



AGUILAS²²⁰

FR

Manuel d'utilisation

2015-03-30, Révision A

Traduction du manuel d'utilisation original

Table des matières

Informations générales	3
Avertissements de sécurité	5
Consignes générales de sécurité	6
Présentation de la machine.....	8
Contenu de l'emballage	8
Présentation du réfrigérateur	9
Présentation de l'utilisation	10
Recommandation Grand Cru NESPRESSO.....	12
Première utilisation	14
Mode Économie d'énergie	16
Mode Économie d'énergie maximale.....	16
Préparation du café	17
Recettes de café à base de lait.....	19
Préparation du lait.....	21
Préparation de l'eau chaude	22
Nettoyage quotidien	23
Nettoyage hebdomadaire	26
Menu Paramètres	27
- Réglage de la langue.....	27
- Statistiques	27
- Navigation	27
- Paramètres lait	28
- Chauffe-tasse.....	28
- Programmation du bouton AGUILA+.....	29
Alarmes / Notifications	30
Spécifications	33
Déclaration CE	34
Plaque d'identification	35
Impressum.....	35

Informations générales

Important !

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

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

Sommaire

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

Exigences en matière de personnel

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

Partenaire de service

- Votre partenaire de service est un représentant Thermoplan. Si vous avez des questions ou rencontrez des problèmes, contactez d'abord un représentant Nespresso.

Technicien formé

- Les techniciens formés sont des employés formés et agréés par Thermoplan qui commercialisent et entretiennent les produits Thermoplan.

Personnel opérateur formé

- Le personnel opérateur formé désigne les employés qui ont été briefés et formés à l'utilisation de la machine à café (lecture du manuel d'utilisation) et qui sont capables d'utiliser la machine et d'exécuter les opérations d'entretien décrites dans le présent manuel.

Utilisation

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

- Cette machine fonctionne avec des capsules Nespresso, disponibles exclusivement auprès de Nespresso et de ses distributeurs agréés.
- Le réservoir de lait doit uniquement servir à stocker du lait froid. Ne versez jamais un autre liquide que du lait dans le réservoir de lait (par ex. du sirop ou de l'alcool). Notez que pour verser le lait dans le réservoir de lait, le liquide doit être à une température inférieure à 5 °C, le réfrigérateur ayant été conçu pour maintenir le lait froid mais pas pour abaisser sa température.
- Procédez régulièrement à toutes les opérations d'entretien nécessaires décrites dans ces instructions.
- Les machines doivent être utilisées uniquement par le personnel opérateur formé.
- Les opérations qui ne sont pas mentionnées dans ce manuel peuvent être effectuées uniquement par les partenaires de service agréés et formés de Thermoplan.

- Le réservoir de capsules doit être vidé lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran. Rincez le réservoir à l'eau tiède et savonneuse.

Nettoyage de la machine

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

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

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

Hygiène de la machine

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

Informations générales

Utilisation professionnelle

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

Opérations d'entretien

- Si une opération d'entretien est requise, un message s'affichera sur l'écran de la machine à café. La machine doit être entretenue par les partenaires de service agréés et formés de Thermoplan au moins une fois par an ou toutes les 24 000 boissons.

Mise au rebut

- Un partenaire de service agréé et formé de Thermoplan 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

- Thermoplan n'assume aucune responsabilité en cas de blessures ou d'accidents dus au non-respect des consignes de sécurité décrites dans le présent manuel. En outre, la responsabilité n'est acceptée que dans les limites de la machine. Thermoplan peut être tenu responsable des défauts de la machine conformément aux dispositions de la garantie.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par un usage impropre ou une manipulation inappropriée de la machine.

Dispositions de garantie

- La machine est couverte par une garantie fabricant de 2 ans à partir de la date d'installation.
- 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.
- Chaque réclamation entrant dans le cadre de la garantie doit être enregistrée par un partenaire de service Thermoplan *Nespresso* correspondant, par le biais d'un formulaire dûment rempli soumis à Thermoplan.
- Thermoplan étudie les réclamations, leur attribue des numéros RMA et informe le revendeur concerné des pièces détachées devant être retournées.

- 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

- La mauvaise manipulation de la machine risque d'endommager l'équipement.
- La machine est destinée exclusivement à un usage à l'intérieur.
- Nettoyez la machine avant de la mettre hors service pour une période prolongée. Retirez et videz le réservoir de capsules et débrazchez la machine du secteur. Retirez et videz le réservoir de lait, puis nettoyez-le avant de le stocker en gardant le couvercle ouvert. Laissez la porte du réfrigérateur ouverte.
- La température ambiante doit se situer entre 16 °C et 32 °C.
- Placez la machine sur une surface plane, horizontale, stable et résistante à la chaleur.
- Ne positionnez pas la machine à proximité d'un jet d'eau pouvant être utilisé pour le nettoyage.
- Laissez un espace d'au moins 50 mm devant les trous d'aération.
- Stockez la machine dans un environnement sec et sans poussière, à une température toujours supérieure à 0 °C.
- Le sommet de la machine doit se trouver au moins 1,5 m au-dessus du sol.
- Placez la machine à 20 cm minimum de l'utilisateur.
- Utilisez uniquement les accessoires de nettoyage Thermoplan.
- N'utilisez jamais la machine sans la grille d'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 de propulsion inflammable.
- N'utilisez jamais le chauffe-tasse pour sécher des tasses mouillées ; risque de choc électrique.
- Placez toujours les tasses à l'envers pour garantir une bonne transmission de la chaleur.

