



-AGUILA-⁴⁴⁰

Οδηγίες Χρήσης GR

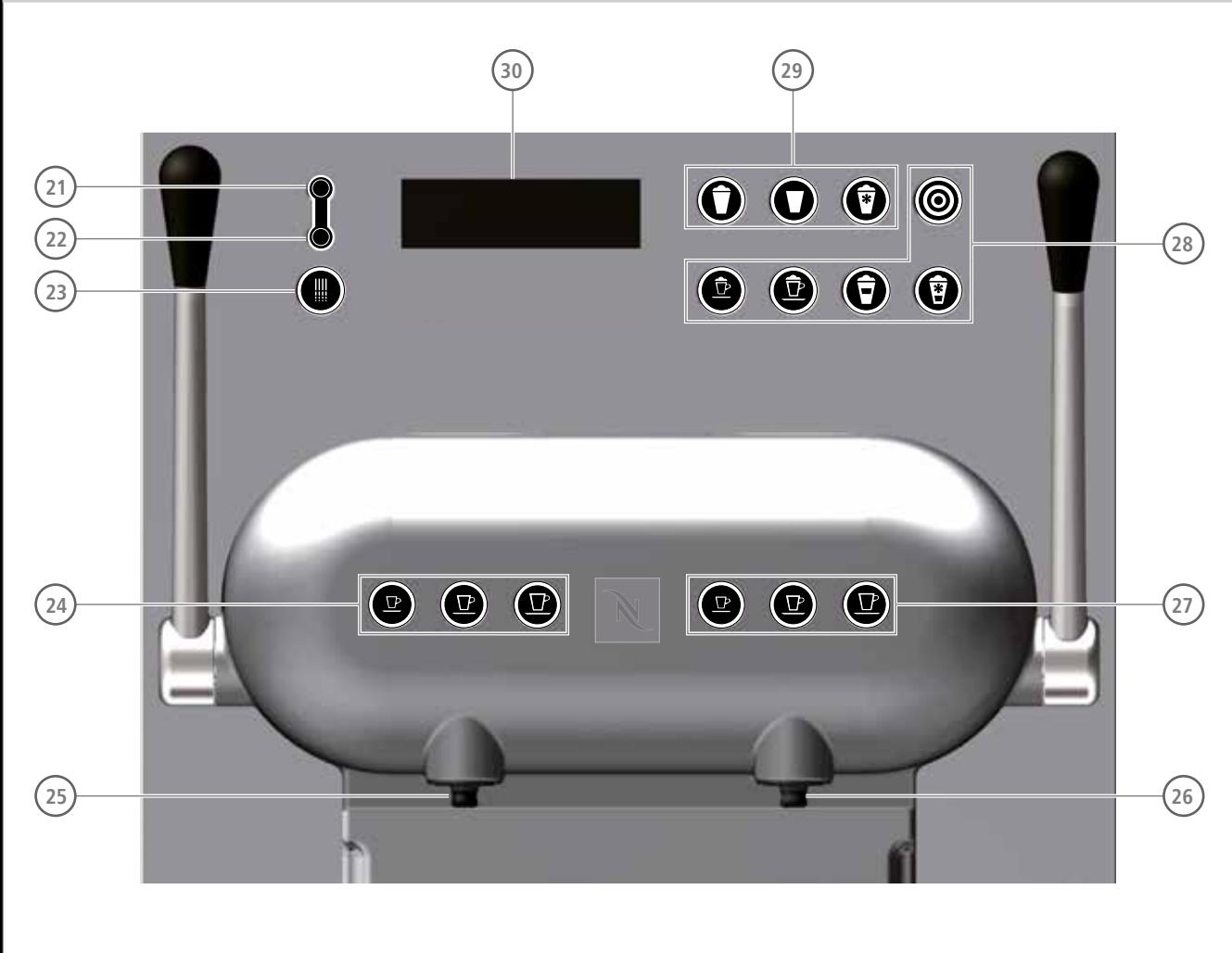
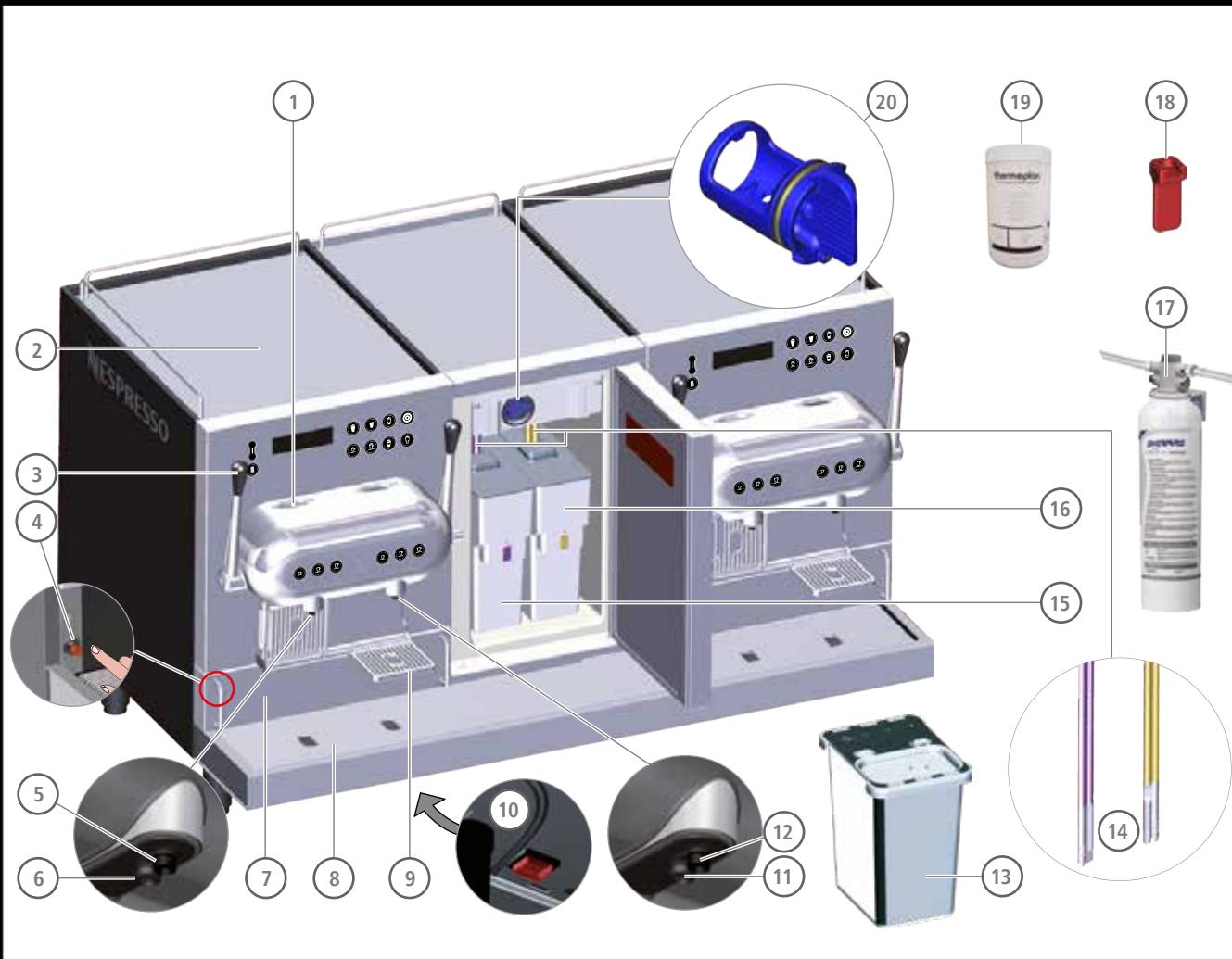
Manual do utilizador PT

Manual de instrucciones ES

Kullanıcı kılavuzu TR

دليل المستخدم لـ ماكينة SA





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

Δήλωση EC	4
Επισκόπηση μηχανής.....	5
Περιεχόμενα συσκευασίας.....	5
Επισκόπηση λειτουργίας.....	5
Γενικές πληροφορίες	6
Προειδοποίησις ασφαλείας.....	7
Γενικές οδηγίες ασφαλείας.....	8
Η πρώτη χρήση.....	9
Χρήση δύο ειδών γάλακτος.....	10
Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.....	10
Λειτουργία μέγιστης εξοικονόμησης ενέργειας	10
Παρασκευή καφέ.....	11
Συνταγές καφέ με γάλα	12
Ετοιμασία γάλακτος.....	13
Ετοιμασία ζεστού νερού	13
Καθημερινός καθαρισμός.....	14
Ρυθμίσεις μενού	16
- Προγραμματισμός πλήκτρου AGUILA+.....	16
- Εισαγάγετε το μενού χρήστη	16
- Ρύθμιση γλώσσας	16
- Στατιστικά στοιχεία.....	16
- Πλοήγηση.....	16
- Ρυθμίσεις γάλακτος.....	17
- Θερμαντής φλυτζανιών	17
Προειδοποίησις / ειδοποιήσεις	17
Προδιαγραφές.....	19
Πινακίδα τύπου	19
Λεπτομέρειες έκδοσης	19

Δήλωση EC

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

Μοντέλο προϊόντος:

AG440PRO

Σήμα κατατεθέν

AGUILA

Όνομα και διεύθυνση κατασκευάστριας εταιρείας:

**Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1,
6353 Weggis, Ελβετία**

Η παρούσα δήλωση συμμόρφωσης καταρτίζεται υπό την αποκλειστική ευθύνη της κατασκευάστριας εταιρείας.

Αντικείμενο της δήλωσης:

Αυτόματη καφετείρα

Το αντικείμενο της δήλωσης που περιγράφεται παραπάνω συμμορφώνεται με τη σχετική νομοθεσία εναρμόνισης της Ένωσης:

2006/42/EC (MD)

1935/2004/EC (FCM)

2014/30/EU (EMC)

2023/2006/EC (GMP)

2011/65/EU (RoHS)

Αναφορές στα αντίστοιχα πρότυπα εναρμόνισης που χρησιμοποιούνται ή αναφορές σε άλλες τεχνικές προδιαγραφές σε σχέση με τις οποίες δηλώνεται η συμμόρφωση:

EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17

EN 61000-3-2:14

EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10

EN 61000-3-3:13

EN 60335-2-89:10 + A1:16

EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16

EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11

EN 61000-6-2:05

EN 55014-1:17

EN 61000-6-3:07 + A1:11

EN 55014-2:15

EN 62233:08

Υπογραφή για και εξ ονόματος:



Adrian Steiner, CEO

(Όνομα, ιδιότητα και υπογραφή εξουσιοδοτημένου ατόμου)

CH-6353 Weggis, 08.05.2018

(Τόπος και ημερομηνία έκδοσης)

Υπεύθυνος τεχνικής βιβλιογραφίας:

Patrick Erni

Επισκόπηση μηχανής

Βλέπε επισκόπηση μηχανής ► σελίδα 2.

Περιεχόμενα συσκευασίας

Τα ακόλουθα εξαρτήματα συμπεριλαμβάνονται στη συσκευασία παράδοσης:

- Μηχανή
- 2 δοχεία γάλακτος 2,5 l με κάλυμμα
- 1 δοχείο γάλακτος 5 l με κάλυμμα
- Εγχειρίδιο χρήστη
- Ταμπλέτες καθαρισμού thermoplan
- Εργαλείο εξαγωγής για τις εξόδους του καφέ
- Φίλτρο νερού & κεφαλή
- Σωλήνας νερού για σύνδεση με την κύρια παροχή νερού

i Η μηχανή μπορεί να επικοινωνήσει με Σύστημα Διαχείρισης Ταμείου (Cash Management System).

Επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της Nespresso για περισσότερες πληροφορίες.

i Χρησιμοποιείτε μόνο αγελαδινό γάλα.

Επισκόπηση λειτουργίας



i Επιλογή ροφήματος:
Για να δείτε το όνομα του προϊόντος στην οθόνη, πιέστε το κουμπί του προϊόντος για 5 δευτερόλεπτα. Για να επιστρέψετε, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα χωρίς να πατήσετε κανένα κουμπί.

Επιλογή φλυτζανιού για την πρόταση NESPRESSO Grand Cru

Δείτε την πρόταση Nespresso Grand Cru στη: ► σελίδα 3.

