



AGUILA²²⁰

DE Bedienungsanleitung

30.03.2015, Version A

Original

Allgemeine Informationen.....	3
Sicherheitswarnungen	5
Allgemeine Sicherheitsanweisungen	6
Maschine im Überblick.....	8
Lieferumfang	8
Kühlschrank im Überblick.....	9
Bedienung im Überblick.....	10
NESPRESSO Grand Cru – Empfehlungen	12
Erstmalige Benutzung.....	14
Energiesparmodus	16
Maximaler Energiesparmodus	16
Kaffe Zubereitung	17
Kaffeerezepte auf Milchbasis	19
Milchzubereitung.....	21
Heißwasserzubereitung	22
Tägliche Reinigung	23
Wöchentliche Reinigung	26
Menüeinstellungen	27
- Spracheinstellung	27
- Statistik	27
- Navigation	27
- Milchparameter	28
- Tassenwärmer	28
- Programmieren der Taste AGUILA+	29
Alarmer und Hinweise.....	30
Technische Daten.....	33
EG-Konformität	34
Typenschild.....	35
Impressum.....	35

Allgemeine Informationen

Wichtig!

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

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

Zusammenfassung

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

Anforderungen an das Personal

Die Bedienung der Kaffeemaschine AGUILA 220 ist dem angegebenen Personal vorbehalten, sofern es entsprechend geschult wurde.

Servicepartner

- Ihr Servicepartner ist ein Thermoplan-Vertreter. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich zunächst an einen *Nespresso*-Vertreter.

Qualifizierte Techniker

- Qualifizierte Techniker sind von Thermoplan geschulte und zertifizierte Techniker, die Thermoplan-Produkte vertreiben und warten.

Qualifiziertes Bedienpersonal

- Qualifiziertes Bedienpersonal sind Mitarbeiter, die in die Bedienung der Kaffeemaschine eingewiesen und entsprechend geschult wurden (Lesen der Bedienungsanleitung) sowie in der Lage sind, die Maschine zu bedienen und die hier beschriebenen Wartungsschritte auszuführen.

Betrieb

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

- Diese Maschine verwendet *Nespresso*-Kapseln, die nur über *Nespresso* und autorisierte Vertriebspartner des Unternehmens erhältlich sind.
- Den Milchbehälter nur zur Aufbewahrung von kalter Milch verwenden. Den Milchbehälter nicht mit anderen Flüssigkeiten (z. B. Sirup oder Alkohol) füllen. Beim Einfüllen der Milch in den Behälter darf deren Temperatur 5 °C nicht überschreiten, da das Behälterdesign vorsieht, die Milch kühl zu halten, jedoch nicht, ihre Temperatur weiter zu senken.
- Alle notwendigen Wartungsarbeiten entsprechend der Beschreibung in dieser Anleitung regelmäßig ausführen.
- Die Maschinen dürfen nur von qualifiziertem Bedienpersonal betrieben werden.
- Nicht in der vorliegenden Anleitung beschriebene Maßnahmen sind

ausschließlich qualifizierten und geschulten Thermoplan-Servicepartnern vorbehalten.

- Wenn auf dem Display eine entsprechende Meldung angezeigt wird, muss die Satzschublade geleert werden. Den Behälter mit einer Lösung aus warmen Seifenwasser spülen.

Reinigen der Maschine

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

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

- Für den automatischen Reinigungsprozess ausschließlich Thermoplan-Milchreinigungstabletten verwenden. Für diese Zwecke keine anderen Reinigungs- oder Desinfektionsmittel einsetzen.
- Beim Berühren der Kaffeemaschine, insbesondere der Produktausläufe, unbedingt bakterielle Verunreinigungen vermeiden.
- Tücher oder Schwämme gründlich auswringen und sicherstellen, dass diese nur feucht, nicht nass sind. Ansonsten besteht Stromschlaggefahr.
- Kunststoffteile nicht in der Mikrowelle trocknen.
- Kunststoffteile nicht mit Alkohol, Ethanol, Methanol, Methylalkohol oder Desinfektionsmitteln reinigen. Keine Reinigungsmittel mit starken Säuren, wie Zitronensäure, verwenden.
- Die Maschine nicht mittels Wasserdruckstrahl reinigen.
- Den Milchanausguss mit Temperatur- und Niveausensor sowie alle internen Teile des Kühlschranks, Reinigungsschlüssel und Extraktionsköpfe nur mit Einmal- oder Papiertüchern reinigen. Zum Reinigen der Maschinenaußenflächen verwendete Tücher ordnungsgemäß behandeln, um eine mögliche bakterielle Kontamination zu verhindern.

Maschinenhygiene

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

Allgemeine Informationen

Kommerzielle Nutzung

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

Wartungsarbeiten

- Sobald eine Wartung erforderlich ist, erscheint auf dem Maschinendisplay ein entsprechender Hinweis. Mindestens einmal jährlich bzw. alle 24.000 Getränke muss die Maschine von befugten, geschulten Thermoplan-Servicepartnern gewartet werden.

Entsorgung

- Die Maschine und ihre Verpackung durch einen befugten, geschulten Thermoplan-Servicepartner entsorgen lassen. Die Maschine und ihre Komponenten nicht eigenständig entsorgen.

Haftungsbegrenzung

- Thermoplan haftet nicht für Unfälle und Verletzungen, wenn die Sicherheitshinweise aus dieser Anleitung nicht eingehalten werden. Darüber hinaus haften wir nur innerhalb der Maschinengrenzen. Thermoplan haftet für Maschinenstörungen entsprechend den Garantiebestimmungen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch missbräuchliche oder unsachgemäße Handhabung der Maschine.

Garantiebestimmungen

- Für die Maschine gilt ab dem Installationsdatum eine 2-jährige Herstellergarantie.
- Störungen durch Fehlbedienungen oder Fehlanschlüsse sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Verschleißteile sind von jeglicher Garantie ausgeschlossen.
- Alle Garantieansprüche sind von einem entsprechenden Nespresso-Thermoplan-Servicepartner auf einem Formular zu erfassen, das vollständig ausgefüllt bei Thermoplan einzureichen ist.
- Thermoplan prüft die Ansprüche, stellt RMA-Nummern aus und benachrichtigt den entsprechenden Händler über die einzusendenden Ersatzteile.
- Alle Nespresso-Maschinen durchlaufen strengste Kontrollen. An ausgewählten Geräten werden stichprobenartig Zuverlässigkeits-

tests unter praktischen Bedingungen durchgeführt. Dies kann zu Gebrauchsspuren führen.

Allgemeine Hinweise:

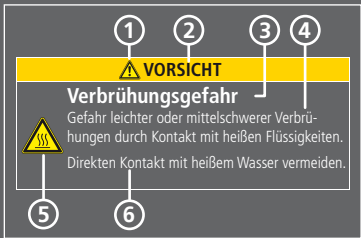
Gefahr von Sachschäden

- Eine fehlerhafte Handhabung der Maschine kann zu Sachschäden führen.
- Die Maschine ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
- Die Maschine vor längerer Nichtverwendung reinigen. Die Satzschublade entnehmen und leeren, die Maschine vom Netz trennen. Milchbehälter entnehmen und leeren, reinigen und mit geöffnetem Deckel lagern. Kühlschranktür offen lassen.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 16 °C und 32 °C liegen.
- Die Maschine auf einer ebenen, horizontalen, stabilen, wärmebeständigen Fläche aufstellen.
- Die Maschine nicht an einer Stelle aufstellen, wo ein Wasserstrahl zum Reinigen verwendet werden könnte.
- Vor den Lüftungsöffnungen mindestens 50 mm Freiraum lassen.
- Maschine in staubfreier und trockener Umgebung stets bei einer Temperatur über 0 °C aufbewahren.
- Die Oberkante der Maschine muss sich mindestens 1,5 m über dem Boden befinden.
- Die Maschine mit 20 cm Abstand zum Benutzer aufstellen.
- Nur Thermoplan-Reinigungszubehör verwenden.
- Die Maschine nie ohne Tropfgitter verwenden.
- Der Hersteller haftet nicht für die Folgen von Änderungen in und an der Maschine.
- Keine explosiven Substanzen wie Sprühdosen mit entzündlichem Treibgas im Innern der Maschine aufbewahren.
- Den Tassenwärmer keinesfalls zum Trocknen nasser Tassen verwenden. Stromschlaggefahr.
- Für eine gute Wärmeübertragung die Tassen stets umgedreht aufstellen.