Avertissements de sécurité

Structure

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



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

Mots de signal de sécurité

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

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



Astuce

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

Signaux de sécurité

Les signaux de sécurité suivants sont utilisés dans ce manuel :

	Le triangle d'avertissement apparaît lorsque le non-respect des consignes de sécurité 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 partenaire de service.
 - Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou présentant un manque d'expérience et de connaissance, sous la surveillance d'un adulte ou après avoir été formés à l'utilisation en toute sécurité de la machine et compris les risques que cela comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir la machine sans la supervision d'un adulte.
 - L'accès à la zone de service est réservé à un personnel de service qualifié et formé.
- N'ouvrez en aucun cas le couvercle.
 - Tenez la machine à l'écart de l'humidité.
 - N'immergez jamais la machine, le câble ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Arrêtez immédiatement d'utiliser la machine si le câble ou la prise sont endommagés.
 - Ne placez pas la machine ou le câble à proximité de ou sur des parties chaudes de la machine. Il est strictement interdit d'utiliser la machine à proximité de flammes nues.
 - Protégez les câbles contre les bords coupants.
 - Ne touchez pas l'intérieur du boîtier interne lorsque le réservoir de capsules n'est pas en place.
 - Confiez l'installation, le déplacement, le retrait, la réparation ou l'entretien de la machine au personnel de service agréé et formé. N'utilisez que des pièces détachées d'origine.
 - La machine et ses câbles d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants.

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.

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.

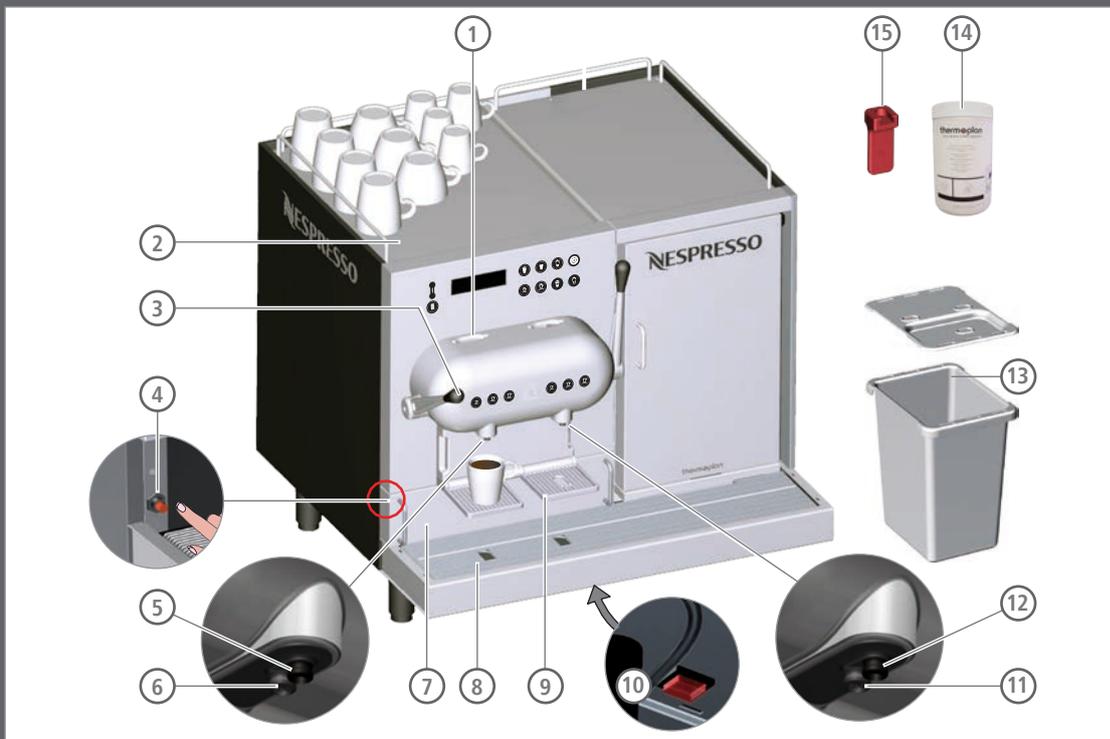
- Utilisez uniquement des aliments dont la date de péremption n'est pas dépassée.
- Stockez les aliments dans des endroits appropriés.
- Nettoyez régulièrement la machine, en respectant le manuel d'utilisation.
- Utilisez uniquement du lait traité à chaud (par ex. pasteurisé ou traité à ultra-haute température).
- 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.

Présentation de la machine

Contenu de l'emballage

Les composants suivants sont inclus dans la livraison :

- Machine
- Réservoir de lait avec couvercle
- Manuel d'utilisation en français
- 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



- 1 Fentes d'insertion des capsules
- 2 Chauffe-tasse
- 3 Levier
- 4 Bouton du mode Économie d'énergie (derrière le réservoir de capsules)

- 5 Buse de sortie de l'eau chaude
- 6 Buse de sortie du café
- 7 Réservoir de capsules usagées (capacité 130 capsules)
- 8 Grille d'égouttement / Bac d'égouttement

- 9 Grille d'égouttement pour petites tasses
- 10 Interrupteur général (sous la machine)
- 11 Buse de sortie du café
- 12 Buse de sortie du lait

- 13 Réservoir de lait avec couvercle
- 14 Tablettes de nettoyage Thermoplan
- 15 Outil d'extraction des buses de sortie du café

Présentation du réfrigérateur



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



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--|
| 1 | Clé de nettoyage | 3 | Réservoir de lait (max 5 l) |
| 2 | Couvercle du réservoir de lait | 4 | Tube d'aspiration du lait avec sonde de température et capteur de niveau |

Présentation de l'utilisation



Eau chaude

Boutons de préparation du café :



