.

1



2

up to 10 minutes



← Heating up

Heating up →

3



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

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.

Coffee Preparation



Ristretto



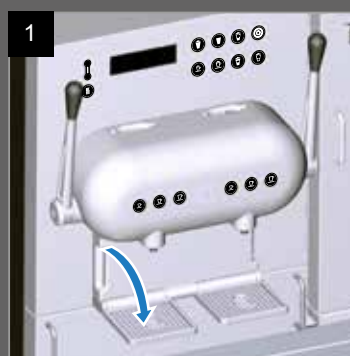
Espresso



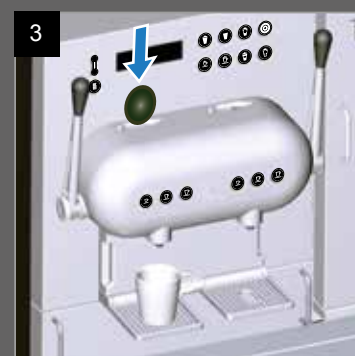
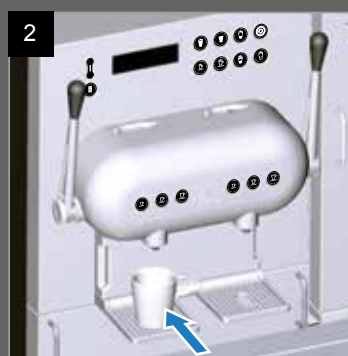
Lungo



Coffee heads can be used simultaneously to prepare coffee.



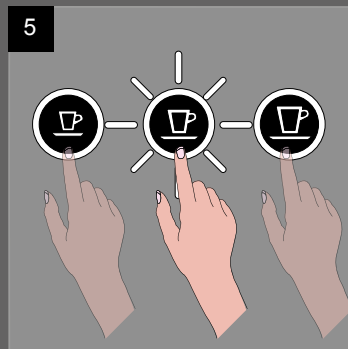
Pull down drip grate for small cups.



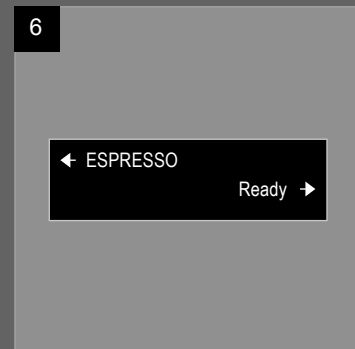
Insert a coffee capsule.



Pull down the lever as far as it will go.



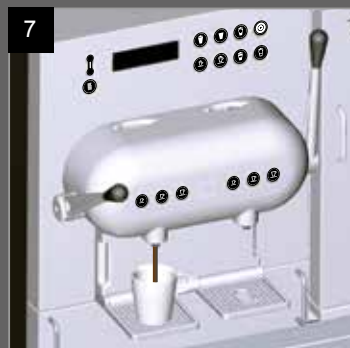
Choose desired cup size (e.g., Espresso).



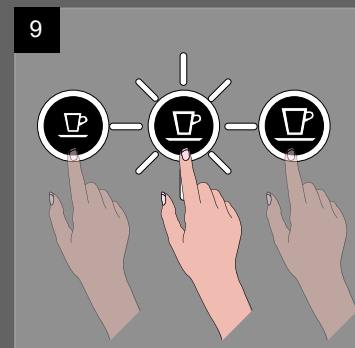
Product name is displayed during preparation.



► 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+

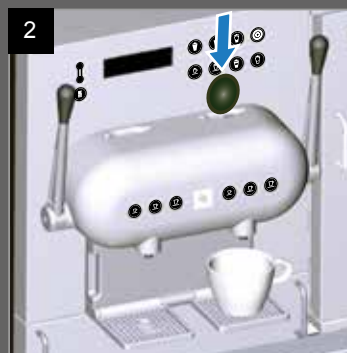


For milk-based coffee recipes, place your cup under the right outlet.



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

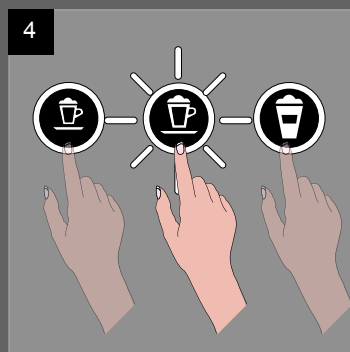
The dispensing sequence may vary depending on the product.



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.

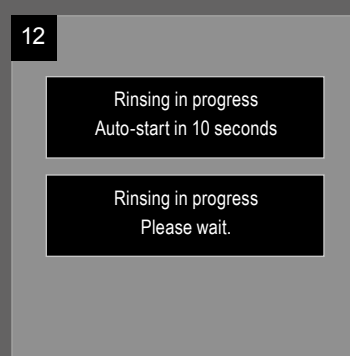
Protect hands from scalding.



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

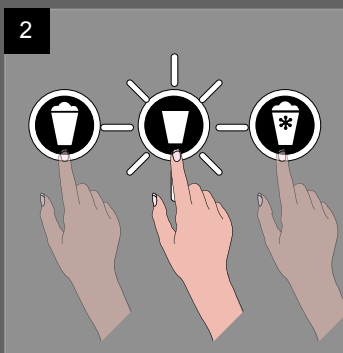
The milk system rinses itself automatically 5 minutes after the preparation of a milk-based beverage.



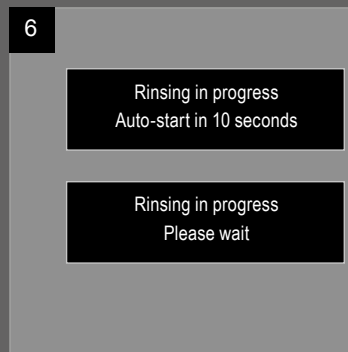
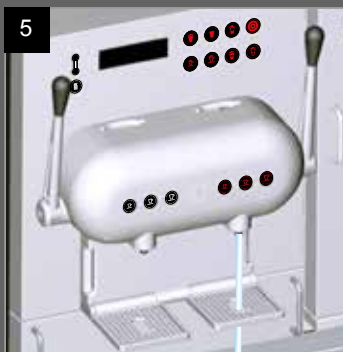
Duration approximately 25 seconds.

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

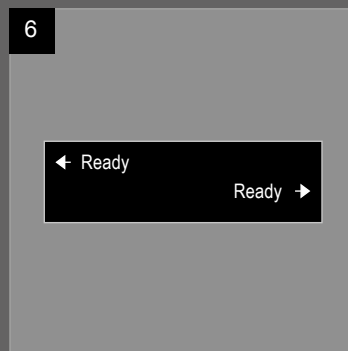
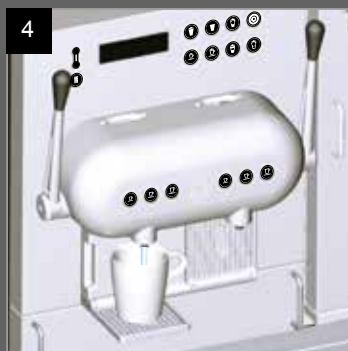
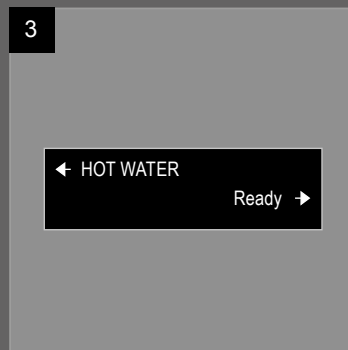
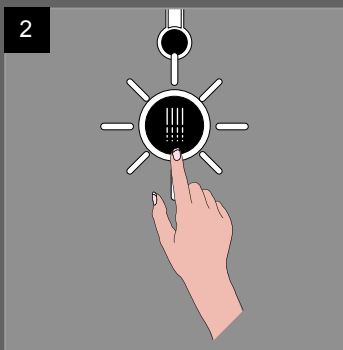
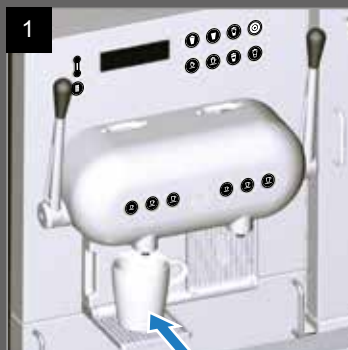
Risk of scalding

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.



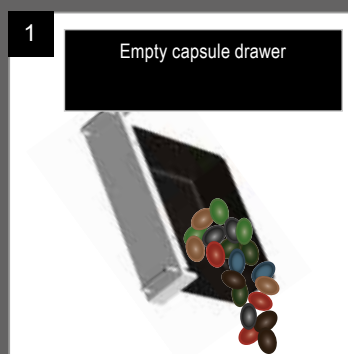
Clean your hands after handling cleaning tablets. Wear gloves/goggles.

NOTICE

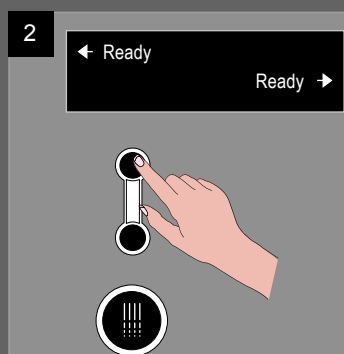
Cleaning solutions

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

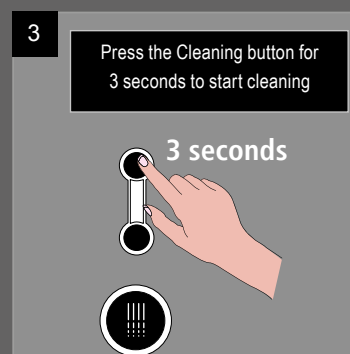
Only use the Thermoplan milk cleaning tablets for automatically cleaning the machine.



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



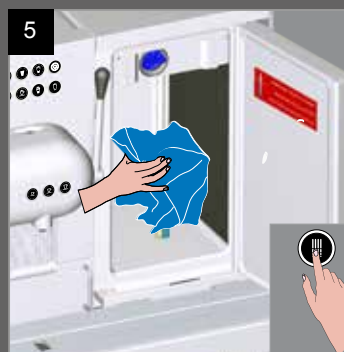
Press the Cleaning button.



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



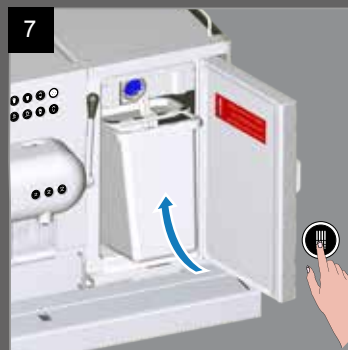
Carefully remove and drain the milk container.



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



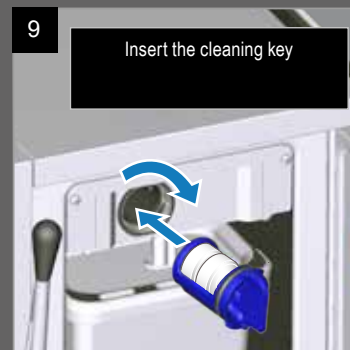
Rinse the milk container with potable water.



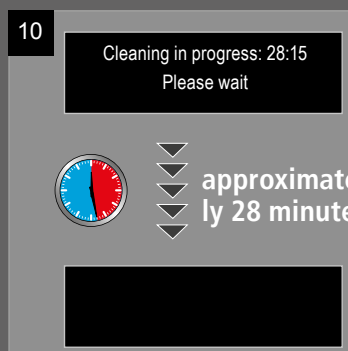
Place the empty container back into the refrigerator and guide the suction tube with temperature sensor and level sensor into the container. Press any button.



Remove the cleaning key and insert two cleaning tablets.



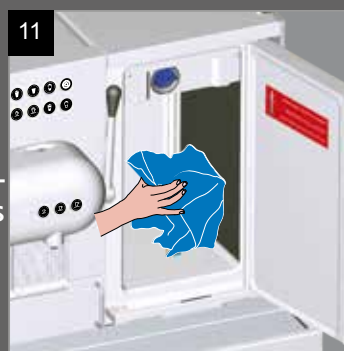
The cleaning procedure starts automatically after the cleaning key is inserted.



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.



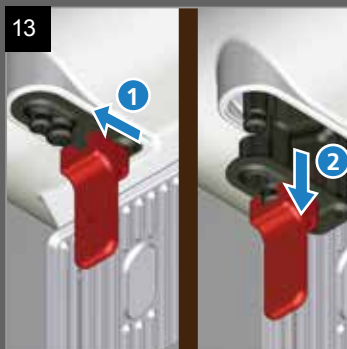
⚠ CAUTION

Risk of scalding

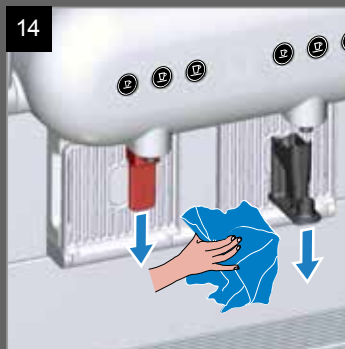
Once cleaning is complete, residual hot water may drop from product outlets.

Avoid direct contact with hot water.

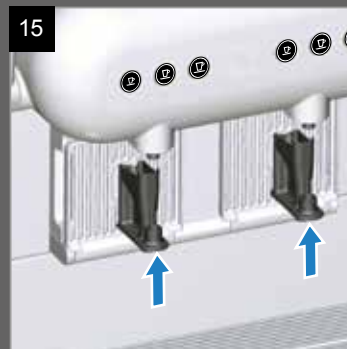
Protect hands from scalding.



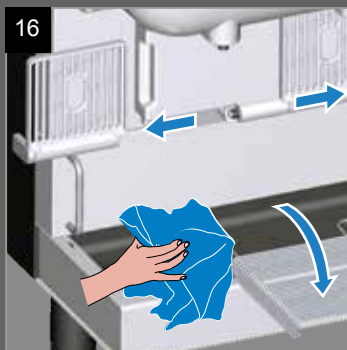
Use the extraction tool to pull down the coffee outlets.



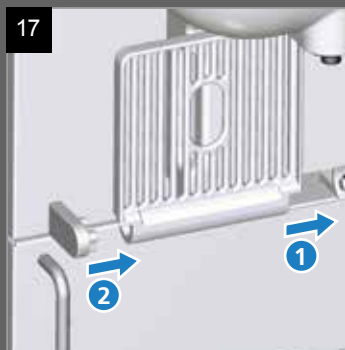
Remove both coffee outlets. Properly rinse the coffee outlets with fresh potable water.
Clean the milk outlets with a damp disposable tissue or paper towel.



Reinsert the coffee outlets.

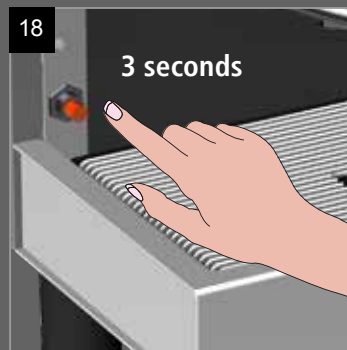


Pull out the drip grates for small cups (only in vertical position) and drip tray grate.
Clean all parts.

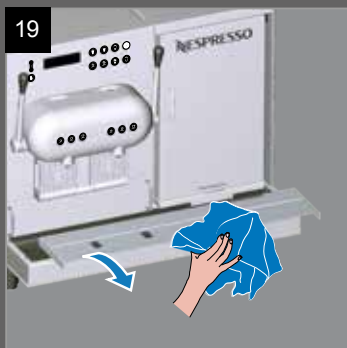


Reinsert the drip grates for small cups.

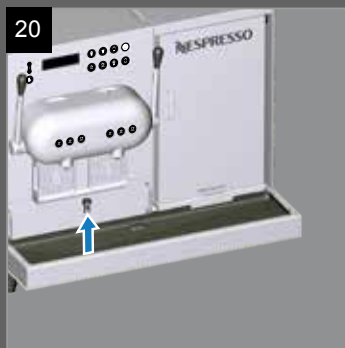
i Drip grates for small cups can only be removed when in vertical position.



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

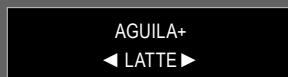
AGUILA+ button programming



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.

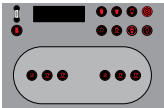
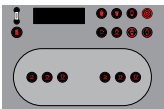
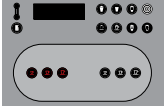
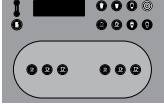
Alerts/Notifications



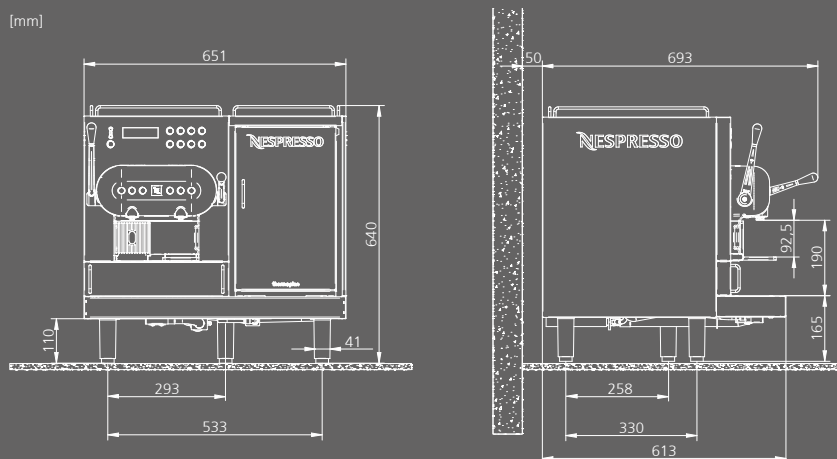
What if a "Call technician" message appears?
Please call your *Nespresso* representative.

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 (43–54 °F)	← Ready Milk too warm for best foam Alternating		Normal operation. Milk products are still available but the quality might be reduced. Replace milk with cold milk at 40 °F.
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 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:	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 Nespresso representative for your country on www.nespresso.com
-----------------------	---

Déclaration CE 20

Présentation de la machine 21

Contenu de l'emballage 21

Présentation de l'utilisation..... 21

Informations générales 22

Avertissements de sécurité..... 23

Consignes générales de sécurité..... 24

Première utilisation 25

Mode Économie d'énergie..... 26

Mode Économie d'énergie maximale..... 26

Préparation du café..... 27

Recettes de café à base de lait..... 28

Préparation du lait..... 29

Préparation de l'eau chaude..... 29

Nettoyage quotidien 30

Menu Paramètres..... 32

- Réglage de la langue.....32

- Statistiques32

- Navigation32

- Paramètres lait.....32

- Chauffe-tasse.....32

- Programmation du bouton AGUILA+..... 33

Alarmes / Notifications..... 33

Spécifications..... 35

Plaque d'identification 35

Impressum 35

Déclaration CE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

Modèle du produit AG220PRO
Marque de commerce AGUILA

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

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

Objet de la déclaration :
Machine à café automatique

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est en conformité avec la législation d'harmonisation de l'Union :
2014/35/UE (LVD) 1935/2004/CE (FCM)
2014/30/UE (EMC) 2023/2006/CE (GMP)
2011/65/UE (RoHS)

Références aux normes harmonisées pertinentes utilisées ou références aux autres spécifications techniques par rapport auxquelles la conformité est 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 pour et au nom de :

CH-6353 Weggis, 08.05.2018
(Lieu et date d'émission)

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.

Veillez communiquer avec 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 bac à capsules)
- 5 Buse de sortie de l'eau chaude
- 6 Buse de sortie du café
- 7 Bac à capsules usagées (capacité 130 capsules)
- 8 Grille d'égouttement / Bac d'égouttement
- 9 Grille d'égouttement pour petites tasses
- 10 Interrupteur principal (sous la machine)
- 11 Buse de sortie du café
- 12 Buse de sortie du lait
- 13 Tube d'aspiration du lait avec capteurs (niveau et température du lait)
- 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 chaud



Lait chaud



Mousse de lait froid

Boutons de recettes de café à base de lait :



AGUILA +

(se reporter à la configuration du menu utilisateur)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Macchiato frappé

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 pouvoir les consulter plus tard.

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 espresso 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 étapes 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 fournisseurs de services agréés et formés des centres de service après-vente de Nespresso.
- Le bac à capsules doit être vidé lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran. Rincez le bac 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 salubrité alimentaire nécessaires, le goût parfait de Nespresso Grand Cru et une plus grande longévité de la machine.