Sicherheitswarnungen

Aufbau

Die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung sind wie folgt aufgebaut:



- | | |
|------------------|--------------|
| 1 Warndreieck | 4 Auswirkung |
| 2 Signalwort | 5 Warnsymbol |
| 3 Gefahrenquelle | 6 Vorbeugung |

Signalwörter

In dieser Anleitung werden die folgenden Sicherheitshinweise verwendet:

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

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

Sicherheitszeichen

In dieser Anleitung werden die folgenden Warnsymbole verwendet:

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

Arbeitsbereich

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Allgemeine Sicherheitsmeldungen

WARNUNG:

Stromschlaggefahr

Der Kontakt mit elektrischen Komponenten wäh-

rend des Betriebs kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

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

VORSICHT:

Verbrühungsgefahr

Gefahr leichter oder mittelschwerer Verbrühungen durch Kontakt mit heißen Flüssigkeiten.

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

Gefahr von Handverletzungen

Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen beim Hineingreifen in die Maschine.

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

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

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

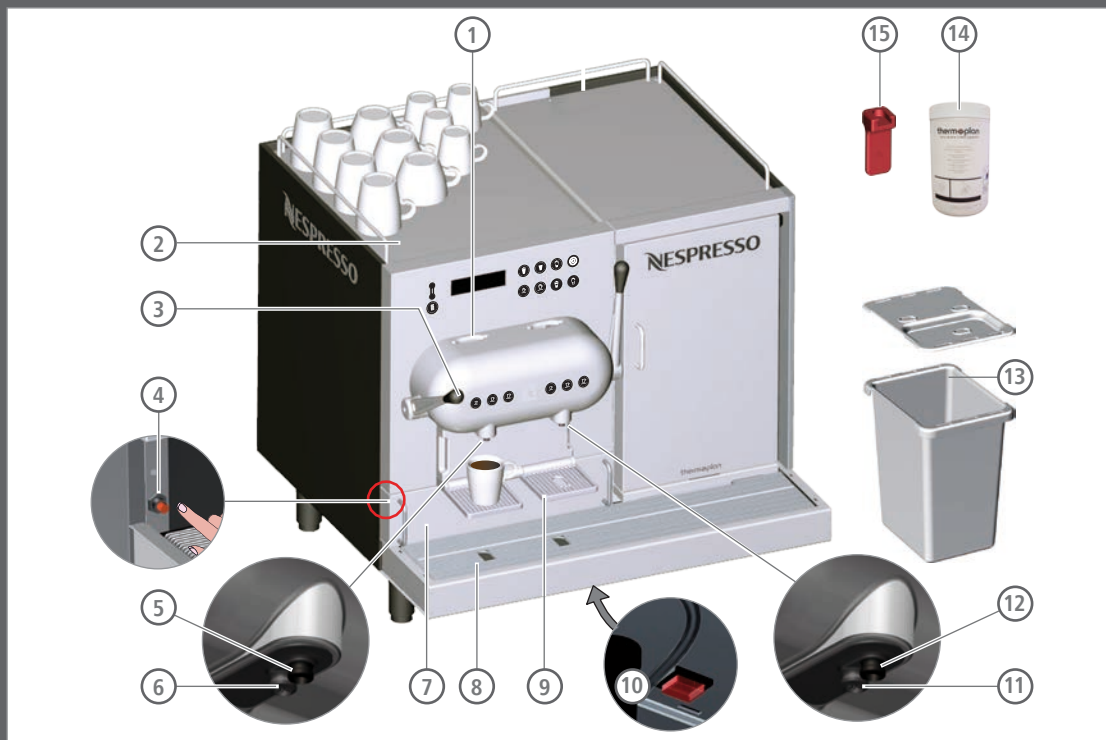
- Nur Lebensmittel verwenden, deren Haltbarkeitsdatum noch nicht abgelaufen ist.
- Lebensmittel an geeigneten Orten aufbewahren.
- Die Maschine gemäß Bedienungsanleitung reinigen.
- Ausschließlich wärmebehandelte Milch verwenden (z. B. pasteurisierte oder H-Milch).
- Beim Einfüllen der Milch in den Behälter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

Maschine im Überblick

Lieferumfang

Der Lieferumfang umfasst die folgenden Komponenten:

- Maschine
- Milchbehälter mit Deckel
- Bedienungsanleitung auf Deutsch
- Thermoplan-Reinigungstabletten
- Extraktionswerkzeug für Kaffeeauslauf
- Wasserfilter & -kopf
- Wasserschlauch für den Anschluss an Hauptwassereinlass



- | | | | |
|---|---|---------------------------------|--|
| 1 Kapsel Einführungen | 5 Warmwasserkopf | 9 Tropfgitter für kleine Tassen | 14 Thermoplan-Reinigungstabletten |
| 2 Tassenwärmer | 6 Kaffeeauslauf | 10 Hauptschalter (unten) | 15 Extraktionswerkzeug für Kaffeeauslauf |
| 3 Hebel | 7 Satzschublade (Kapazität 130 Kapseln) | 11 Kaffeeauslauf | |
| 4 Taste Energiesparmodus (hinter Kapselschublade) | 8 Tropfgitter / Tropfschale | 12 Milchkopf | |
| | | 13 Milchbehälter mit Deckel | |

Kühlschrank im Überblick



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



- | | | | |
|---|---------------------------|---|--|
| 1 | Reinigungsschlüssel | 3 | Milchbehälter (max. 5 l) |
| 2 | Deckel des Milchbehälters | 4 | Milchansaugschlauch mit Temperatur- und Niveausensor |

Bedienung im Überblick



Heißwasser

Kaffeezubereitungstasten:



Ristretto



Espresso



Lungo

Getränkeauswahl:

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

Display

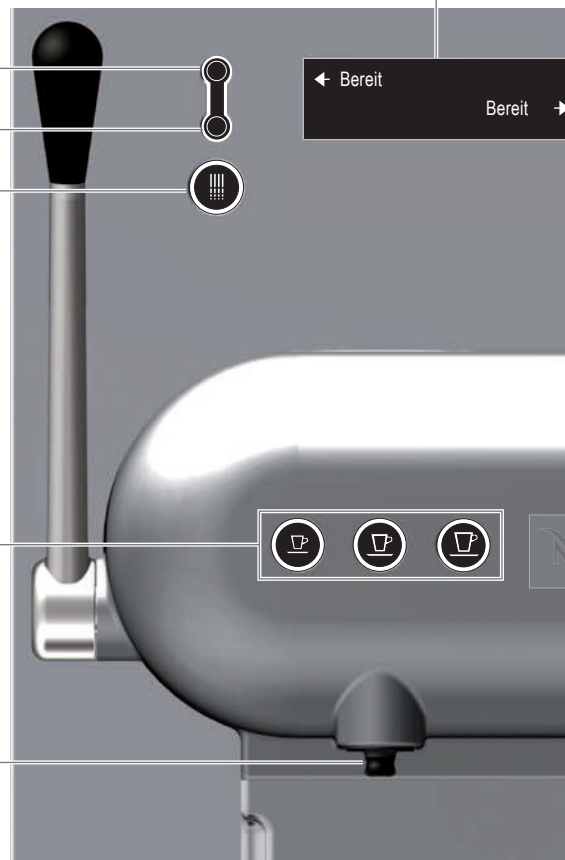
Systemreinigung

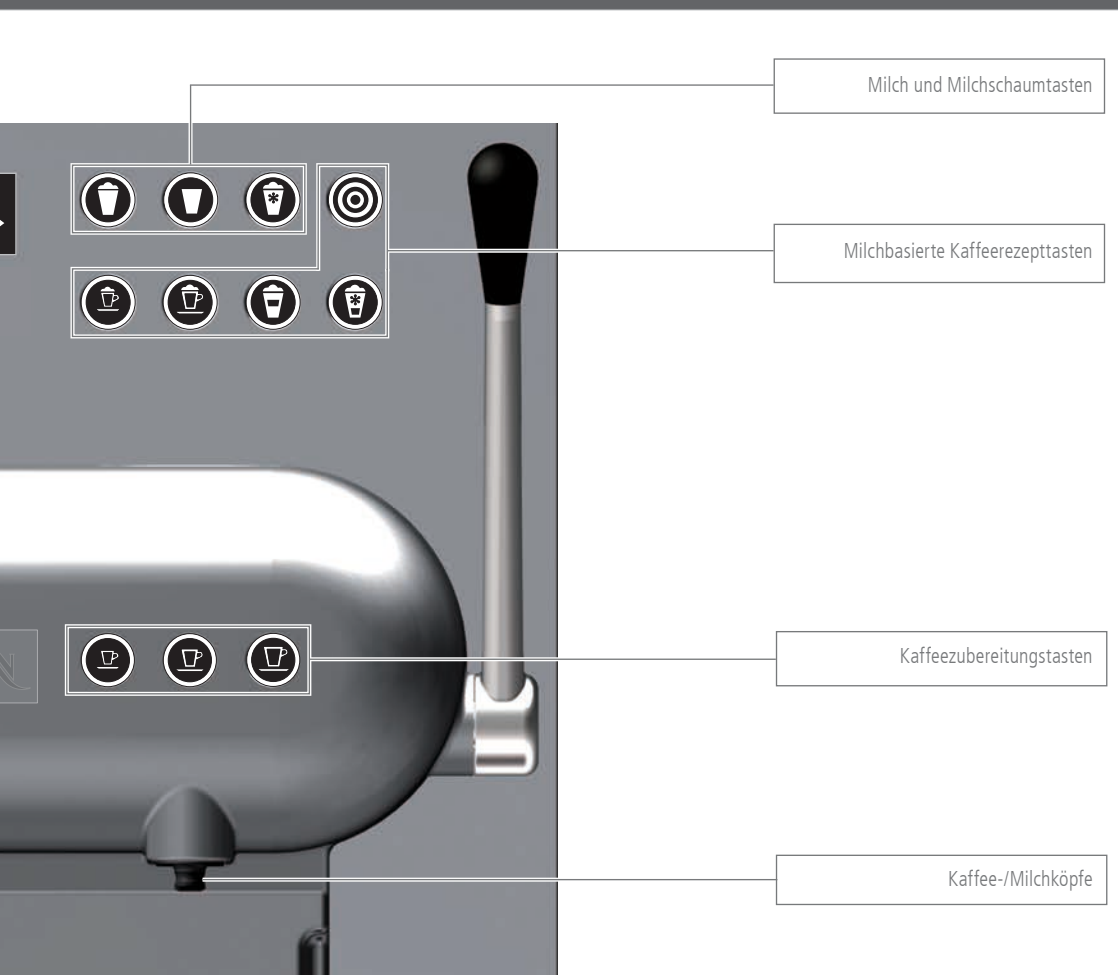
Systemspülung

Heißwasser

Kaffeezubereitungstasten

Kaffee-/Heißwasserköpfe





Milch- und Milchschaumtasten:



Heißer Milchschaum



Heiße Milch



Kalter Milchschaum

Milchbasierte Kaffeeerezepttasten:



AGUILA+
(siehe Benutzermenü-
einstellungen)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Kaffeezubereitungstasten:



Ristretto































































Espresso






























































































Lungo







NESPRESSO Grand Cru – Empfehlungen

Jeder Grand Cru erreicht bei schwarzem Kaffee selbst mit einem feinen und dezenten Charakter in Verbindung mit Milch neue Dimensionen. Dies schafft eine nahezu unbegrenzte Vielfalt an Geschmacksvariationen. Die Nespresso Grand Cru-Empfehlung stützt sich auf das Aromaprofil des Produktes als auch auf das Zubereitungsverfahren der jeweiligen Rezepte für ein optimales Geschmackserlebnis.

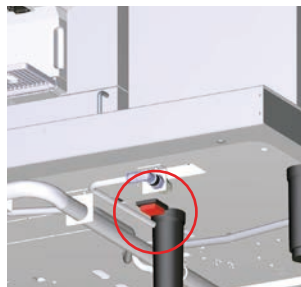
	Ristretto Intenso	Ristretto Origin India	Ristretto	Espresso Forte	Espresso Leggero	Espresso Origin Brazil	Lungo Origin Guatemala	Lungo Forte	Lungo Leggero	Espresso Decaffeinato	Lungo Decaffeinato	
Ristretto												  
Espresso												  
Lungo												  
Espresso Macchiato												   
Cappuccino												   
Latte Macchiato												   
Iced Macchiato												   

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

Tassenbezeichnungen

	Espresso-Tasse
	Lungo-Tasse
	Cappuccino-Tasse
	Glas für 300-ml-Rezepte
	Glas für 350- bis 400-ml-Rezepte
	500-ml-Take-Away-Becher

Erstmalige Benutzung



VORSICHT

Gefahr von Handverletzungen

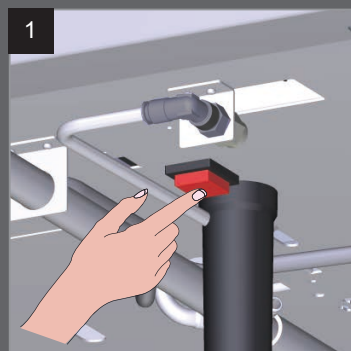


Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen beim Hineingreifen in die Maschine.

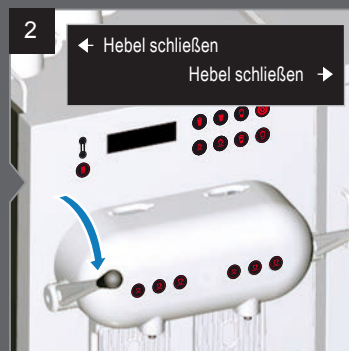
Nicht mit den Fingern in die Kapseleinführungen greifen.