Ristretto



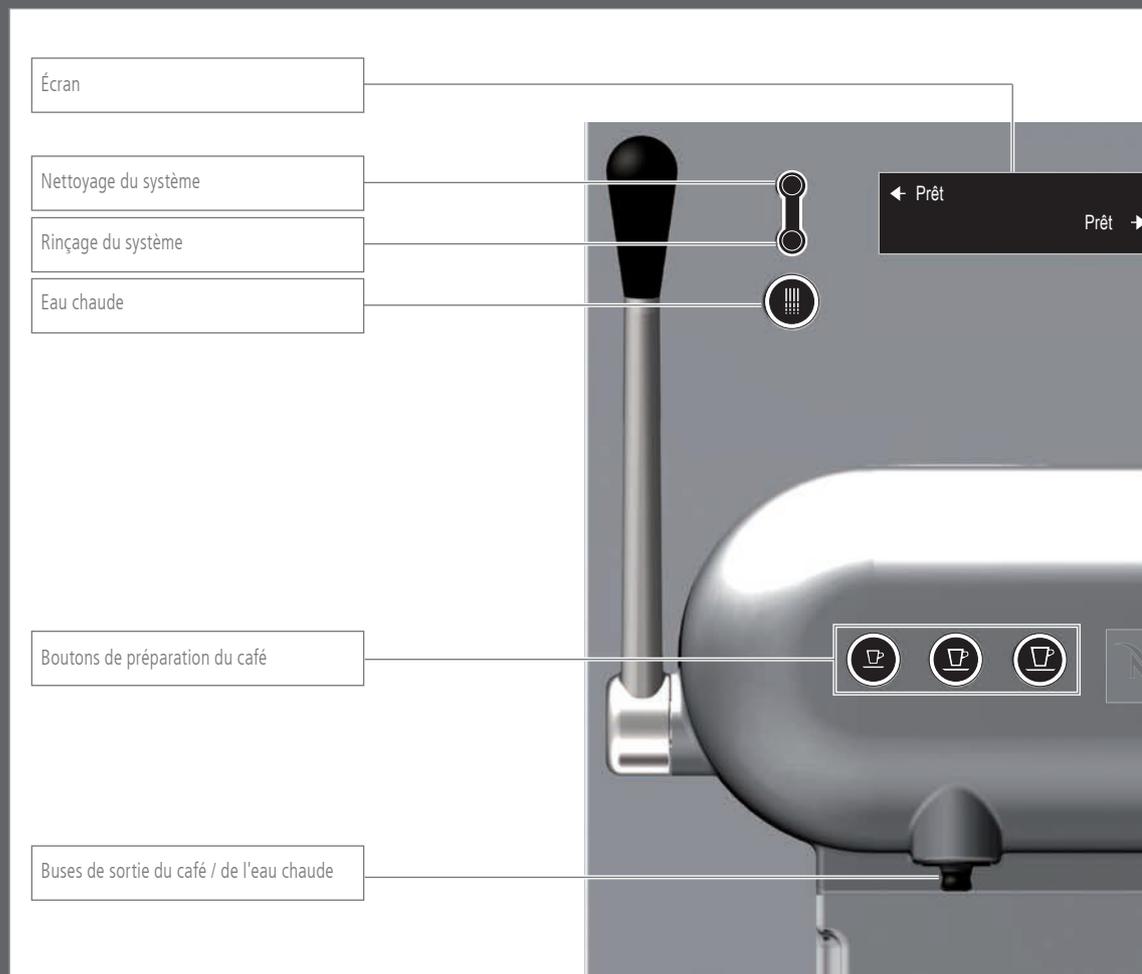
Espresso



Lungo

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.



Écran

Nettoyage du système

Rinçage du système

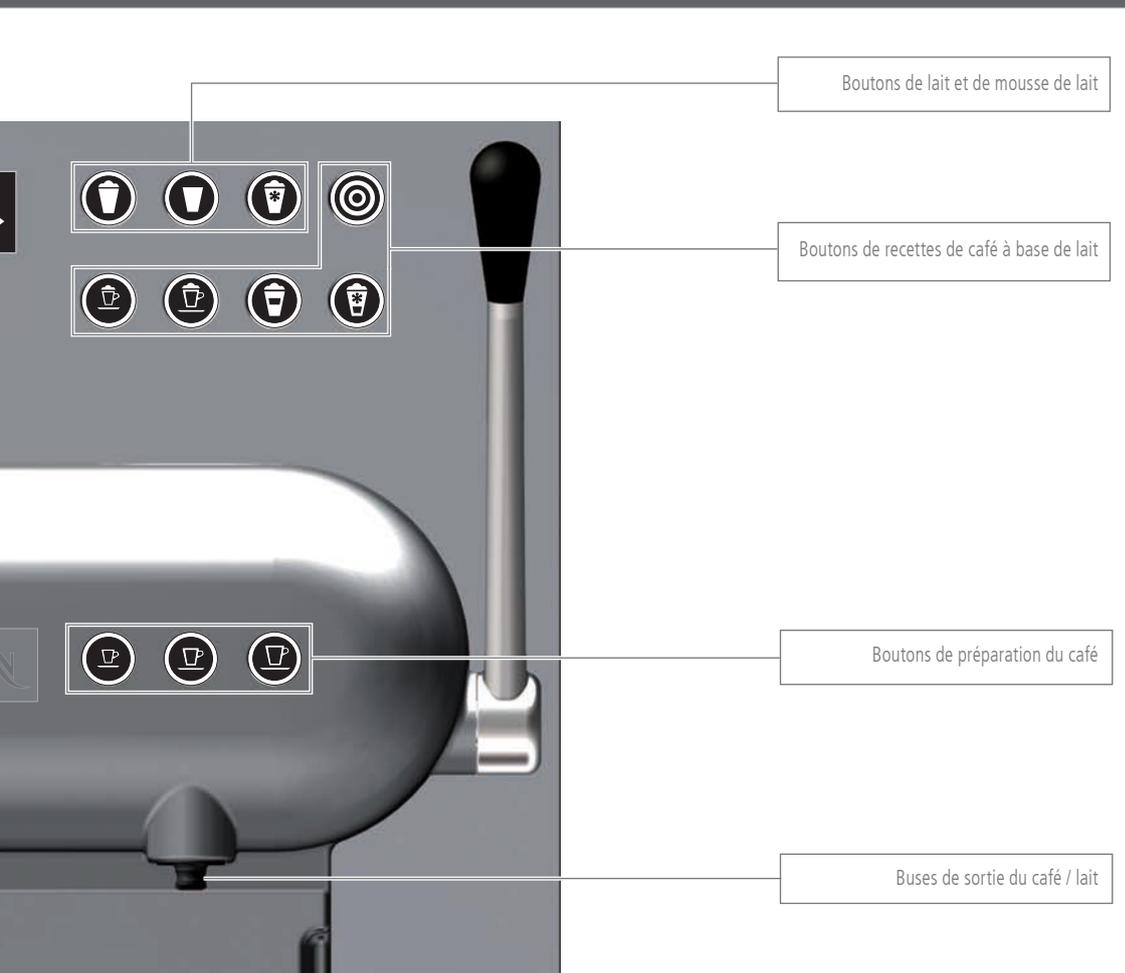
Eau chaude

Boutons de préparation du café

Buses de sortie du café / de l'eau chaude

← Prêt

Prêt →



Boutons de lait et de mousse de lait

Boutons de recettes de café à base de lait

Boutons de préparation du café

Buses de sortie du café / lait

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 aux paramètres du menu utilisateur)
-  Espresso Macchiato
-  Cappuccino
-  Latte Macchiato
-  Iced Macchiato