- 1 Ανοίγματα εισαγωγής καψουλών
- 2 Θερμαντής φλυτζανιών
- 3 Μοχλός
- 4 Κουμπί εξοικονόμησης ενέργειας (πίσω από το δοχείο καψουλών)
- 5 Έξοδος ζεστού νερού
- 6 Έξοδος καφέ
- 7 Δοχείο κενών καψουλών (χωρητικότητα 130 κάψουλες)
- 8 Σχάρα / δοχείο αποστράγγισης (2 μέρη)
- 9 Σχάρα αποστράγγισης για μικρά φλυτζάνια
- 10 Κεντρικός διακόπης (από κάτω)
- 11 Έξοδος καφέ
- 12 Έξοδος γάλακτος
- 13 Δοχείο γάλακτος (μέγ. 5 l)
- 14 Σωλήνες αναρρόφησης γάλακτος με αισθητήρες (αριστερό και δεξιή δοχείο γάλακτος)
- 15 Αριστερό δοχείο γάλακτος (μέγ. 2,5 l)
- 16 Δεξιή δοχείο γάλακτος (μέγ. 2,5 l)
- 17 Φίλτρο νερού με κεφαλή και υδροσωλήνες
- 18 Εργαλείο εξαγωγής για την έξοδο του καφέ
- 19 Ταμπλέτες καθαρισμού thermoplan
- 20 Κλειδί καθαρισμού
- 21 Καθαρισμός συστήματος
- 22 Ξέργαλμα συστήματος
- 23 Ζεστό νερό
- 24 Κουμπιά παρασκευής καφέ
- 25 Έξοδοι καφέ / ζεστού νερού
- 26 Έξοδοι καφέ / γάλακτος
- 27 Κουμπιά παρασκευής καφέ
- 28 Κουμπιά συνταγών καφέ με γάλα
- 29 Κουμπιά για γάλα & αφρόγαλα
- 30 Οθόνη



Ζεστό νερό

Κουμπιά παρασκευής καφέ:

- Ristretto
- Espresso
- Lungo

Κουμπιά συνταγών καφέ με γάλα:

- AGUILA +
(ανατρέξτε στις ρυθμίσεις μενού χρήστη)
- Espresso Macchiato
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Παγωμένος Macchiato

Κουμπιά για γάλα και αφρό:

- Ζεστό αφρόγαλα
- Ζεστό γάλα
- Κρύο αφρόγαλα

Κουμπιά παρασκευής καφέ:

- Ristretto
- Espresso
- Lungo



Φλυτζάνι espresso



Ποτήρι για συνταγή 300 ml



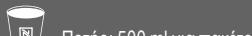
Φλυτζάνι lungo



Ποτήρι για συνταγή 350 - 400 ml



Φλυτζάνι cappuccino



Ποτήρι 500 ml για πακέτο

Προοριζόμενη χρήση

Το μηχάνημα αυτό προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε επαγγελματικό περιβάλλον από το προσωπικό που αναφέρεται κατωτέρω:

Αυτοεξυπηρετούμενους χρήστες:

- Οι αυτοεξυπηρετούμενοι χρήστες είναι οι χρήστες που καθοδηγούνται από τις οδηγίες στην οθόνη για να λειτουργήσουν το μηχάνημα σε κατάσταση ασφαλούς λειτουργίας. Οι αυτοεξυπηρετούμενοι χρήστες δεν πρέπει να εκτελέσουν οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

Εκπαιδευμένους χειριστές από το προσωπικό

- Οι εκπαιδευμένοι χειριστές από το προσωπικό μπορούν να λειτουργήσουν το μηχάνημα και να εκτελέσουν τις εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Λειτουργία

Η μηχανή αυτή είναι κατάλληλη μόνο για την παρασκευή καφέ, γάλακτος και προϊόντων με ζεστό νερό, και είναι κατάλληλη για επαγγελματική χρήση σε υπηρεσίες catering. Επομένως, παρακαλώ προσέξτε τις παρακάτω οδηγίες:

- Η μηχανή αυτή έχει σχεδιαστεί για κάψουλες Nespresso® Pro, διαθέσιμες αποκλειστικά από τη Nespresso και τους εξουσιοδοτημένους διανομείς.
- Το(α) δοχείο(α) γάλακτος πρέπει να χρησιμοποιείται(ούνται) μόνο για την αποθήκευση κρύου γάλακτος. Μην γεμίζετε το(α) δοχείο(α) με άλλες εμπλουτισμένες ουσίες, όπως ζαχαρούχα υγρά, αλκοόλ, κτλ.). Προσέξτε το γάλα που προσθέτετε στο(α) δοχείο(α) να έχει θερμοκρασία κάτω των 5 °C, αφού ο ψώκτης έχει σχεδιαστεί να διατηρεί κρύο το γάλα, όχι όμως για να κατεβάζει τη θερμοκρασία του.
- Εκτελείτε σε τακτικά διαστήματα όλες τις απαραίτητες εργασίες συντήρησης όπως περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες.
- Ο χειρισμός της μηχανής που πρέπει να γίνεται αποκλειστικά από εκπαιδευμένο προσωπικό χειρισμού.
- Οποιοσδήποτε χειρισμός δεν περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένους και εκπαιδευμένους τεχνικούς συντήρησης των κέντρων εξυπηρέτησης πελατών Nespresso.
- Αδειάζετε το δοχείο καψουλών όταν η σχετική ειδοποίηση εμφανιστεί στην οθόνη. Ξεβγάλτε το δοχείο με ζεστό σαπουνόνερο.

Καθαρισμός της μηχανής

Ο καθημερινός καθαρισμός της μηχανής, είναι απολύτως απαραίτητος καθώς διασφαλίζει την απαραίτητη υγειεινή και ασφάλεια τροφίμων, τέλεια γεύση Nespresso Grand Cru, καθώς και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της μηχανής.

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Καθημερινός καθαρισμός" για τον πλήρη οδηγό αποτελεσματικού καθαρισμού της μηχανής σας. Επίσης προσέξτε τις παρακάτω οδηγίες:

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις ταμπλέτες καθαρισμού γάλακτος Thermoplan για την αυτόματη διαδικασία καθαρισμού. Μην χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε άλλο απορρυπαντικό ή απολυμαντικό μέσο για το σκοτό αυτό.
- Ο χειρισμός του μηχανήματος πρέπει να διεξάγεται με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται η μικροβιακή μόλυνση. Κυρίως, μην χρησιμοποιείτε μη απολυμένα ή μη φρέσκα υλικά ή πιάνετε τα στόμια εξόδου με λερωμένα χέρια.
- Εάν χρησιμοποιηθούν πανάκια ή σφουγγάρια θα πρέπει να είναι καλά στημένα ώστε να είναι απλώς νοτισμένα, όχι υγρά, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπλήξιας. Για το λόγο αυτό χρησιμοποιήστε μόνο καθαρά, μίας χρήσης πανάκια ή χαρτί.
- Δεν επιτρέπεται να στεγνώνετε τα πλαστικά εξαρτήματα ή άλλα εξαρτήματα του μηχανήματος στα μικροκύματα.
- Μην καθαρίζετε τα πλαστικά μέρη με αλκοόλη, αιθανόλη, μεθανόλη, οινόπνευμα ή απολυμαντικά. Επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με ισχυρά ή στην πανιών που χρησιμοποιούνται στον εξωτερικό καθαρισμό της μηχανής, για την κατάλληλη φροντίδα των πανιών που χρησιμοποιούνται στον εξωτερικό καθαρισμό της μηχανής, για την αποτροπή βακτηριδιακών επιμολύνσεων.

Υγιεινή μηχανής

- Πραγματοποιείτε συχνό αυτόματο ξέβγαλμα (εσωτερικό και εξωτερικό) για τη διασφάλιση υψηλών επιπέδων υγιεινής σε όλη τη διάρκεια ζωής της μηχανής.

Επαγγελματική χρήση

- Η μηχανή αυτή είναι σχεδιασμένη για χρήση από ειδικούς ή εκπαιδευμένους χρήστες σε καταστήματα, ελαφρά βιομηχανία και φάρμες.

Για χρήση από την Υπηρεσία

- Τουλάχιστον ένα αντίγραφο του παρόντος εγχειρίδιου χρήσης θα πρέπει να φυλάσσεται σε θέση που να είναι διαθέσιμη, ανά πάσα στιγμή, στο προσωπικό συντήρησης και στο διοικητικό προσωπικό.

Εργασίες συντήρησης

- Όταν παρουσιαστεί ανάγκη συντήρησης, θα εμφανιστεί σχετική ένδειξη στην οθόνη της μηχανής. Η μηχανή θα πρέπει να συντηρείται από εξουσιοδοτημένους και εκπαιδευμένους τεχνικούς συντήρησης, τουλάχιστον μία φορά το χρόνο ή κάθε 96'000 (4 x 24'000) ροφήματα.

Απόρριψη

- Η απόρριψη της μηχανής και της συσκευασίας θα πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο και εκπαιδευμένο προσωπικό συντήρησης. Μην απορρίπτετε μόνοι σας τη μηχανή ή τα εξαρτήματά της.

Περιορισμοί ευθύνης

- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς ή ατυχήματα που ενδεχομένως προκληθούν αν δεν τηρούνται οι οδηγίες ασφαλείας που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από εσφαλμένη χρήση ή ακατάλληλο χειρισμό της μηχανής.

Κανονισμοί εγγύησης

- Ισχύουν οι διατάξεις της εγγύησης όπως συμφωνήθηκαν με την Nespresso.
- Δεν θα υπάρχει αποζημίωση για δυσλειτουργίες που προκύπτουν από εσφαλμένη χρήση ή ακατάλληλες συνθήσεις.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει αναλώσιμα εξαρτήματα.
- Όλες οι μηχανές Nespresso πρέπει να περνούν από στορχούς ελέγχους. Σε τυχαίες μονάδες εκτελούνται δοκιμές αξιοπιστίας σε ρεαλιστικές συνθήκες. Αυτό ενδεχομένως αφήσει ίχνη προηγούμενης χρήσης.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

Κίνδυνος υλικών ζημιών

- Η εγκατάσταση του παρόντα εξοπλισμού θα πρέπει να συμμορφώνεται προς τους ομοσπονδιακούς, κρατικούς ή τοπικούς κανονισμούς υδραυλικών εγκαταστάσεων.
- Εσφαλμένος χειρισμός της μηχανής ενδέχεται να οδηγήσει σε φθορά περιουσίας.
- Η μηχανή αυτή προορίζεται για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Τοποθετήστε την σε ελεγχόμενο περιβάλλον (προστατευμένη από σκόνη, σταγονίδια νερού, άμεσο ηλιακό φως, ένταση, κτλ.).
- Καθαρίζετε τη μηχανή εντός 24 ωρών αφότου ετοιμάστε το πρώτο ρόφημα με γάλα ή προτού την αποσύρετε για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αφαιρέστε και αδειάστε το δοχείο καψουλών, αποσυνδέστε τη μηχανή από τις παροχές. Αφαιρέστε και αδειάστε το(α) δοχείο(α) γάλακτος, καθαρίστε και αποθηκεύστε με το καπάκι ανοιχτό. Αφήστε την πόρτα του ψυκτή ανοιχτή όταν αποσύρετε τη μηχανή από τις παροχές.
- Για βέλτιστη απάδοση, η θερμοκρασία περιβάλλοντος θα πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 16 °C και 32 °C.
- Τοποθετήστε τη μηχανή σε επίπεδη, οριζόντια, σταθερή, θερμομονωτική και αδιάβροχη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη μηχανή σε μέρη που ενδέχεται να καθαρίζονται με υδροψεκασμό.
- Αφήστε κενό τουλάχιστον 50 mm μπροστά από τους αεραγωγούς.
- Αποθηκεύστε τη μηχανή μακριά από σκόνη και σε ξηρό περιβάλλον, και πάντοτε σε θερμοκρασίες άνω των 0 °C.
- Το επάνω μέρος της μηχανής θα πρέπει να απέχει τουλάχιστον 1.5 μέτρο από το έδαφος.
- Τοποθετήστε τη μηχανή σε απόσταση τουλάχιστον 20 cm από τον χειριστή.
- Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα καθαρισμού Thermopuri.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη μηχανή χωρίς σχάρα αποστράγγισης.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για συνέπειες που προκύπτουν από οποιαδήποτε εσωτερική ή εξωτερική τροποποίηση πραγματοποιηθεί στη μηχανή.
- Μην αποθηκεύετε μέσα στη συσκευή εκρηκτικές ή ευφλεκτές ύλες όπως δοχεία πεπιεσμένου αέρα με εύλεκτα πρωθητικά αέρια.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον θερμαντή φλυτζανιών για να στεγνύσετε υγρά φλυτζάνια - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Τοποθετείτε πάντοτε τα φλυτζάνια ανάποδα ώστε να διασφαλίζεται η καλή μετάδοση της θερμότητας.

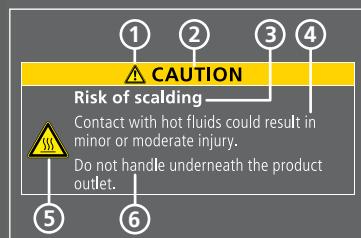
ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

- Διαβιβάστε τες σε κάθε επόμενο χρήστη.
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών είναι επίσης διαθέσιμο σε μορφή .pdf στη διεύθυνση nespresso.com/pro.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Δομή

Οι οδηγίες ασφαλείας στο παρόν έγγραφο είναι δομημένες ως εξής:



- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1 Επιγραφή ασφαλείας | 4 Σύντομη παραγγελία |
| 2 Καθορισμένη λέξη ασφαλείας | 5 Καθορισμένη επιγραφή ασφαλείας |
| 3 Πηγή | 6 Πρόληψη |

Καθορισμένες λέξεις ασφαλείας

Τα ακόλουθα προειδοποιητικά μηνύματα εμφανίζονται στο παρόν εγχειρίδιο:

ΠΡΟΣΟΧΗ	Υποδηλώνει επικίνδυνη συνθήκη, την οποία αν δεν αποφύγετε, ενδέχεται να προκληθεί θάνατος ή σοβαρός τραυματισμός.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Υποδηλώνει επικίνδυνη συνθήκη, την οποία αν δεν αποφύγετε, ενδέχεται να προκληθούν μικροτραυματισμοί ή τραυματισμοί.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Αφορά πρακτικές που μπορούν δυνητικά να οδηγήσουν σε φθορά περιουσίας αλλά όχι τραυματισμό.

i	Συμβουλή Αφορά πρακτικές που βοηθούν τον αναγνώστη να χρησιμοποιήσει κατάλληλα τον έξοπλισμό.
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

ΕΠΙΓΡΑΦΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Οι ακόλουθες επιγραφές ασφαλείας χρησιμοποιούνται στο παρόν εγχειρίδιο:

	Το προειδοποιητικό τρίγωνο εμφανίζεται όπου η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να θέσει τον χρήστη ή τη μηχανή σε κίνδυνο.
	Προσοχή: Ηλεκτροπληξία
	Προσοχή: Κίνδυνος εγκαύματος
	Προσοχή: Κίνδυνος μωλωπισμού
	Οδηγία: Φορέστε γάντια
	Οδηγία: Φορέστε γυαλιά
	Γενικές πληροφορίες

Χώρος εργασίας

- Διατηρείτε τον εργασιακό χώρο καθαρό και τακτοποιημένο. Χώροι εργασίας με ακαταστασία ή ανεπαρκή φωτισμό μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.
- Η μηχανή πρέπει να λειτουργείται αποκλειστικά σε υγιεινό και εργονομικό περιβάλλον. Ο χρήστης πρέπει να έχει επαρκή χώρο και το σημείο πρέπει να είναι καλά φωτισμένο.