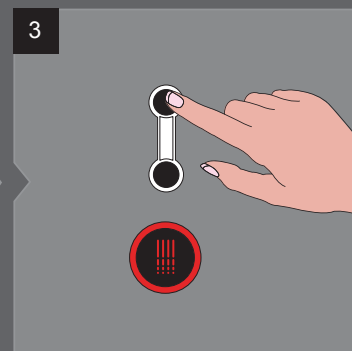
Externe Wasserzufuhr herstellen.



Der Hauptschalter befindet sich unter der Maschine.



Beide Hebel schließen.



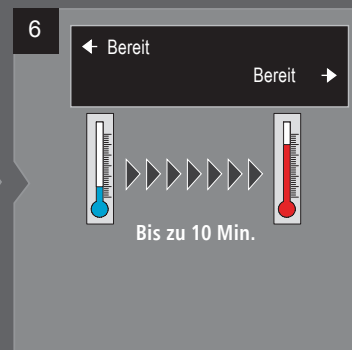
Beliebige Taste drücken.



Die Maschine führt eine Kaltstartspülung durch (auf dem Display erscheint ein 3-Min.-Timer).



Die Maschine wird aufgeheizt. Alle Tasten blinken weiß.



Nach dem Aufheizen leuchten alle Tasten dauerhaft weiß.



Während des Spülens steigt der Geräuschpegel.

Erstmalige Benutzung

⚠ VORSICHT

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

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



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

Beim Einfüllen der Milch in den Behälter die Hygienestandards beachten.

Milch aus geöffneter Milchverpackung innerhalb von 24 Stunden verwenden.

⚠ VORSICHT

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

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



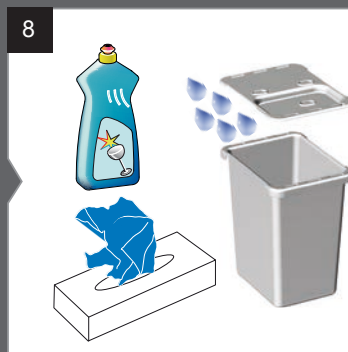
Ausschließlich Einmal- oder Papiertücher zum Abwischen des Milchsangschlauchs mit Temperatur- und Niveausensor verwenden.



Zum Reinigen der Maschinenaußenfläche siehe Außenreinigung (► siehe Seite 23).



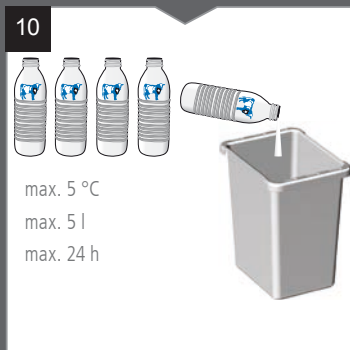
Beide Hebel öffnen.



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



Milchsangschlauch mit Temperatur- und Niveausensor vorsichtig nur mit Einmal- oder Papiertüchern abwischen.



Milch alle 24 Stunden wechseln.



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



Die Idealtemperatur für die Milchschaumzubereitung beträgt 5 °C (bei Temperaturen über 6 °C sinkt die Schaumqualität erheblich).

Die Schaumqualität wird von der Milchsorte beeinflusst. Bei Umstellung von pasteurisierter Milch auf H-Milch müssen ggf. die Milchschaumeinstellungen angepasst werden (► siehe Seite 28).

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

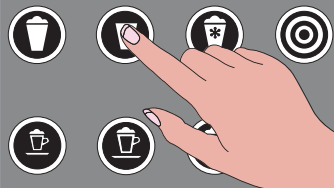
Energiesparmodus



Nach 30-minütiger Nichtnutzung schaltet die Maschine in den Energiesparmodus. Alle Tasten erscheinen dann weiß.

Um in den Betriebsmodus zurückzu-
kehren, eine beliebige Taste drücken.

1



Energiesparmodus:
Beliebige Taste drücken

2



← Bereit

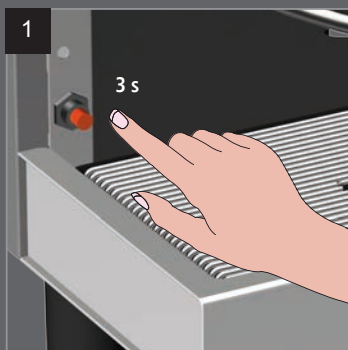
Am Aufheizen →

Maximaler Energiesparmodus



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

1



2



← Am Aufheizen

Am Aufheizen →

3



Die Maschine startet eine automatische Spülung oder benötigt ggf. eine Kaltstartspülung. ► Siehe „Erstmalige Benutzung“ auf Seite 14.

Bei Bedarf beide Hebel schließen.

Kaffeezubereitung



Ristretto



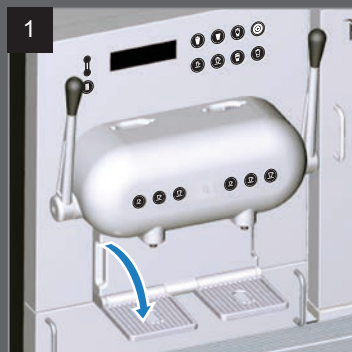
Espresso



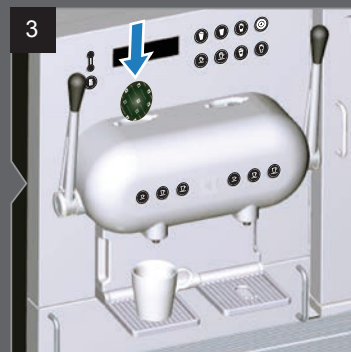
Lungo



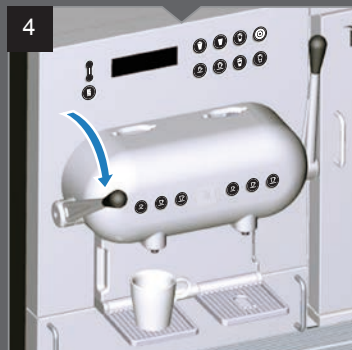
Kaffeeausläufe können bei der Kaffeezubereitung gleichzeitig verwendet werden.



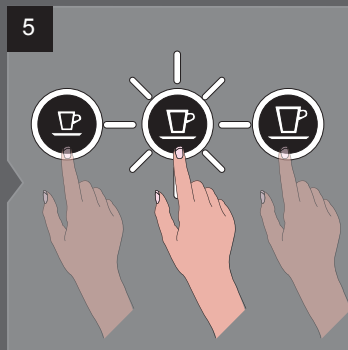
Tropfgitter für kleine Tassen herunterklappen.



Gewünschten Nespresso Grand Cru auswählen.



Den Hebel ganz nach unten ziehen.



Tassengröße wählen (Beispiel Espresso).



Der Produktname wird während der Zubereitung angezeigt.



► Siehe „Nespresso Grand Cru – Empfehlungen“ auf Seite 12.

Kaffeezubereitung

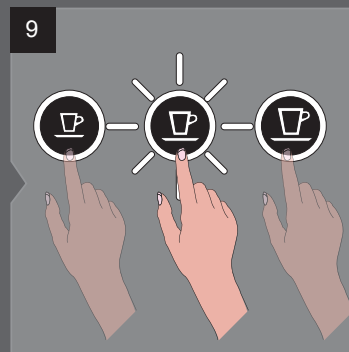
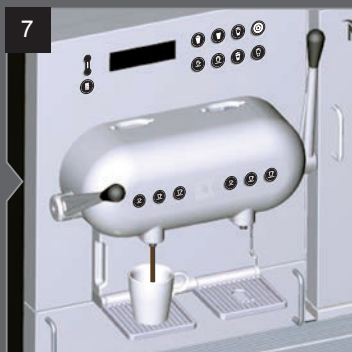
Produkte auffüllen/ stoppen

Alle Produktzubereitungen können durch erneutes Drücken der Produkttaste gestoppt werden.