Consultez le chapitre « Nettoyage quotidien », qui fournit un guide complet de nettoyage de votre machine. Veuillez également respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement les tablettes de nettoyage du lait Thermoplan pour effectuer 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 un haut niveau d'hygiène 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 agricoles.

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 agents de maintenance agréés et formés, au moins une fois par an ou toutes les 48 000 boissons.

Mise au rebut

- Un agent de maintenance 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 incorrect 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 bac à 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 au moins 20 cm de l'utilisateur.
- Utilisez uniquement les accessoires de nettoyage Thermoplan.
- N'utilisez jamais la machine sans la grille d'égouttement.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité face aux conséquences de modifications internes et externes apportées à la machine.
- Ne pas stocker de substances explosives dans la machine, par exemple des aérosols contenant un gaz propulseur 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.

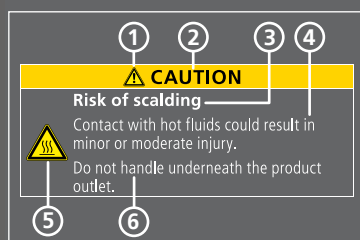
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- 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 bien utiliser l'équipement.

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 risque de 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 agent de maintenance.
- 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 maintenance est réservé au personnel de maintenance 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 bac à capsules n'est pas en place.
- Confiez l'installation, le déplacement, le retrait, la réparation ou l'entretien de la machine au personnel de maintenance 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'égouttement avec précaution.

Risque de contusions

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

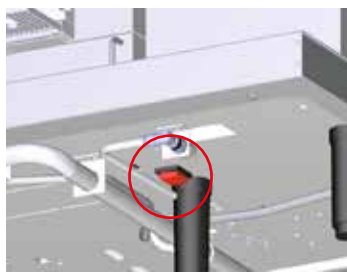
- Ne levez pas le levier pendant l'utilisation. Pour arrêter la préparation, appuyez une nouvelle fois sur le même bouton de produit.
- Ne mettez pas les doigts dans les fentes d'insertion des capsules.
- Si une capsule est bloquée dans la fente d'insertion des capsules, éteignez la machine avant toute 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).
- Respectez les normes d'hygiène lorsque vous versez le 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 mettez pas 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).

Respectez les normes d'hygiène lorsque vous versez le lait dans le réservoir.

Utilisez le réservoir de lait ouvert dans les 24 heures.



⚠ ATTENTION

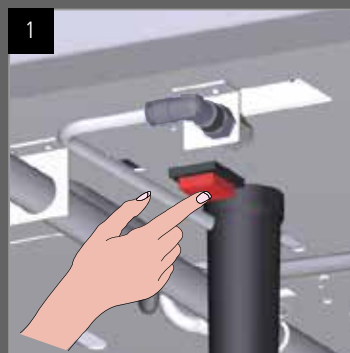
Risque d'intoxication alimentaire

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

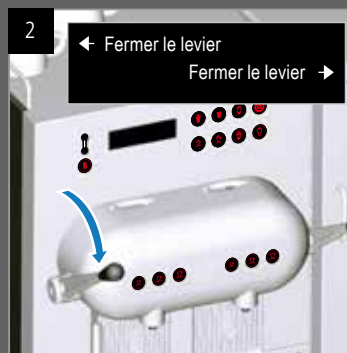
Utilisez uniquement une lingette jetable ou une serviette en papier pour essuyer le tube d'aspiration du lait avec sonde de température et capteur de niveau.



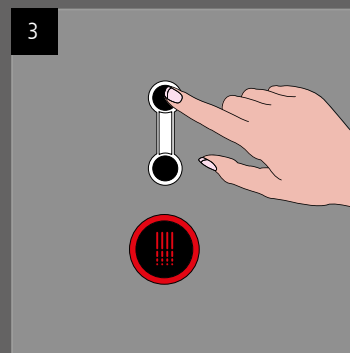
Pour nettoyer l'extérieur de la machine, référez-vous au nettoyage extérieur ► voir page 30.



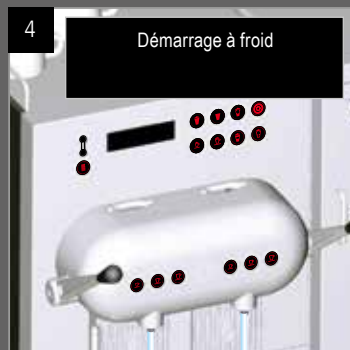
L'interrupteur général est sous la machine.



Abaissez les deux leviers.



Appuyez sur un bouton.



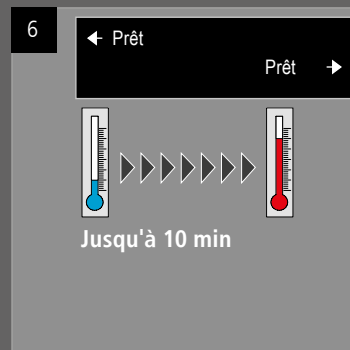
La machine effectue un rinçage de démarrage à froid (l'écran affiche un décompte de temps).



Pendant le rinçage, le niveau de bruit augmente.



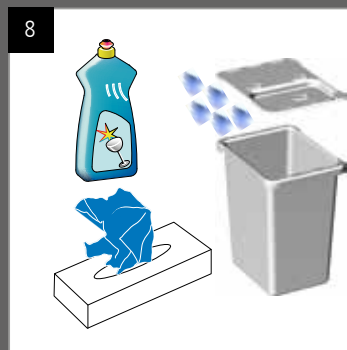
La machine chauffe. Tous les boutons clignotent en blanc.



Lorsque la machine est chaude, tous les boutons ont une lumière blanche constante.



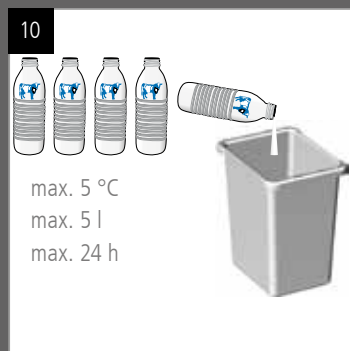
Remontez les deux leviers.



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



Essuyez soigneusement le tube d'aspiration du 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 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 32.

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

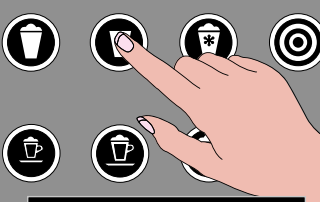


Mode Économie d'énergie

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
Appuyer sur une touche

2



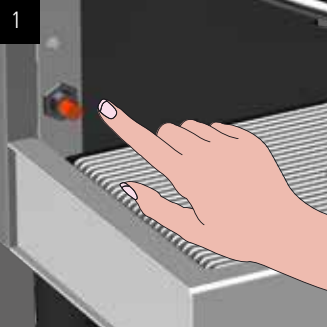
1 min

← 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, mais le réfrigérateur continue à fonctionner.

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 25.

Si besoin, abaissez les deux leviers.

Préparation du café



Ristretto



Espresso



Lungo



Les buses à 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.

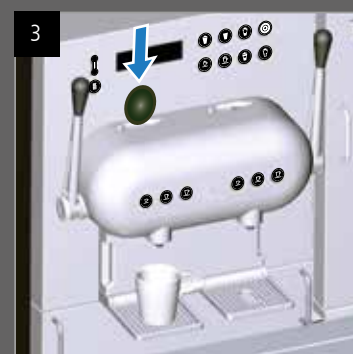
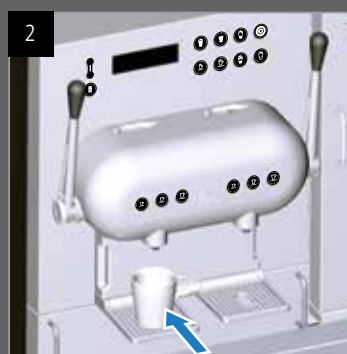


Pour compléter votre tasse, appuyez une nouvelle fois sur le bouton du produit dans la minute qui suit la fin de la préparation du produit.

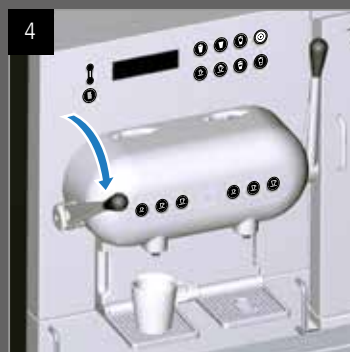
Appuyez une nouvelle fois sur le bouton du produit pour arrêter.



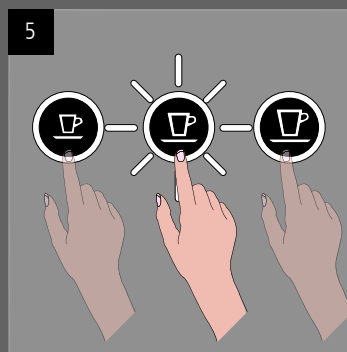
Abaissez la grille d'égouttement pour les petites tasses.



Insérez une capsule de café.



Abaissez le levier dans sa position la plus basse.



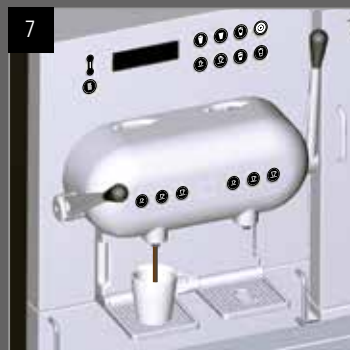
Choisissez la taille de tasse souhaitée (par exemple Espresso).



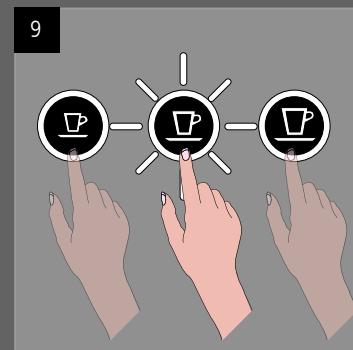
► Voir la Recommandation Nespresso Grand Cru, page 3.



Le nom du produit s'affiche pendant la préparation.



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



Macchiato frappé



AGUILA+

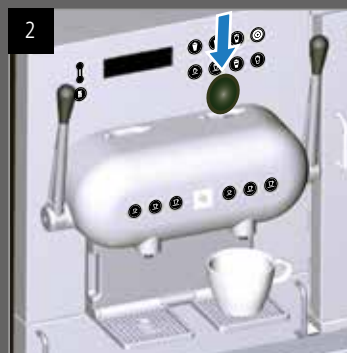


Pour les recettes de café à base de lait, placez votre tasse sous la buse de sortie située à droite.



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 celle du café.

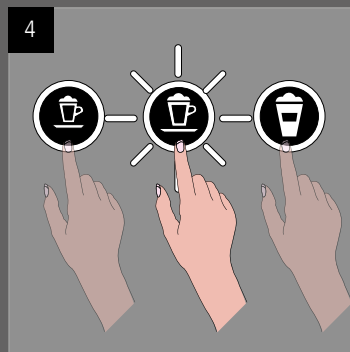
La séquence de distribution peut varier selon le produit.



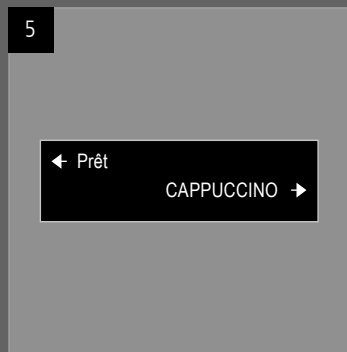
Insérez une capsule de café.



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 préparé 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

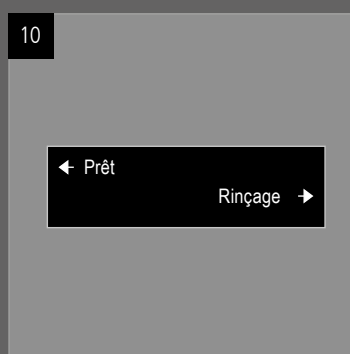
Le système de lait se rince automatiquement 5 min après la préparation d'une boisson à base de lait.



Cela dure env. 25 s.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

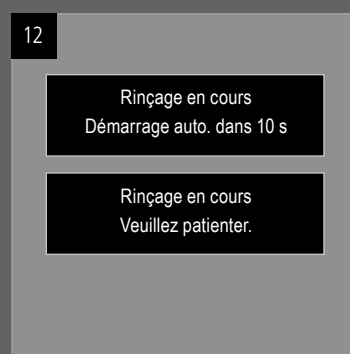
Protégez vos mains contre les brûlures.



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.

Préparation du lait

-  Mousse de lait chaud
-  Lait chaud
-  Mousse de lait froid



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

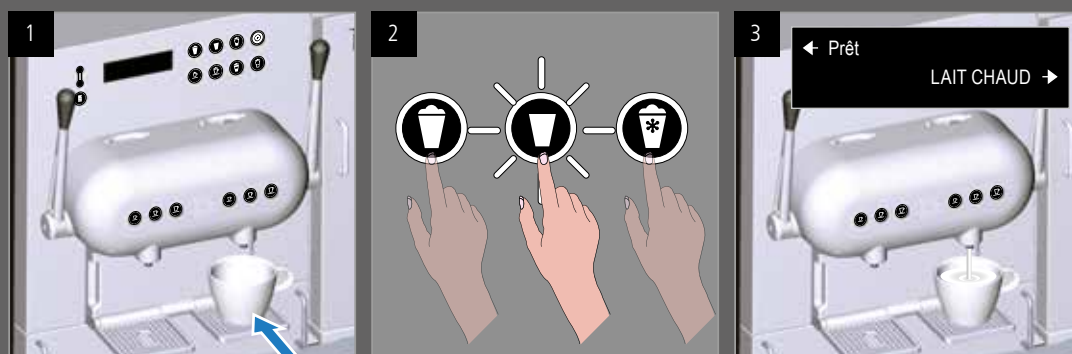
Le système de lait se rince automatiquement 5 min après la préparation d'une boisson à base de lait.



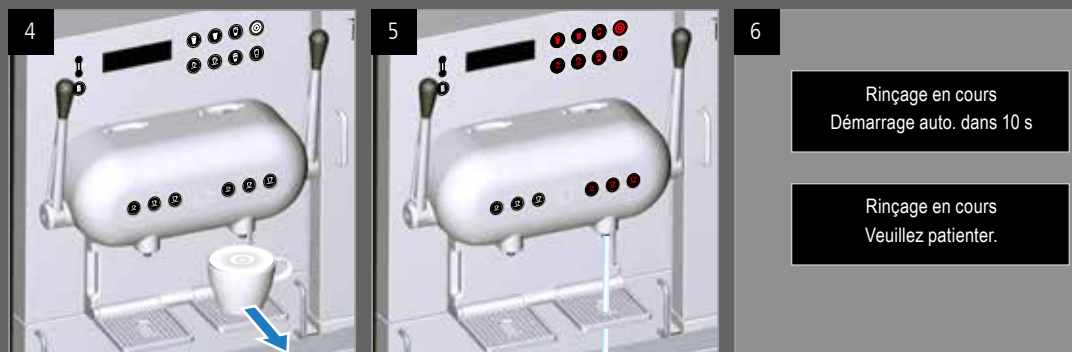
Cela dure env. 25 s.

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.

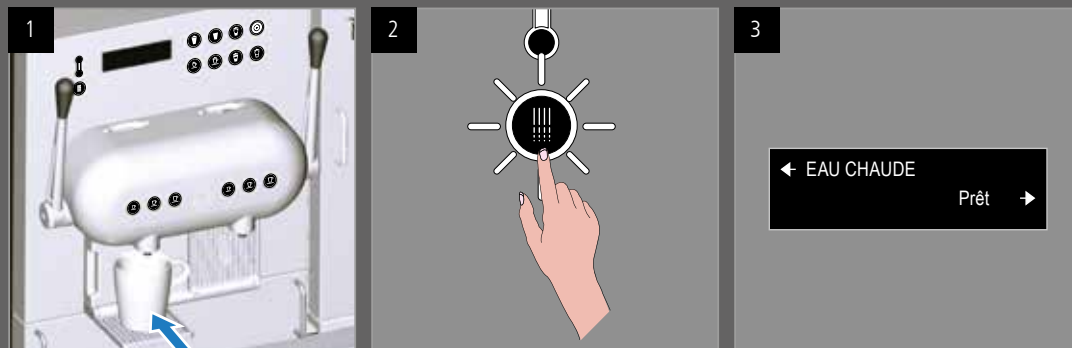
Rinçage externe automatique : un rinçage externe d'env. 25 s du système de lait débutera 5 min après la dernière préparation de boisson à base de lait.

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. Faites 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.



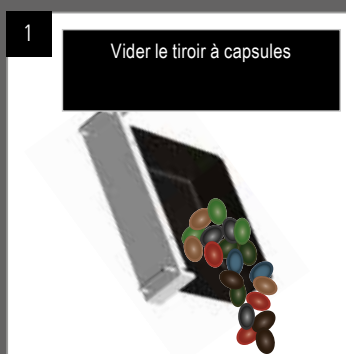
Portez des gants / lunettes.

NOTICE

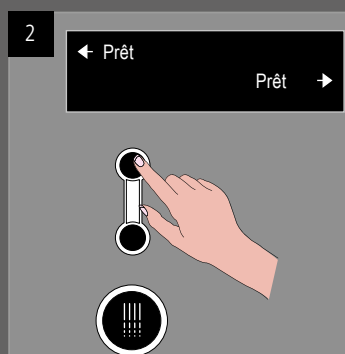
Solutions de nettoyage

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

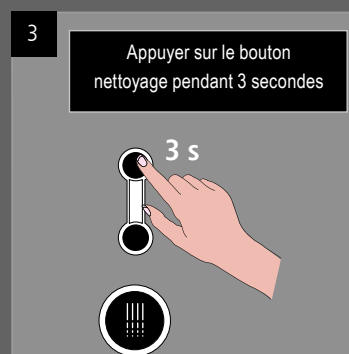
Utilisez uniquement les tablettes de nettoyage du lait Thermoplan pour exécuter le processus de nettoyage automatique.



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



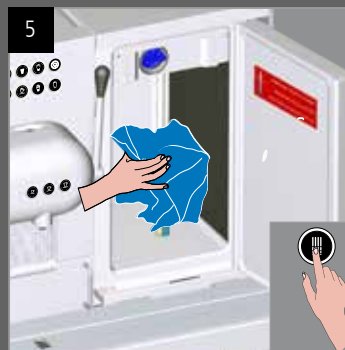
Appuyez sur le bouton de nettoyage.



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.



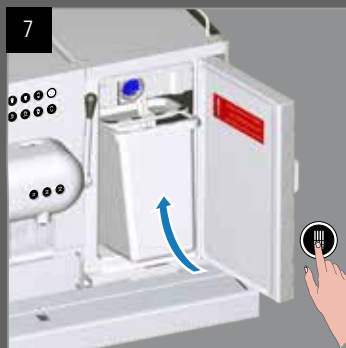
Retirez soigneusement le réservoir de lait et videz-le.



Essuyez soigneusement le tube d'aspiration du 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.



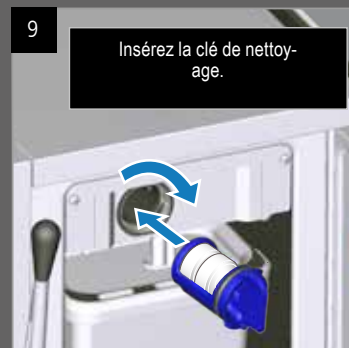
Rincez le réservoir de lait à l'eau potable.



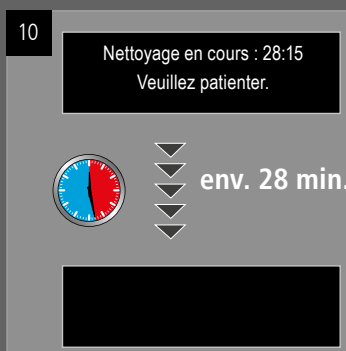
Replacez le réservoir vide dans le réfrigérateur et guidez le tube d'aspiration avec sonde de température et capteur de niveau dans le réservoir. Appuyez sur un bouton.



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



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



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 26.



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. 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.