Γενικές σημειώσεις ασφαλείας

- Σε περίπτωση κινδύνου, σβήστε τη μηχανή από τον κεντρικό διακόπτη. Διακόψτε την παροχή ρεύματος της μηχανής αφαιρώντας την από την πρίζα ή αφαιρέστε την ασφάλεια από το ασφαλειοκιβώτιο. Κλείστε την παροχή νερού προς τη μηχανή. Επικοινωνήστε με τον τεχνικό συντήρησης.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αρκεί να επιτηρούνται ή να έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και να κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη μηχανή. Δεν επιτρέπεται ο καθαρισμός της μηχανής και οι εργασίες συντήρησης από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Η πρόσβαση στην περιοχή συντήρησης επιτρέπεται μόνο σε εκπαιδευμένο προσωπικό συντήρησης και ενημερωμένο προσωπικό.

Γενικά μηνύματα ασφαλείας ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η επαφή με ηλεκτρικά εξαρτήματα κατά τη διάρκεια λειτουργίας της μηχανής ενδέχεται να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.

- Για κανένα λόγο μην ανοίξτε το περίβλημα.
- Διατηρείτε τη μηχανή προφυλαγμένη από υγρασία.
- Ποτέ μην βυθίστε τη μηχανή, το καλώδιο ή το βύσμα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Σταματήστε αμέσως τη χρήση της μηχανής αν φθαρεί το καλώδιο ή το βύσμα.
- Μην τοποθετείτε τη μηχανή κοντά ή επάνω σε τμήματα της μηχανής που καίνε. Η χρήση της μηχανής κοντά σε γυμνή φλόγα απαγορεύεται αυστηρά.
- Προστατεύστε το καλώδιο από αιχμηρά αντικείμενα.
- Μην περνάτε χέρια ή αντικείμενα μέσα από το εσωτερικό περίβλημα όταν έχει αφαιρεθεί το δοχείο καψουλών.
- Η εγκατάσταση, μετεγκατάσταση, απομάκρυνση, επισκευή και συντήρηση της μηχανής πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο, εκπαιδευμένο προσωπικό συντήρησης.
- Διατηρείτε τα παιδιά μακριά από τη μηχανή και τα καλώδια τροφοδοσίας.

Κίνδυνος ασφαλείας τροφίμων

Η κατανάλωση επιμολυσμένων τροφίμων ενδέχεται να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό

τραυματισμό.

- Μην χρησιμοποιείτε τρόφιμα μετά την ημερομηνία λήξης τους.
- Αποθηκεύτε τα τρόφιμα σε κατάλληλους χώρους.
- Καθαρίζετε τη μηχανή περιοδικά και σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήστη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αγελαδινό γάλα θερμικής κατεργασίας (πχ παστεριωμένο ή ΟΗΤ).
- Τηρείτε τους κανόνες υγιεινής όταν τροφοδοτείτε με γάλα το(α) δοχείο(α).
- Τροφοδοτείτε αποκλειστικά με κρύο γάλα (κάτω από 5 °C) το(α) δοχείο(α) γάλακτος.
- Χρησιμοποιείτε το γάλα εντός 24 ωρών από το άνοιγμά του.
- Ποτέ μην αναμειγνύετε γάλατα διαφορετικών ειδών. Η ανάμειξη ενδέχεται να επηρεάσει την ποιότητα του αφρού και να προκαλέσει διασταυρούμενη αλλεργία.
- Η συμμόρφωση με την χρωματική κωδικοποίηση για τον σαφή διαχωρισμό των δοχείων γάλακτος είναι σημαντική για την αποφυγή ΔΙΑΣΤΑΥΡΟΥΜΕΝΗΣ ΆΛΛΕΡΓΙΑΣ.
- Καθαρίστε το(α) δοχείο(α) σε πλυντήριο πιάτων μετά τη χρήση του(ς).
- Μην αναμειγνύετε το γάλα του ενός δοχείου με το γάλα του άλλου δοχείου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Κίνδυνος εγκαύματος

Η επαφή με καυτά υγρά ενδέχεται να προκαλέσει μικροτραυματισμό ή τραυματισμό.

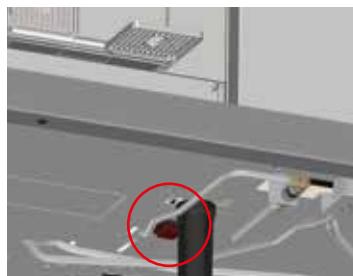
- Μην εκτελείτε εργασίες κάτω από την έξοδο προϊόντων.
- Αποφύγετε την άμεση επαφή με καυτά υγρά.
- Μην αγγίζετε κανένα μέρος του στομίου πριν ή μετά το σερβίρισμα ενός ροφήματος.
- Μην ανοίγετε τον μοχλό ενόσω σερβίρεται ρόφημα ή καθαρίζεται η μηχανή.
- Αδειάζετε τον δίσκο αποστράγγισης με προσοχή.

Κίνδυνος μωλωπισμού

Χειρισμόί στο εσωτερικό της μηχανής ενδέχεται να προκαλέσουν μικροτραυματισμούς ή τραυματισμούς.

- Μην ανοίγετε τον μοχλό κατά την παρασκευή ροφήματος. Για να σταματήσετε την παρασκευή του ροφήματος, πιέστε ξανά το ίδιο πλήκτρο προϊόντος.
- Μην βάζετε δάχτυλα στα ανοίγματα εισαγωγής καψουλών.
- Αν μια κάψουλα κολλήσει στο άνοιγμα εισαγωγής καψουλών, σβήστε τη μηχανή πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία.

Η πρώτη χρήση



i Για γενική χρήση μόνο: Η αριστερή μονάδα καφέ παρουσιάζεται στην εικόνα. Οι γενικές οδηγίες χρήσης ισχύουν και για τις δύο μονάδες καφέ εάν δεν δινεται άλλη σαφή οδηγία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος μωλωπισμού

⚠ Χειρισμόι στο εσωτερικό της μηχανής ενδέχεται να προκαλέσουν μικροτραυματισμούς ή τραυματισμούς.

Μην βάζετε τα δάχτυλά σας στα ανοιγμάτα εισαγωγής καψουλών.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Γάλα και δοχείο(α) γάλακτος - Κίνδυνος ασφαλείας τροφίμων

Χρησιμοποιεί μόνο αγελαδινό γάλα θερμικής κατεργασίας (π.χ. παστεριωμένο ή επεξεργασμένο σε υπερυψηλές θερμοκρασίες (UHT)).

Κατά τον καθαρισμό των δοχείων γάλακτος βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζεται η ορθή υγιεινή πρακτική.

⚠ Ελέγχετε τους κανόνες υγιεινής πριν τροφοδοτήσετε με γάλα το(α) δοχείο(α). Μην χρησιμοποιείτε γάλα που είναι ανοιχτό για περισσότερες από 24 ώρες.

Η χρήση και/ή κατανάλωση μη ασφαλών, ενδεχομένως, τροφίμων μπορεί να προκαλέσει τροφιμογενής ασθένειες, που πιθανόν να οδηγήσουν σε σοβαρούς κινδύνους για την υγεία.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος διασταυρούμενης αλλεργίας

Τα αλλεργιογόνα ενδέχεται σε ορισμένες περιπτώσεις να αποβούν μοιραία.

⚠ Πάντα καθαρίζετε το(α) δοχείο(α) σε πλυντήριο πιάτων μετά τη χρήση του(ς). Μην αναμειγνύετε το γάλα του ενός δοχείου με το γάλα του άλλου δοχείου.

Μην χρησιμοποιείτε το ίδιο καθαρό πανάκι ή χαρτί για να καθαρίσετε τα διαφορετικά σωληνάκια γάλακτος.

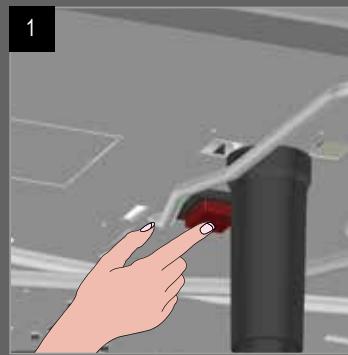
ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ασφαλείας τροφίμων

Η χρήση σφουγγαριού ή πανιού πολλαπλών χρήσεων ενδέχεται να προκαλέσει βακτηριδιακή επιμόλυνση στο γάλα.

Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά χαρτί ή αναλώσιμο πανάκι μίας χρήσης για να σκουπίσετε τα σωληνάκια αναρρόφησης γάλακτος.

Για να καθαρίσετε εξωτερικά τη μηχανή, ανατρέξτε στον εξωτερικό καθαρισμό ► δείτε τη σελίδα 14.

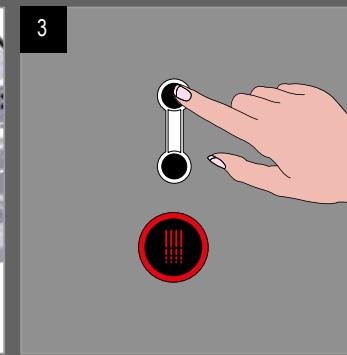


Ο κεντρικός διακόπτης βρίσκεται κάτω από τη μηχανή.

i Βεβαιωθείτε ότι η παροχή νερού είναι ανοιχτή και λεπτουργεί.



Κλείστε όλους τους μοχλούς.

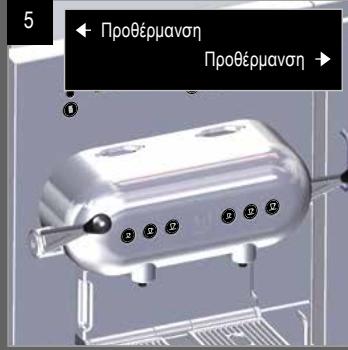


Πίεστε οποιοδήποτε κουμπί.

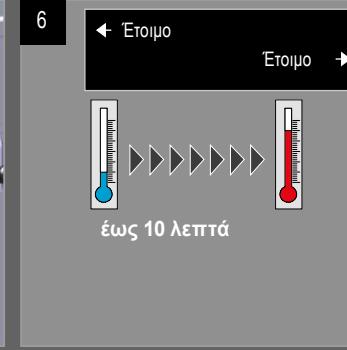


Η μηχανή εκτελεί κρύο ξέπλυμα εκκίνησης (στην οθόνη εμφανίζεται χρονόμετρο).

i Το επίπεδο θορύβου είναι αυξημένο κατά το ξέπλυμα.



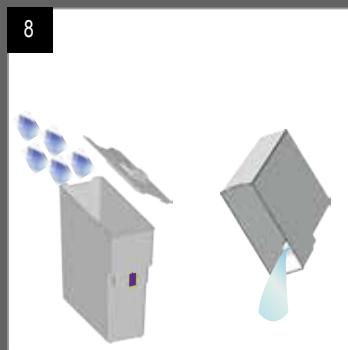
Η μηχανή προθέρμανεται. Όλα τα κουμπιά αναβοσβήνουν σε λευκό χρώμα.



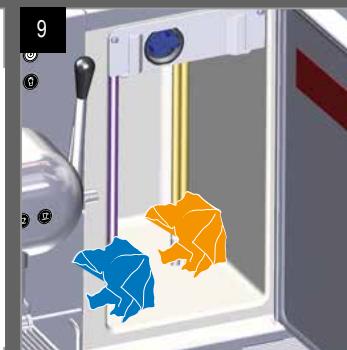
Όταν η μηχανή ζεσταθεί, όλα τα κουμπιά θα παραμείνουν σταθερά αναμένα σε λευκό χρώμα.



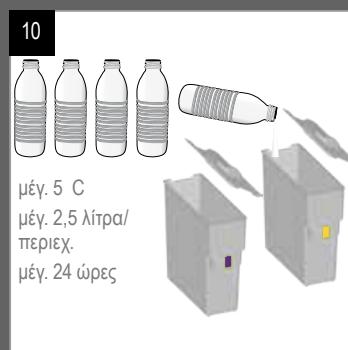
Ανοίξτε όλους τους μοχλούς.



Καθαρίστε το(α) δοχείο(α) σε πλυντήριο πιάτων.

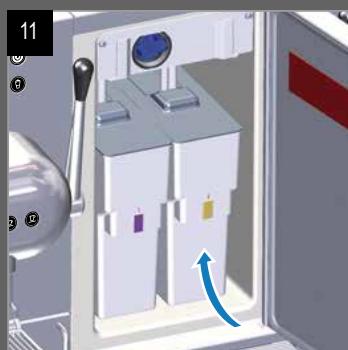


Προσεκτικά σκουπίστε τα δύο σωληνάκια αναρρόφησης γάλακτος χρησιμοποιώντας μόνο χαρτί ή αναλώσιμο πανάκι μίας χρήσης.

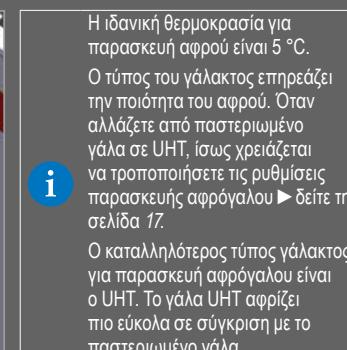


Τροφοδοτήστε το κάθε δοχείο γάλακτος με το επιθυμητό είδος γάλακτος και αντιστοιχήστε ανάλογα τον κωδικό χρώματος.

i Αντικαθιστάτε το γάλα κάθε 24 ώρες.



Εισαγάγετε και τα δύο σωληνάκια αναρρόφησης γάλακτος διαμέσου του καλύμματος, στο(α) δοχείο(α) γάλακτος.