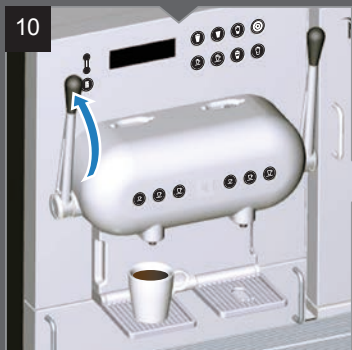


Zum Auffüllen des Getränks die Produkttaste innerhalb 1 Min. nach Abschluss der Produktzubereitung drücken.

Zum Stoppen erneut die Produkttaste drücken.



Innerhalb 1 Min. auffüllen oder Produktausgabe stoppen.



Durch Hochdrücken des Hebels wird die verwendete Kapsel ausgeworfen.



Die Maschine ist für den nächsten Produktbezug bereit.

Kaffeezepte auf Milcbasis



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+



Bei Kaffeezepte auf Milcbasis die Tasse unter den rechten Kopf stellen.



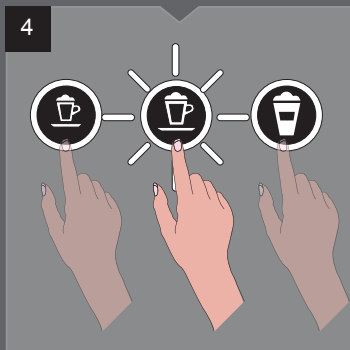
Die Tasse erst entfernen, wenn auf dem Display wieder „Bereit“ angezeigt wird.
Bei einigen Produkten gibt es eine kurze Pause zwischen Milch- und Kaffeeausgabe.
Die Ausgabefolge kann produktabhängig variieren.



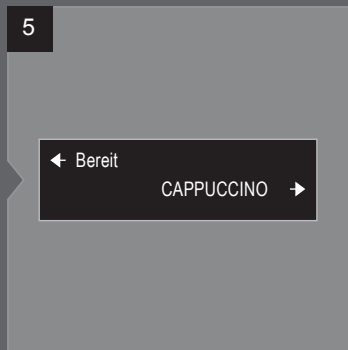
Den gewünschten *Nespresso Grand Cru* auswählen.



Den Hebel ganz nach unten ziehen.



Das gewünschte Kaffeezept auf Milcbasis auswählen (Beispiel Cappuccino).



Die Kaffeezubereitung startet.

Kaffeezepte auf Milchbasis



Milchschaum gemäß Produktauswahl herstellen.



Durch Drücken des Hebels wird die verwendete Kapsel ausgeworfen.



Spülen des Milchsystems

Zur Sicherstellung hoher Hygienestandards wird das Milchsysteem automatisch gespült.



VORSICHT Verbrühungsgefahr

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



Dauer ca. 10 Sek.

Direkten Kontakt mit heißem Wasser vermeiden.

Hände vor Verbrühungen schützen.

10

← Bereit

Spülen →

Die automatische Spülung des internen Milchsystems startet 3 Sek. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.

11



Automatische Spülung außen: Eine ca. 10 Sek. andauernde automatische Spülung des Milchsystems beginnt 5 Min. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.

12

Maschine spült
Autostart in 10 s

Maschine spült
Bitte warten!

Milchzubereitung



Heißer Milchschaum



Heiße Milch



Kalter Milchschaum



Bei Milchzubereitungen die Tasse unter den rechten Kopf stellen.

Spülen des Milchsystems

Zur Sicherstellung hoher Hygienestandards wird das Milchsysteem automatisch gespült.



VORSICHT Verbrühungsgefahr

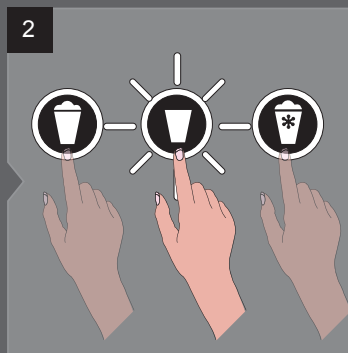
5 Min. nach der Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis wird das Milchsysteem automatisch gespült.



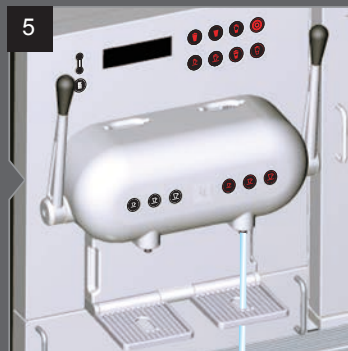
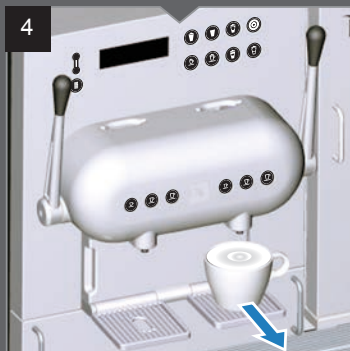
Dauer ca. 10 Sek..

Direkten Kontakt mit heißem Wasser vermeiden.

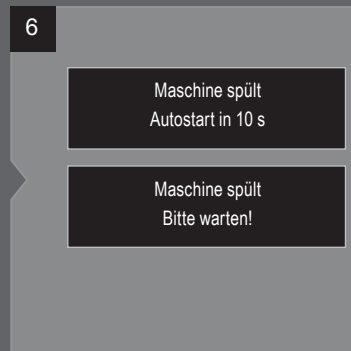
Hände vor Verbrühungen schützen.



Das gewünschte Kaffeezept auf Milchbasis auswählen (Beispiel Heiße Milch).



Die automatische Spülung des internen Milchsystems startet 3 Sek. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.



Automatische Spülung außen: Eine ca. 10 Sek. andauernde automatische Spülung des Milchsystems beginnt 5 Min. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.

Heißwasserzubereitung



Heißwasser



Bei Heißwasserzubereitungen die Tasse unter den linken Kaffeeauslauf platzieren.



VORSICHT

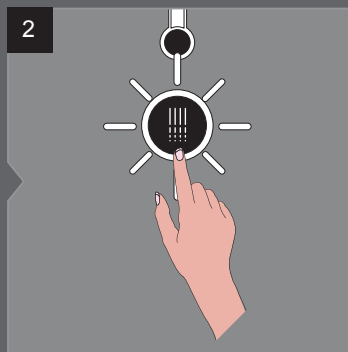
Verbrühungsgefahr

Gefahr leichter oder mittelschwererer Verbrühungen durch Kontakt mit heißen Flüssigkeiten.



Direkten Kontakt mit heißem Wasser vermeiden.

Hände vor Verbrühungen schützen.



Innerhalb von 1 Min. auffüllen oder Produktausgabe stoppen.

Tägliche Reinigung



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

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

Außenreinigung

Die Außenflächen der Maschine unbedingt regelmäßig überprüfen und bei Bedarf reinigen.

Dafür ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm mit Seifenlösung verwenden. Tücher und Schwämme gründlich auswringen und sicherstellen, dass diese nur feucht, nicht nass sind. Ansonsten besteht Stromschlaggefahr.

Ausschließlich milde Reinigungsmittel und nicht kratzende Tücher verwenden.