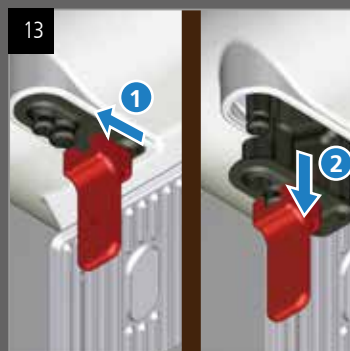
⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

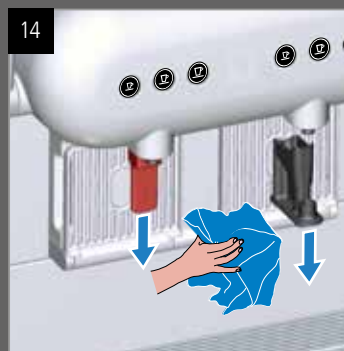
À la fin de la procédure de nettoyage, des résidus d'eau chaude peuvent goutter des buses de produit.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

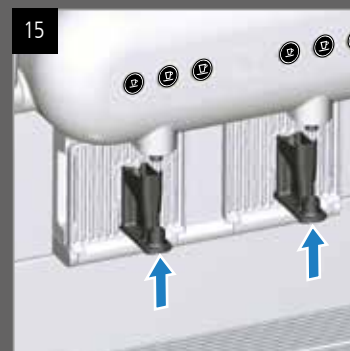
Protégez vos mains contre les brûlures.



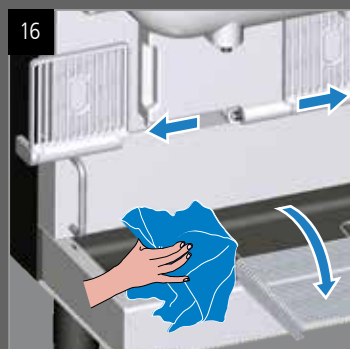
Utilisez l'outil d'extraction pour tirer les buses de sortie du café vers le bas.



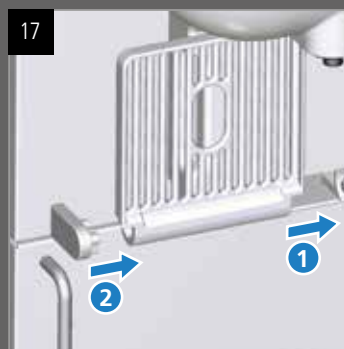
Retirez les deux buses de sortie du café. Rincez soigneusement les buses de sortie du café à l'eau potable fraîche. Nettoyez les buses de sortie du lait à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier humidifiée.



Réinsérez les buses de sortie du café.



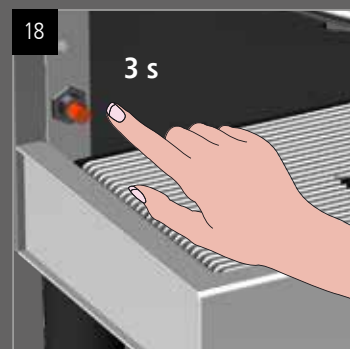
Retirez les grilles d'égouttement pour petites tasses (uniquement en position verticale) et la grille du bac d'égouttement. Nettoyez toutes les pièces.



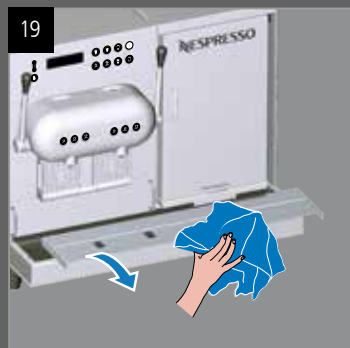
Réinsérez les grilles d'égouttement pour petites tasses.



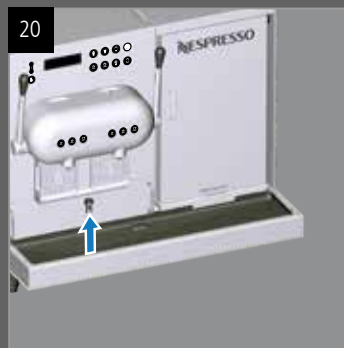
Les grilles d'égouttement pour petites tasses peuvent uniquement être retirées en position verticale.



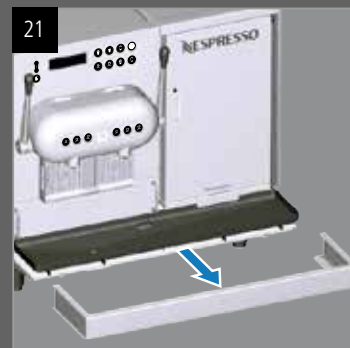
Procédure de nettoyage quotidien terminée (machine en mode d'économie d'énergie maximale). Si vous avez besoin de réactiver la machine, appuyez sur le bouton d'économie d'énergie comme expliqué à la ► page 26.



Retirez la grille d'égouttement 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 le bac en plastique noir et nettoyez-le à l'eau savonneuse. Le nettoyage est terminé.



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

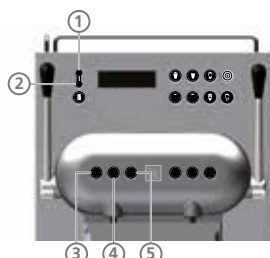
Menu Paramètres

- 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

- Appuyer sur le bouton de rinçage pendant 3 s

MENU UTILISATEUR
PARAM. GÉNÉRAUX

- Sélectionner le menu « PARAM. GÉNÉRAUX »

- Entrée

PARAM. GÉNÉRAUX
Langue = Français

- Sélectionner le menu « Langue »

- Entrée

Langue = Français
◀ Français ▶

- Sélectionner la langue souhaitée

- Entrée

- Quitter le menu

Statistiques : compteur produits utilisateur

- Appuyer sur le bouton de rinçage pendant 3 s

MENU UTILISATEUR
STATISTIQUES

- Sélectionner le menu « STATISTIQUES »

- Entrée

STATISTIQUES
Compteur produits utilisateur

- Sélectionner « Compteur produits utilisateur »

- Entrée

Compteur produits utilisateur
◀ Sélectionner un produit ▶

- Sélectionner un produit

Espresso
◀ 4 2 ▶

- Quitter le menu

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

Statistiques : réinit. compteur utilisateur

- Appuyer sur le bouton de rinçage pendant 3 s

MENU UTILISATEUR
STATISTIQUES

- Sélectionner le menu « STATISTIQUES »

- Entrée

STATISTIQUES
Réinit. compteur utilisateur

- Sélectionner « Réinit. compteur utilisateur »

- Entrée

Réinit. compteur utilisateur
◀ non ▶

- Sélectionner « oui » ou « non »

- Entrée

- Quitter le menu

Paramètre lait : paramètres de la mousse de lait

- Appuyer sur le bouton de rinçage pendant 3 s

MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES LAIT

- Sélectionner 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.

- Quitter le menu

Paramètre lait : paramètres du réfrigérateur

- Appuyer sur le bouton de rinçage pendant 3 s

MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES LAIT

- Sélectionner le menu « PARAMÈTRES LAIT »

- Entrée

PARAMÈTRES LAIT
Température frigo = 5,0 °C

- Sélectionner « 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 mettez la valeur PAR DÉFAUT (recommandé).

- Entrée

- Quitter le menu

Chauffe-tasse

- Appuyer sur le bouton de rinçage pendant 3 s

MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES MACHINE

- Sélectionner le menu « PARAMÈTRES MACHINE »

- Entrée

PARAMÈTRES MACHINE
Chauffe-tasse = En marche

- Sélectionner « Chauffe-tasse = En marche »

- Entrée

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

- Sélectionner « marche » ou « arrêt »

- Entrée

- Quitter le menu

Menu Paramètres

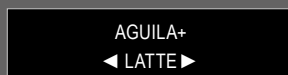
- Programmation du bouton AGUILA+



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.



Appuyer sur le bouton de rinçage pendant 3 s



Sélectionnez le produit souhaité.



Entrée



Quitter le menu

Recettes AGUILA+

CORTADO LUNGO

CORTADO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LUNGO

CAPPUCCINO CHIARO

CAPPUCCINO FREDDO

ICED CAPPUCCINO

LATTE GRANDE

LATTE

LATTE PICCOLO

LATTE FRAPPÉ

MACCHIATISSIMO

LAIT FROID



► Voir la Recommandation Nespresso Grand Cru, page 3.

Alarmes / Notifications

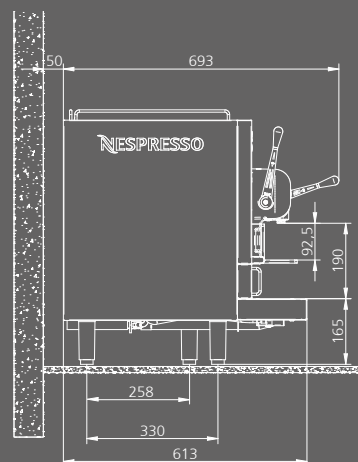
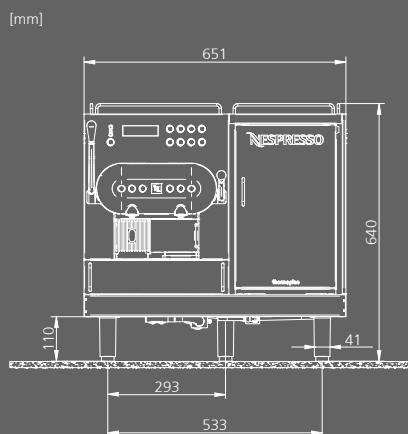


Que faire si un message « Contacter Service technique » s'affiche ?
Appelez votre représentant Nespresso.

Description	Message affiché	Voyant LED	Remarques
Changer filtre à eau	Changer filtre à eau Prêt ► Clignotant		Appelez immédiatement votre représentant Nespresso.
Maintenance nécessaire	Maintenance 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.		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'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 de lait indisponibles. Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la ► page 30.
Nettoyage du système de lait	Appuyer sur le bouton nettoyage pendant 3 secondes		Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la ► page 30. Pour quitter le menu, appuyez sur un bouton de produit.
Mode de nettoyage du système de lait	Nettoyage en cours : 28:15 : Veuillez patienter.		L'écran affiche le temps de nettoyage restant.
Le lait est trop chaud pour une mousse parfaite (6 à 12 °C)	← Prêt Lait tp chd pr mouss.parf Clignotant		Utilisation normale. Les produits à base de lait sont toujours disponibles mais leur qualité peut être affectée. Remplacez 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 Appuyer 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 26.
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

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

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

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 en eau

Chlore :	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 bars)
Chauffe-eau hydr. : 1,46 MPa (14,6 bars)
Classe : 5
Réfrigérant : 134 a (réfrigérant Fréon (hydrofluorocarbène - composés de HFC))
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 bac à capsules doit être retiré pour accéder à la plaque d'identification.

La plaque d'identification se trouve sous le bac à capsules, sur la base.

Impressum

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

Visites de maintenance : Pour les visites de maintenance, veuillez contacter le représentant Nespresso de votre pays (voir www.nespresso.com)

Declaração CE 36

Visão geral da máquina 37

Conteúdo da embalagem 37

Visão geral de funcionamento..... 37

Informações gerais..... 38

Avisos de segurança 39

Instruções gerais de segurança 40

Primeira utilização 41

Modo de economia de energia..... 42

Modo de economia de energia máxima..... 42

Preparação de café 43

Receitas de café à base de leite 44

Preparação de leite..... 45

Preparação de água quente 45

Limpeza diária 46

Definições do menu 48

- Definição do idioma 48

- Estatísticas 48

- Navegação 48

- Parâmetros do leite 48

- Aquecedor de xícaras 48

- Programação do botão AGUILA+ 49

Alarmes/notificações..... 49

Especificações..... 51

Placa de características 51

Ficha técnica..... 51

Declaração CE

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Modelo de produto AG220PRO

Marca comercial AGUILA

Nome e endereço do fabricante:
Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Suíça

Esta declaração de conformidade é emitida de acordo com a exclusiva responsabilidade do fabricante.

Objeto da declaração:
Máquina de café automática

O objeto da declaração descrita acima está em conformidade com a legislação de harmonização da UE relevante:

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

References to the relevant harmonised 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

Assinado por e em representação de:

CH-6353 Weggis, 08.05.2018
(Local e data de emissão)



Adrian Steiner, CEO
(Nome, cargo e assinatura da pessoa autorizada)

Responsável pela documentação técnica:

Patrick Erni

Visão geral da máquina

Consultar a visão geral da máquina:
► página 2.

Conteúdo da embalagem

Os seguintes componentes estão incluídos no âmbito de fornecimento:

- Máquina
- Recipiente do leite com tampa
- Manual do usuário
- Pastilhas de limpeza Thermoplan
- Sistema de extração para saídas de café
- Filtro de água e cabeça
- Tubo de água para ligar à entrada principal de água



A máquina pode comunicar-se com um sistema de pagamento. Contacte o seu representante Nespresso para obter informações adicionais.



Encha sempre o recipiente do leite com leite frio (abaixo dos 5 °C).

- Orifícios de inserção de cápsulas
- Aquecedor de xícaras
- Alavanca
- Botão do modo de poupança de energia (atrás do recipiente de cápsulas)
- Saída de água quente
- Saída de café
- Recipiente de cápsulas usadas (capacidade para 130 cápsulas)
- Grelha/Bandeja de gotejamento
- Grelha/Bandeja de gotejamento para xícaras pequenas
- Interruptor principal (por baixo)
- Saída de café
- Saída de leite
- Tubo de sucção de leite e sensores (nível e temperatura do leite)
- Recipiente do leite (máx. 5 l)
- Tampa do recipiente do leite
- Filtro de água com cabeça e tubos de água
- Sistema de extração para a saída de café
- Pastilhas de limpeza Thermoplan
- Chave de limpeza
- Limpeza do sistema
- Enxágue do sistema
- Água quente
- Botões para a preparação de café
- Saídas de café/água quente
- Saídas de café/leite
- Botões para a preparação de café
- Botões para receitas de café à base de leite
- Botões para leite e espuma de leite
- Visor

Visão geral de funcionamento



Seleção da bebida:
Para visualizar o nome do produto no visor, aperte o botão do produto durante 5 s. Para sair, aguarde 10s sem apertar qualquer botão.



Água quente

Botões para a preparação de café:



Ristretto



Espresso



Lungo

Botões para leite e espuma de leite:



Espuma de leite quente



Leite quente



Espuma de leite frio

Botões para receitas de café à base de leite:



AGUILA +
(consultar as definições do menu do usuário)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Botões para a preparação de café:



Ristretto



Espresso



Lungo

Descrição de xícaras para recomendação NESPRESSO Grand Cru

Consulte a recomendação Nespresso Grand Cru na página: ► 3.



Xícara de Espresso



Xícara de Lungo



Xícara de Cappuccino



Copo de receita de 300 ml



Copo de receita de 350 a 400 ml



Copo de Take Away de 500 ml

Importante!

Leia atentamente estas instruções antes da utilização e guarde-as num local seguro para poder consultá-las quando necessário.

O uso inadequado isenta a Nespresso de qualquer responsabilidade.

Resumo

Este manual do usuário descreve as instruções de funcionamento da máquina de café espresso AGUILA 220 e é fornecido com a mesma.

Utilização prevista

Esta máquina destina-se a ser utilizada em ambiente profissional pelo pessoal indicado em baixo:

Utilizadores de self-service:

- Os utilizadores de self-service são utilizadores guiados por instruções dadas no ecrã, que ajudam a utilizar a máquina de um modo seguro. Os utilizadores de self-service não precisam de realizar operações de manutenção.

Pessoal operador formado:

- O pessoal operador formado é pessoal capaz de operar a máquina e de executar as atividades de limpeza e manutenção descritas neste manual.

Operação

Esta máquina destina-se exclusivamente à preparação de produtos de café, leite e água quente, e é adequada para o uso comercial na restauração. Por essa razão, é necessário respeitar as seguintes instruções:

- Esta máquina foi concebida para cápsulas Nespresso® Pro, disponíveis através da Nespresso ou dos seus distribuidores autorizados.
- O recipiente do leite só pode ser utilizado para guardar leite frio. Não coloque outro tipo de líquidos dentro do recipiente do leite (p. ex., xarope ou álcool). Ao colocar o leite no respectivo recipiente, tenha em conta que este tem de estar a uma temperatura inferior a 5 °C, visto que o refrigerador foi concebido para manter o leite frio, mas não para baixar a sua temperatura.
- Realize regularmente todos os trabalhos de manutenção necessários tal como descrito nas presentes instruções.
- A máquina só pode ser operada por operadores qualificados.
- Qualquer operação que não as indicadas neste manual só pode ser realizada por fornecedores de serviços autorizados e qualificados dos centros de pós-venda da Nespresso.
- O recipiente de cápsulas tem de ser esvaziado quando surgir a notificação correspondente no visor. Lave o recipiente utilizando uma solução de água quente com sabão.

Limpar a máquina

É absolutamente necessário limpar regularmente a máquina para garantir uma higiene e segurança alimentar adequadas, bem como um sabor perfeito dos Grand Crus da Nespresso e uma maior vida útil da máquina.

Consulte o capítulo "Limpeza diária" para obter as instruções completas para uma limpeza adequada da sua máquina. Respeite ainda as seguintes instruções:

- Utilize exclusivamente as pastilhas de limpeza de leite Thermoplan para executar o processo automático de limpeza. Não utilize outros detergentes ou desinfetantes para este fim.
- Ao tocar na máquina de café, especialmente nos bicos, é necessário evitar qualquer contaminação por bactérias.
- Os panos ou as esponjas têm de estar bem torcidos, de forma a ficarem apenas úmidos e não molhados; caso contrário, existe perigo de choque elétrico.
- As peças de plástico não podem ser secas no micro-ondas.
- Não limpe as peças de plástico com álcool, etanol, metanol, álcool desnaturado ou desinfetantes. Também não se pode usar detergentes com agentes ácidos fortes, como p. ex., ácido acético.
- A máquina não pode ser limpa com jatos de água.
- O tubo de sucção de leite com sensor de temperatura e nível, bem como as peças internas do refrigerador, a chave de limpeza e as saídas de café devem ser limpos exclusivamente com panos descartáveis ou papel de cozinha. Os panos utilizados para limpar as peças externas da máquina devem ser manuseados de forma adequada, para evitar qualquer contaminação por bactérias.

Higiene da máquina

- As lavagens automáticas frequentes (interna e externamente) são executadas para manter os elevados padrões de higiene durante a vida útil da máquina.

Uso comercial

- Esta máquina destina-se a ser operada por pessoal especializado ou usuários qualificados em espaços comerciais, na indústria leve e em estabelecimentos rurais.

Utilização em escritório

- Pelo menos uma cópia deste manual deve ser guardada num lugar acessível a qualquer altura ao pessoal de manutenção e administração.

Trabalhos de manutenção

- Quando for necessário efetuar a manutenção da máquina, surgirá uma notificação no visor da respectiva máquina de café. A manutenção da máquina tem de ser realizada, pelo menos uma vez por ano ou a cada 48.000 bebidas, por fornecedores de serviços autorizados e qualificados.

Eliminação

- A máquina e a respectiva embalagem têm de ser eliminadas por fornecedores de serviços autorizados e qualificados. Não elimine por si próprio a máquina ou os respetivos componentes.

Limitações de responsabilidade

- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por lesões ou acidentes se não forem cumpridas as instruções de segurança contidas neste manual.
- O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer dano causado por uma utilização incorreta ou um manuseamento inadequado da máquina.

Normas de garantia

- As disposições da garantia aplicam-se como acordado com a *Nespresso*.
- Não haverá lugar a qualquer indenização por falhas de funcionamento resultantes de uma utilização incorreta ou de ligações inadequadas.
- Peças desgastadas e rachadas não serão cobertas por nenhuma garantia.
- Toda as máquinas *Nespresso* estão sujeitas a controles rigorosos. São realizados testes de fiabilidade sob condições práticas de utilização em unidades seleccionadas aleatoriamente. Isto pode deixar sinais de uma utilização prévia.