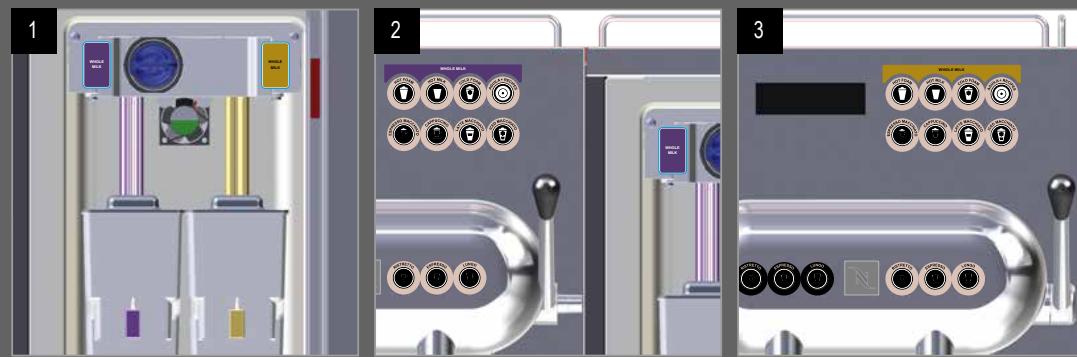


i Οι ρυθμίσεις του αριστερού δοχείου γάλακτος δεν προσαρμόζονται αυτόματα στις ρυθμίσεις του δεξιού δοχείου γάλακτος. Και οι δύο ρυθμίσεις γάλακτος πρέπει να γίνονται ξεχωριστά!

Χρήση δύο ειδών γάλακτος

Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε δύο είδη γάλακτος, οι διαφορετικοί τύποι θα πρέπει να επισημανθούν στο εξωτερικό του μηχανήματος καθώς και στο εσωτερικό του ψυκτή.

i Το(α) δοχείο(α) γάλακτος και οι σωλήνες αναρρόφησης έχουν επισημανθεί από το εργοστάσιο με έναν κωδικό χρώματος. Προ-τυπωμένα αυτοκόλλητα με τον ίδιο κωδικό χρώματος περιλαμβάνονται στη συσκευασία παράδοσης.



Τοποθετήστε το αντίστοιχο αυτοκόλλητο στην αριστερή πλευρά και το αντίστοιχο αυτοκόλλητο στη δεξιά πλευρά εντός του ψυγείου όπως απεικονίζεται.

Τοποθετήστε το δεύτερο αντίστοιχο αυτοκόλλητο στη δεξιά πλευρά των κουμπών συνταγών παρασκευής ροφημάτων καφέ με βάση το γάλα στην αριστερή μονάδα καφέ.

Τοποθετήστε το δεύτερο αντίστοιχο αυτοκόλλητο στη δεξιά πλευρά των κουμπών συνταγών παρασκευής ροφημάτων καφέ με βάση το γάλα στη δεξιά μονάδα καφέ.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος διασταυρούμενης αλλεργίας

Τα αλλεργιογόνα ενδέχεται σε ορισμένες περιπτώσεις να αποβούν μοριαία.

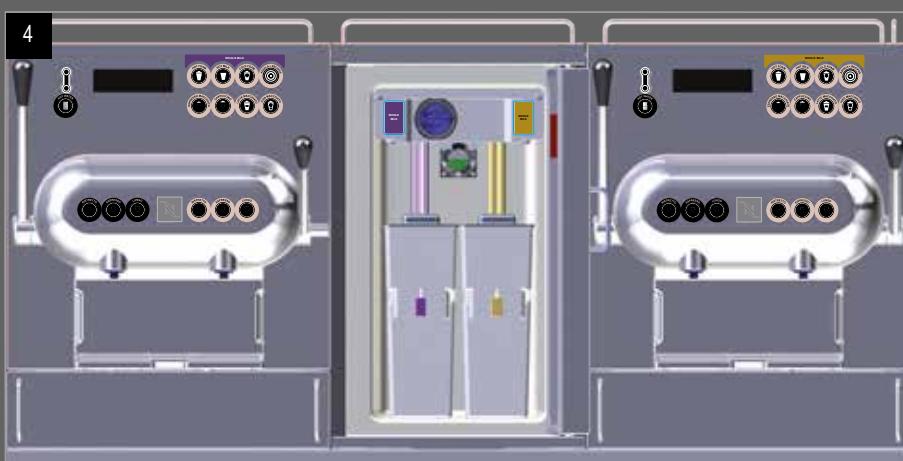


Πάντα καθαρίζετε το(α) δοχείο(α) σε πλυντήριο πιάτων μετά τη χρήση του(ς).

Μην αναμειγνύετε το γάλα του ενός δοχείου με το γάλα του άλλου δοχείου.

Μην χρησιμοποιείτε το ίδιο καθαρό πανάκι ή χαρτί για να καθαρίσετε τα διαφορετικά σωληνάκια γάλακτος.

Μηχάνημα με σωστή επισήμανση:



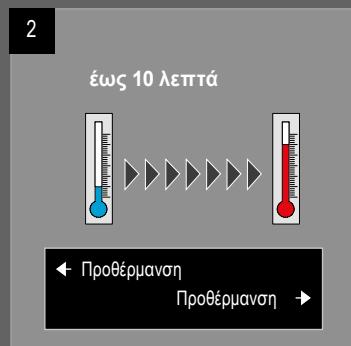
Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

i 30 λεπτά μετά την τελευταία χρήση, η μηχανή μεταβαίνει σε λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας. Όλα τα κουμπιά είναι λευκά, η θέρμανση του βραστήρα μειώνεται, ο ψύκτης λειτουργεί κανονικά.

Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να επαναφέρετε τη μηχανή σε κατάσταση λειτουργίας.



Λειτουργία μέγιστης εξοικονόμησης ενέργειας



Τέσσερις ώρες μετά την τελευταία χρήση, η μηχανή μεταβαίνει σε λειτουργία μέγιστης εξοικονόμησης ενέργειας. Ο βραστήρας σβήνει, ο ψύκτης λειτουργεί κανονικά.

Πιέστε το κουμπί εξοικονόμησης ενέργειας για να επανεκκινήσετε τη μηχανή.

i Η μηχανή ξεκινά αυτόματο ξέπλυμα, ή ίσως χρειαστεί κρύο ξέπλυμα εκκίνησης. ► Δείτε την Πρώτη Χρήση στη σελίδα 9.
Αν χρειαστεί, κλείστε όλους τους μοχλούς.

Παρασκευή καφέ



Ristretto



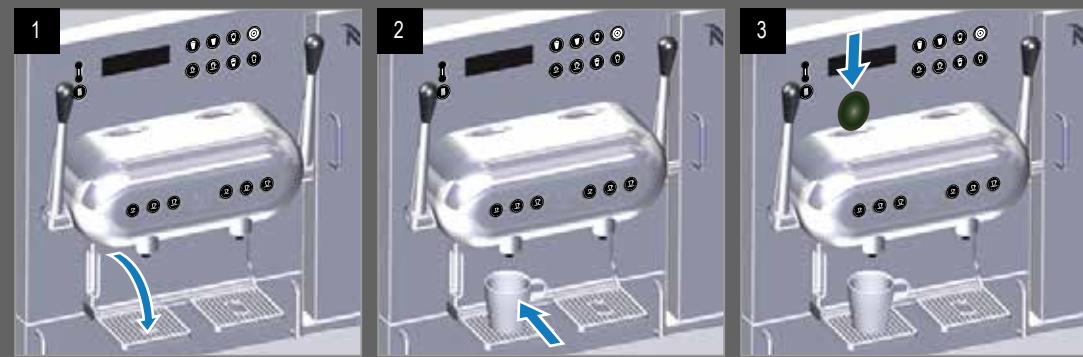
Espresso



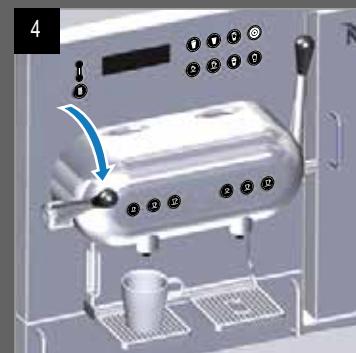
Lungo



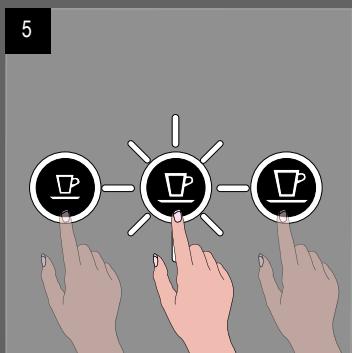
Οι κεφαλές του καφέ μπορούν να χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα για την παρασκευή καφέ.



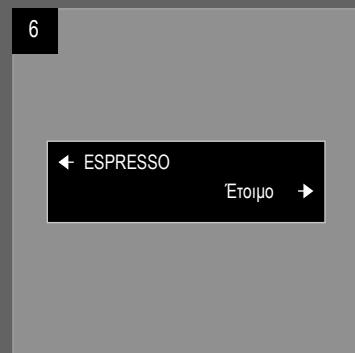
Τοποθετήστε μια κάψουλα καφέ.



Κατεβάστε τον μοχλό στη χαμηλότερη θέση.



Επιλέξτε το επιθυμητό μέγεθος φλυτζανιού (στο παράδειγμα: Espresso).



Κατά την παρασκευή εμφανίζεται το όνομα του προϊόντος στην οθόνη.

▶ Δείτε την πρόταση *Nespresso Grand Cru* στη σελίδα 3.

Γέμισμα / τερματισμός προϊόντος

Πιέστε ξανά το ίδιο πλήκτρο προϊόντος, για να σταματήσετε την παρασκευή του ροφήματος.

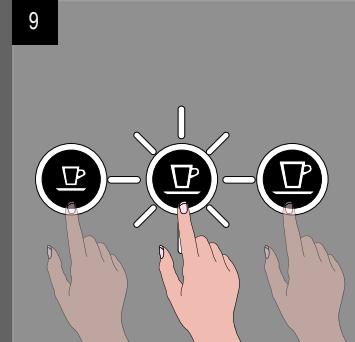


Για να γεμίσετε το ρόφημά σας με περισσότερο προϊόν, πιέστε το κουμπί του προϊόντος μέσα σε 1 λεπτό από την ολοκλήρωση της παρασκευής του.

Για να σταματήσετε την παρασκευή του ροφήματος, πιέστε ξανά το ίδιο πλήκτρο προϊόντος.



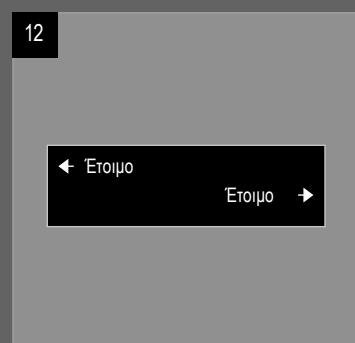
Η παρασκευή του καφέ ξεκινά.



Γεμίστε ή σταματήστε το σερβίρισμα του προϊόντος εντός 1 λεπτού.



Σηκώστε τον μοχλό, για να απορρίψετε την χρησιμοποιημένη κάψουλα.



Η μηχανή είναι έτοιμη για το επόμενο ρόφημα.

Συνταγές καφέ με γάλα



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Παγωμένος Macchiato



AGUILA+

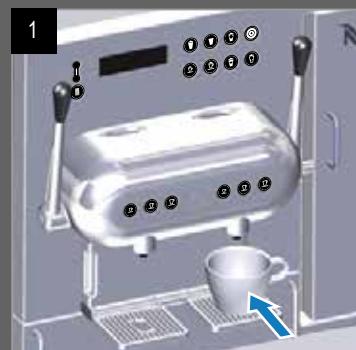


Για συνταγές καφέ με γάλα,
τοποθετήστε το φλυτζάνι σας
κάτω από την δεξιά εξαγωγή.

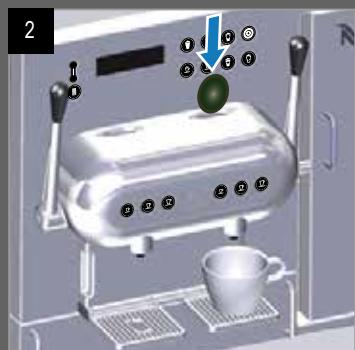


Μην αφαιρέστε το φλυτζάνι
ώσπου στην οθόνη να εμφανιστεί
ξανά η ένδειξη "Έτοιμο". Στην
παρασκευή μερικών προϊόντων
υπάρχει μια μικρή παύση μεταξύ
γάλακτος και καφέ.

Αναλόγως το προϊόν, η σειρά
σερβιρίσματος ενδέχεται να
διαφέρει.



1



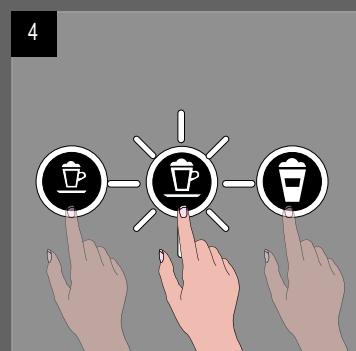
2



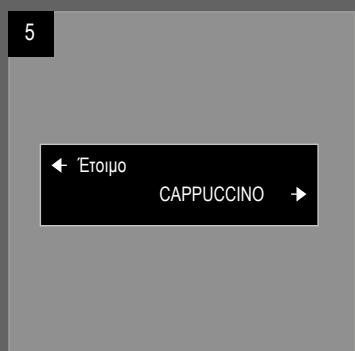
3

Τοποθετήστε μια κάψουλα καφέ.

Κατεβάστε τον μοχλό στη χαμηλότερη θέση.



4



5

← Έτοιμο

CAPPUCINO

→

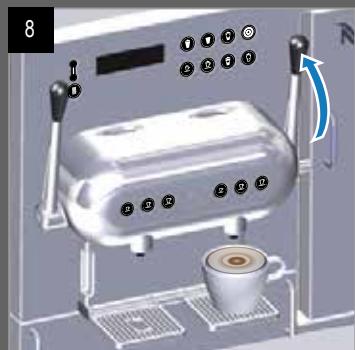


6

Η παρασκευή του καφέ ξεκινά.



7



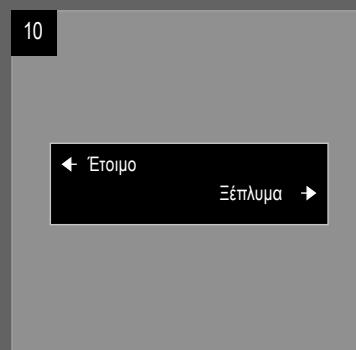
8



9

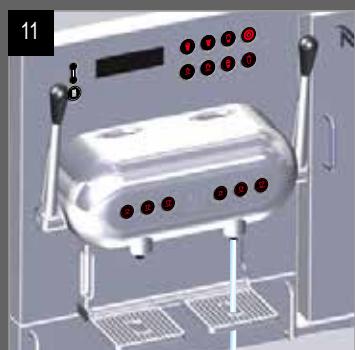
Το αφρόγαλα προετοιμάζεται ανάλογα με το
επιλεγμένο προϊόν.