Boutons de préparation du café :

-  Ristretto
-  Espresso
-  Lungo

Recommandation Grand Cru NESPRESSO

	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																

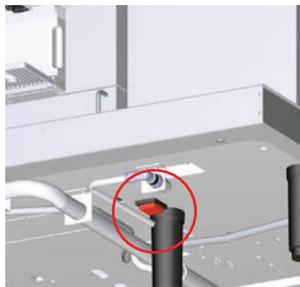
	Ristretto Intenso	Ristretto Origin India	Ristretto	Espresso Forte	Espresso Leggero	Espresso Origin Brazil	Lungo Origin Guatemala	Lungo Forte	Lungo Leggero	Espresso Decaffeinato	Lungo Decaffeinato		
Cortado Lungo													
Cortado													
Flat white													
Cappuccino Lungo													
Cappuccino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

Description de la tasse*

	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

*Contenants recommandés - selon les disponibilités des différents marchés.

Première utilisation



⚠ ATTENTION

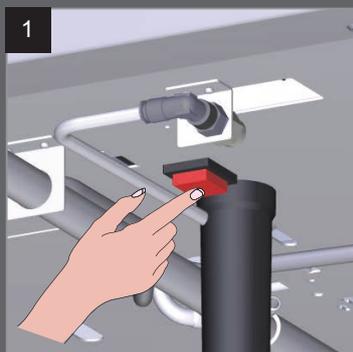
Risque de contusions

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

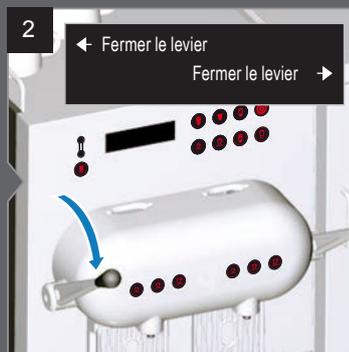
Ne mettez pas les doigts dans les fentes d'insertion des capsules.



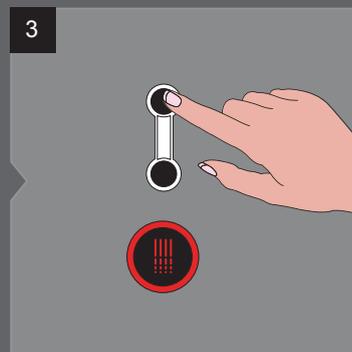
Ouvrez l'alimentation en eau.



L'interrupteur général se situe sous la machine.



Abaissez les deux leviers.



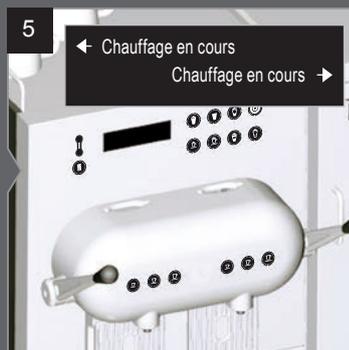
Appuyez sur un bouton.



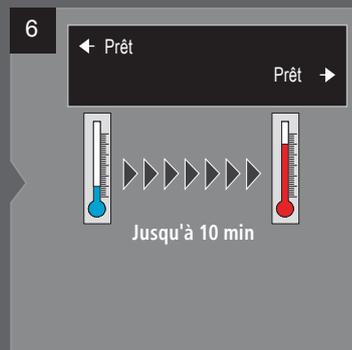
La machine effectue un rinçage de démarrage à froid (l'écran affiche un décompte de 3 min).



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 s'allument en continu en blanc.

Première utilisation

⚠ ATTENTION

Risque d'intoxication alimentaire

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



Utilisez uniquement du lait traité à chaud.

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.



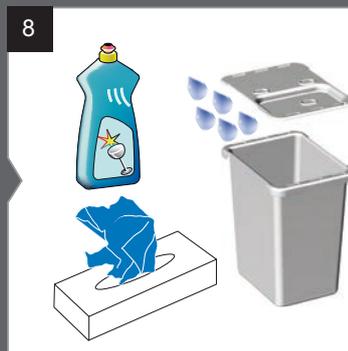
Utilisez uniquement une lingette jetable ou une serviette en papier pour essuyer le tube d'aspiration du lait avec sonde de température et capteur de niveau.



Pour nettoyer l'extérieur de la machine, référez-vous au nettoyage extérieur (► voir page 23).



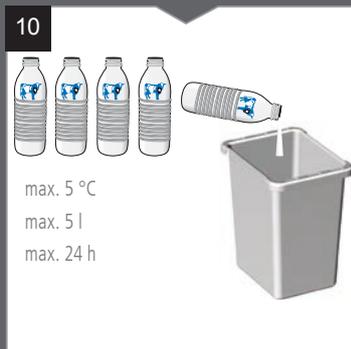
Relevez les deux leviers.



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



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



max. 5 °C
max. 5 l
max. 24 h



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 (si la température est supérieure à 6 °C, la qualité de la mousse sera considérablement affectée).

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 28).

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



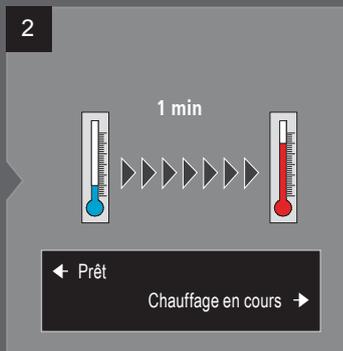
Remplacez le lait toutes les 24 heures.

Mode Économie d'énergie



La machine passe en mode Économie d'énergie au bout de 30 min de non-utilisation. Tous les boutons apparaissent en blanc.