Indicações gerais:

Risco de danos materiais

- Este equipamento deve ser instalado de forma a cumprir as leis federais, estaduais ou locais em vigor.
- Qualquer manuseamento errado da máquina pode resultar em danos materiais.
- Esta máquina destina-se apenas para a utilização no interior. Guarde-a num ambiente controlado (protegido do pó, humidade, luz solar direta, pragas, etc.)
- Limpe a máquina antes de a colocar fora de serviço por um período de tempo prolongado. Retire e esvazie o recipiente de cápsulas e desligue a máquina da rede elétrica. Retire e esvazie o recipiente do leite, limpe-o e guarde-o com a tampa aberta. Deixe a porta do refrigerador aberta.
- A temperatura ambiente tem que estar entre 16 °C e 32 °C.
- Coloque a máquina sobre uma superfície plana, horizontal, estável e resistente ao calor.
- Não coloque a máquina onde possa ser usado um jato de água para limpeza.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm à frente dos orifícios de ventilação.
- Guarde a máquina num local seco e sem pó, a uma temperatura superior a 0 °C.
- A parte de cima da máquina tem de estar no mínimo a 1,5 m acima do chão.
- Coloque a máquina com uma distância mínima de 20 cm em relação ao usuário.
- Utilize exclusivamente acessórios de limpeza Thermoplan.
- Nunca utilize a máquina sem a grelha/bandeja de gotejamento.
- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por consequências devido a modificações tanto internas como externas na máquina.
- Não guarde substâncias explosivas, tais como latas de aerossóis, com propulsores inflamáveis, dentro do aparelho.
- Nunca utilize o aquecedor de xícaras para secar xícaras molhadas; existe perigo de choque elétrico.
- Coloque sempre as xícaras com a abertura para baixo, para garantir uma boa transmissão do calor.

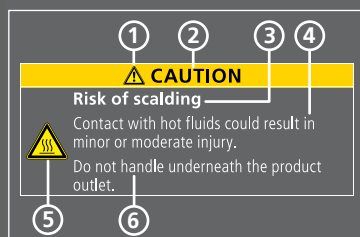
GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES

- Entregue o manual juntamente com a máquina a qualquer utilizador subsequente.
- Este manual de instruções também está disponível como PDF em [nespresso.com/pro](https://www.nespresso.com/pro)

Avisos de segurança

Estrutura

As instruções de segurança neste documento estão dispostas do seguinte modo:



- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Sinal de segurança | 4 Impacto |
| 2 Palavra-sinal de segurança | 5 Sinal de segurança especificado |
| 3 Fonte | 6 Prevenção |

Palavras-sinal de segurança

No presente manual, são utilizadas as seguintes mensagens de advertências:

ATENÇÃO	indica uma situação perigosa que poderá resultar em morte ou lesões graves, caso não seja evitada.
CUIDADO	indica uma situação perigosa que poderá resultar em lesões leves ou moderadas, caso não seja evitada.
AVISO	refere-se a práticas que poderão causar danos materiais, mas não ferimentos.



Sugestão

refere-se a práticas que ajudam o leitor a usar devidamente o equipamento.

Sinais de segurança

Neste manual, são utilizados os seguintes sinais de segurança:

	O triângulo de sinalização aparece quando a inobservância das instruções de segurança pode resultar em riscos para o usuário ou para a máquina.
	Atenção: Choque elétrico
	Atenção: Risco de queimaduras
	Atenção: Risco de contusão
	Instrução: Usar luvas
	Instrução: Usar óculos de proteção
	Informações gerais

Área de trabalho

- Mantenha o seu espaço de trabalho limpo e arrumado. A desordem e espaços de trabalho mal iluminados podem causar acidentes.
- A máquina só pode ser operada num ambiente higiênico e ergonômico. O usuário tem de ter espaço suficiente e a área de trabalho tem de estar bem iluminada.

Indicações gerais de segurança

- Em caso de emergência, desligue a máquina com o interruptor principal. Desconecte a máquina ou remova o fusível da caixa de fusíveis. Contacte o seu fornecedor de serviços.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, sob supervisão ou se tiverem recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As crianças não podem limpar e realizar a manutenção da máquina sem supervisão.
- O acesso à área de serviço é restrito a técnicos qualificados e a pessoal devidamente instruído.

Mensagens gerais de segurança

Atenção:

Perigo de choque elétrico

Qualquer contato com componentes elétricos durante a operação da máquina pode resultar em morte ou lesões graves.

- Nunca abra a caixa.
- Mantenha a máquina afastada da umidade.
- Nunca mergulhe a máquina, o cabo ou a tomada na água ou em outro líquido.
- Pare imediatamente a máquina se o cabo ou a tomada estiverem danificados.
- Não coloque a máquina ou o cabo perto ou sobre peças quentes da máquina. É estritamente proibido utilizar a máquina perto de chamas abertas.
- Proteja o cabo de arestas afiadas.
- Não coloque as mãos dentro da caixa interior quando o recipiente de cápsulas estiver removido.
- Mandar instalar, mover, remover, reparar ou efetuar a manutenção da máquina por técnicos autorizados e qualificados.
- A máquina e os respetivos cabos de alimentação têm de ser mantidos fora do alcance das crianças.

CUIDADO:

Risco de queimaduras

Qualquer contato com fluidos quentes pode causar lesões leves ou moderadas.

- Não coloque a mão por baixo da saída de produto.
- Evite o contato direto com fluidos quentes.
- Não toque em nenhum dispensador antes ou depois da saída de uma bebida.
- Não abra a alavanca durante a saída de um produto ou a limpeza da máquina.
- Despeje a bandeja de gotejamento com cuidado.

Risco de contusão

A colocação da mão dentro da máquina pode causar lesões leves ou moderadas.

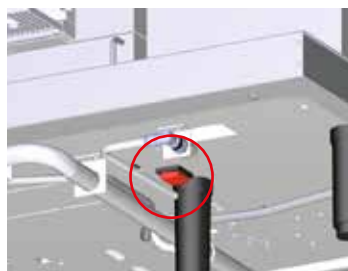
- Não abra a alavanca durante a preparação. Para parar a preparação, pressione novamente o mesmo botão do produto.
- Não coloque os dedos dentro dos orifícios de inserção de cápsulas.
- Se alguma cápsula ficar presa no respectivo orifício de inserção, desligue a máquina antes de efetuar qualquer operação.

Risco de intoxicação alimentar

A ingestão de alimentos contaminados pode resultar em morte ou lesões graves.

- Apenas use alimentos dentro do prazo de validade.
- Guarde os alimentos em locais adequados.
- Limpe regularmente a máquina e de acordo com o manual do usuário.
- Utilize exclusivamente leite tratado termicamente (p. ex., pasteurizado ou UHT).
- Respeite as normas de higiene ao colocar o leite no recipiente.
- Encha o respectivo recipiente apenas com leite já resfriado (abaixo de 5 °C).
- Utilize os recipientes de leite abertos no espaço de 24 horas.

Primeira utilização



⚠ CUIDADO

Risco de contusão



A colocação da mão dentro da máquina pode causar lesões leves ou moderadas. Não coloque os dedos dentro dos orifícios de inserção de cápsulas.



Ligue o abastecimento de água do equipamento.

⚠ CUIDADO

Risco de intoxicação alimentar



A ingestão de alimentos contaminados pode resultar em lesões leves ou moderadas. Utilize exclusivamente leite tratado termicamente (p. ex., pasteurizado ou UHT). Respeite as normas de higiene ao colocar o leite no recipiente. Utilize o recipiente de leite aberto no espaço de 24 horas.

⚠ CUIDADO

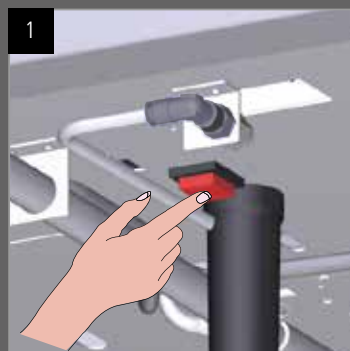
Risco de intoxicação alimentar



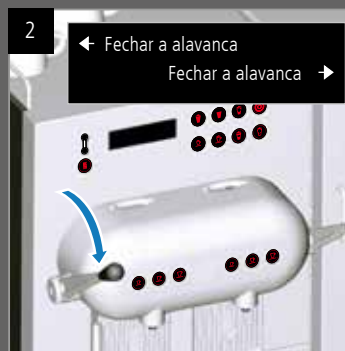
O uso de panos ou esponjas não descartáveis pode levar à contaminação por bactérias do leite. Utilize apenas panos descartáveis ou papel de cozinha para limpar o tubo de sucção de leite com o sensor de temperatura e nível.



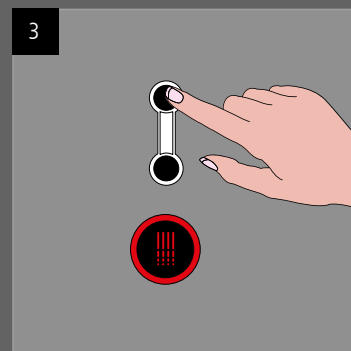
Para limpar a parte exterior da máquina consulte o capítulo da limpeza exterior ► consultar a página 46.



O interruptor principal encontra-se por baixo da máquina.



Feche ambas as alavancas.



Aperte qualquer botão.



A máquina realiza um enxágue de início a frio (surge um contador de tempo no visor).



Durante o enxágue, o nível de ruído aumenta.



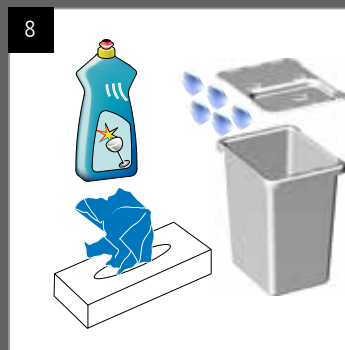
A máquina aquece. Todos os botões piscam em branco.



Quando a máquina estiver aquecida, todos os botões acendem-se permanentemente em branco.



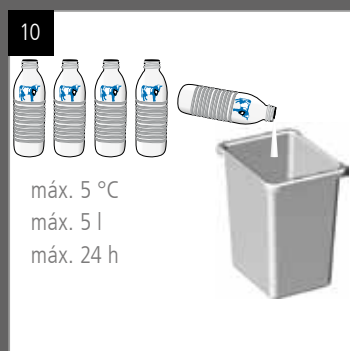
Abra ambas as alavancas.



Limpe meticulosamente o recipiente do leite e a tampa com um produto de limpeza doméstico seguro para alimentos.



Limpe cuidadosamente o tubo de sucção de leite com o sensor de temperatura e nível, utilizando apenas panos descartáveis ou papel de cozinha.



máx. 5 °C
máx. 5 l
máx. 24 h



Troque o leite a cada 24 horas.



Passe o tubo de sucção de leite com o sensor de temperatura e nível através da tampa, inserindo-o no recipiente do leite.

A temperatura ideal para o leite formar espuma é de 5°C. O tipo de leite influencia a qualidade da espuma. Se mudar de leite pasteurizado para UHT, pode ser necessário ajustar as definições da espuma de leite ► consultar a página 48. O leite mais adequado para a formação de espuma é o UHT. É mais difícil fazer espuma com leite pasteurizado.

Modo de economia de energia



A máquina muda para o modo de economia de energia se não for utilizada durante 30 min. Todos os botões ficam em branco, o aquecimento do aquecedor é reduzido e o refrigerador continua funcionando.

Aperte qualquer botão para colocar a máquina novamente no modo de operação.

1



Modo de economia de energia:
Apertar uma tecla

2



← Pronto

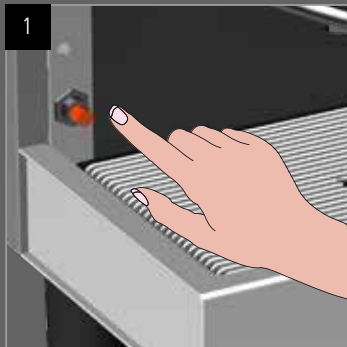
Aquecendo →

Modo de economia de energia máxima



O "modo de economia de energia máxima" pode ser ativado apertando o botão durante 3 s.

1



2

até 10 min



← Aquecendo

Aquecendo →

3



Passadas quatro horas de não utilização, a máquina muda para o modo de economia de energia máxima. O aquecimento do aquecedor é desligado e o refrigerador continua a funcionar.

Aperte o botão de economia de energia para reiniciar a máquina.



A máquina inicia um enxágue automático ou pode necessitar de um enxágue de início a frio. ► Consulte o capítulo Primeira utilização na página 41.

Se necessário, feche ambas as alavancas.

Preparação de café



Ristretto



Espresso



Lungo



As cabeças de café podem ser utilizadas em simultâneo para preparar café.



Adicionar/parar produtos

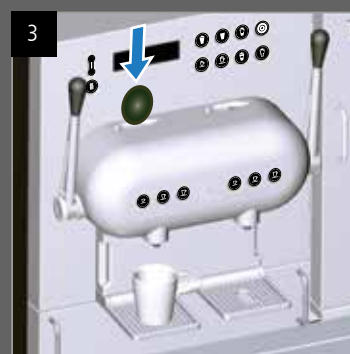
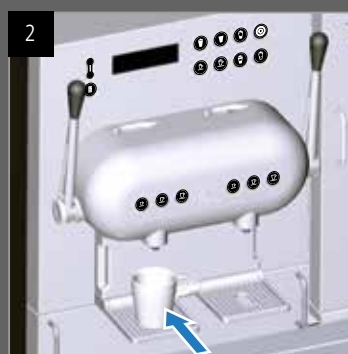
É possível parar todas as preparações de produto apertando novamente o botão do produto.

Para adicionar mais quantidade à sua bebida, aperte o botão do produto dentro de 1 min após o fim da preparação do produto.

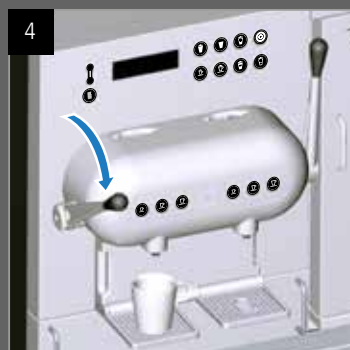
Pressione novamente o botão do produto para parar.



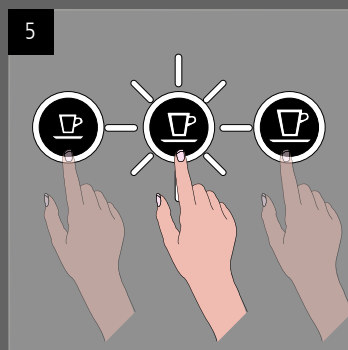
Puxe a grelha/bandeja de gotejamento para xícaras pequenas para baixo.



Introduza uma cápsula de café.



Puxe a alavanca para baixo, para a posição inferior.



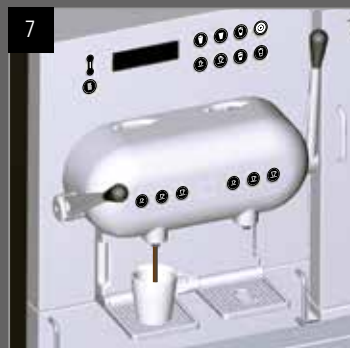
Selecione o tamanho de xícara desejado (por exemplo, Espresso).



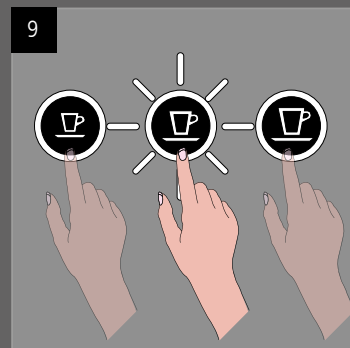
► Consulte a recomendação Nespresso Grand Cru na página 3.



O nome do produto é apresentado durante a preparação.



É iniciada a preparação do café.



Encha ou pare a saída do produto no espaço de 1 min.



Ao puxar a alavanca para cima, a cápsula usada é ejetada.



A máquina está pronta para a próxima bebida.

Receitas de café à base de leite



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+

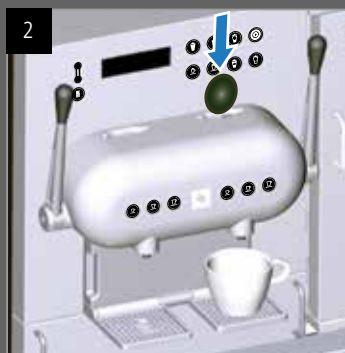


Para preparar receitas de café à base de leite, coloque a sua xícara por baixo da saída do lado direito.



Não retire a xícara, até voltar a surgir "Pronto" no visor. Alguns produtos fazem um curto intervalo entre a saída do leite e do café.

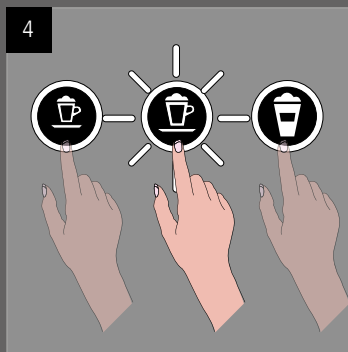
A sequência de saída pode variar em função do produto.



Introduza uma cápsula de café.



Puxe a alavanca para baixo, para a posição inferior.



Escolha a receita de café à base de leite desejada (por exemplo, Cappuccino).



É iniciada a preparação do café.



Preparação de espuma de leite de acordo com o produto selecionado.



Ao puxar a alavanca para cima, a cápsula usada é ejetada.



Enxágue do sistema de leite

O sistema de leite é enxaguado automaticamente para garantir os elevados padrões de higiene.

⚠ CUIDADO

Risco de queimaduras

O sistema de leite será enxaguado automaticamente 5 min após a preparação de uma bebida à base de leite.



Duração de aprox. 25 s.

Evite o contato direto com água quente.

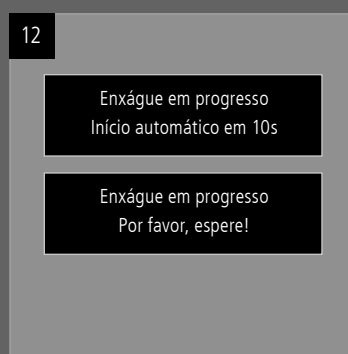
Proteja as mãos contra queimaduras.



Enxágue interno automático: logo após cada preparação de bebida à base de leite, iniciar-se-á um enxágue interno do sistema de leite durante cerca de 20 s.



Enxágue externo automático: 5 min após a última preparação de bebida à base de leite, será iniciado enxágue automático do sistema de leite durante cerca de 25 s.



Enxágue em progresso
Por favor, espere!

Preparação de leite

-  Espuma de leite quente
-  Leite quente
-  Espuma de leite frio

i Para preparar bebidas com leite, coloque a sua xícara por baixo da saída do lado direito.

Enxágue do sistema de leite

O sistema de leite é enxaguado automaticamente para garantir os elevados padrões de higiene.

⚠ CUIDADO

Risco de queimaduras

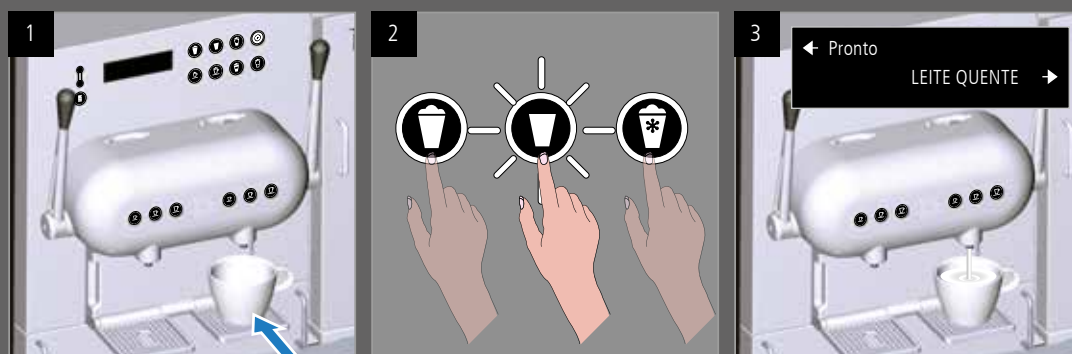
O sistema de leite será enxaguado automaticamente 5 min após a preparação de uma bebida à base de leite.



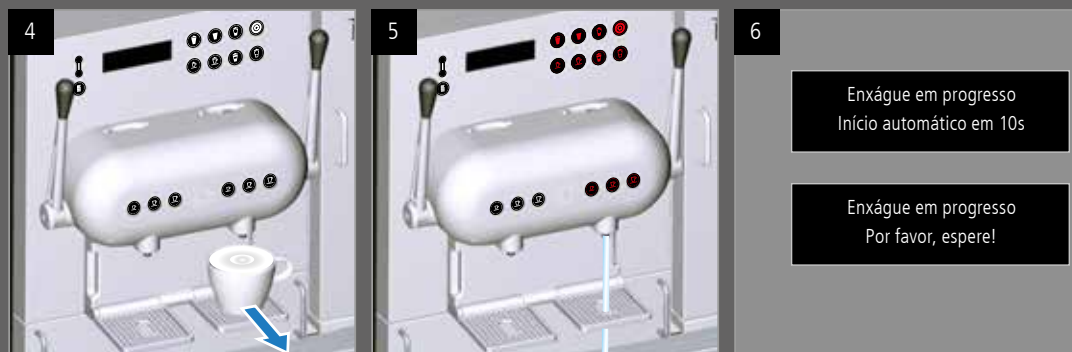
Duração de aprox. 25 s.