Σηκώστε τον μοχλό, για να απορρίψετε την
χρησιμοποιημένη κάψουλα.

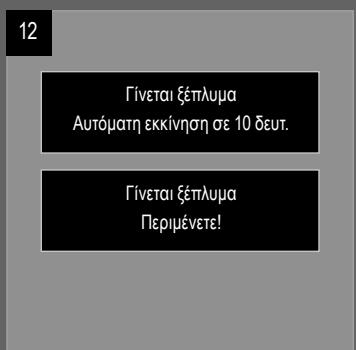


10

Ξέπλυμα



11



12

Γίνεται ξέπλυμα
Αυτόματη εκκίνηση σε 10 δευτ.

Γίνεται ξέπλυμα
Περιμένετε!

Ξέπλυμα γραμμής γάλακτος

Η γραμμή γάλακτος ξέπλένεται αυτόματα
για τη διασφάλιση υψηλού επιπέδου
υγειεινής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαύματος

Η γραμμή γάλακτος ξέπλένεται
αυτόματα 5 λεπτά μετά την
παρασκευή οποιουδήποτε
ροφήματος με βάση το γάλα.

Διάρκεια: περίπου 25 δευτερόλεπτα.
Αποφύγετε την άμεση επαφή με το
καυτό νερό.

Προστατεύστε τα χέρια σας από
εγκαύματα.

Αυτόματο εσωτερικό ξέπλυμα: Αμέως μετά
την παρασκευή οποιουδήποτε ροφήματος με
βάση το γάλα, ξεκινά το εσωτερικό ξέπλυμα
της γραμμής γάλακτος, διάρκειας περίπου
20 δευτερόλεπτων.

Αυτόματο εξωτερικό ξέπλυμα: 5 λεπτά μετά την παρασκευή του τελευταίου ροφήματος
με βάση το γάλα ξεκινά το αυτόματο ξέπλυμα της γραμμής γάλακτος, διάρκειας περίπου
25 δευτερολέπτων.

Ετοιμασία γάλακτος



Ζεστό αφρόγαλα



Ζεστό γάλα



Κρύο αφρόγαλα

- i** Για ετοιμασίες γάλακτος, τοποθετήστε το φλυτζάνι σας κάτω από την δεξιά κεφαλή εκχύλισης.

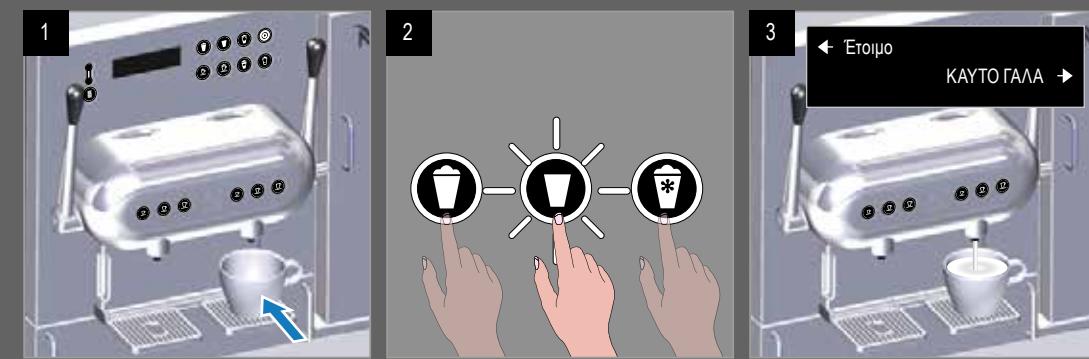
Ξέπλυμα γραμμής γάλακτος

Η γραμμή γάλακτος ξέπλενεται αυτόματα για τη διασφάλιση υψηλού επιτέδου υγιεινής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαύματος

Η γραμμή γάλακτος ξέπλενεται αυτόματα 5 λεπτά μετά την παρασκευή οποιουδήποτε ροφήματος με βάση το γάλα.
Διάρκεια: περίπου 25 δευτερόλεπτα.
Αποφύγετε την άμεση επαφή με το καυτό νερό.
Προστατεύστε τα χέρια σας από εγκαύματα.



Επιλέξτε το επιθυμητό ρόφημα γάλακτος (στο παράδειγμα: ζεστό γάλα).

Ετοιμασία ζεστού νερού



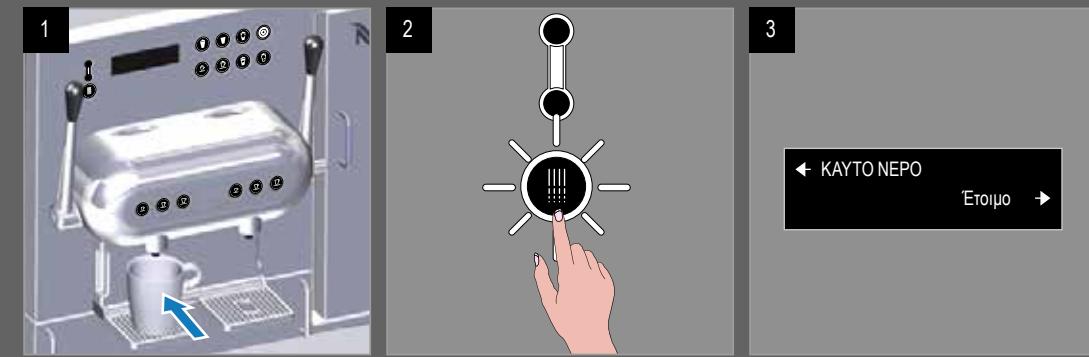
Ζεστό νερό

- i** Για ετοιμασίες ζεστού νερού, τοποθετήστε το φλυτζάνι σας κάτω από την δεξιά κεφαλή εκχύλισης.

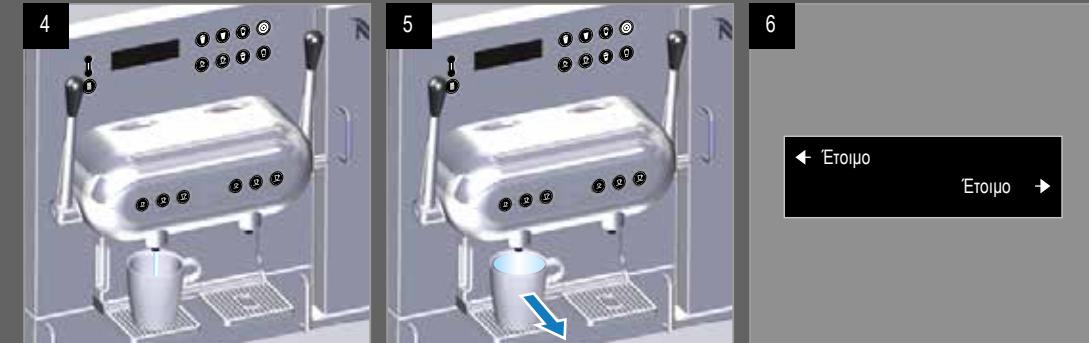
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαύματος

Η επαφή με καυτά υγρά ενδέχεται να προκαλέσει μικροτραυματισμό ή τραυματισμό.
Αποφύγετε την άμεση επαφή με το καυτό νερό.
Προστατεύστε τα χέρια σας από εγκαύματα.



- i** Γεμίστε ή σταματήστε το σερβίρισμα του προϊόντος εντός 1 λεπτού.



Καθημερινός καθαρισμός (διάρκεια περ. 30 λεπτά)

Εντός 24 ωρών από την τελευταία παρασκευή γάλακτος, η μηχανή σάς ειδοποιεί για τον καθαρισμό της. Στην οθόνη θα εμφανιστεί υπενθύμιση με χρονόμετρο 2 ώρες πριν τον απαιτούμενο ημερήσιο καθαρισμό.

Ο ημερήσιος καθαρισμός της μηχανής είναι απαραίτητος για τη διασφάλιση υψηλού επιπέδου υγιεινής, την άριστη γεύση των ροφμάτων και τη μακροζωία της μηχανής.

Εξωτερικός καθαρισμός

Θυμηθείτε να ελέγχετε και να καθαρίζετε το εξωτερικό της μηχανής αν χρειάζεται.

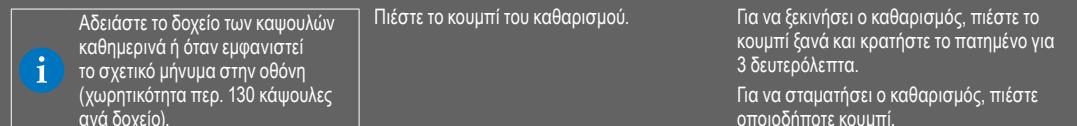
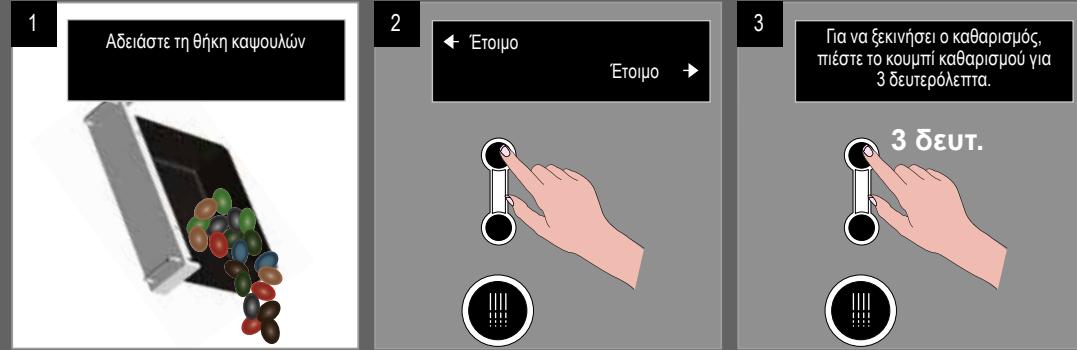
Χρησιμοποιείτε πανάκι ή σφουγγάρι νοτισμένο σε σπασινόνερο. Τα πανάκια και σφουγγάρια θα πρέπει να είναι εντελώς στιμμένα ώστε να είναι απλώς νοτισμένα, όχι υγρά, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Χρησιμοποιείτε μόνο ήπια καθαριστικά και μαλακά πανάκια.

Προσέξτε ιδιαιτέρως τα στόμια εξαγωγής ροφμάτων. Η οθόνη και το πληκτρολόγιο πρέπει να καθαρίζονται με ιδιαίτερη προσοχή.

Εσωτερικός καθαρισμός

Ακολουθήστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες για να εκτελέσετε την αυτόματη διαδικασία καθαρισμού.



Αδειάστε το δοχείο των καψουλών καθημερινή ή όταν εμφανιστεί το σχετικό μήνυμα στην οθόνη (χωρητικότητα περ. 130 κάψουλες ανά δοχείο).

Πιέστε το κουμπί του καθαρισμού.

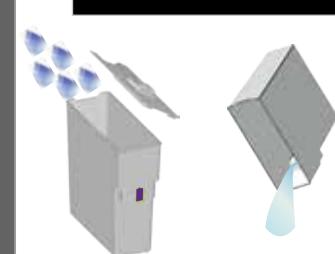
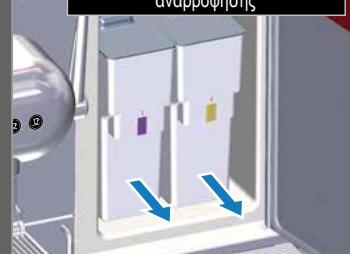
Για να ξεκινήσει ο καθαρισμός, πιέστε το κουμπί ξανά και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.

Για να σταματήσει ο καθαρισμός, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί.

Αδειάστε το δοχείο γάλακτος και σκουπίστε το σωληνάκι αναρρόφησης

5 Προσεκτικά αφαιρέστε και αδειάστε το(α) δοχείο(α) γάλακτος.

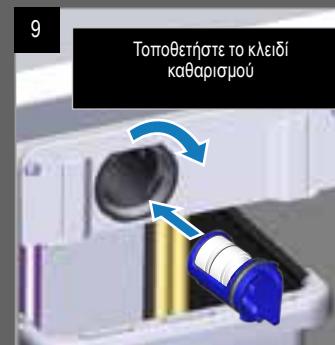
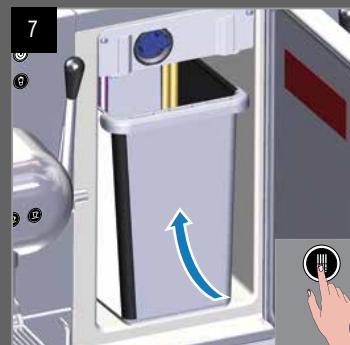
6 Ξεπλύντε το δοχείο γάλακτος και αφήστε στην άκρη



Προσεκτικά αφαιρέστε και αδειάστε το(α) δοχείο(α) γάλακτος.

Προσεκτικά σκουπίστε τα δύο σωληνάκια αναρρόφησης γάλακτος χρησιμοποιώντας χαρτί ή αναλώσιμο πανάκι μίας χρήσης, καινούργιο για κάθε σωληνάκι. Στη συνέχεια, πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Καθαρίστε το(α) δοχείο(α) σε πλυντήριο πιάτων και αφήστε στην άκρη.

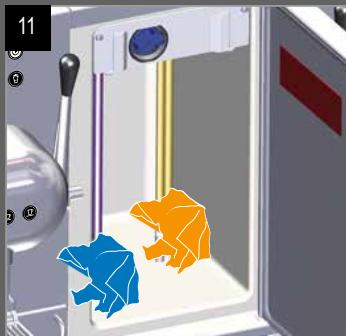


7 Τοποθετήστε το άδεια δοχείο γάλακτος 5 λίτρων ξανά στον ψύκτη και περάστε και τα δύο σωληνάκια αναρρόφησης μέσα στο δοχείο. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί.