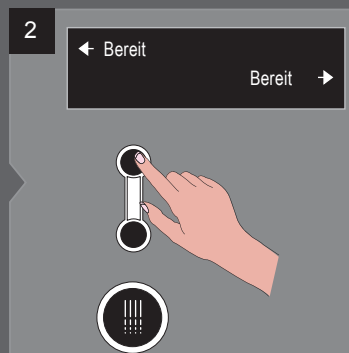
Besonders auf die Komponenten für die Produktausgabe achten. Display und Tasten besonders vorsichtig reinigen.

Innenreinigung

Beim Ausführen der automatischen Reinigung diese Schritte genau einhalten.



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



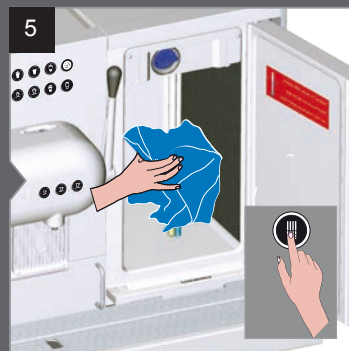
Reinigungstaste drücken.



Taste erneut drücken und 3 s zum Starten der Reinigung gedrückt halten. Zum Verlassen des Reinigungsmodus beliebige Taste drücken.



Den Milchbehälter vorsichtig entnehmen und entleeren.



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



Den Milchbehälter mit Trinkwasser ausspülen.

Tägliche Reinigung



⚠ VORSICHT



Verletzungsgefahr durch ätzende Stoffe

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



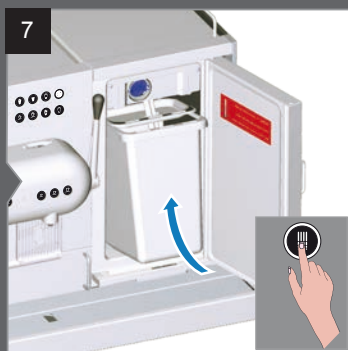
Hände nach dem Umgang mit Reinigungstabletten waschen. Hand-/Augenschutz benutzen.

HINWEIS

Reinigungslösungen

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

Für die automatische Reinigung ausschließlich Thermoplan-Milchreinigungstabletten verwenden.



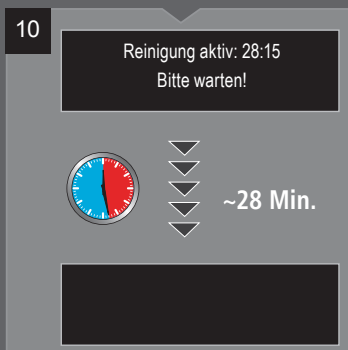
Leeren Behälter zurück in den Kühlschrank stellen und Ansaugschlauch mit Temperatur- und Niveausensor in den Behälter führen. Beliebige Taste drücken.



Den Reinigungsschlüssel herausziehen und zwei Reinigungstabletten einsetzen.



i Nach dem Einsetzen des Reinigungsschlüssels startet der Reinigungsvorgang automatisch.



Nach der Reinigung schaltet die Maschine in den maximalen Energiesparmodus.



Zum Neustart der Maschine aus dem maximalen Energiesparmodus ► siehe Seite 16.



Nach der Reinigung den Milchansaugschlauch mit Temperatur- und Niveausensor sorgfältig abwischen. Dafür nur Einmal- oder Papiertücher verwenden. Bei mehrfacher Verwendung von Tüchern oder Schwämmen sind bakterielle Verunreinigungen der Milch möglich.



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

Tägliche Reinigung

VORSICHT

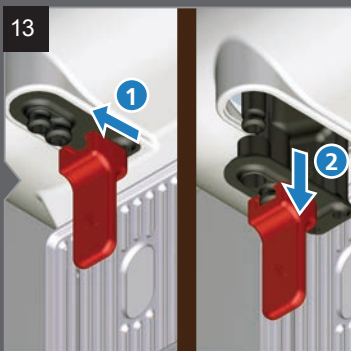
Verbrühungsgefahr



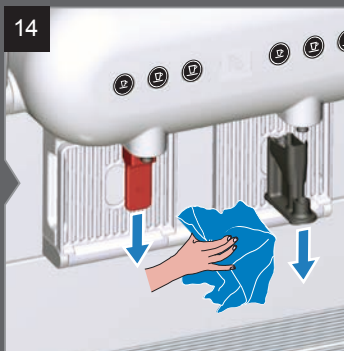
Nach der Reinigung kann noch heißes Restwasser aus den Produktköpfen tropfen.

Direkten Kontakt mit heißem Wasser vermeiden.

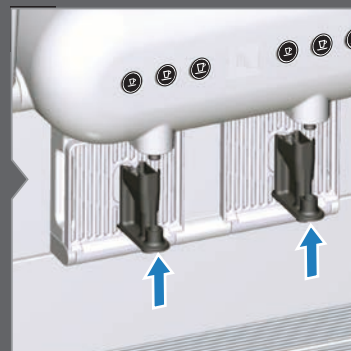
Hände vor Verbrühungen schützen.



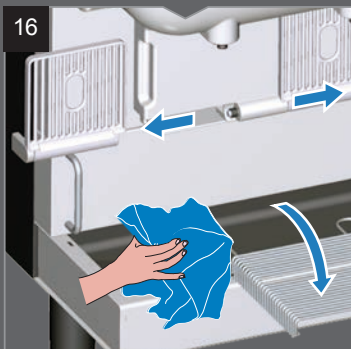
Zum Herausziehen der Kaffeeausläufe das Extraktionswerkzeug verwenden.



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

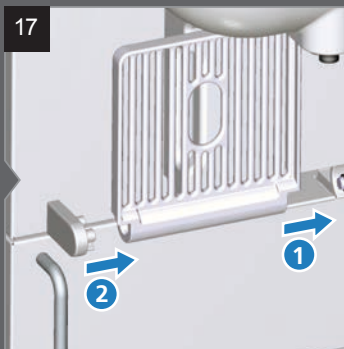


Kaffeeauslauf wieder einsetzen.



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

Alle Teile reinigen.



Tropfgitter für kleine Tassen wieder einsetzen.



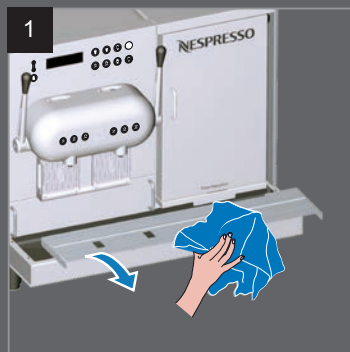
Täglicher Reinigungsvorgang abgeschlossen (Maschine im maximalen Energiesparmodus).

Um die Maschine wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie die Energiespartaste wie auf Seite 16 beschrieben.

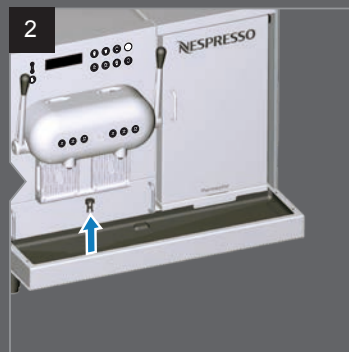


Tropfgitter für kleine Tassen können nur in senkrechter Position entfernt werden.

Wöchentliche Reinigung



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



Schwarzen Kunststoffstopfen aus der Kunststoffschale herausziehen.



Ziehen Sie den Metallrahmen zum Herausnehmen zu sich.



Schwarze Kunststoffschale herausnehmen und mit Seifenwasser reinigen.
Reinigung abgeschlossen.