Evite o contato direto com água quente.

Proteja as mãos contra queimaduras.



Selecione o produto de leite desejado (por exemplo, Leite quente).



Enxágue interno automático: logo após cada preparação de bebida à base de leite, iniciar-se-á um enxágue interno do sistema de leite durante cerca de 20 s.
Enxágue externo automático: 5 min após a última preparação de bebida à base de leite, será iniciado enxágue automático do sistema de leite durante cerca de 25 s.

Preparação de água quente

-  Água quente

i Para preparar bebidas com água quente, coloque a sua xícara por baixo da saída do lado esquerdo.

⚠ CUIDADO

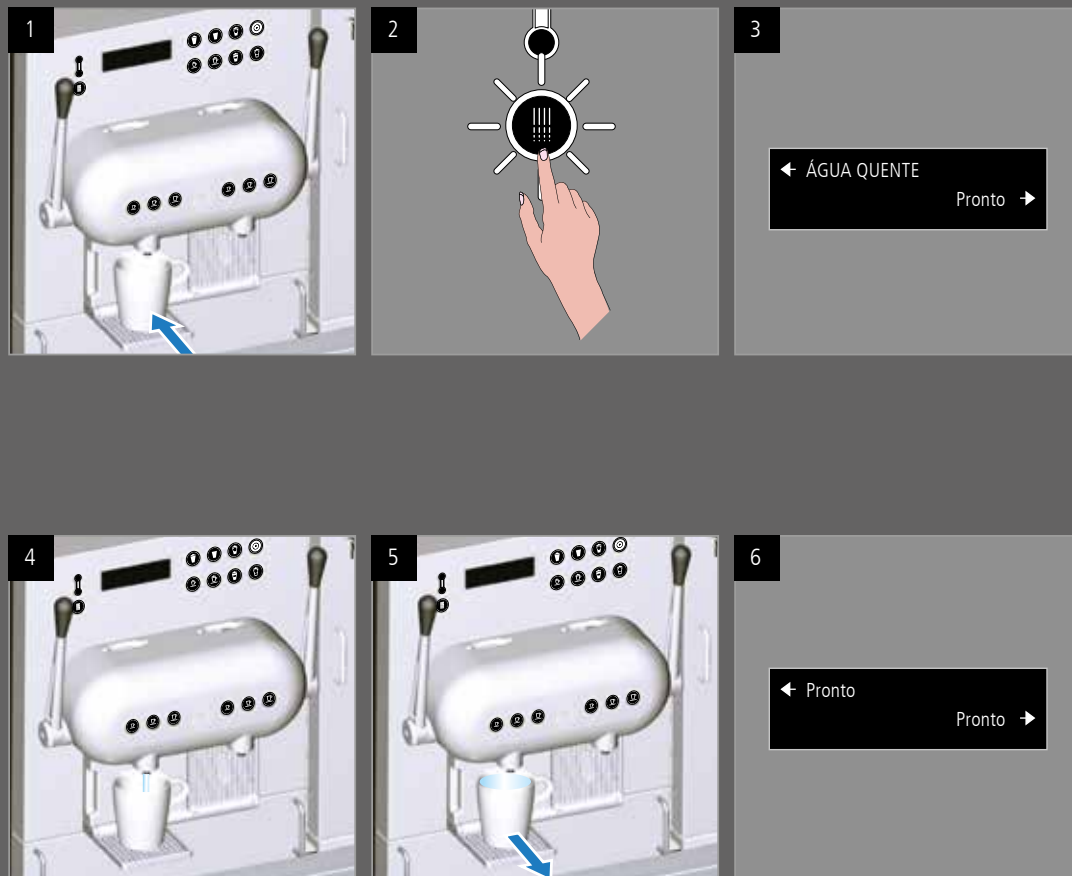
Risco de queimaduras

Qualquer contato com fluidos quentes pode causar lesões leves ou moderadas.



Evite o contato direto com água quente.

Proteja as mãos contra queimaduras.



i Encha ou pare a saída do produto no espaço de 1 min.

Limpeza diária

(duração de aprox. 30 minutos)



O visor apresentará um lembrete com um temporizador 2 horas antes de ser necessário efetuar a limpeza diária obrigatória.

A limpeza diária da máquina é obrigatória para manter os elevados padrões de higiene, garantindo sempre um sabor neutro na xícara e para aumentar a vida útil da máquina.

Limpeza externa

Não se esqueça de inspecionar regularmente e, se necessário, limpar o exterior da máquina.

Utilize um pano úmido ou uma esponja embebida numa solução de sabão. Os panos e as esponjas têm de estar bem torcidos, de forma a ficarem apenas úmidos e não molhados; caso contrário, existe perigo de choque elétrico.

Utilize exclusivamente detergentes suaves e panos que não riscuem.

Preste especial atenção às peças que dispensam o produto. O visor e o teclado têm de ser limpos com especial cuidado.

Limpeza interna

Siga cuidadosamente estas instruções para executar o processo automático de limpeza.



Inserção de pastilhas de limpeza

⚠ CUIDADO

Risco de lesões corrosivas



Se os olhos entrarem em contato direto com detergente de limpeza, poderão sofrer lesões.

Limpe as mãos após o manuseamento das pastilhas de limpeza.

Use luvas/óculos de proteção.

AVISO

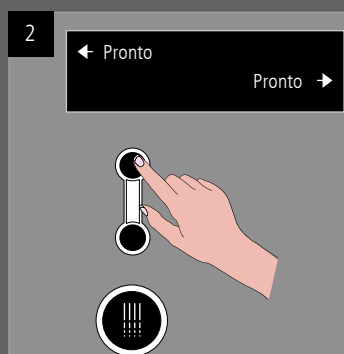
Soluções de limpeza

O uso de soluções de limpeza inadequadas pode danificar peças da máquina ou resultar numa baixa eficácia de limpeza.

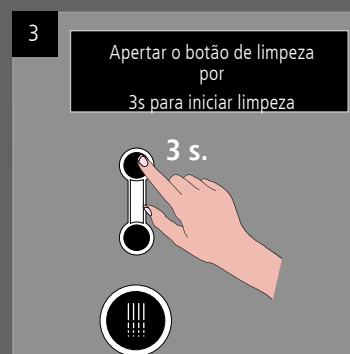
Utilize exclusivamente pastilhas de limpeza de leite Thermoplan para realizar a limpeza automática.



Esvazie o recipiente de cápsulas diariamente ou após o pedido no visor (capacidade aprox. de 130 cápsulas por recipiente).



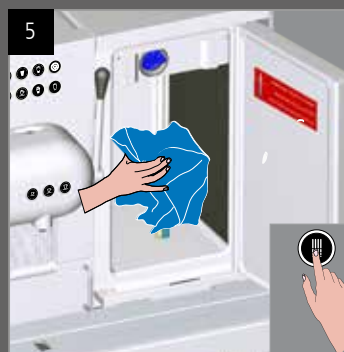
Aperte o botão de limpeza.



aperte novamente o botão e mantenha-o apertado durante 3 segundos para iniciar a limpeza. Aperte outro botão qualquer para sair da limpeza.



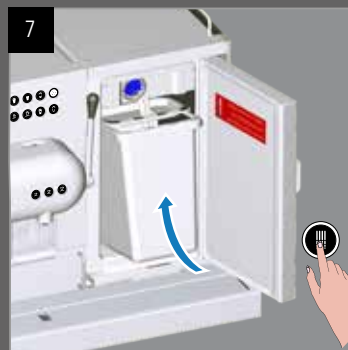
Retire e drene cuidadosamente o recipiente do leite.



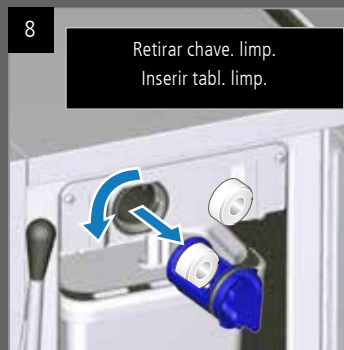
Limpe cuidadosamente o tubo de sucção de leite com o sensor de temperatura e nível, utilizando apenas panos descartáveis ou papel de cozinha. Depois, aperte um botão à escolha.



Lave o recipiente do leite com água potável.



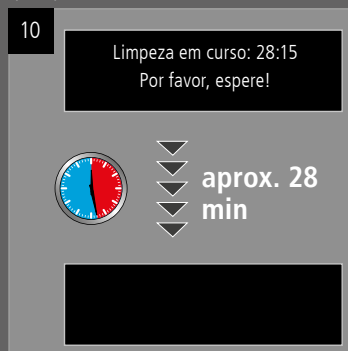
Coloque novamente o recipiente vazio no refrigerador e conduza o tubo de sucção de leite com o sensor de temperatura e nível para dentro do recipiente. Aperte qualquer botão.



Retire a chave de limpeza e insira duas pastilhas de limpeza.



O procedimento de limpeza inicia automaticamente depois de ser inserida a chave de limpeza.



Após o processo de limpeza, a máquina muda para o modo de economia de energia máxima.



Para reiniciar a máquina a partir do modo de economia de energia máxima, ► consultar a página 42.



Após a limpeza, limpe cuidadosamente o tubo de sucção de leite com o sensor de temperatura e nível, utilizando apenas panos descartáveis ou papel de cozinha. O uso de panos ou esponjas não descartáveis pode levar à contaminação por bactérias do leite. Limpe minuciosamente as paredes interiores do refrigerador com água potável. Esvazie a água restante, limpe o recipiente do leite com água potável e volte a colocá-lo no refrigerador.



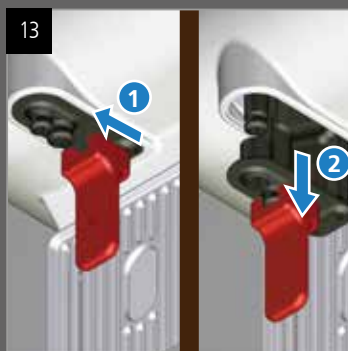
⚠ CUIDADO

Risco de queimaduras

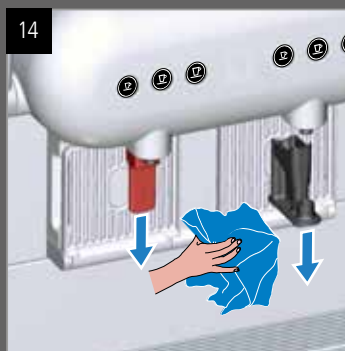
Após o procedimento de limpeza, pode cair água quente remanescente das saídas de produto.

Evite o contato direto com água quente.

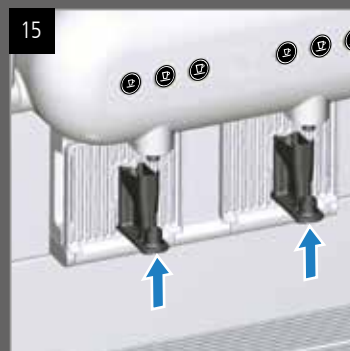
Proteja as mãos contra queimaduras.



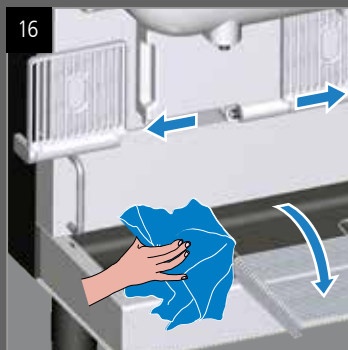
Use o sistema de extração para puxar as saídas de café para baixo.



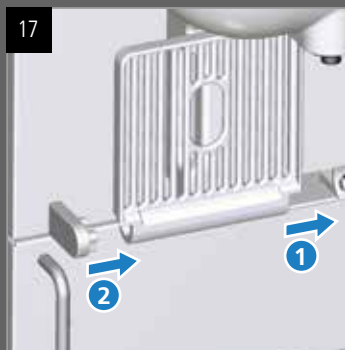
Remova ambas as saídas de café. Lave devidamente as saídas de café com água potável limpa. Limpe as saídas de leite com um pano descartável ou papel cozinha úmido.



Volte a introduzir as saídas de café.

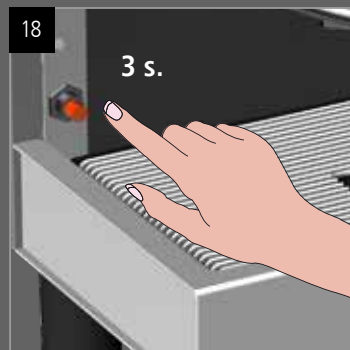


Puxe as grelhas/bandeja de gotejamento para xícaras pequenas (apenas na posição vertical) e a bandeja de gotejamento para fora. Limpe todas as peças.

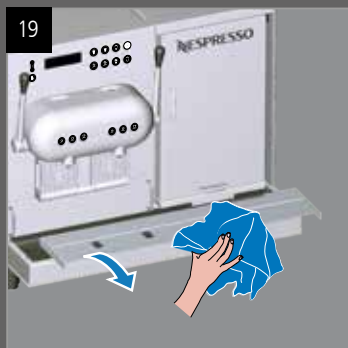


Volte a introduzir as grelhas/bandeja de gotejamento para xícaras pequenas.

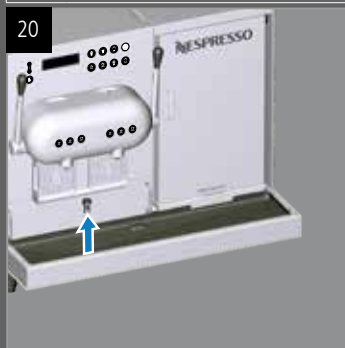
i As grelhas/bandeja de gotejamento para xícaras pequenas só podem ser retiradas na posição vertical.



Procedimento de limpeza diária concluído (máquina no modo de economia de energia máxima). Se necessitar de reativar a máquina, aperte o botão de economia de energia como descrito a partir da ► página 42.



Retire a grelha/bandeja de gotejamento e lave-a com um pano macio e detergente suave debaixo de água corrente.



Retire o 'conector' preto de plástico situado na bandeja de plástico.



Puxe a moldura metálica para em sua direção, para a retirar.



Retire e limpe a bandeja preta de plástico com uma solução de água e sabão. A limpeza está concluída.



Execute os passos acima indicados pela ordem inversa para montar a bandeja de gotejamento.

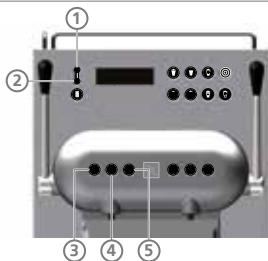
Definições do menu

- Definição do idioma

- Estatísticas

- Contador prod. Usuário
- Produtos total
- Contador de cápsulas
- Reiniciar Contador Usuário

i - Navegação



- 1 Para cima menu seguinte/ aumentar o valor
- 2 Para baixo menu anterior/ diminuir o valor
- 3 Pre-definição carregar o valor predeterminado
- 4 Enter editar/confirmar
- 5 Sair sair do menu/ cancelar

Definições do menu

- Parâmetros do leite

- Definições da espuma de leite:
 - Espuma quente
 - Espuma fria
- Definições do refrigerador

- Aquecedor de xícaras

Definições da espuma de leite

Para alterar a fluidez da espuma de leite, basta mudar a porcentagem de ar na espuma como apresentado nesta página:

- -10%: espuma mais líquida
- 0%: definição de instalação
- +10%: espuma mais sólida

Definição do idioma

- 1 Apertar o botão de enxágue durante 3 s
- MENU DO USUÁRIO CONFIGURAÇÕES GERAIS
- 2 Selecionar o menu "CONFIGURAÇÕES GERAIS"
- 3 Enter
- CONFIGURAÇÕES GERAIS Idioma = Inglês
- 4 Selecionar o menu "Idioma"
- 5 Enter
- Idioma = Inglês ◀ Português ▶
- 6 Selecionar o idioma desejado
- 7 Enter
- 8 Sair do menu

Estatísticas: Contador de produtos do usuário

- 1 Apertar o botão de enxágue durante 3 s
- MENU DO USUÁRIO ESTATÍSTICAS
- 2 Selecionar o menu "ESTATÍSTICAS"
- 3 Enter
- ESTATÍSTICAS Contador prod. Usuário
- 4 Selecionar "Contador prod. Usuário"
- 5 Enter
- Contador prod. Usuário ◀ Selecionar um produto ▶
- 6 Selecionar o produto desejado
- 7 Enter
- Espresso 4 2
- 8 Sair do menu

Verifique "Produtos total" ou "Contador de cápsulas do usuário" (ler apenas os parâmetros).

Estatísticas: Reiniciar o contador do usuário

- 1 Apertar o botão de enxágue durante 3 s
- MENU DO USUÁRIO ESTATÍSTICAS
- 2 Selecionar o menu "ESTATÍSTICAS"
- 3 Enter
- ESTATÍSTICAS Reiniciar Contador Usuário
- 4 Selecionar "Reiniciar Contador Usuário"
- 5 Enter
- Reiniciar Contador Usuário ◀ não ▶
- 6 Selecionar "sim" ou "não"
- 7 Enter
- 8 Sair do menu

Parâmetro do leite: Definições da espuma de leite

- 1 Apertar o botão de enxágue durante 3 s
- MENU DO USUÁRIO PARÂMETROS DO LEITE
- 2 Selecionar o menu "PARÂMETROS DO LEITE"
- 3 Enter
- PARÂMETROS DO LEITE ESPUMA QUENTE = 0 %
- 4 Selecionar "ESPUMA QUENTE = 0 %"
- 5 Enter
- ESPUMA QUENTE = 0 % [-10,0 .. ◀ 0 % ▶ .. 10,0]
- 6 Aumentar ou diminuir a quantidade de ar na espuma de leite quente, caso necessário. Intervalo: -10 % a 10 % do valor predeterminado.
- 7 Enter
- PARÂMETROS DO LEITE ESPUMA QUENTE = 3 %
- 8 Sair do menu

Se necessário, repita este procedimento para ESPUMA FRIA.

Parâmetro do leite: Definições do refrigerador

- 1 Apertar o botão de enxágue durante 3 s
- MENU DO USUÁRIO PARÂMETROS DO LEITE
- 2 Selecionar o menu "PARÂMETROS DO LEITE"
- 3 Enter
- PARÂMETROS DO LEITE Temperatura de refrigeração = 5,0 °C
- 4 Selecionar "Temperatura de refrigeração = 5,0 °C"
- 5 Enter
- Temperatura de refrigeração = 5,0 °C [4,0 .. ◀ 5,0 °C ▶ .. 8,0]
- 6 Se necessário, aumentar ou diminuir a temperatura de refrigeração, ou ajustar a PREDEFINIÇÃO (recomendado).
- 7 Enter
- 8 Sair do menu

Aquecedor de xícaras

- 1 Apertar o botão de enxágue durante 3 s
- MENU DO USUÁRIO PARÂMETROS MÁQUINA
- 2 Selecionar o menu "PARÂMETROS MÁQUINA"
- 3 Enter
- PARÂMETROS MÁQUINA Aquecedor xícaras = ligado
- 4 Selecionar "Aquecedor xícaras = ligado"
- 5 Enter
- Aquecedor xícaras = ligado ◀ ligado ▶
- 6 Selecionar "ligado" ou "desligado"
- 7 Enter
- 8 Sair do menu

Definições do menu

- Programação do botão AGUILA+

Programação do botão AGUILA+



O botão AGUILA+ oferece uma seleção de 13 receitas de café à base de leite com um toque. Para selecionar a receita que deseja preparar com um toque no botão AGUILA+, siga as instruções abaixo. Pode alterar a sua seleção a qualquer momento repetindo os mesmos passos.



Apertar o botão de enxágue durante 3 s



Selecionar o produto desejado.



Enter



Sair do menu

Receitas AGUILA+

CORTADO LUNGO

CORTADO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LUNGO

CAPPUCCINO CHIARO

CAPPUCCINO FREDDO

ICED CAPPUCCINO

LATTE GRANDE

LATTE

LATTE PICCOLO

ICED LATTE

MACCHIATISSIMO

LEITE FRIO



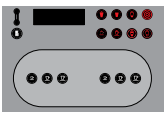
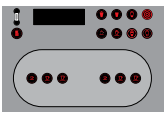
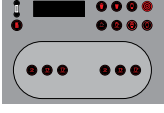
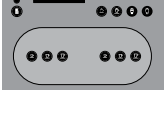
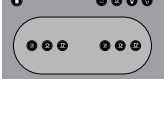
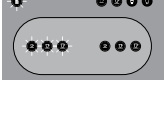
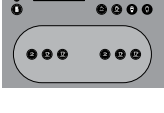
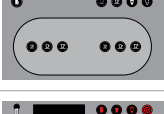
► Consulte a recomendação Nespresso Grand Cru na página 3.