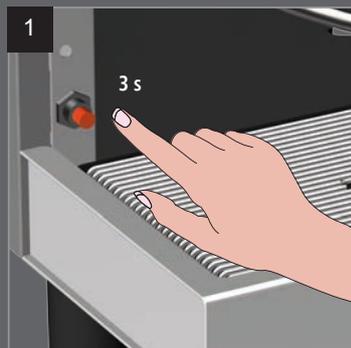
Appuyez sur un bouton pour remettre la machine en mode Marche.



Mode Économie d'énergie maximale



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



La machine lance un rinçage automatique ou peut requérir un rinçage de démarrage à froid. ► Voir Première utilisation, page 14. Si besoin, abaissez les deux leviers.

Préparation du café



Ristretto



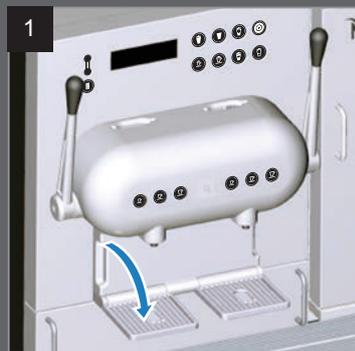
Espresso



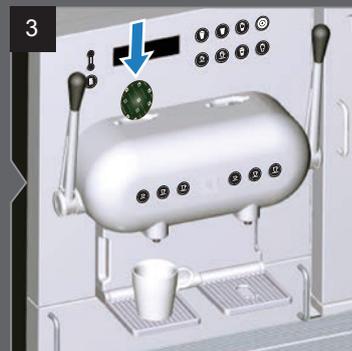
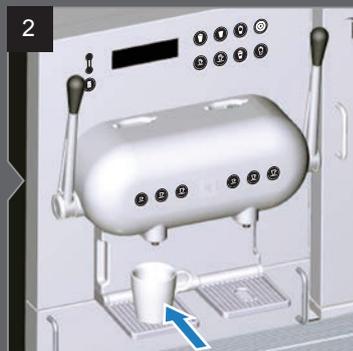
Lungo



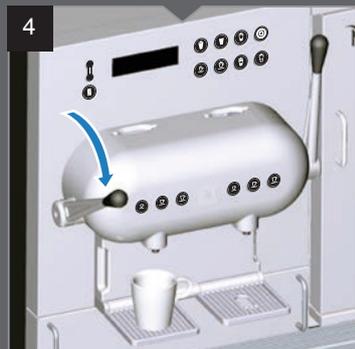
Les têtes de café peuvent être utilisées simultanément pour préparer le café.



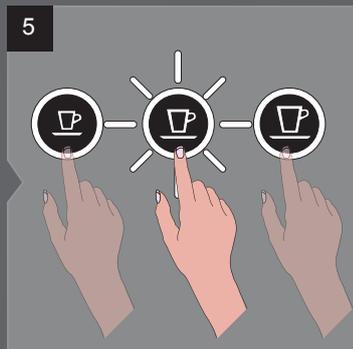
Abaissez la grille d'égouttement pour les petites tasses.



Choisissez votre Grand Cru Nespresso préféré.



Positionnez le levier dans sa position la plus basse.



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



Le nom du produit s'affiche pendant la préparation.



► Voir la Recommandation Grand Cru Nespresso, page 12.

Préparation du café

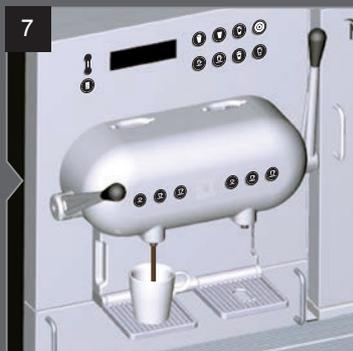
Remplir / arrêter les produits

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.

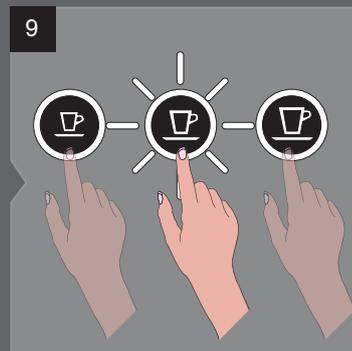
Appuyez une nouvelle fois sur le bouton du produit pour arrêter.



7

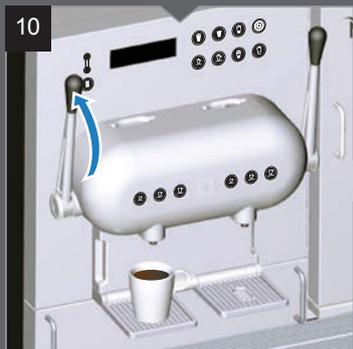


8



9

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



10

Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.



11



12

La machine est prête pour la prochaine boisson.

Recettes de café à base de lait



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+



1



2



3

Choisissez votre Grand Cru Nespresso préféré.

Abaissez le levier dans sa position la plus basse.

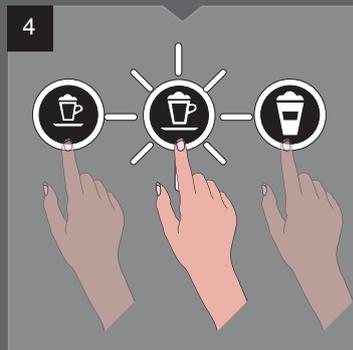


Pour les recettes de café à base de lait, placez votre tasse sous la buse de sortie située à droite.



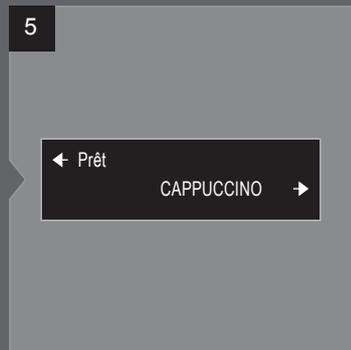
Ne retirez pas la tasse tant que l'écran n'affiche pas à nouveau « Prêt ». Certains produits intègrent une courte pause entre la distribution du lait et du café.

La séquence de distribution peut varier selon le produit.



4

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



5



6

La préparation du café démarre.

Recettes de café à base de lait



La mousse de lait est préparée automatiquement.



Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.



Rinçage du système de lait

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



ATTENTION

Risque de brûlure

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



Cela dure env. 10 s.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.