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

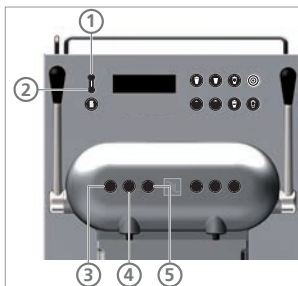
Menüeinstellungen

- Spracheinstellung

- Statistik

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

- Navigation



- ① Aufwärts nächstes Menü / Wert erhöhen
- ② Abwärts vorheriges Menü / Wert verringern
- ③ Vorgabewert laden
- ④ Eingabe bearbeiten / bestätigen
- ⑤ Abbrechen Menü verlassen / abbrechen

Spracheinstellung

Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten

BENUTZERMENÜ
ALLG. EINSTELLUNGEN

Menü „ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN“ auswählen

Eingabe

ALLG. EINSTELLUNGEN
Sprache = Deutsch

„Sprache“ auswählen

Eingabe

Sprache = Deutsch
◀ Deutsch ▶

Gewünschte Sprache auswählen

Eingabe

Menü verlassen

Statistik: Benutzer Produktzähler

Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten

BENUTZERMENÜ
STATISTIK

Menü „STATISTIK“ auswählen

Eingabe

STATISTIK
Benutzer Produktzähler

„Benutzer Produktzähler“ auswählen

Eingabe

Benutzer Produktzähler
◀ Wähle ein Produkt ▶



Espresso
◀ 4 2 ▶

Menü verlassen
oder
„Produkte total“ oder „Kapsel Zähler Benutzer“ (schreibgeschützte Parameter) ablesen.

Statistik: Benutzer Zähler Reset

Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten

BENUTZERMENÜ
STATISTIK

Menü „STATISTIK“ auswählen

Eingabe

STATISTIK
Benutzer Zähler Reset

„Benutzer Zähler Reset“ auswählen

Eingabe

Benutzer Zähler Reset
◀ Nein ▶

„Ja“ oder „Nein“ auswählen

Eingabe

Menü verlassen

Menüeinstellungen

- Milchparameter

- Milchschaumeinstellungen:
 - Heißer Schaum
 - Kalter Schaum
- Kühltankschneideinstellungen

- Tassenwärmer

Milchschaumeinstellungen

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

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

Milchparameter: Milchschaumeinstellungen



Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten

BENUTZERMENÜ
MILCHPARAMETER



Menü „MILCHPARAMETER“ auswählen



Eingabe

MILCHPARAMETER
HEISSER SCHAUM = 0 %



„HEISSER SCHAUM = 0 %“ auswählen



Eingabe

HEISSER SCHAUM = 0 %
[-10.0 .. ◀ 0 % ▶ .. 10.0]



Bei Bedarf die Luftmenge im heißen Milchschaum erhöhen oder verringern. Bereich: -10 % bis 10 % des Vorgabewerts.



Eingabe

MILCHPARAMETER
HEISSER SCHAUM = 3 %



Dieses Verfahren bei Bedarf für KALTEN SCHAUM wiederholen.



Menü verlassen

Milchparameter: Kühltankschneideinstellungen



Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten

BENUTZERMENÜ
MILCHPARAMETER



Menü „MILCHPARAMETER“ auswählen



Eingabe

MILCHPARAMETER
Kühltankschneide. = 5.0 °C



Auswählen
„Kühltankschneide. = 5.0 °C“



Eingabe

Kühltankschneide. = 5.0 °C
[4.0 .. ◀ 5.0 ° C ▶ .. 8.0]



Die Kühltankschneide. ggf. erhöhen oder senken bzw. den VORGABE-Wert (empfohlen) auswählen.



Eingabe



Menü verlassen

Tassenwärmer



Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten

BENUTZERMENÜ
MASCHINENPARAMETER



Menü „MASCHINENPARAMETER“ auswählen



Eingabe

MASCHINENPARAMETER
Tassenwärmer = Ein



Auswählen
„Tassenwärmer = Aus“



Eingabe

Tassenwärmer = ein
◀ Ein ▶



„Ein“ oder „Aus“ auswählen



Eingabe



Menü verlassen

Menüeinstellungen

- Programmieren der Taste AGUILA+



Mit der Taste AGUILA+ können Sie zwischen 13 One-Touch-Kaffee-
rezepten auf Milchbasis wählen.
Um das gewünschte One-Touch-
Rezept auszuwählen, bei gedrückter
AGUILA+ Taste die folgenden Schritte
ausführen. Durch Wiederholung dieser
Schritte kann die Auswahl jederzeit
geändert werden.



Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten

BENUTZERMENÜ
ALLG. EINSTELLUNGEN



Eingabe



ALLG. EINSTELLUNGEN
AGUILA+



Eingabe

AGUILA+
◀ LATTE ▶



Gewünschtes Produkt auswählen.



Eingabe



Menü verlassen

AGUILA+-Rezepte

CORTADO LUNGO
CORTADO
FLAT WHITE
CAPPUCCINO LUNGO
CAPPUCCINO CHIARO
CAPPUCCINO FREDDO
ICED CAPPUCCINO
LATTE GRANDE
LATTE
LATTE PICCOLO
ICED LATTE
MACCHIATISSIMO
KALTE MILCH



► Siehe „Nespresso Grand Cru – Emp-
fehlungen“ auf Seite 12.

Alarmer und Hinweise

Beschreibung	Display-Meldung	LED-Status	Anmerkungen
Wasserfilter wechseln	<div>Wasserfilter wechseln Bereit →</div> <div>Abwechselnd</div>		Sofort <i>Nespresso</i> -Vertreter kontaktieren.
Service nötig	<div>Service nötig Bereit →</div> <div>Abwechselnd</div>		Sofort <i>Nespresso</i> -Vertreter kontaktieren.
Milchbehälter leer	<div>← Bereit Milch nachfüllen</div> <div>Abwechselnd</div>		Milchprodukte gesperrt. Milchbehälter nachfüllen (in Kühlschrank).
Milchniveau niedrig	<div>← Bereit Milchniveau niedrig</div> <div>Abwechselnd</div>		Zeigt an, dass der Milchbehälter bald leer ist. Milchbehälter nachfüllen (in Kühlschrank).
Automatischer Spülmodus (5 Min. Verzögerung)	<div>Maschine spült Bitte warten!</div>		Die automatische Spülung des internen Milchsyst- ems startet 5 Min. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis. Auf dem Display werden „Maschine spült“ und „Bitte warten“ angezeigt. LEDs blinken 10 Sek. vor Spülbeginn.
Reinigung nötig in x.yy h.	<div>← Bereit Reinigung nötig in x:yy h</div> <div>Abwechselnd</div>		Wenn der Timer heruntergezählt hat, wird die Maschine bis zur Reinigung gesperrt.

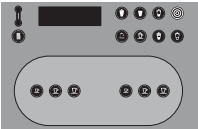
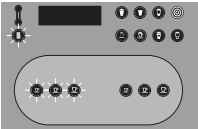
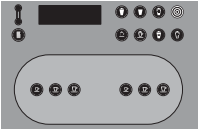
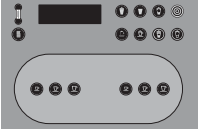

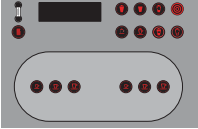


Was tun, wenn die Meldung
„Techniker benötigt“
erscheint?
Kontaktieren Sie Ihren
Nespresso-Vertreter.