8 Αφαιρέστε το κλειδί καθαρισμού Τοποθετήστε τις ταμπλέτες καθαρισμού

9 Τοποθετήστε το κλειδί καθαρισμού

Η διαδικασία καθαρισμού ξεκινά αυτόματα μετά την εισαγωγή του κλειδιού καθαρισμού.



10 Γίνεται καθαρισμός: 28:15 Περιμένετε

11 Περ. 28 λεπτά

12 Για να επανεκκινήσετε τη μηχανή από τη λειτουργία μέγιστης εξικονόμησης ενέργειας, ► δείτε τη σελίδα 10.

Μετά τη διαδικασία καθαρισμού, η μηχανή μεταβαίνει σε λειτουργία μέγιστης εξικονόμησης ενέργειας.

Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε προσεκτικά τα δύο σωληνάκια αναρρόφησης γάλακτος χρησιμοποιώντας χαρτί ή αναλώσιμο πανάκι μίας χρήσης, καινούργιο για κάθε σωληνάκι. Η χρήση σφουγγαριού ή πανιού πολλαπλών χρήσεων ενδέχεται να προκαλέσει βακτηριδιακή επιμόλυνση στο γάλα. Καθαρίστε καλά τα εσωτερικά τοιχώματα του ψυγείου με πόσιμο νέρο.

Αφαιρέστε το υπόλειπόνευρο νέρο, καθαρίστε το δοχείο 5 λίτρων σε πλυντήριο πιάτων. Τοποθετήστε το(α) άδειο(α) δοχείο(α) γάλακτος ξανά στον ψύκτη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Απορρυπαντικά

Η χρήση ακατάλληλων απορρυπαντικών μπορεί να προκαλέσει ζημιά σε εξαρτήματα της μηχανής ή αναποτελεσματικό καθαρισμό.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις ταμπλέτες καθαρισμού γάλακτος Thermoplán για τον αυτόματο καθαρισμό.

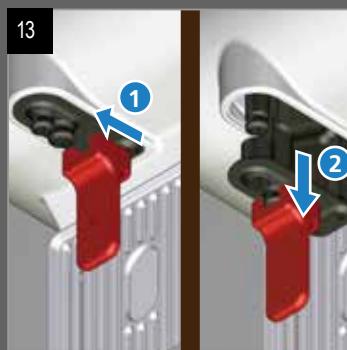
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαύματος

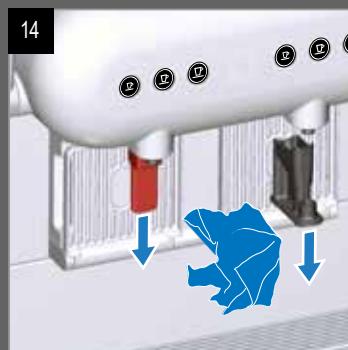
Μετά τη διαδικασία καθαρισμού, ενδέχεται να στάξει καυτό νερό από τις εξόδους ροφμάτων.

Αποφύγετε την άμεση επαφή με το καυτό νερό.

Προστατεύστε τα χέρια σας από εγκαύματα.

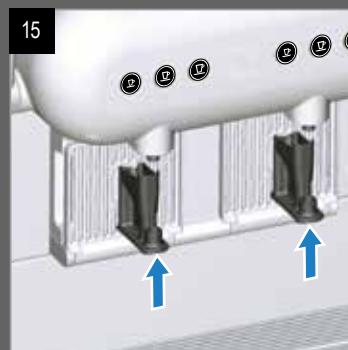


Χρησιμοποιήστε το εργαλείο εξαγωγής για να κατεβάσετε τις εξόδους του καφέ.

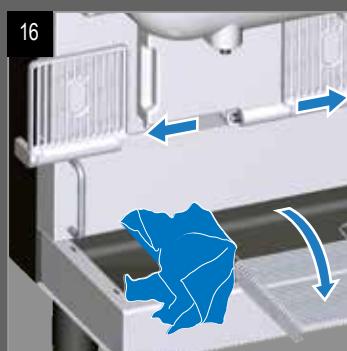


Αφαιρέστε και τις δύο εξόδους του καφέ. Ξεπλύνετε επιμελώς τις εξόδους του καφέ με φρέσκο πόσιμο νερό.

Καθαρίστε τις εξόδους γάλακτος, με καινούργιο για την κάθε έξοδο, νοτισμένο πανάκι μίας χρήσης ή χαρτί.

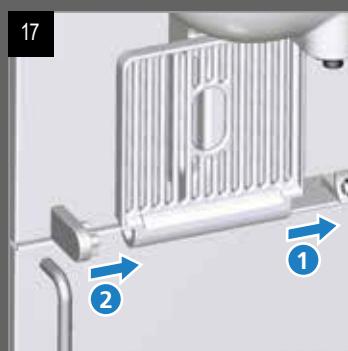


Επαναποθετήστε τις εξόδους καφέ.



Αφαιρέστε τα σχαράκια αποστράγγισης μικρών φλυτζανιών (μόνο σε κάθετη θέση) και τη σχάρα αποστράγγισης.

Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.

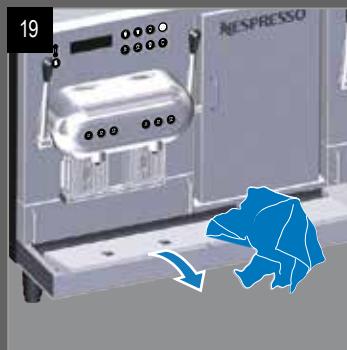


Επαναποθετήστε τα σχαράκια αποστράγγισης μικρών φλυτζανιών.

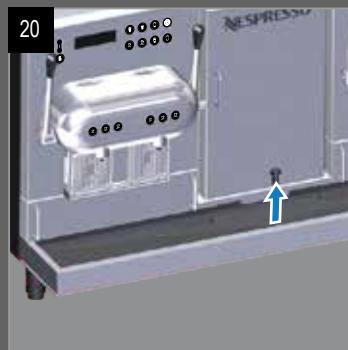
i Τα σχαράκια αποστράγγισης για μικρά φλυτζάνια μπορούν να αφαιρεθούν μόνο σε κάθετη θέση.



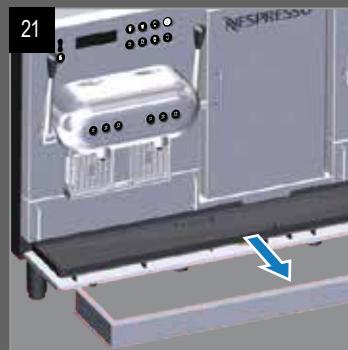
Η ημερήσια διαδικασία καθαρισμού ολοκληρώθηκε (η μηχανή σε λειτουργία μένιστης εξοικονόμησης ενέργειας). Αν θέλετε να επανεκκινήσετε τη μηχανή, πιέστε το κουμπί εξοικονόμησης ενέργειας όπως φαίνεται στη ► σελίδα 10.



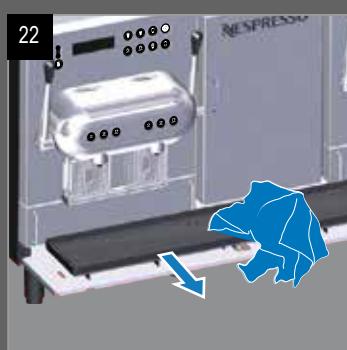
Αφαιρέστε τα σχαράκια αποστράγγισης και πλύνετε τα με μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό, κάτω από τρεχούμενο νερό.



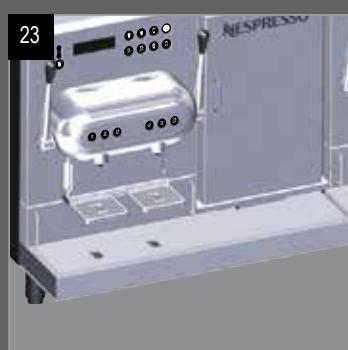
Αφαιρέστε το πλαστικό μαύρο βύσμα που υπάρχει στον πλαστικό δίσκο.



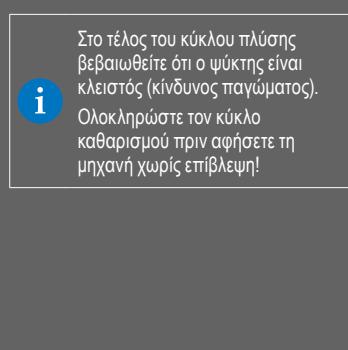
Για να αφαιρέσετε το μεταλλικό πλαίσιο, τραβήξτε το προς το μέρος σας.



Αφαιρέστε και καθαρίστε τον πλαστικό μαύρο δίσκο με σαπουνόνερο.
Καθαρισμός της μηχανής ολοκληρώθηκε.



Για να συναρμολογήσετε το δίσκο αποστράγγισης, ακολουθήστε αντίστροφα τα παραπάνω βήματα.



i Στο τέλος του κύκλου πλύσης βεβαιωθείτε ότι ο ψύκτης είναι κλειστός (κίνδυνος παργάματος). Ολοκληρώστε τον κύκλο καθαρισμού πριν αφήσετε τη μηχανή χωρίς επίβλεψη!

Ρυθμίσεις μενού

- Προγραμματισμός πλήκτρου AGUILA+
- Εισαγάγετε το μενού χρήστη

Προγραμματισμός πλήκτρου AGUILA+

Το πλήκτρο AGUILA+ προσφέρει επιλογή από 13 συνταγές καφέ με γάλα, με το πάτημα ενός κουμπιού. Για να επιλέξετε τη συνταγή που θα εκτελείται όταν πατάτε το κουμπί AGUILA+, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες. Μπορείτε να αλλάξετε την επιλογή σας οποιαδήποτε στιγμή ακολουθώντας τα ίδια βήματα. Πιέστε το κουμπί ξεπλύματος για 3 δευτερόλεπτα.

◀- AGUILA+
◀ LATTE ▶

Επιλέξτε το επιθυμητό ρόφημα.

Εισαγωγή

Πραγματοποιήστε έξοδο από το μενού.

Επιλέξτε το σωστό κουμπί AGUILA+.

AGUILA+ ▶
◀ LATTE ▶

Επιλέξτε το επιθυμητό ρόφημα.

Εισαγωγή

Πραγματοποιήστε έξοδο από το μενού.

Συνταγές AGUILA+

CORTADO LUNGO

CORTADO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LUNGO

CAPPUCCINO CHIARO

CAPPUCCINO FREDDO

ICED CAPPUCCINO

LATTE GRANDE

LATTE

LATTE PICCOLO

ICED LATTE

MACCHIATISSIMO

COLD MILK

Εισαγάγετε το μενού χρήστη

Πιέστε το κουμπί ξεπλύματος για 3 δευτερόλεπτα.

AGUILA+
◀ LATTE ▶

ΓΕΝΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ
◀- AGUILA+ ▶

MENOY XRHSTH
ΓΕΝΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ρυθμίσεις μενού

- Ρύθμιση γλώσσας

- Στατιστικά στοιχεία

- Μετρητής προϊόντων χρήστη
- Συνολικά ροφήματα
- Μετρητής καψουλών
- Μηδενισμός μετρητή χρήστη

Ρύθμιση γλώσσας

Πιέστε το κουμπί ξεπλύματος για 3 δευτερόλεπτα.

Εισαγάγετε το μενού χρήστη

MENOY XRHSTH
ΓΕΝΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Επιλέξτε το μενού "ΓΕΝΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ".

Εισαγωγή

ΓΕΝΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ
Γλώσσα = Ελληνικά

Επιλέξτε το μενού "Γλώσσα".

Εισαγωγή

Γλώσσα = Ελληνικά
◀ Ελληνικά ▶

Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

Εισαγωγή

Πραγματοποιήστε έξοδο από το μενού.

Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

Εισαγωγή

Πραγματοποιήστε έξοδο από το μενού.

Στατιστικά στοιχεία: Μετρητής ροφημάτων χρήστη

Πιέστε το κουμπί ξεπλύματος για 3 δευτερόλεπτα.

Εισαγάγετε το μενού χρήστη

MENOY XRHSTH
ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ

Επιλέξτε το μενού "ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ"

Εισαγωγή

ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ
Μετρητής προϊόντων χρήστη

Επιλέξτε "Μετρητής προϊόντων χρήστη"

Εισαγωγή

Μετρητής προϊόντων χρήστη
◀ Επιλέξτε προϊόν ▶

Επιλέξτε "vai" ή "όχι"

Εισαγωγή

Επιλέξτε "vai" ή "όχι"

Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

Εισαγωγή

Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

Στατιστικά στοιχεία: Μηδενισμός μετρητή χρήστη

Πιέστε το κουμπί ξεπλύματος για 3 δευτερόλεπτα.

Εισαγάγετε το μενού χρήστη

MENOY XRHSTH
ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ

Επιλέξτε το μενού "ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ"

Εισαγωγή

ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ
Μηδενισμός μετρητή χρήστη

Επιλέξτε "Μηδενισμός μετρητή χρήστη"

Εισαγωγή

Μηδενισμός μετρητή χρήστη
◀ όχι ▶

Επιλέξτε "vai" ή "όχι"

Εισαγωγή

Επιλέξτε "vai" ή "όχι"

Εισαγωγή

Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

Ρυθμίσεις μενού

- Ρυθμίσεις γάλακτος

- Ρυθμίσεις αφρόγαλου:
 - Ζεστό αφρόγαλα
 - Κρύο αφρόγαλα
- Ρυθμίσεις ψύκτη

- Θερμαντής φλυτζανιών

Ρυθμίσεις αφρόγαλου

Για να αλλάξετε την πυκνότητα του αφρόγαλου, απλώς αλλάξτε την περιεκτικότητα % αέρα στο αφρόγαλα όπως φαίνεται εδώ:

- -10%: πιο ρευστός αφρός
- 0%: αρχική ρύθμιση
- +10%: πιο συμπαγής αφρός



Οι ρυθμίσεις του αριστερού δοχείου γάλακτος δεν προσαρμόζονται αυτόματα στις ρυθμίσεις του δεξιού δοχείου γάλακτος. Και οι δύο ρυθμίσεις γάλακτος πρέπει να γίνονται έχχωριστά!