10

← Prêt

Rinçage en cours →

Rinçage interne automatique : un rinçage interne d'env. 3 s du système de lait débutera immédiatement après chaque préparation de boisson à base de lait.

11



Rinçage externe automatique : un rinçage externe d'env. 10 s du système de lait débutera 5 min après la dernière préparation de boisson à base de lait.

12

Rinçage en cours
Démarrage auto. dans 10 s

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

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

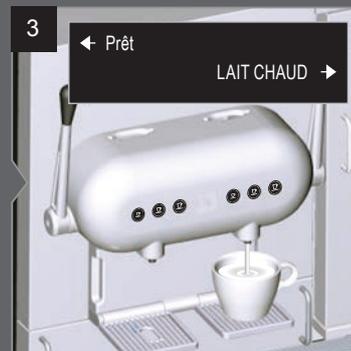
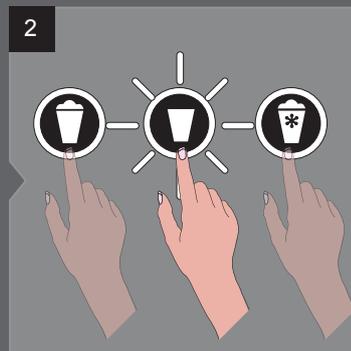
Risque de brûlure

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

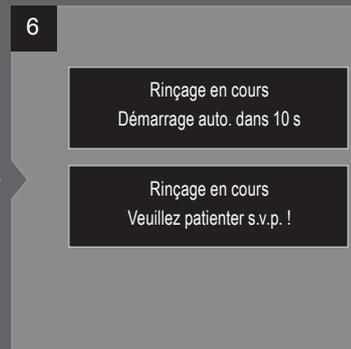
Cela dure env. 10 s.

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 en cours
Veuillez patienter s.v.p. !

Rinçage interne automatique : un rinçage interne d'env. 3 s du système de lait débutera immédiatement après chaque préparation de boisson à base de lait.

Rinçage externe automatique : un rinçage externe d'env. 10 s du système de lait débutera 5 min après la dernière préparation de boisson à base de lait.

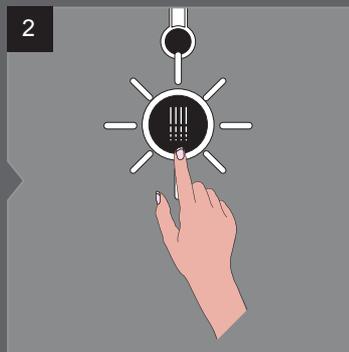
Préparation de l'eau chaude



Eau chaude



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



ATTENTION

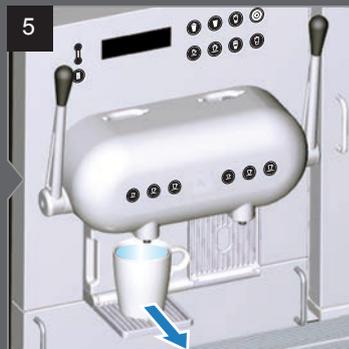
Risque de brûlure

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



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.

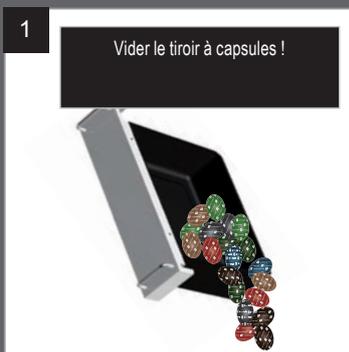
Utilisez un chiffon humide ou une éponge imprégnée de solution savonneuse. Les chiffons et éponges doivent être soigneusement essorés afin d'être seulement humides et non mouillés, car cela comporterait un risque de choc électrique.

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

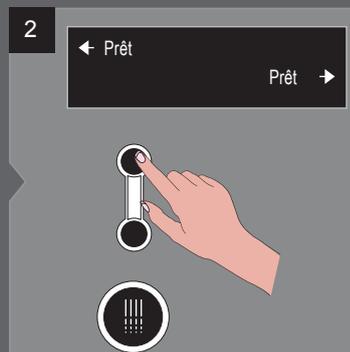
Faites particulièrement attention aux pièces de distribution du produit. L'écran et les boutons doivent être nettoyés avec un soin particulier.

Nettoyage intérieur

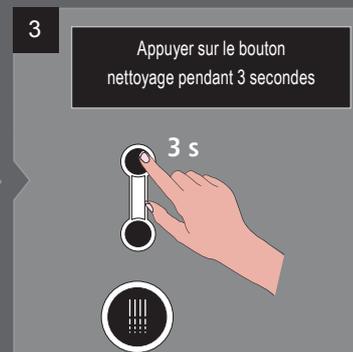
Suivez attentivement les instructions suivantes pour procéder au nettoyage automatique.



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



Appuyez sur le bouton de nettoyage.

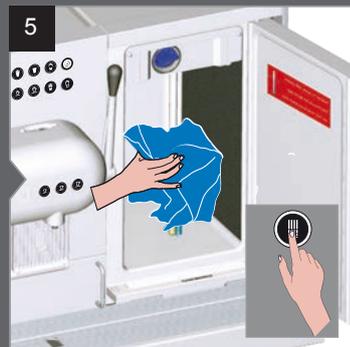


Appuyez une nouvelle fois sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour lancer le nettoyage.

Appuyez sur un autre bouton pour quitter le nettoyage.



Retirez soigneusement le réservoir de lait et videz-le.



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



Rincez le réservoir de lait à l'eau potable.

Nettoyage quotidien



⚠ 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.

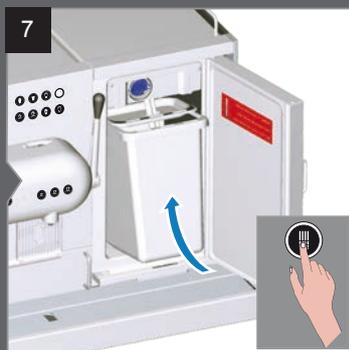
Portez des gants / lunettes.

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.



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



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

i Pour redémarrer la machine à partir du mode d'économie d'énergie maximale, ► voir page 16.