Alarmer und Hinweise

Beschreibung	Display-Meldung	LED-Status	Anmerkungen
Reinigung des Milchsysteins erforderlich	<p>← Bereit Reinigung nötig!</p> <p>Abwechselnd</p>		Keine Milchprodukte verfügbar. Reinigungsvorgang gemäß Seite 23 starten.
Reinigung des Milchsysteins	<p>Drücke Reinigungstaste 3 s um Reinigung zu starten</p>		Reinigungsvorgang gemäß Seite 23 starten. Um das Menü zu verlassen, beliebige Produkttaste drücken.
Reinigungsmodus für Milchsysteins	<p>Reinigung aktiv 28:15: Bitte warten!</p>		Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
Zu hohe Milchttemperatur (6...12 °C)	<p>← Bereit Milchttemperatur zu hoch</p> <p>Abwechselnd</p>		Normalbetrieb. Milchprodukte sind noch verfügbar, aber möglicherweise in schlechterer Qualität. Milch durch kalte Milch ersetzen (unter 6 °C).
Milch durch kalte Milch ersetzen (über 12° C)	<p>← Bereit Milch durch kalte Milch ersetzen</p> <p>Abwechselnd</p>		Milchprodukte gesperrt. Milch durch kalte Milch ersetzen (unter 6 °C).
Zubereitungsdauer zu lang	<p>← Bereit Zubereitung zu lang →</p>		Hebel öffnen und neue Kapsel einsetzen.

Alarmer und Hinweise

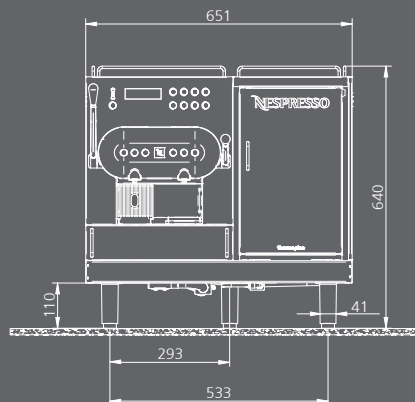
Beschreibung	Display-Meldung	LED-Status	Anmerkungen
Zubereitungsdauer zu kurz	<div> <div>← Bereit</div> <div>Zubereitung zu kurz →</div> </div>		Hebel öffnen und neue Kapsel einsetzen. Die Meldung wird angezeigt, wenn keine Kapsel eingesetzt ist. Wird die Meldung weiter angezeigt, <i>Nespresso</i> -Vertreter kontaktieren.
Aufheizen des Boilers	<div> <div>← Am Aufheizen</div> <div>Bereit →</div> </div> <div>Abwechselnd</div>		Langsames Blinken während des Heizens. Wird die Meldung länger als 30 Min. angezeigt, <i>Nespresso</i> -Vertreter kontaktieren.
Energiesparmodus	<div>Energiesparmodus: Beliebige Taste drücken</div>		Boilertemperatur reduziert. Wenn eine Produkttaste gedrückt wird, ist die Maschine innerhalb 1 Min. betriebsbereit.
Maximaler Energiesparmodus			Zum Reaktivieren der Maschine die Energiespartaste drücken. Weitere Informationen ► siehe Seite 16.
Ende der Lebensdauer der Brühseinheit	<div> <div>← Ende der Lebensdauer der Brühseinheit!</div> <div>Bereit →</div> </div>		Sofort <i>Nespresso</i> -Vertreter kontaktieren.
CCI nicht angeschlossen	<div>CCI NICHT ANGESCHLOSSEN</div>		Alle Produkte sind gesperrt. Spülen und Reinigung noch möglich. Sofort <i>Nespresso</i> -Vertreter kontaktieren.

Technische Daten



Die Maschine kann mit einem Kassensystem kombiniert werden.

Bitte kontaktieren Sie Ihren Nespresso-Vertreter für weitere Informationen.



Netzanschluss: 230 V / 50 Hz / 3500 W
400 V / 50 Hz / 4700 W

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

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

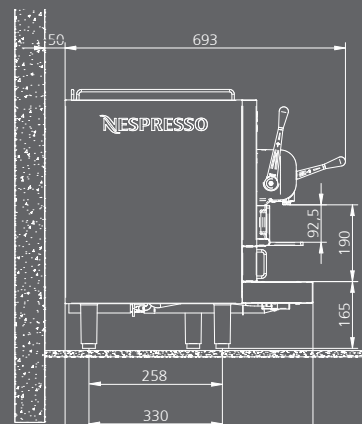
Ausgabehöhe Standard: 190 mm

Ausgabehöhe Tropfgitter: 92.5 mm

Wasseranschluss: Stecker mit G 3/8"

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

Geräuschemission: <70 dB



Unverbindliche maximale Produktkapazität pro Stunde

Ristretto: 240

Espresso: 200

Lungos: 140

Cappuccinos: 50

Heißes Wasser: 70

Chlor: ohne

TDS: 70 bis 200 ppm

Gesamthärte: 5–8 °dH (8–14 °fH)
pH 6.8 bis 7.4

Alkalität: weniger als 100 ppm

Eisen: weniger als 0.25 ppm

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir,
Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1,
CH-6353 Weggis, Schweiz

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt

Produkt	Automatische Kaffeemaschine
Modell	AGUILA
Typ	AG220PRO

auf die sich diese Konformitätserklärung mit folgenden Standards und entsprechenden IEC-Normen bezieht:

DIN EN 50366:2006	DIN EN 61000-3-2:2009
DIN EN 55014-1:2009	DIN EN 61000-3-3:2008
DIN EN 55014-2:2008	DIN EN 61000-6-1:2007
DIN EN 60335-1:2010	DIN EN 61000-6-3:2011
DIN EN 60335-2-15:2008	DIN EN 62233:2008
DIN EN 60335-2-75:2010	ETSI EN 301 489-1:2008 (V1.8.1)
DIN EN 60335-2-89:2010	ETSI EN 301 489-7:2005 (V1.3.1)
DIN EN 61000-3-11:2000	DIN EN 301511 (V9.0.2)

DIN EN 61000-3-12:2005

die Anforderungen folgender Richtlinien erfüllt:

2011/65/EU (RoHS)
1999/5/EG (R&TTE)
2004/108/EG (EMV)
2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)

Dieses Produkt erfüllt die wesentlichen Sicherheitsanforderungen
der Niederspannungsrichtlinie:

2006/95/EG

CH-6353 Weggis,
04.03.2015
Adrian Steiner, CEO



Für die technische Dokumentation Verantwortlicher:
Christian Huber

Typenschild

Das Typenschild enthält die folgenden Daten:

Maschinentyp:	NESPRESSO PROFESSIONAL Kaffeemaschine
Modell:	AGUILA
Typ:	220PRO
Spannung:	gemäß Typenschild
Leistung:	gemäß Typenschild
Wasserdruck:	0,2–0,4 MPa (2–4 bar)
Hydr.- Boiler:	1,46 MPa (14,6 bar)
Klasse:	5 (T)
Kältemittel:	134 a
Füllung:	55 g
Niederdruckseite:	88 psig
Hochdruckseite:	285 psig
Seriennummer:	gemäß Typenschild
Produktionsdatum:	gemäß Typenschild



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



Impressum

Version:	Bedienungsanleitung AGUILA 220
Dokumentennummer:	126.046
Version:	A
Technischer Autor:	Florian Christen, www.zetavision.ch
Freigabedatum:	30. März 2015
Status:	Freigegeben
	Originalbedienungsanleitung

Hersteller:	Thermoplan AG Thermoplan Platz 1 CH-6353 Weggis Adrian Steiner, CEO
--------------------	--

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