Alarmes/notificações

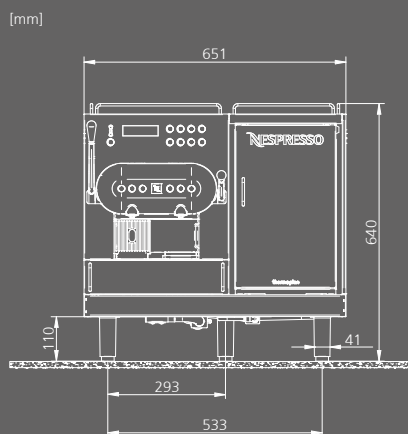


O que fazer se aparecer a mensagem "Contactar técnico"?
Contacte o seu representante Nespresso.

Descrição	Mensagem no visor	Estado do LED	Observações
Mudar o filtro de água	Mudar o filtro de água Pronto → Alternadamente		Contacte imediatamente o seu representante Nespresso.
Serviço necessário	Serviço necessário Pronto → Alternadamente		Contacte imediatamente o seu representante Nespresso.
Recipiente do leite vazio	← Pronto Adicionar leite → Alternadamente		Os produtos de leite estão bloqueados. Encha o recipiente do leite (no refrigerador).
Nível de leite baixo	← Pronto Nível de leite baixo → Alternadamente		Indica que o recipiente do leite está prestes a ficar vazio. Encha o recipiente do leite (no refrigerador).
Modo de enxágue automático (5 min de atraso)	Enxágue em progresso Por favor, espere!		O enxágue automático do sistema de leite interno inicia 5 min após a última preparação de bebida à base de leite. No visor, aparece "Máquina em enxágue" e "Por favor, espere!". Os LEDs começam a piscar 10 s antes do enxágue.
Limpeza necessária dentro de x.yy h.	← Pronto Limp. necessária em x:yy h Alternadamente		Quando o temporizador terminar, a máquina fica bloqueada até à limpeza.

Descrição	Mensagem no visor	Estado do LED	Observações
Limpeza do sistema de leite necessária	← Pronto Limpeza necessária! Alternadamente		Produtos de leite indisponíveis. Inicie o procedimento de limpeza como descrito na ► página 46.
Limpeza do sistema de leite	Apertar o botão de limpeza por 3s para iniciar limpeza		Inicie o procedimento de limpeza como descrito na ► página 46. Para sair do menu, aperte um botão de produto.
Modo de limpeza do sistema de leite	Limpeza em curso: 28:15: Por favor, espere!		O visor indica o tempo de limpeza restante.
Temperatura do leite muito alta para a melhor qualidade da espuma (6...12 °C)	← Pronto Leite mt qnt p/ esp. ideal Alternadamente		Funcionamento normal. Os produtos de leite ainda estão disponíveis, mas a qualidade pode estar afetada. Substitua o leite por cold milk a 5 °C.
Substitua o leite por leite frio (mais de 12 °C)	← Pronto Substitua o leite por leite frio Alternadamente		Os produtos de leite estão bloqueados. Substitua o leite por leite frio a 5 °C.
Abrir a alavanca	← Abrir alavanca Pronto →		Levante a alavanca de modo que a cápsula usada seja ejetada.
Tempo de preparação muito longo	← Pronto Prepar. muito longa ►		Abra a alavanca e tente inserir uma cápsula nova. Certifique-se de que o abastecimento de água do equipamento está ligado. Se a mensagem aparecer repetidamente, contacte o seu representante Nespresso.
Tempo de preparação muito curto	← Pronto Prepar. muito curta ►		Abra a alavanca e tente inserir uma cápsula nova. A mensagem aparece se não tiver sido inserida nenhuma cápsula. Se a mensagem aparecer repetidamente, contacte o seu representante Nespresso.
Aquecer o aquecedor	← Aquecendo Pronto → Alternadamente		A piscar lentamente durante o aquecimento. Se a mensagem permanecer mais de 30 min, contacte o seu representante Nespresso.
Modo de economia de energia	Modo de economia de energia: Apertar uma tecla		Temperatura do aquecedor reduzida. A máquina estará pronta dentro de 1 min depois de apertar qualquer botão de produto.
Modo de economia de energia máxima			Para reativar a máquina, aperte o botão "Poup. energia". Para mais informações, ► consultar a página 42.
Fim de vida útil da unidade de extração	← Fim de vida útil da unidade de extração! Pronto →		Contacte imediatamente o seu representante Nespresso.
CCI não ligado	CCI não ligado		Todos os produtos bloqueados. Ainda é possível proceder ao enxágue e à limpeza. Verifique se a ligação do CCI está instalada corretamente. Se o alarme continuar ativo, contacte o seu representante Nespresso.

Especificações



Alimentação elétrica: 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

Dimensões: 651 x 693 x 640 mm (C/L/A)

Peso: 75 kg (vazia)
90 kg (em funcionamento)

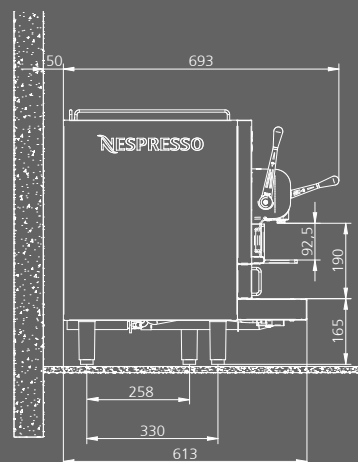
Altura de abertura padrão: 190 mm

Altura de abertura da grelha/bandeja de gotejamento: 92,5 mm

Abastecimento de água: G 3/8" macho
2...4 bar / 30...60 psi

Pressão do abastecimento de água:

Emissões sonoras: <60 dBA



Capacidade máxima de produto indicativa por máquina e por hora

	UE	EUA	JP
Ristrettos:	240	240	220
Espressos:	200	200	180
Lungos:	140	120	110
Cappuccinos:	50	45	42
Água quente:	70	70	70

Requisitos mínimos para o abastecimento de água

Cloro:	nenhum
Sólidos dissolvidos totais:	70 a 200 ppm
Dureza total:	5-8 °dH (8-14 °fH) pH 6,8 a 7,4
Alcalinidade:	menos de 100 ppm
Ferro:	menos de 0,25 pm

Placa de características

A placa de características contém os seguintes detalhes:

Tipo de máquina:	Máquina de café NESPRESSO PROFISSIONAL
Modelo:	AGUILA
Tipo:	AG220PRO
Tensão:	de acordo com a placa de características
Potência:	de acordo com a placa de características
Pressão da água:	0,2-0,4 MPa (2-4 bar)
Aquecedor hidr.:	1,46 MPa (14,6 bar)
Classe:	5
Refrigerante:	134 a (Freon refrigerante (hidrofluorcarbono - compostos HFC))
Carga:	55 g
Lado de pressão baixa:	88 psig
Lado de pressão alta:	285 psig
Número de série:	de acordo com a placa de características
Data de produção:	de acordo com a placa de características



i Para ver a placa de características, é necessário retirar o recipiente de cápsulas. A placa de características encontra-se por baixo do recipiente de cápsulas na placa de base.

Ficha técnica

Versão:	Manual do usuário da AGUILA 220 Manual do usuário original
Fabricante:	Thermoplan AG Thermoplan-Platz 1 CH-6353 Weggis

Pedidos de assistência técnica:	Para efetuar pedidos de assistência técnica, contacte o seu representante Nespresso local, em www.nespresso.com
--	--

Declaración CE..... 52

Resumen de la máquina..... 53

Contenido del paquete..... 53

Resumen del funcionamiento..... 53

Información general..... 54

Advertencias de seguridad..... 55

Instrucciones generales de seguridad..... 56

Primera utilización..... 57

Modo de ahorro de energía..... 58

Modo de ahorro de energía máximo..... 58

Preparación del café..... 59

Preparados de café a base de leche..... 60

Preparación de la leche..... 61

Preparación del agua caliente..... 61

Limpieza diaria..... 62

Ajustes del menú..... 64

- Ajustes de idioma..... 64

- Estadísticas..... 64

- Navegación..... 64

- Ajustes para la leche..... 64

- Calentador de tazas..... 64

- AGUILA+ botón de programación..... 65

Alarmas/Notificaciones..... 65

Características..... 67

Placa de identificación..... 67

Pie de imprenta..... 67

Declaración CE

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

Modelo del producto AG220PRO

Marca registrada AGUILA

Nombre y dirección del fabricante:
Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Suiza

Esta declaración de conformidad se emite bajo responsabilidad única del fabricante.

Objeto de la declaración:
Cafetera automática

El objeto de la declaración arriba descrita cumple con la legislación de armonización correspondiente de la Unión:

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

Referencias a las normas armonizadas relevantes usadas o referencias a las otras especificaciones técnicas con base a las cuales se declara la conformidad:

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

Firmado por y en representación de:

CH-6353 Weggis, 08/05/2018
(Lugar y fecha de emisión)



Adrian Steiner, Director Ejecutivo
(Nombre, puesto y firma de la persona autorizada)

El responsable de la documentación técnica es: Patrick Erni

Resumen de la máquina

Consulte el resumen de la máquina en:
► página 2.

Contenido del paquete

El paquete incluye los siguientes elementos a la entrega:

- Máquina
- Contenedor de leche con tapa
- Manual de instrucciones
- Pastillas de limpieza Thermoplan
- Herramienta de extracción para salida del café
- Filtro de agua y cabezal
- Tubo de agua para conectar la entrada de agua principal



La máquina se puede conectar a un Sistema de gestión de Efectivo

Para más información, póngase en contacto con su representante en *Nespresso*.



Llene siempre el depósito de leche con leche fría (menos de 5 °C).

- 1 Ranuras de inserción de cápsulas
- 2 Calentador de tazas
- 3 Palanca
- 4 Botón de modo ahorro de energía (detrás del contenedor de cápsulas)
- 5 Salida de agua caliente
- 6 Salida del café
- 7 Recipiente de cápsulas usadas (capacidad para 130 cápsulas)
- 8 Rejilla de goteo/bandeja de goteo
- 9 Rejilla de goteo para tazas pequeñas
- 10 Interruptor principal (debajo)
- 11 Salida del café
- 12 Salida de la leche
- 13 Tubo de aspiración de la leche y sensores (nivel y temperatura de la leche)
- 14 Contenedor de leche (máx. 5 l)
- 15 Cubierta del contenedor de leche
- 16 Filtro de agua con cabezal y tubos para el agua
- 17 Herramienta de extracción para salida del café
- 18 Pastillas de limpieza Thermoplan
- 19 Llave de limpieza
- 20 Limpieza del sistema
- 21 Enjuague del sistema
- 22 Agua caliente
- 23 Botones para preparación del café
- 24 Salidas de café/agua caliente
- 25 Salidas de café/leche
- 26 Botones para preparación del café
- 27 Preparados de café a base de leche
- 28 Botones para leche y espuma de leche
- 29 Pantalla

Resumen del funcionamiento



Selección de bebidas:

Para ver el nombre del producto en la pantalla, pulse el botón del producto durante 5 s. Para salir, espere 10 segundos sin pulsar ningún botón.



Agua caliente

Botones para preparación del café:



Ristretto



Espresso



Lungo

Botones para leche y espuma de leche:



Espuma con leche caliente



Leche caliente



Espuma con leche fría

Botones para preparar café a base de leche:



AGUILA +
(consulte los ajustes del menú de usuario)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Macchiato con hielo

Botones para preparación del café:



Ristretto



Espresso



Lungo

Descripción de la taza para la Recomendación Grand Cru de NESPRESSO

Consulte la recomendación Nespresso Grand Cru en: ► página 3.



Taza de espresso



Taza de lungo



Taza de cappuccino



Vaso de preparado de 300 ml



Vaso de preparado de 350...400 ml



Taza para llevar de 500 ml

¡Importante!

Lea detenidamente estas instrucciones antes de su uso y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas.

Todo uso inadecuado de la máquina exime a Nespresso de toda responsabilidad.

Resumen

Este manual explica las instrucciones de funcionamiento de la cafetera espresso AGUILA 220 y se suministra con la máquina.

Uso previsto

Esta máquina deberá ser utilizada en un entorno profesional por el personal que se enumera a continuación:

Usuarios de autoservicio:

- Los usuarios de autoservicio son usuarios guiados por las instrucciones de la pantalla para hacer funcionar la máquina de modo seguro. Los usuarios de autoservicio no deberán realizar ninguna operación de mantenimiento.

Personal de servicio capacitado:

- El personal de servicio capacitado puede hacer funcionar la máquina y llevar a cabo las actividades de limpieza y mantenimiento descritas en este manual.

Funcionamiento

Esta máquina solo sirve para hacer productos con café, leche y agua caliente y resulta apta para un uso comercial en el sector de la hostelería. Por lo tanto, tome nota de las siguientes instrucciones:

- Esta máquina está diseñada para cápsulas Nespresso® Pro, disponibles a través de Nespresso y sus distribuidores autorizados.
- El depósito de leche solo debe ser utilizado para almacenar leche fría. No llene el depósito de leche con ningún otro líquido que no sea leche (p. ej., jarabe o alcohol). Tenga en cuenta que al verter la leche en el depósito de leche, esta debe tener una temperatura inferior a 5 °C, dado que el refrigerador ha sido diseñado para mantener la leche fría, pero no para bajar su temperatura.
- Lleve a cabo las labores de mantenimiento necesarias, tal y como se explica en estas instrucciones y de forma periódica.
- La máquina solo debe ser manejada por operadores formados.
- Cualquier operación diferente de las mencionadas en este manual solo deberá llevarse a cabo por proveedores de servicios de Nespresso autorizados y formados.
- El recipiente de cápsulas debe variarse cuando la notificación correspondiente aparezca en la pantalla. Enjuague el recipiente con una solución de agua tibia y un poco de jabón.

Limpieza de la máquina

Es imprescindible limpiar la máquina todos los días, ya que así se garantiza la higiene y seguridad alimentaria necesarias, el perfecto sabor Nespresso grand cru, así como una larga vida útil de la máquina.

Consulte el apartado "Limpieza Diaria" para obtener una guía completa de cómo limpiar bien su máquina. Además, tome nota de las siguientes instrucciones:

- Utilice únicamente las pastillas de limpieza de leche Thermoplan para llevar a cabo el proceso de limpieza automática. No utilice ningún otro detergente o agente desinfectante con este fin.
- Cuando toque la cafetera, en concreto las bocas, debe evitar la contaminación con bacterias.
- Los paños y esponjas se deben escurrir por completo para asegurarse de que solo estén húmedos, no mojados; de lo contrario existe riesgo de descarga eléctrica.
- Las piezas de plástico no se deben secar en el microondas.
- No limpie las piezas de plástico con alcohol, etanol, metanol, alcohol metílico ni desinfectantes. No deben utilizarse detergentes con agentes ácidos fuertes tales como ácido acético.
- La máquina no debe limpiarse con chorros de agua.
- El tubo de aspiración de leche con sensor de temperatura y de nivel, así como todas las piezas internas del refrigerador, la llave de limpieza y las salidas de café, se limpiarán sirviéndose únicamente de un paño o un papel de un solo uso. Los paños que se utilicen para limpiar las piezas externas de la máquina serán convenientemente tratados para evitar la contaminación con bacterias.

Higiene de la máquina

- Se llevará a cabo un enjuague automatizado frecuente (interno y externo) para mantener niveles elevados de higiene durante toda la vida útil de la máquina.

Uso comercial

- Esta máquina está destinada para ser utilizada por expertos o usuarios formados en tiendas, en la industria ligera y en granjas.

Uso en oficina

- Al menos una copia de este manual de usuario deberá mantenerse en un lugar disponible en todo momento para el personal de mantenimiento y administración.

Trabajos de mantenimiento

- Aparecerá un aviso en la pantalla de la cafetera cuando se deba realizar mantenimiento de la máquina. El mantenimiento de la máquina lo realizarán proveedores de servicios autorizados y formados al menos una vez al año o cada 48,000 bebidas.

Retirada

- La máquina y su embalaje han de ser retirados por un proveedor de servicios autorizado y formado. No retire usted mismo la máquina ni sus componentes.

Limitaciones de responsabilidad

- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por lesión o accidente cuando las instrucciones de seguridad incluidas en este manual no hayan sido respetadas.
- El fabricante no podrá ser declarado responsable de los daños causados por un uso indebido o manejo inadecuado de la máquina.

Normas de garantía

- Las cláusulas de la garantía rigen conforme a lo acordado con Nespresso.
- Los desperfectos derivados de un uso indebido o de conexiones inadecuadas no serán indemnizados.
- El uso y desgaste de las piezas no está cubierto por la garantía.
- Todas las máquinas Nespresso se someten a estrictos controles. Se realizan pruebas de fiabilidad en las condiciones habituales con unidades seleccionadas al azar. Así se pueden detectar indicios de usos anteriores.

Notas generales:

Riesgo de daños materiales

- Este equipo debe estar colocado de forma que cumpla con la legislación federal, estatal o con las regulaciones locales en materia de fontanería.
- La mala utilización de la máquina podría dar lugar a daños a la propiedad.
- Esta máquina está diseñada sólo para su uso en interiores. Manténgala en un entorno controlado (protegida del polvo, la humedad, la luz solar directa, plagas, etc.)
- Limpie la máquina antes de ponerla fuera de servicio durante un largo período de tiempo. Retire y vacíe el contenedor de cápsulas, desenchufe la máquina de la red eléctrica. Retire y vacíe el contenedor de leche, límpielo y guárdelo con la tapa abierta. Deje la puerta del refrigerador abierta.
- La temperatura ambiente debe estar entre 16 °C y 32 °C.
- Coloque la máquina en una superficie plana, horizontal, estable y resistente al calor.
- No coloque la máquina cerca de ningún chorro de agua que pueda ser utilizado para limpiar.
- Deje un espacio de al menos 50 mm delante de las salidas de aire.
- Guarde la máquina en un lugar seco y sin polvo, siempre a una temperatura superior a 0 °C.
- La parte superior de la máquina debe estar al menos 1.5 m por encima del nivel del suelo.
- Coloque la máquina a 20 cm o mayor distancia del usuario.
- Utilice únicamente los accesorios de limpieza de Thermoplan.
- Nunca utilice la máquina sin la rejilla de goteo.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por las consecuencias derivadas de modificaciones tanto internas como externas de la máquina.
- No guarde sustancias explosivas, tales como aerosoles con propulsor inflamable, dentro del aparato.
- Nunca utilice el calentador de tazas para secarlas cuando estén mojadas; existe riesgo de descarga eléctrica.
- Coloque siempre las tazas boca abajo para asegurar una buena transmisión del calor.

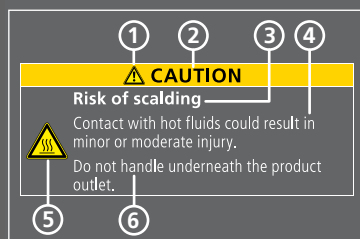
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Entréguelas a cualquier usuario posterior.
- Este manual de instrucciones también está disponible en formato pdf en [nespresso.com/pro](https://www.nespresso.com/pro)

Advertencias de seguridad

Estructura

Las instrucciones de seguridad incluidas en este documento están estructuradas de la siguiente forma:



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Símbolos de seguridad | 4 Repercusión |
| 2 Texto de los símbolos de seguridad | 5 Símbolo de seguridad especificado |
| 3 Fuente | 6 Prevención |

Texto de los símbolos de seguridad

En el presente manual se utilizan los siguientes mensajes de advertencia:

ADVERTENCIA	alude a una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.
PRECAUCIÓN	alude a una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o medias.
AVISO	se refiere a prácticas que pueden provocar daños materiales, pero no lesiones.