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



Une fois le nettoyage terminé, essuyez soigneusement le tube d'aspiration de lait avec sonde de température et capteur de niveau à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier. L'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge peut entraîner la contamination bactérienne du lait.



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



Videz l'eau restante, nettoyez le réservoir de lait à l'eau potable et remettez-le en place dans le réfrigérateur.

Nettoyage quotidien

ATTENTION

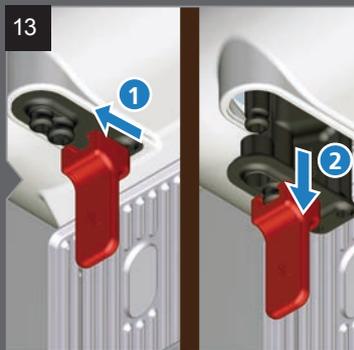
Risque de brûlure

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

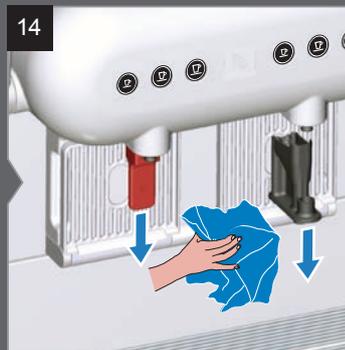


Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.

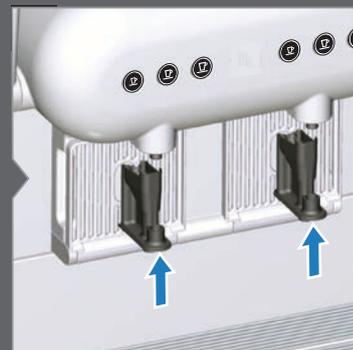


Utilisez l'outil d'extraction pour tirer les buses de sortie du café vers le bas.

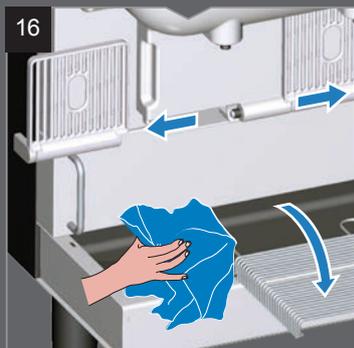


Retirez les deux buses de sortie du café. Rincez soigneusement les buses de sortie du café à l'eau potable fraîche.

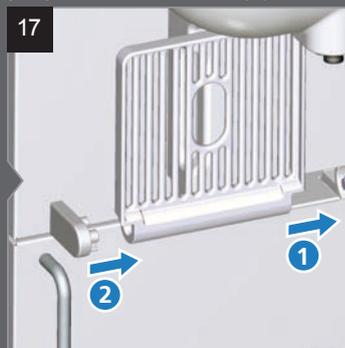
Nettoyez les buses de sortie du lait à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier humidifiée.



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.



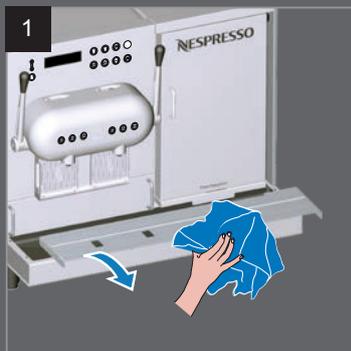
Les grilles d'égouttement pour petites tasses peuvent uniquement être retirées en position verticale.



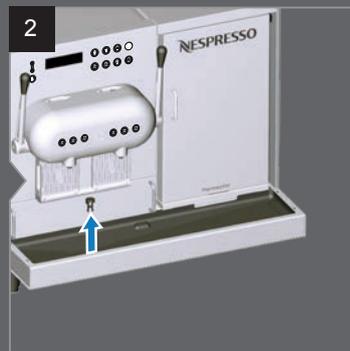
Procédure de nettoyage quotidien terminée (machine en mode d'économie d'énergie maximale).

Si vous avez besoin de réactiver la machine, appuyez sur le bouton d'économie d'énergie comme expliqué à la page 16.

Nettoyage hebdomadaire



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 retirer.



Retirez et nettoyez le bac en plastique noir à l'eau savonneuse.

Le nettoyage est terminé.



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

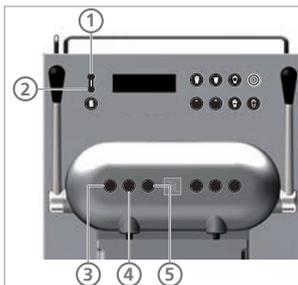
Menu Paramètres

- Réglage de la langue

- Statistiques

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

- 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

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 ▶



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

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

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 réglez-le sur 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

MENU UTILISATEUR
PARAM. GÉNÉRAUX



Entrée



PARAM. GÉNÉRAUX
AGUILA+



Entrée

AGUILA+
◀ LATTE ▶



Sélectionnez le produit souhaité.



Entrée



Quitter le menu

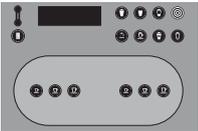
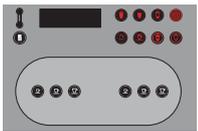
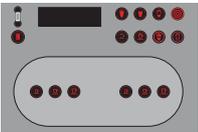
Recettes AGUILA+

CORTADO LUNGO
CORTADO
FLAT WHITE
CAPPUCCINO LUNGO
CAPPUCCINO CHIARO
CAPPUCCINO FREDDO
ICED CAPPUCCINO
LATTE GRANDE
LATTE
LATTE PICCOLO
ICED LATTE
MACCHIATISSIMO
LAIT FROID



► Voir la Recommandation Grand Cru
Nespresso, page 12.

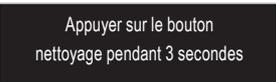
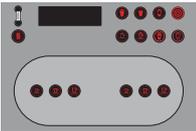
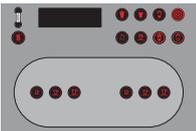
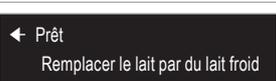
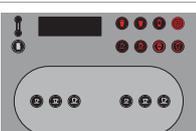
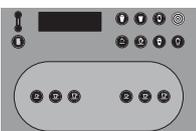
Alarmes / Notifications

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

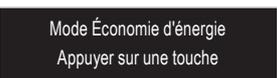
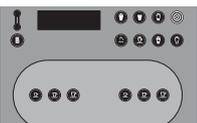


Que faire si un message « Contacter Service technique » s'affiche ?
Appelez votre représentant *Nespresso*.