Ρυθμίσεις γάλακτος: Ρυθμίσεις αφρόγαλου

Πίεστε το κουμπί ξεπλύματος για 3 δευτερόλεπτα.

Εισαγάγετε το μενού χρήστη

MENOY XRHSTH
ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Επιλέξτε το μενού "ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ"

Εισαγωγή

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
Καυτός αφρός αριστερά = 0,0 %

Επιλέξτε "Καυτός αφρός αριστερά = 0,0 %"

Εισαγωγή

Καυτός αφρός αριστερά = 0. %
[-10,0 .. ▲ 0,0 ▶ .. 10,0]

Αν χρειάζεται, αυξήστε ή μειώστε τη ποσοστό αέρα στο ζεστό αφρόγαλα.
Εύρος ρύθμισης: -10 % έως 10 % από την εργοστασιακή ρύθμιση.

Εισαγωγή

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
Καυτός αφρός αριστερά = 3,0 %

Επαναλάβετε τη διαδικασία για τον ζεστό αφρό δεξιά, τον κρύο αφρό αριστερά, τον κρύο αφρό δεξιά αν χρειαστεί.

Πραγματοποιήστε έξοδο από το μενού.



Ρυθμίσεις γάλακτος: Ρυθμίσεις ψύκτη

Πίεστε το κουμπί ξεπλύματος για 3 δευτερόλεπτα.

Εισαγάγετε το μενού χρήστη

MENOY XRHSTH
ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Επιλέξτε το μενού "ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ"

Εισαγωγή

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
Θερμοκρ. ψυγείου = 5,0 °C

Επιλέξτε "Θερμοκρ. ψυγείου = 5,0 °C"

Εισαγωγή

Θερμοκρ. ψυγείου = 5,0 °C
[4,0 .. ▲ 5,0 °C ▶ .. 8,0]

Αν χρειάζεται, αυξήστε ή μειώστε τη θερμοκρασία ψύξης, ή επαναφέρετε την ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΗ (συνιστάται).

Εισαγωγή

Πραγματοποιήστε έξοδο από το μενού.



Θερμαντής φλυτζανιών

Πίεστε το κουμπί ξεπλύματος για 3 δευτερόλεπτα.

Εισαγάγετε το μενού χρήστη

MENOY XRHSTH
ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΜΗΧΑΝΗΣ

Επιλέξτε το μενού "ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΜΗΧΑΝΗΣ"

Εισαγωγή

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΜΗΧΑΝΗΣ
Θέρμανση φλυτζανιών = Ενεργή

Επιλέξτε "Θέρμανση φλυτζανιών = ενεργή"

Εισαγωγή

Θέρμανση φλυτζανιών = ενεργή
◀ Ενεργή ▶

Επιλέξτε "Ενεργή" ή "Ανενεργή"

Εισαγωγή

Πραγματοποιήστε έξοδο από το μενού.

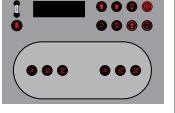
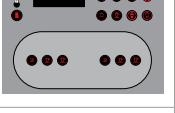
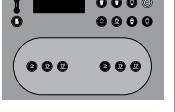
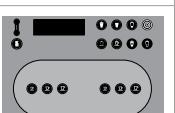
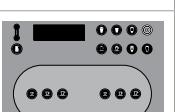
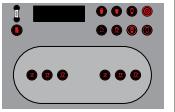
Προειδοποιήσεις / ειδοποιήσεις



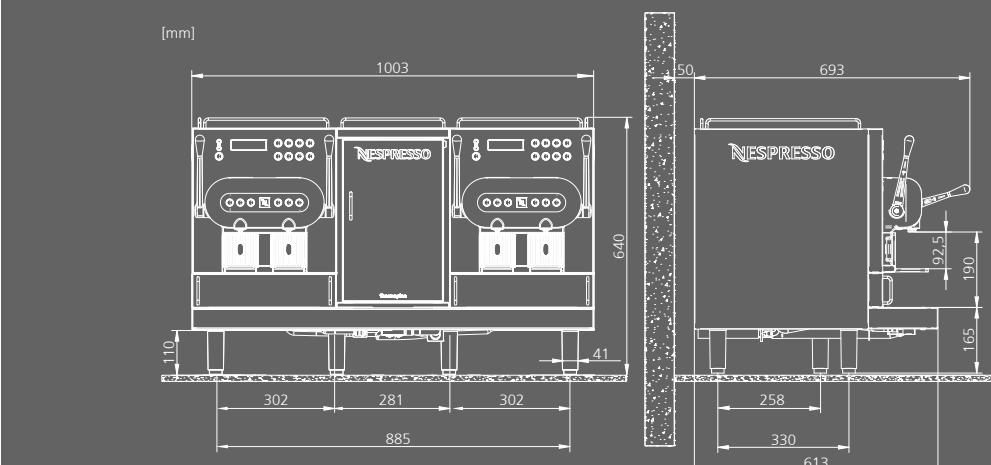
Τι μπορείτε να κάνετε όταν εμφανίζεται το μήνυμα "Καλέστε τεχνικό";
Καλέστε τον αντιπρόσωπο της Nespresso.

Περιγραφή	Μήνυμα στην οθόνη	Κατάσταση LED	Παρατηρήσεις
Αλλάξτε το φίλτρο νερού	Αλλάξτε το φίλτρο νερού Έτοιμο ▶ Εναλλασσόμενο		Καλέστε αμέσως τον αντιπρόσωπο της Nespresso.
Απαιτείται συντήρηση	Απαιτείται συντήρηση Έτοιμο ▶ Εναλλασσόμενο		Καλέστε αμέσως τον αντιπρόσωπο της Nespresso.
Κενό(ά) δοχείο(α) γάλακτος	◀ Έτοιμο Προσθέστε γάλα ▶ Εναλλασσόμενο		Τα προϊόντα με γάλα κλειδώνονται. Γεμίστε το(α) δοχείο(α) γάλακτος (στον ψύκτη). Καθαρίστε τα σωληνάκια αναρρόφησης για να βεβαιωθείτε ότι τυχόν υπολείμματα γάλακτος δεν μπλοκάρουν τους αισθητήρες.
Χαμηλή στάθμη γάλακτος	◀ Έτοιμο Πολύ λίγο γάλα ▶ Εναλλασσόμενο		Υποδηλώνει ότι σε λίγο το(α) δοχείο(α) γάλακτος θα έχει(ουν) αδειάσει. Γεμίστε το(α) δοχείο(α) γάλακτος (στον ψύκτη).
Λειτουργία αυτόματου ξεπλύματος (καθυστέρηση 5 λεπτών)	Γίνεται ξεπλύμα Περιμένετε		Το αυτόματο ξεπλύμα της εξωτερικής γραμμής γάλακτος ξεκινά 5 λεπτά μετά την παρασκευή του τελευταίου ροφήματος με γάλα. Στην οθόνη εμφανίζονται τα μηνύματα "Γίνεται ξεπλύμα" και "Περιμένετε". Τα LED αρχίζουν να αναβασθήνουν 10 δευτερόλεπτα πριν το ξεπλύμα.
Απαιτείται καθαρισμός σε x.y.y h.	◀ Έτοιμο Απαιτείται καθαρισμός σε x.y.y h Εναλλασσόμενο		Όταν μηδενίσεται ο χρονόμετρο, η μηχανή κλειδώνει ώσπου να ολοκληρωθεί ο καθαρισμός.

Προειδοποιήσεις / ειδοποίησεις

Περιγραφή	Μήνυμα στην οθόνη	Κατάσταση LED	Παρατηρήσεις
Απαιτείται καθαρισμός της γραμμής γάλακτος	◀ Έτοιμο Απαιτείται καθαρισμός Εναλλασσόμενο		Τα ροφήματα με γάλα δεν είναι διαθέσιμα. Ξεκινήστε τη διαδικασία καθαρισμού όπως περιγράφεται στη ► σελίδα 14.
Καθαρισμός γραμμής γάλακτος	Για να ξεκινήσει ο καθαρισμός, πίέστε το κουμπί καθαρισμού για 3 δευτέρων.		Ξεκινήστε τη διαδικασία καθαρισμού όπως περιγράφεται στη ► σελίδα 14. Για να βγείτε από το μενού, πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο ροφήματος.
Λειτουργία καθαρισμού γραμμής γάλακτος	Γίνεται καθαρισμός 28:15: Περιμένετε		Στην οθόνη φαίνεται ο υπολειπόμενος χρόνος καθαρισμού.
Θερμ. γάλ. πολύ υψ. για βέλτιστο αφρό (6...12 °C)	◀ Έτοιμο Θερμ.γάλ.πολύ υψ.βέλτ.αφρό Εναλλασσόμενο		Κανονική λειτουργία. Τα ροφήματα με γάλα είναι διαθέσιμα κανονικά, αλλά η ποιότητά τους ίσως είναι χαμηλότερη. Αντικαταστήστε το ζεστό με κρύο γάλα στους 5 °C.
Αντικαταστήστε το ζεστό γάλα με κρύο (πάνω από 12 °C)	◀ Έτοιμο Αντικαταστήστε το ζεστό γάλα με κρύο Εναλλασσόμενο		Τα προϊόντα με γάλα κλειδώνονται. Αντικαταστήστε το ζεστό με κρύο γάλα στους 5 °C.
Ανοίξτε τον μοχλό	◀ Ανοίξτε τον μοχλό Έτοιμο →		Ανασηκώστε τον μοχλό ώστε να απορριφθεί η χρησιμοποιημένη κάψουλα.
Αυξημένος χρόνος παρασκευής	◀ Έτοιμο Η προετοιμασία διαρκεί πολύ →		Ανοίξτε τον μοχλό και δοκιμάστε να τοποθετήσετε νέα κάψουλα. Βεβαιωθείτε ότι η κεντρική παροχή του νερού είναι ανοιχτή. Αν το μήνυμα εμφανίζεται συχνά, καλέστε τον αντιπρόσωπο της Nespresso.
Σύντομος χρόνος παρασκευής	◀ Έτοιμο Η προετοιμασία διαρκεί ελάχιστα →		Ανοίξτε τον μοχλό και δοκιμάστε να τοποθετήσετε νέα κάψουλα. Το μήνυμα αυτό εμφανίζεται όταν δεν έχει τοποθετηθεί κάψουλα, η κάψουλα είναι ελατωματική ή οι άκρες της κάψουλας έχουν τασκίσει. Αν το μήνυμα εμφανίζεται συχνά, καλέστε τον αντιπρόσωπο της Nespresso.
Προθέρμανση βραστήρα	◀ Προθέρμανση Έτοιμο → Εναλλασσόμενο		Αργή αναλαμπή κατά την προθέρμανση. Αν το μήνυμα εμφανίζεται για περισσότερα από 30 λεπτά, καλέστε τον αντιπρόσωπο της Nespresso.
Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας	Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας: Πατήστε ένα πλήκτρο		Μειωμένη θερμοκρασία βραστήρα. Η μηχανή θα είναι έτοιμη 1 λεπτό αφότου πατήσετε το κουμπί οποιουδήποτε ροφήματος.
Λειτουργία μέγιστης εξοικονόμησης ενέργειας			Για να επανεκκινήσετε τη μηχανή, πιέστε το κουμπί "Εξοικονόμηση ενέργειας". Για περισσότερες πληροφορίες ► δείτε τη σελίδα 10.
Η μονάδα παρασκευής απαιτεί συντήρηση	◀ Απαιτείται συντήρηση ΜΠ! Έτοιμο →		Καλέστε αμέσως τον αντιπρόσωπο της Nespresso.
Δεν είναι συνδεδεμένο το CCI	ΑΣΥΝΔΕΤΟ CCI		Όλα τα προϊόντα είναι κλειδωμένα. Ο καθαρισμός και το ξέπλυμα εξακολουθούν να είναι εφικτά. Βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά συνδεδεμένο το CCI. Αν παραμένει το μήνυμα, καλέστε τον αντιπρόσωπο της Nespresso.
Σφάλμα ρούμετρου 1	◀ Καλέστε τον τεχνικό συντήρησης Έτοιμο → Εναλλασσόμενο		Όλα τα προϊόντα που εξαρτώνται από το ρούμετρο 1 είναι κλειδωμένα. Όλα τα υπόλοιπα ροφήματα είναι διαθέσιμα. Καλέστε τον αντιπρόσωπο της Nespresso.

Προδιαγραφές



Ηλεκτρική τροφοδοσία: 220–240 V AC / 50/60 Hz / 3200–3800 W

380–415 V AC / 50/60 Hz / 8600–9400 W

200 V AC / 50/60 Hz / 4500 W

208 V AC / 60 Hz / 7300 W

220 VAC / 60 Hz / 3200 W

Διαστάσεις: 1003 x 693 x 640 mm (Μ / Π / Υ)

Βάρος: 100 κιλά (κενή)

120 κιλά (σε λειτουργία)

Υψος βασικής εξόδου: 190 mm

Υψος εξόδου σχάρας αποστράγγισης: 92,5 mm

Παροχή νερού: G 3/8" αρσενικό

Πίεση παροχής νερού: 2...4 bar / 30..60 psi

Εκπομπή θορύβου: <60 dBA

Ενδεικτική μέγιστη απόδοση ροφημάτων ανά μηχανή ανά ώρα

	EU 1ph	EU 3ph	US	JP
Ristretto:	430	520	510	510
Espresso:	300	450	420	420
Lungo:	150	230	220	220
Cappuccino:	110	110	110	110
Ζεστό νερό:	100	180	120	120

Ελάχιστες απαιτήσεις παροχής νερού

Χλώριο: καμία

TDS: 70...200 ppm

Συνολική σκληρότητα: 5–8 °dH (8–14 °fH)
pH 6,8–7,4

Αλκαλικότητα: μικρότερη των 100 ppm

Σίδηρος: μικρότερος των 0,25 ppm

Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου περιέχει τα ακόλουθα στοιχεία:

Τύπος μηχανής: Μηχανή καφέ NESPRESSO PROFESSIONAL

Μοντέλο: AGUILA

Τύπος: AG440PRO

Τάση: σύμφωνα με την πινακίδα τύπου

Ισχύς: σύμφωνα με την πινακίδα τύπου

Πίεση νερού: 0,2–0,4 MPa (2–4 bar)

Βραστήρας νερού: 1,46 MPa (14,6 bar)

Κλάση: 5

Ψυκτικό μέσο: 134 a (ψυκτικό μέσο φρέon (υδροφθοράνθρακας - ενώσεις HFC))

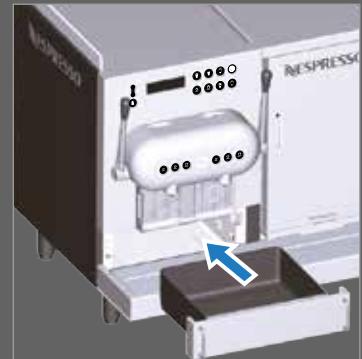
Πλήρωση: 55 g (CO₂ ι σαδύναμο: 78,65 kg)

Υποπίεση: 88 psig

Υπερπίεση: 285 psig

Σειριακός αριθμός: σύμφωνα με την πινακίδα τύπου

Ημερομηνία κατασκευής: σύμφωνα με την πινακίδα τύπου



Για να δείτε την πινακίδα τύπου πρέπει να αφαιρεθεί το δοχείο καψουλών.