Consejo	se refiere a prácticas que pueden ayudar al lector a usar el equipo correctamente.
----------------	--

Símbolos de seguridad

En el presente manual se utilizan los siguientes símbolos de seguridad:

	El triángulo de advertencia aparece cuando el incumplimiento de las instrucciones de seguridad podría dar lugar a riesgos para el usuario o la máquina.
	Advertencia: Descarga eléctrica
	Advertencia: Riesgo de quemaduras
	Advertencia: Riesgo de contusiones
	Instrucción: Use guantes
	Instrucción: Use gafas
	Información general

Área de trabajo

- Mantenga la zona de trabajo limpia y ordenada. Los entornos de trabajo desordenados y poco iluminados pueden provocar accidentes.
- La máquina solo debe utilizarse en entornos higiénicos y ergonómicos. El usuario debe tener espacio suficiente y el área de trabajo debe estar bien iluminada.

Notas generales de seguridad

- En caso de emergencia, apague la máquina con el interruptor principal. Desenchufe la máquina o retire el fusible de la caja de fusibles. Póngase en contacto con su proveedor de servicios.
- Este aparato puede ser utilizado por niños y niñas de más de 8 años de edad y por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida o falta de experiencia y conocimientos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de una forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no están autorizados a limpiar ni a realizar el mantenimiento de la máquina sin supervisión.
- Se permite el acceso a la zona de servicio únicamente al personal de servicio formado e instruido.

Mensajes generales de seguridad

ADVERTENCIA:

Riesgo de descarga eléctrica

El contacto con los componentes eléctricos durante el funcionamiento de la máquina puede provocar la muerte o lesiones graves.

- No abra la carcasa bajo ningún concepto.
- Mantenga la máquina lejos de la humedad.
- Nunca sumerja la máquina, el cable o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Detenga de inmediato la máquina cuando el cable o enchufe estén deteriorados.
- No coloque la máquina ni el cable cerca de piezas calientes de la máquina o sobre ellas. Está terminantemente prohibido utilizar la máquina cerca de llamas.
- Proteja el cable de los bordes afilados.
- No acceda al interior de la carcasa cuando retire el contenedor de cápsulas.
- Delegue la instalación, recolocación, retiro, reparación o mantenimiento de la máquina en personal de servicio autorizado y formado.
- La máquina y sus cables de alimentación deben ser colocados fuera del alcance de los niños.

PRECAUCIÓN:

Riesgo de quemaduras

El contacto con líquidos calientes puede provocar lesiones leves o medias.

- No manipule la parte inferior de la salida del producto.
- Evite el contacto directo con líquidos calientes.
- No toque ningún distribuidor antes o después de que se sirva la bebida.
- No abra la palanca mientras se sirva el producto o se limpie la máquina.
- Vacíe la bandeja de goteo con precaución.

Riesgo de contusiones

Manipular el interior de la máquina puede provocar lesiones leves o medias.

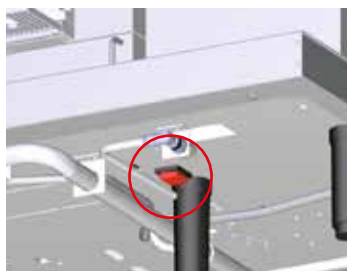
- No abra la palanca durante la preparación. Para detener la preparación, pulse el mismo botón de producto de nuevo.
- No meta los dedos en las ranuras de inserción de cápsulas.
- Si se atasca alguna cápsula en la ranuras de inserción de cápsulas, apague la máquina antes de realizar cualquier acción.

Riesgo de intoxicación alimentaria

La ingestión de alimentos en mal estado puede provocar la muerte o lesiones graves.

- Utilice solo alimentos con fecha de caducidad vigente.
- Guarde los alimentos en lugares adecuados.
- Limpie la máquina periódicamente y conforme a lo indicado en el manual de instrucciones.
- Utilice únicamente leche tratada con calor (p. ej., pasteurizada o tratada a temperaturas ultrabajas).
- Respete las normas de sanidad cuando vierta la leche en el recipiente.
- Vierta únicamente leche que haya sido enfriada previamente (por debajo de 5 °C) en el depósito de leche.
- Utilice los recipientes de leche abiertos en un plazo de 24 horas.

Primera utilización



⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de contusiones



Manipular el interior de la máquina puede provocar lesiones leves o medias.

No meta los dedos en las ranuras de inserción de cápsulas.



Encienda el suministro principal de agua del edificio.

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de intoxicación alimentaria



La ingestión de alimentos en mal estado puede provocar lesiones leves o medias.

Utilice únicamente leche tratada con calor (p. ej., pasteurizada o tratada a temperaturas ultrabajas).

Respete las normas de sanidad cuando vierta la leche en el recipiente.

Utilice los recipientes de leche abiertos en un plazo de 24 horas.

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de intoxicación alimentaria

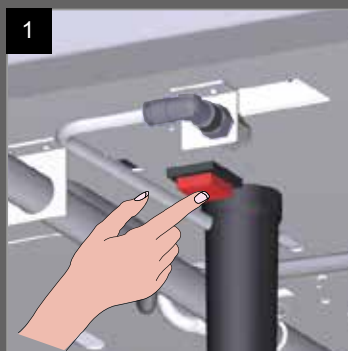


La utilización de pañuelos o esponjas no desechables puede provocar contaminación bacteriana de la leche.

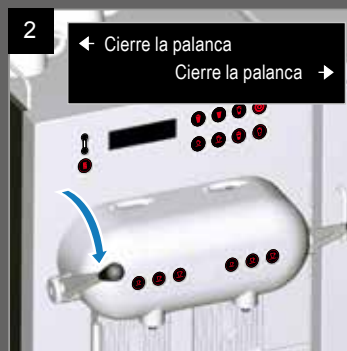
Utilice únicamente paños o papel desechables de un solo uso para limpiar el tubo de aspiración de leche con sensor de temperatura y de nivel.



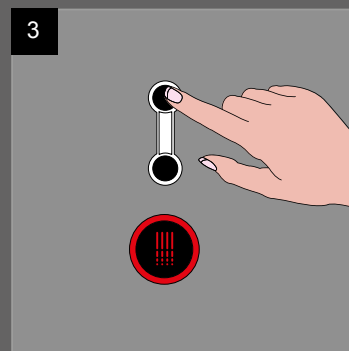
Respecto a cómo limpiar el exterior de la máquina, consulte la limpieza exterior ► véase la página 62.



El interruptor principal se encuentra debajo de la máquina.



Cierre las dos palancas.



Pulse cualquier botón.



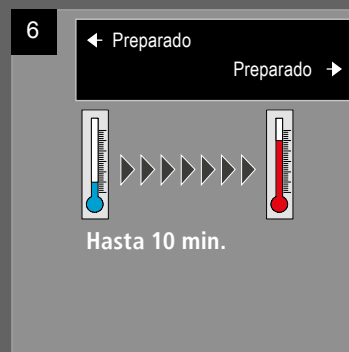
La máquina realiza un enjuague de arranque en frío (en la pantalla aparece un temporizador).



Durante el enjuague el nivel de ruido aumenta.



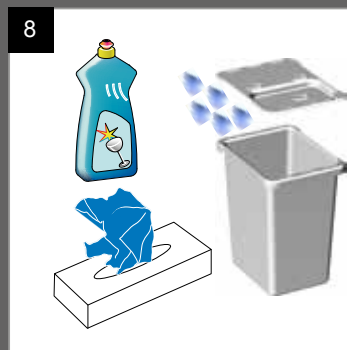
La máquina se calienta. Todos los botones destellan en blanco.



Cuando la máquina se haya calentado, todos los botones permanecerán encendidos de forma fija en blanco.



Abra las dos palancas.



Limpie concienzudamente el depósito de leche y la tapa con un limpiador doméstico apto para alimentos y de distribución comercial.



Limpie con cuidado el tubo de aspiración de leche con sensor de temperatura y de nivel sirviéndose únicamente de un paño o un papel desechable de un solo uso.



máx. 5 °C
máx. 5 l
máx. 24 horas



Cambie la leche cada 24 horas.



Introduzca el tubo de aspiración de leche con sensor de temperatura y de nivel a través de la tapa en el interior del depósito de leche.

La temperatura ideal para la espuma de leche es de 5 °C. La variedad de la leche influye en la calidad de la espuma. Cuando cambie de leche pasteurizada a leche UHT, quizá sea necesario ajustar la espuma de leche ► véase la página 64.

La mejor calidad para la espuma de leche es la de la leche UHT. Es más difícil hacer espuma con leche pasteurizada.

Modo de ahorro de energía

i La máquina pasa a modo de ahorro de energía a los 30 min de inutilización. Todos los botones aparecen en blanco, se reduce el calentamiento del calentador, el frigorífico sigue funcionando.

Pulse cualquier botón para volver a poner la máquina en modo de funcionamiento.

1



Modo de ahorro de energía:
Pulse cualquier botón

2

1 min.

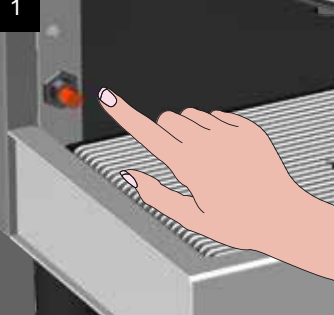


← Preparado
En calentamiento →

Modo de ahorro de energía máximo

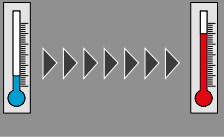
i "El modo de ahorro de energía máximo" se puede activar pulsando el botón durante 3 segundos.

1



2

hasta 10 min.



← En calentamiento
En calentamiento →

3



La máquina pasa a modo de ahorro de energía máximo tras 4 horas de inutilización. El calentador deja de calentar, el frigorífico sigue funcionando.

Pulse el botón ahorro de energía para reiniciar la máquina.

i La máquina inicia un enjuague automático o puede necesitar un enjuague de arranque en frío. ► Véase primera utilización en la página 57.

Cierre las dos palancas si fuera necesario.

Preparación del café



Ristretto



Espresso



Lungo



Los cabezales de café se pueden utilizar simultáneamente para preparar café.

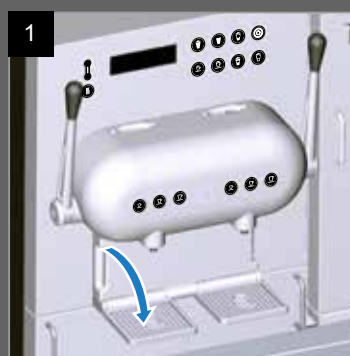
Llenar más/detener productos

Todas las preparaciones de productos se pueden detener presionando de nuevo el botón de producto.

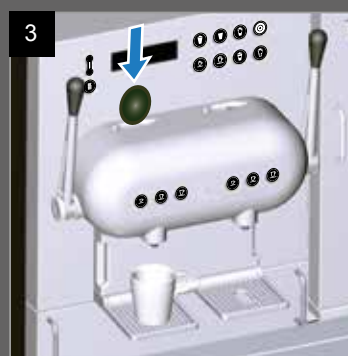
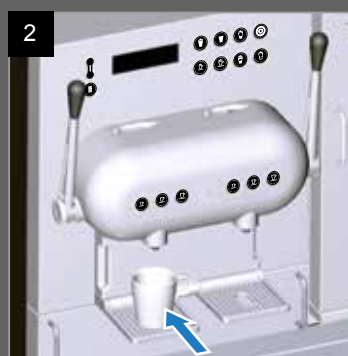


Para añadir más cantidad a su bebida, pulse el botón del producto en el transcurso de 1 minuto desde que finalizó la preparación del mismo.

Para detener la preparación, pulse de nuevo el botón del producto.



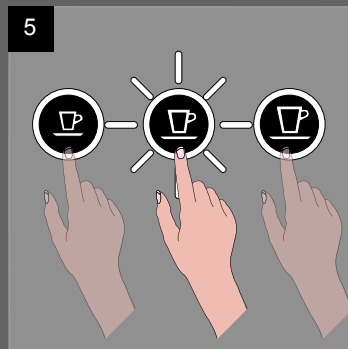
Tire hacia abajo de la rejilla de goteo para tazas pequeñas.



Introduzca una cápsula de café.



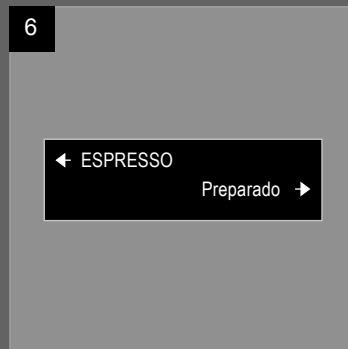
Tire hacia abajo de la palanca hasta el tope inferior.



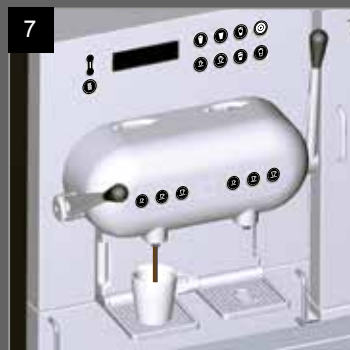
Elija el tamaño de taza deseado (por ejemplo Espresso).



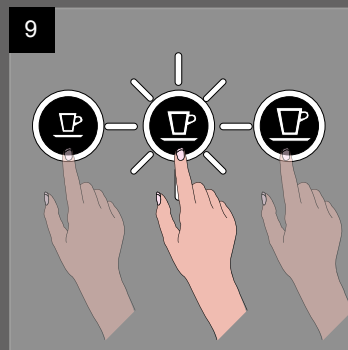
► Véase la recomendación Nespresso Grand Cru en la página 3.



El nombre del producto aparece durante la preparación.



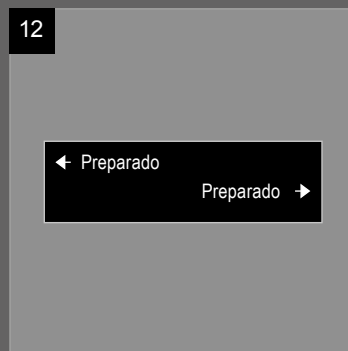
Comienza la preparación del café.



Llénelo más o detenga el suministro de producto en 1 min.



La cápsula usada se expulsa subiendo la palanca.



La máquina estará preparada para la próxima bebida.

Preparados de café a base de leche

- Espresso Macchiato
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Macchiato con hielo
- AGUILA+

i Para los preparados de café a base de leche, coloque la taza en la salida del lado derecho.

i No retire la taza hasta que la pantalla muestre de nuevo el mensaje "Preparado". Con algunos productos se produce una breve pausa entre el suministro de la leche y el del café.
El orden de suministro puede variar en función del producto.

Enjuague del sistema de leche
El sistema de leche se enjuaga automáticamente con el fin de garantizar los mayores niveles de salubridad.

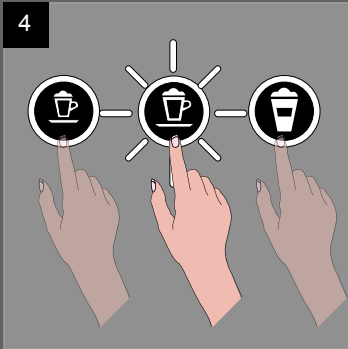
PRECAUCIÓN
Riesgo de quemaduras

El sistema de leche se enjuaga automáticamente 5 min. después de la preparación de bebidas a base de leche.
Duración aproximada: 25 s.
Evite el contacto directo con agua caliente.
Proteja sus manos de quemaduras.



Introduzca una cápsula de café.

Tire hacia abajo de la palanca hasta el tope inferior.



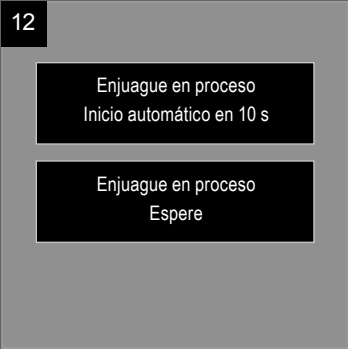
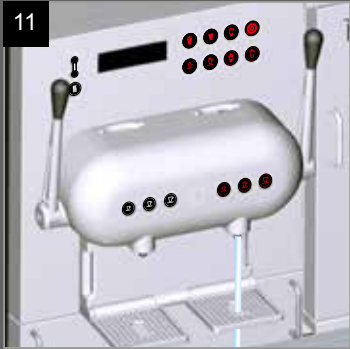
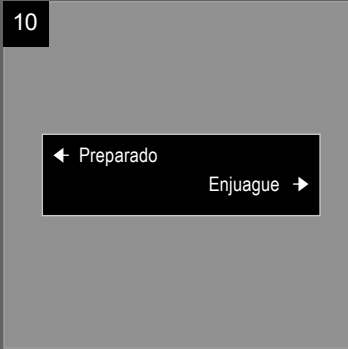
Seleccione el preparado de café a base de leche que desee (ejemplo Cappuccino).

Comienza la preparación del café.



Preparación de la espuma de leche según el producto elegido.

La cápsula usada se expulsa subiendo la palanca.



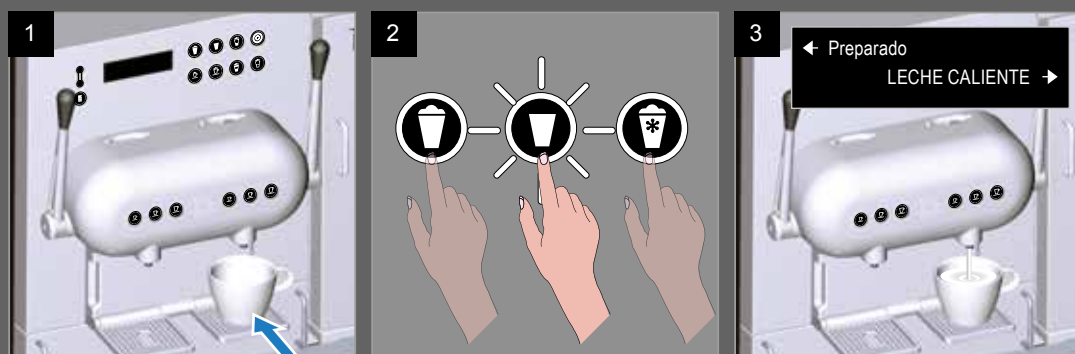
Enjuague interno automático: se iniciará un enjuague interno automático de 20 s del sistema de leche justo después de cada preparación de bebida a base de leche.

Enjuague externo automático: se iniciará un enjuague automático de 25 s del sistema de leche 5 min. después de cada preparación de bebida a base de leche.

Preparación de la leche

-  Espuma con leche caliente
-  Leche caliente
-  Espuma con leche fría

i Para los preparados de leche, coloque la taza bajo la salida del lado derecho.



Elija el producto de leche deseado (por ejemplo, leche caliente).

Enjuague del sistema de leche

El sistema de leche se enjuaga automáticamente con el fin de garantizar los mayores niveles de salubridad.

PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

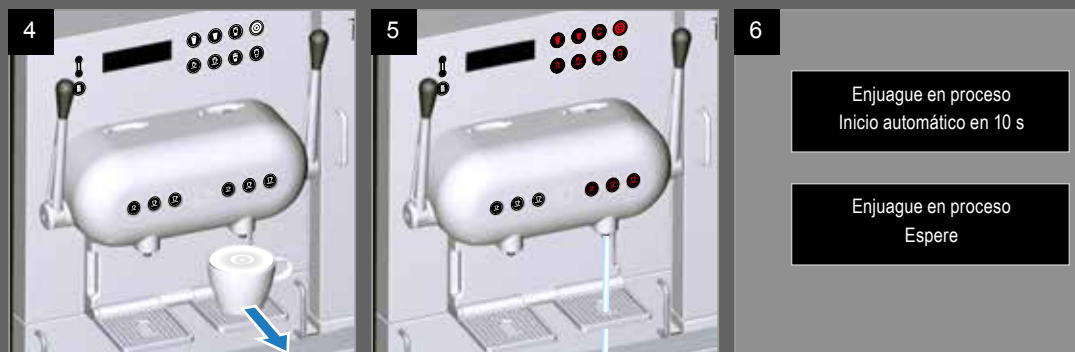
El sistema de leche se enjuaga automáticamente 5 min. después de la preparación de bebidas a base de leche.



Duración aproximada: 25 s.

Evite el contacto directo con agua caliente.

Proteja sus manos de quemaduras.