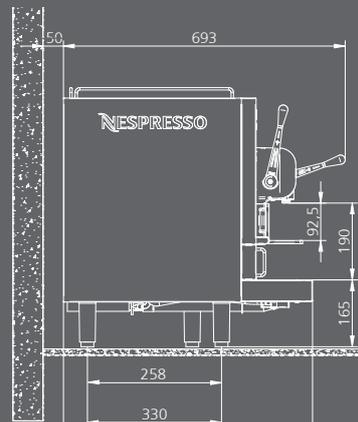
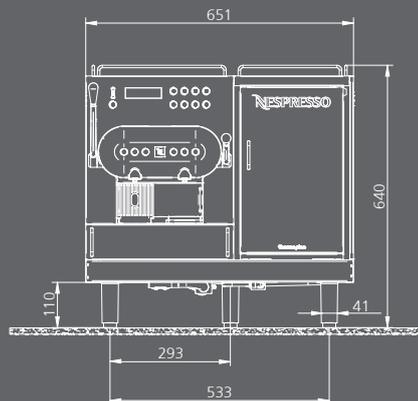
Alarmes / Notifications

Description	Message affiché	Voyant LED	Remarques
Nettoyage du système de lait nécessaire	 <p>Clignotant</p>		Produits de lait indisponibles. Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la page 23.
Nettoyage du système de lait			Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la page 23. Pour quitter le menu, appuyez sur un bouton de produit.
Mode de nettoyage du système de lait			L'écran affiche le temps de nettoyage restant.
Température lait élevée (6 à 12 °C)	 <p>Clignotant</p>		Utilisation normale. Les produits à base de lait sont toujours disponibles mais leur qualité peut être affectée. Remplacez le lait par du lait froid (moins de 6 °C).
Remplacer le lait par du lait froid (plus de 12 °C)	 <p>Clignotant</p>		Les produits de lait sont bloqués. Remplacez le lait par du lait froid (moins de 6 °C).
Durée de préparation trop longue			Relevez le levier et essayez d'insérer une nouvelle capsule.

Alarmes / Notifications

Description	Message affiché	Voyant LED	Remarques
Durée de préparation trop courte	 <p>← Prêt Préparation trop courte →</p>		Ouvrez 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 <i>Nespresso</i> .
Chauffage du chauffe-eau	 <p>← Chauffage en cours Prêt →</p> <p>Clignotant</p>		Clignote lentement pendant le chauffage. Si le message s'affiche plus de 30 min, appelez votre représentant <i>Nespresso</i> .
Mode Économie d'énergie	 <p>Mode Économie d'énergie Appuyer sur une touche</p>		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 16.
Remplacer unité d'ébouillantage	 <p>← Remplacer unité d'ébouillantage ! Prêt →</p>		Appelez immédiatement votre représentant <i>Nespresso</i> .
CCI déconnecté	 <p>CCI DÉCONNECTÉ</p>		Tous les produits sont bloqués. Le rinçage et nettoyage sont toujours possibles. Appelez immédiatement votre représentant <i>Nespresso</i> .

Spécifications



La machine peut être équipée d'un système de caisse enregistreuse.

Contactez votre représentant Nespresso pour plus d'informations.

Alimentation électrique : 230 V / 50 Hz / 3 500 W
400 V / 50 Hz / 4 700 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 bar / 30 à 60 psi

Émission sonore : <70 dB

Capacité indicative maximale de produit par heure

Ristrettos : 240
Espressos : 200
Lungos : 140
Cappuccinos : 50
Eau chaude : 70

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

Nous

Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1,
CH-6353 Weggis, Switzerland

déclarons sous notre entière responsabilité que le produit

Produit	Machine à café automatique
Modèle	AGUILA
Type	AG220PRO

concerné par la présente déclaration, est en conformité avec les normes suivantes et avec les normes CEI correspondantes :

EN 50366:2006	EN 61000-3-2:2009
EN 55014-1:2009	EN 61000-3-3:2008
EN 55014-2:2008	EN 61000-6-1:2007
EN 60335-1:2010	EN 61000-6-3:2011
EN 60335-2-15:2008	EN 62233:2008
EN 60335-2-75:2010	ETSI EN 301 489-1:2008 (V1.8.1)
EN 60335-2-89:2010	ETSI EN 301 489-7:2005 (V1.3.1)
EN 61000-3-11:2000	EN 301511 (V9.0.2)
EN 61000-3-12:2005	

suivant les dispositions des directives :

2011/65/EU (RoHS)
1999/5/CE (RTTED)
2004/108/CE (EMC)
2006/42/CE (MD)

Ce produit respecte également les exigences essentielles de sécurité de la directive
Basse tension :

2006/95/CE

CH-6353 Weggis,
04/03/2015
Adrian Steiner, PDG



Responsable de la documentation technique :
Christian Huber

Plaque d'identification

La plaque d'identification fournit les détails suivants :

Type de machine :	NESPRESSO PROFESSIONAL Machine à café
Modèle :	AGUILA
Type :	220PRO
Tension :	selon plaque d'identification
Puissance :	selon plaque d'identification
Pression de l'eau :	0,2-0,4 MPa (2-4 bar)
Chauffe-eau hydr. :	1,46 MPa (14,6 bar)
Classe :	5 (T)
Réfrigérant :	134 a
Charge :	55 g
Basse pression :	88 psig
Haute pression :	285 psig
Numéro de série :	selon plaque d'identification
Date de fabrication :	selon plaque d'identification



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



Impressum

Version :	Manuel d'utilisation AGUILA 220
Document n° :	126.045
Révision :	A
Auteur technique :	Florian Christen, www.zetavision.ch
Date de publication :	30 mars 2015
Statut :	Publié
Traduction du manuel d'utilisation original	

Fabricant : Thermoplan AG
Thermoplan Platz 1
CH-6353 Weggis
Adrian Steiner, PDG

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