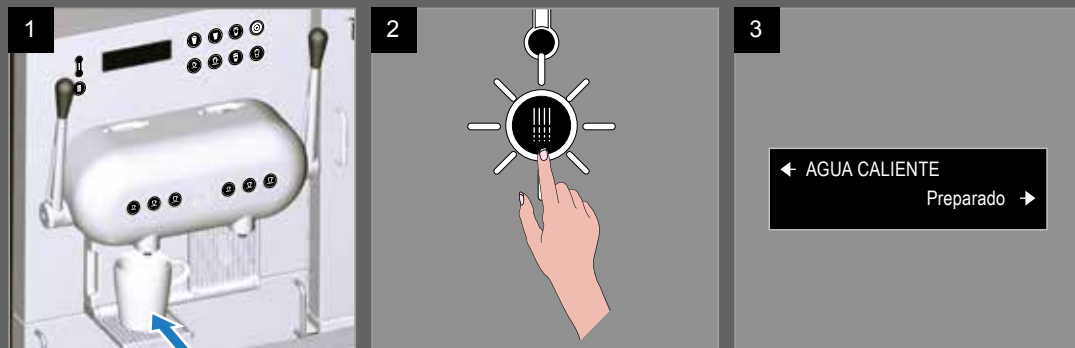


Enjuague interno automático: se iniciará un enjuague interno automático de 20 s del sistema de leche justo después de cada preparación de bebida a base de leche. Enjuague externo automático: se iniciará un enjuague automático de 25 s del sistema de leche 5 min. después de cada preparación de bebida a base de leche.

Preparación del agua caliente

-  Agua caliente

i Para los preparados con agua caliente, coloque la taza bajo la salida del lado izquierdo.



PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

El contacto con líquidos calientes puede provocar lesiones leves o medias.



Evite el contacto directo con agua caliente.

Proteja sus manos de quemaduras.



i Llénelo más o detenga el suministro de producto en 1 min.

Limpieza diaria

(duración aproximada 30 minutos)



La pantalla mostrará un aviso con un temporizador 2 horas antes de que se precise la limpieza diaria obligatoria.

La limpieza diaria de la máquina es obligatoria para mantener los mayores niveles de higiene, para garantizar el sabor neutro de la taza a lo largo del tiempo y para prolongar la vida útil de la máquina.

Limpieza del exterior

No olvide revisar periódicamente y, si fuera necesario, limpiar el exterior de la máquina.

Utilice un paño húmedo o una esponja levemente impregnada de solución jabonosa. Los paños y esponjas se deben escurrir por completo para asegurarse de que solo estén húmedos, no mojados; de lo contrario existe riesgo de descarga eléctrica.

Utilice únicamente detergentes suaves y paños que no raspen.

Preste especial atención a las piezas por las que se sirve el producto. La pantalla y el teclado deben limpiarse con especial cuidado.

Limpieza interna

Siga estas instrucciones meticulosamente a la hora de efectuar el proceso de limpieza automática.



Introducción de las pastillas de limpieza

PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones por corrosión



El contacto directo del detergente en los ojos puede causar lesiones.



Lávese las manos después de manipular las pastillas de limpieza.



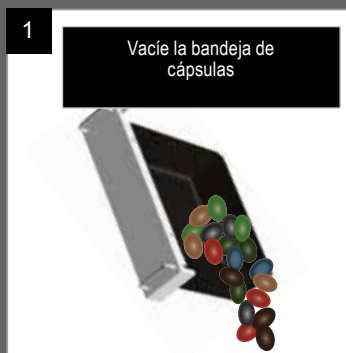
Use guantes/gafas.

AVISO

Soluciones de limpieza

La utilización de soluciones de limpieza inadecuadas podría dañar las piezas de la máquina o provocar una mala limpieza de las mismas.

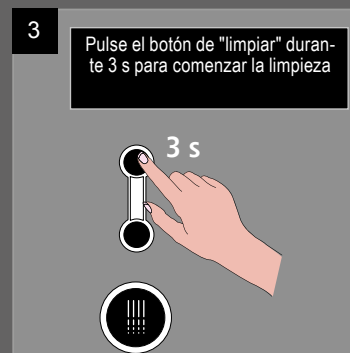
Utilice únicamente las pastillas de limpieza de leche Thermoplan para llevar a cabo el proceso de limpieza automática.



Vacíe el recipiente de cápsulas todos los días o cuando se solicite en la pantalla (capacidad aproximada 130 cápsulas por recipiente).



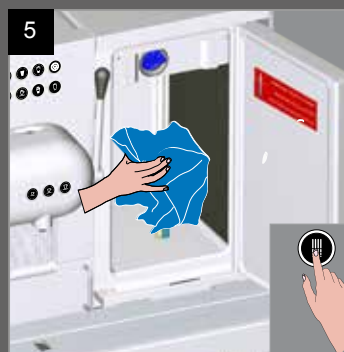
Pulse el botón de limpiar.



Pulse de nuevo el botón y manténgalo pulsado durante 3 s para comenzar la limpieza.
Pulse cualquier otro botón para salir de la limpieza.



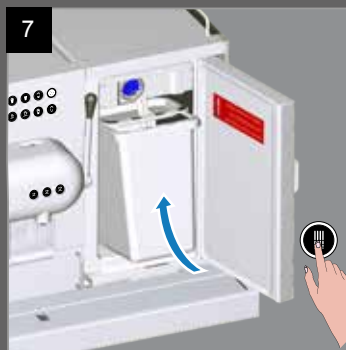
Retire y drene con cuidado el recipiente de leche.



Limpie con cuidado el tubo de aspiración de leche con sensor de temperatura y de nivel sirviéndose únicamente de un paño o un papel desechable de un solo uso. A continuación, pulse cualquier botón.



Enjuague el recipiente de leche con agua potable.



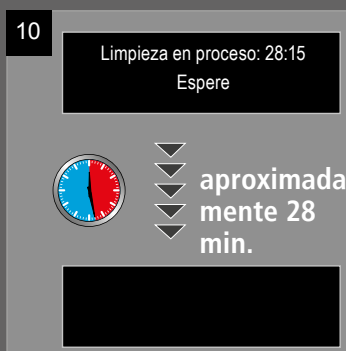
Coloque el recipiente vacío de nuevo en el refrigerador y dirija el tubo de aspiración de leche con sensor de temperatura y de nivel al interior del depósito. Pulse cualquier botón.



Retire la llave de limpieza e introduzca dos pastillas de limpieza.



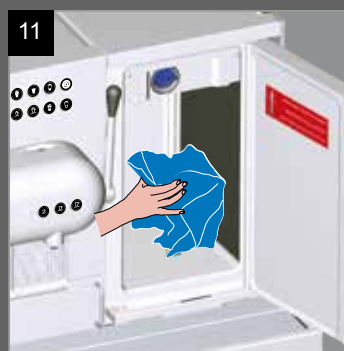
El procedimiento de limpieza comienza automáticamente cuando se introduce la llave de limpieza.



Después de la limpieza la máquina pasa a modo de ahorro de energía máximo.



Para volver a encender la máquina desde el modo de ahorro de energía máximo, ► véase la página 58.



Después de la limpieza, seque con cuidado el tubo de aspiración de leche con sensor de temperatura y de nivel sirviéndose únicamente de un paño o un papel desechable de un solo uso. La utilización de pañuelos o esponjas no desechables puede provocar contaminación bacteriana de la leche. Limpie concienzudamente las paredes interiores del refrigerador con agua potable. Vacíe el resto de agua, limpie el recipiente de leche con agua potable y colóquelo de nuevo en el refrigerador.



⚠ PRECAUCIÓN

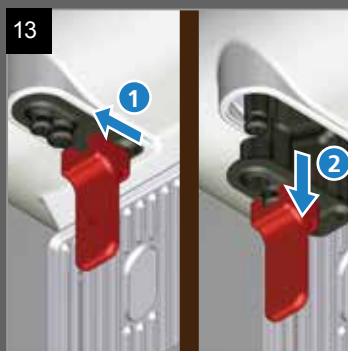
Riesgo de quemaduras

Tras el procedimiento de limpieza podría gotear agua caliente retenida en las salidas de producto.

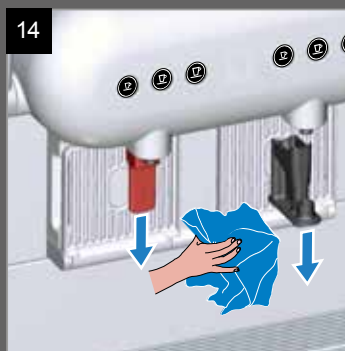


Evite el contacto directo con agua caliente.

Proteja sus manos de quemaduras.

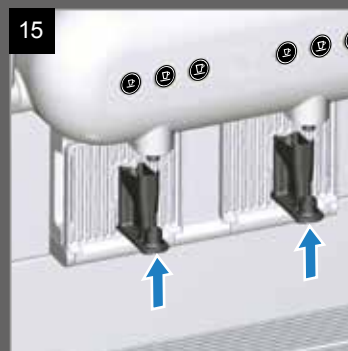


Utilice la herramienta de extracción para sacar las salidas de café.

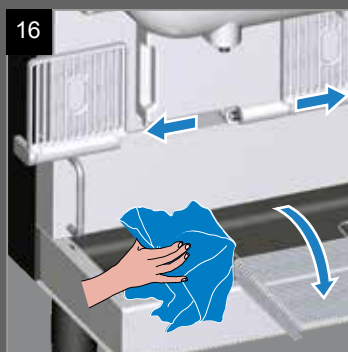


Retire ambas salidas de café. Enjuague adecuadamente las salidas de café con agua potable.

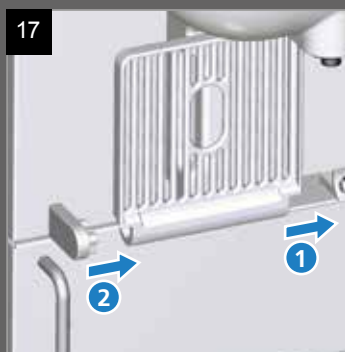
Limpie las salidas de leche con un paño húmedo de un solo uso o con papel.



Vuelva a colocar las salidas de café.

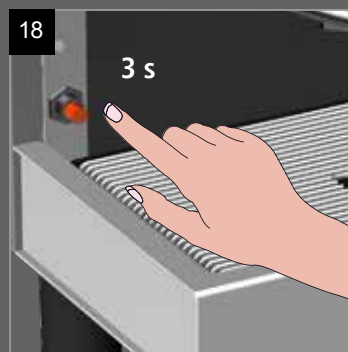


Saque las rejillas de goteo para tazas pequeñas (solo en posición vertical) y la rejilla de la bandeja de goteo. Limpie todas las piezas.

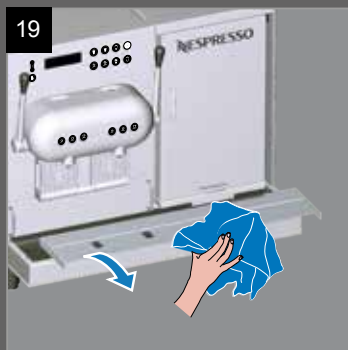


Vuelva a colocar las rejillas de goteo para tazas pequeñas.

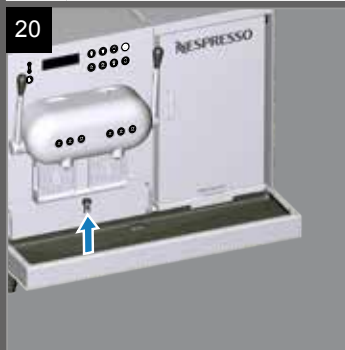
i Las rejillas de goteo para tazas pequeñas solo se pueden retirar cuando están en posición vertical.



Procedimiento de limpieza diaria finalizado (máquina en modo de ahorro de energía máximo). Si necesita volver a activar la máquina, pulse el botón ahorro de energía conforme a la ► página 58.



Retire las rejillas de goteo y límpielas bajo el grifo con un paño y detergente suaves.



Quite el "enchufe" de plástico negro que se encuentran en la bandeja de goteo.



Tire del marco metálico hacia usted para extraerlo.



Retire y limpie la bandeja de plástico negro con una solución de agua jabonosa. La limpieza ha finalizado.



Siga los pasos anteriores en sentido contrario para montar la bandeja de goteo.

Ajustes del menú

- Ajustes de idioma
- Estadísticas
 - Contador de productos del usuario
 - Total de productos
 - Contador de cápsulas
 - Reseteo del contador del usuario

Ajustes del menú

- AGUILA+ botón de programación

AGUILA+ botón de programación

El botón AGUILA+ ofrece la posibilidad de elegir entre 13 preparados de café a base de leche con solo pulsar un botón.



Siga las siguientes instrucciones para seleccionar los preparados de un solo toque que desee servir cuando el botón AGUILA+ esté pulsado. Puede cambiar la selección en cualquier momento repitiendo los mismos pasos.



Pulse el botón de limpiar durante 3 s.

AGUILA+
◀ LATTE ▶



Seleccione el producto que desee.



Intro



Salir del menú

Preparados AGUILA+

CORTADO LUNGO

CORTADO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LUNGO

CAPPUCCINO CHIARO

CAPPUCCINO FREDDO

CAPPUCCINO HELADO

LATTE GRANDE

LATTE

LATTE PICCOLO

LATTE CON HIELO

MACCHIATISSIMO

LECHE FRÍA



► Consulte la recomendación Nespresso Grand Cru en la página 3.

Alarmas/Notificaciones

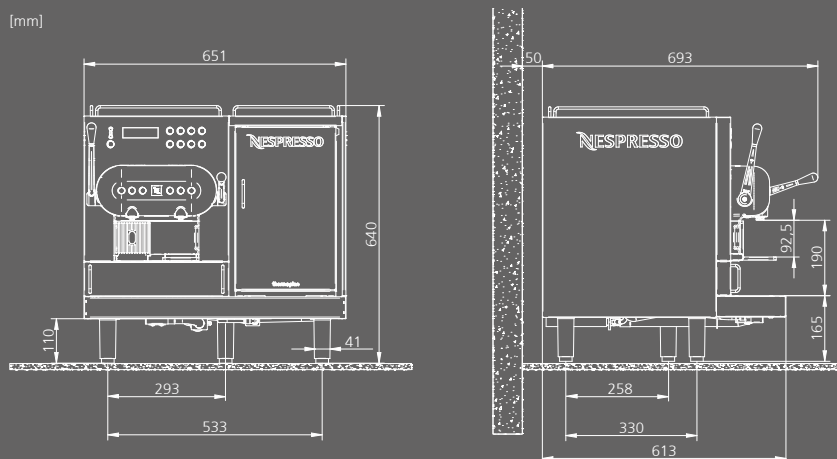


Qué hacer si aparece el mensaje de "Llamar al técnico". Póngase en contacto con su representante de Nespresso.

Descripción	Mensaje en pantalla	LED de estado	Comentarios
Cambiar el filtro de agua	Cambiar el filtro de agua Preparado ▶ Alternando		Póngase en contacto de inmediato con su representante de Nespresso.
Se precisa mantenimiento	Se precisa mantenimiento Preparado ▶ Alternando		Póngase en contacto de inmediato con su representante de Nespresso.
Contenedor de leche vacío	◀ Preparado Llene con más leche ▶ Alternando		Los productos lácteos están bloqueados. Llene el depósito de leche (en la nevera).
Nivel de leche bajo	◀ Preparado Nivel de leche bajo ▶ Alternando		Indica que el depósito de leche se vaciará pronto. Llene el depósito de leche (en la nevera).
Modo de enjuague automático (5 min. de retardo)	Enjuague en proceso Espere		El enjuague automático del sistema interno para la leche se inicia 5 min. después de que se haya preparado la última bebida a base de leche. Aparecerá en la pantalla "Enjuague en proceso" y "Espere". Los LED se iluminan 10 s antes del enjuague.
Se necesita limpiar en x.yy h.	◀ Preparado Se necesita limpiar en x:yy h Alternando		Cuando finalice el temporizador, la máquina quedará bloqueada hasta que se limpie.
Se necesita limpiar el sistema para la leche	◀ Preparado Se necesita limpiar Alternando		No quedan productos lácteos. Inicie el procedimiento de limpieza tal y como se explica en ► página 62.

Descripción	Mensaje en pantalla	LED de estado	Comentarios
Limpieza del sistema para la leche	Pulse el botón de "limpiar" durante 3 s para comenzar la limpieza		Inicie el procedimiento de limpieza tal y como se explica en ► página 62. Para salir del menú, pulse cualquier botón de producto.
Modo de limpieza del sistema para la leche	Limpieza en proceso 28:15: Espere		En la pantalla se muestra el tiempo de limpieza restante.
Leche muy caliente para espuma (6...12 °C)	Preparado Temp. muy alta para espuma Alternando		Funcionamiento normal. Aún quedan productos de leche, pero quizá la calidad haya bajado. Sustituya la leche con leche fría a 5 °C.
Muy caliente para la mejor espuma (6...12 °C)	Preparado Muy caliente para la mejor espuma Alternando		Funcionamiento normal. Aún quedan productos de leche, pero quizá la calidad haya bajado. Sustituya la leche con leche fría a 5 °C.
Abra la palanca	Abra la palanca Preparado		Suba la palanca para que se expulse la cápsula usada.
Tiempo de preparación demasiado largo	Preparado Tiempo de preparación demasiado largo		Abra la palanca e intente introducir otra cápsula. Asegúrese de que el suministro principal de agua esté encendido. Si el mensaje aparece repetidamente, póngase en contacto de inmediato con su representante de Nespresso.
Tiempo de preparación demasiado corto	Preparado Tiempo de preparación demasiado corto		Abra la palanca e intente introducir otra cápsula. El mensaje aparece cuando no se ha introducido ninguna cápsula. Si el mensaje aparece repetidamente, póngase en contacto de inmediato con su representante de Nespresso.
Calentador	En calentamiento Preparado Alternando		Parpadeo lento durante el calentamiento. Si el mensaje permanece durante más de 30 min., póngase en contacto de inmediato con su representante de Nespresso.
Modo de ahorro de energía	Modo de ahorro de energía: Pulse cualquier botón		Temperatura del calentador reducida. La máquina estará lista 1 minuto después de pulsar cualquier botón de producto.
Modo de ahorro de energía máximo			Para reactivar la máquina, pulse el botón "Ahorro de energía". Para obtener más información ► consulte la página 58.
Fin de la vida útil de la unidad de destilado	Fin de la vida útil de la unidad de destilado! Preparado		Póngase en contacto de inmediato con su representante de Nespresso.
CCI sin conectar	CCI SIN CONECTAR		Todos los productos bloqueados. Se sigue pudiendo enjuagar y limpiar. Compruebe que la conexión CCI está instalada correctamente. Si la alarma sigue encendida, póngase en contacto con su representante de Nespresso.

Características



Fuente de alimentación: 220-240 VCA / 50/60 Hz / 3 200-3 800 W
380-415 VCA / 50/60 Hz / 4 000-4 800 W
200 VCA / 50/60 Hz / 2 700 W
208 VCA / 60 Hz / 3 200 W (CO)
220 VCA / 60 Hz / 3 200 W (MX)

Dimensiones: 651 mm x 693 mm x 640 mm (L/An/Al)

Peso: 75 kg (vacío)
90 kg (en funcionamiento)

Altura de salida estándar: 190 mm

Altura de salida rejilla de goteo: 92.5 mm

Suministro de agua: G 3/8" macho

Presión del suministro de agua: 2 bar...4 bar / 30 psi...60 psi

Emisión de ruido: <60 dBA

Capacidad orientativa máxima del producto por máquina y hora

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

Requisitos mínimos de suministro de agua

Cloro: nada
TDS: 70 ppm a 200 ppm
Dureza total: 5-8 °dH (8-14 °fH)
pH 6.8 a 7.4

Alcalinidad: menos de 100 ppm

Hierro: menos de 0.25 ppm

* ppm = partes por millón

Placa de identificación

La placa de características incluye la siguiente información:

Tipo de máquina: Cafetera NESPRESSO PROFESSIONAL
Modelo: AGUILA
Tipo: AG220PRO
Tensión: según la placa de identificación
Potencia: según la placa de identificación
Presión del agua: 0.2 MPa...0.4 MPa (2 bar...4 bar)
Hydr. Calentador del agua: 1.46 MPa (14.6 bar)
Clase: 5
Refrigerante: 134 a (refrigerante freón (compuestos de hidrofluorocarbono - HFC))
Carga: 55 g
Presión inferior: 88 psig (608 kPa)
Presión superior: 285 psig (1965 kPa)
Número de serie: según la placa de identificación
Fecha de fabricación: según la placa de identificación



El depósito de cápsulas debe retirarse para ver la placa de identificación.

La placa de identificación está situada debajo del depósito de cápsulas en la base.

Pie de imprenta

Versión: Manual de instrucciones AGUILA 220
Traducción del manual de instrucciones original

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

Llamadas para servicio técnico:

Para llamadas de servicio técnico, póngase en contacto con el representante de Nespresso en su país en
www.nespresso.com

[illegible]

[illegible]