Η πινακίδα τύπου βρίσκεται κάτω από το δοχείο καψουλών στην πλάκα της βάσης.

Λεπτομέρειες έκδοσης

Έκδοση:

Εγχειρίδιο χρήστη AGUILA 440

Αυθεντικό εγχειρίδιο χρήστη

Κατασκευαστής:

Thermoplan AG

Thermoplan-Platz 1

CH-6353 Weggis

Ελβετία

Τεχνική υποστήριξη:

Για τεχνική υποστήριξη καλέστε τον αντιπρόσωπο της Nespresso στη χώρα σας

www.nespresso.com

Índice

Declaração CE	20
Visão geral da máquina	21
Conteúdo da embalagem	21
Visão geral de funcionamento.....	21
Informações gerais.....	22
Avisos de segurança	23
Instruções gerais de segurança	24
Primeira utilização	25
Utilização de dois tipos de leite.....	26
Modo de poupança de energia	26
Modo de poupança de energia máxima	26
Preparação de café	27
Receitas de café à base de leite	28
Preparação de leite	29
Preparação de água quente	29
Limpeza diária	30
Definições do menu	32
- Programação do botão AGUILA+	32
- Aceda ao menu do utilizador.....	32
- Definição do idioma	32
- Estatísticas	32
- Navegação	32
- Parâmetros do leite	33
- Aquecedor de chávenas.....	33
Alarmes/notificações.....	33
Especificações.....	35
Placa de características	35
Detalhes de publicação	35

Declaração CE

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE

Modelo de produto:

AG440PRO

Marca comercial:

AGUILA

Nome e endereço do fabricante:

**Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1,
6353 Weggis, Suíça**

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

Objeto da declaração:

Máquina de café automática

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

2006/42/CE (MD)

1935/2004/CE (FCM)

2014/30/UE (EMC)

2023/2006/CE (GMP)

2011/65/UE (RoHS)

Referências às normas harmonizadas relevantes utilizadas ou referências a outras especificações técnicas em relação às quais é declarada a conformidade:

EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17

EN 61000-3-2:14

EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10

EN 61000-3-3:13

EN 60335-2-89:10 + A1:16

EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16

EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11

EN 61000-6-2:05

EN 55014-1:17

EN 61000-6-3:07 + A1:11

EN 55014-2:15

EN 62233:08

Assinado por e em representação de:

CH-6353 Weggis, 08.05.2018

(Local e data de emissão)



Adrian Steiner, Diretor-geral

(Nome, função e assinatura da pessoa autorizada)

Responsável pela documentação técnica:

Patrick Erni

Visão geral da máquina

Ver visão geral da máquina na: ► página 2.

Conteúdo da embalagem

Os seguintes componentes estão incluídos no âmbito de fornecimento:

- Máquina
- 2 recipientes de leite de 2,5 l com tampa
- 1 Recipiente de leite de 5 l com tampa
- Manual do utilizador
- Pastilhas de limpeza Thermoplan
- Sistema de extração para saídas de café
- Filtro de água e cabeça
- Tubo de água para ligar à entrada principal de água

A máquina pode comunicar com um sistema de gestão de caixa.

i Contacte o seu representante Nespresso para obter informações adicionais.

i Utilize sempre leite de vaca e apenas leite de vaca.

Visão geral de funcionamento



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

Descrição de chávenas para recomendação NESPRESSO Grand Cru

Consulte a recomendação Nespresso Grand Cru na página ► 3.

- 1 Abertura para inserção de cápsulas
- 2 Aquecedor de chávenas
- 3 Alavanca
- 4 Botão do modo de poupança de energia (atrás do recipiente de cápsulas)
- 5 Saída de água quente
- 6 Saída de café
- 7 Recipiente de cápsulas usadas (capacidade para 130 cápsulas)
- 8 Grelha/tabuleiro de gotejamento (2 peças)
- 9 Grelha de suporte para chávenas pequenas
- 10 Interruptor principal (na base da máquina)
- 11 Saída de café
- 12 Saída de leite
- 13 Recipiente do leite (máx. 5 l)
- 14 Tubos de sucção de leite com sensores (recipiente do leite esquerdo e direito)
- 15 Recipiente do leite esquerdo (máx. 2,5 l)
- 16 Recipiente do leite direito (máx. 2,5 l)
- 17 Filtro de água com cabeça e tubos de água
- 18 Sistema de extração para a saída de café
- 19 Pastilhas de limpeza Thermoplan
- 20 Chave de limpeza
- 21 Limpeza do sistema
- 22 Enxaguamento do sistema
- 23 Água quente
- 24 Botões para a preparação de café
- 25 Saídas de café/água quente
- 26 Saídas de café/leite
- 27 Botões para a preparação de café
- 28 Botões para receitas de café à base de leite
- 29 Botões para leite e espuma de leite
- 30 Visor



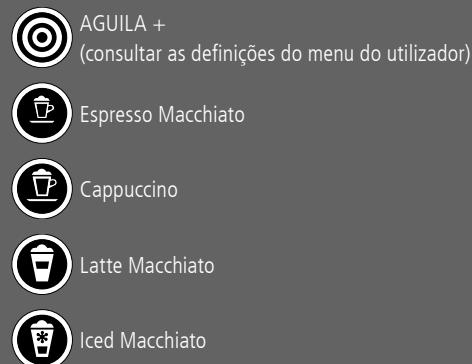
Água quente

Botões para a preparação de café:

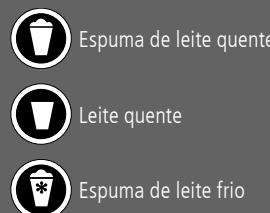


Ristretto
Espresso
Lungo

Botões para receitas de café à base de leite:



Botões para leite e espuma de leite:



Espuma de leite quente
Leite quente
Espuma de leite frio

Botões para a preparação de café:



Ristretto
Espresso
Lungo



Chávena Espresso



Copo de receita de 300 ml



Chávena Lungo



Copo de receita de 350 a 400 ml



Chávena Cappuccino



Copo Take Away de 500 ml

Informações gerais

Utilização prevista

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

Utilizadores de self-service:

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

Pessoal operador formado:

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

Operação

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

- Esta máquina foi concebida para cápsulas Nespresso® Pro, disponíveis exclusivamente através da Nespresso e dos seus distribuidores autorizados.
- O(s) recipiente(s) do leite só pode(m) ser utilizado(s) para guardar leite frio. Não encha o(s) recipiente(s) com outras substâncias enriquecidas, como por exemplo líquidos açucarados, álcool, etc. Ao deitar o leite para o(s) respetivo(s) recipiente(s), tenha em conta que este tem de estar a uma temperatura inferior a 5°C, visto que o refrigerador foi concebido para manter o leite frio, mas não para baixar a sua temperatura.
- Realize regularmente todos os trabalhos de manutenção necessários tal como descrito nas presentes instruções.
- A máquina só pode ser operada por operadores qualificados.
- Qualquer operação que não se encontre mencionada neste manual só pode ser realizada por fornecedores de serviços autorizados e qualificados dos centros de pós-venda da Nespresso.
- O recipiente de cápsulas tem de ser esvaziado quando surgir a notificação correspondente no visor. Lave o recipiente utilizando uma solução de água quente com sabão.

Limpar a máquina

A máquina tem de ser limpa diariamente para garantir a higiene e segurança alimentar necessárias, bem como um sabor perfeito dos Grand Crus da Nespresso e uma maior vida útil da máquina.

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

- Utilize exclusivamente as pastilhas de limpeza de leite Thermoplan para executar o processo automático de limpeza. Não utilize outros detergentes de limpeza ou agentes desinfectantes para este fim.
- O manuseio da máquina deve ser efetuado de forma a evitar contaminação microbiológica. Não deve utilizar, especialmente, materiais não frescos ou não desinfetados ou manusear os bicos de saída com mãos sujas.
- Se forem utilizados panos ou esponjas, estes devem ser torcidos minuciosamente para garantir que se encontram húmidos e não molhados, caso contrário existe um risco de choque elétrico. Assim, utilize apenas panos descartáveis ou papéis de cozinha novos e limpos.
- As peças ou componentes em plástico da máquina não devem ser colocadas no micro-ondas.
- Não limpe as peças de plástico com álcool, etanol, metanol, álcool desnaturado ou desinfectantes. Também não se podem usar detergentes com agentes ácidos fortes, como p. ex., ácido acético.
- A máquina não deve ser limpa com alta pressão, como por exemplo, jato de água.
- Os tubos de sucção de leite com sensores de temperatura e de nível, bem como as peças internas do refrigerador, a chave de limpeza e as saídas de café apenas devem ser limpos exclusivamente com panos descartáveis ou papel de cozinha. Os panos utilizados para limpar as peças externas da máquina devem ser manuseados de forma adequada, para evitar qualquer contaminação por bactérias.

Higiene da máquina

- Os enxaguamentos automáticos frequentes (interno e externo) são executados para manter os elevados padrões de higiene durante a vida útil da máquina.

Uso comercial

- Esta máquina destina-se a ser operada por pessoal especializado ou utilizadores qualificados em espaços comerciais, na indústria ligeira e em quintas.

Utilização em escritório

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

Trabalhos de manutenção

- Quando for necessário efetuar a manutenção da máquina, surgirá uma notificação no visor da respetiva máquina de café. A manutenção da máquina tem de ser efetuada por fornecedores de serviço autorizados pelo menos uma vez por ano ou a cada 96000 (4 x 24000) bebidas.

Eliminação

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

Limitações de responsabilidade

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

Normas de garantia

- As disposições da garantia aplicam-se como acordado com a Nespresso.
- Não deverá haver lugar a qualquer indemnização por falhas de funcionamento resultantes de uma utilização incorreta ou de ligações inadequadas.
- A garantia não abrange peças de desgaste.
- Toda as máquinas Nespresso estão sujeitas a controlos rigorosos. São realizados testes de fiabilidade sob condições práticas

de utilização em unidades selecionadas aleatoriamente. Isto pode apresentar sinais de uma utilização prévia.

Indicações gerais:

Risco de danos materiais

- Este equipamento deve ser instalado de forma a cumprir as leis federais, estatais ou locais de canalização em vigor.
- Qualquer manuseamento indevido da máquina pode resultar em danos materiais.
- Esta máquina destina-se a utilização interior. Mantenha-a num ambiente controlado (protegida do pó, respingos de água, luz solar direta, seres nocivos, etc).
- Limpe a máquina num prazo de 24 horas após a primeira preparação de uma receita à base de leite ou antes de a colocar fora de serviço por um período prolongado de tempo. Retire e esvazie o recipiente de cápsulas e desligue a máquina da rede elétrica. Retire e esvazie o(s) recipiente(s) do leite, limpe-o(s) e guarde-o(s) com a tampa aberta. Deixe a porta do refrigerador aberta quando a máquina estiver desligada da alimentação elétrica.
- A temperatura ambiente tem de se situar entre 16°C e 32°C para um desempenho ideal.
- Posicione a máquina numa superfície estável, horizontal, resistente a fluidos e calor.
- Não posicione a máquina num local onde possa ser usado um jato de água para limpeza.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm à frente dos orifícios de ventilação.
- Armazene a máquina num local seco e sem pó, a uma temperatura superior a 0°C.
- A parte de cima da máquina tem de estar no mínimo a 1,5 m acima do chão.
- Coloque a máquina a uma distância mínima de 20 cm em relação ao utilizador.
- Utilize exclusivamente acessórios de limpeza Thermoplan.
- Nunca utilize a máquina sem a grelha de gotejamento.
- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por consequências devido a modificações tanto internas como externas na máquina.
- Não guarde substâncias explosivas ou inflamáveis, tais como latas de aerossóis, com propulsores inflamáveis dentro do aparelho.
- Nunca utilize o aquecedor de chávenas para secar chávenas molhadas; existe perigo de choque elétrico.
- Coloque sempre as chávenas viradas ao contrário, para garantir uma boa transmissão do calor.

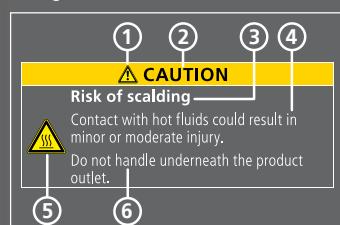
GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES

- Entregue o manual juntamente com a máquina a qualquer utilizador subsequente.
- Este manual de instruções também está disponível como PDF em nespresso.com/pro

Avisos de segurança

Estrutura

As instruções de segurança neste documento estão dispostas da seguinte forma:



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

Palavras-sinal de segurança

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

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

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

Sinais de segurança

Neste manual, são utilizados os seguintes sinais de segurança:

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

Área de trabalho

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

Indicações gerais de segurança

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

Mensagens gerais de segurança

ATENÇÃO:

Perigo de choque elétrico

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

- Nunca abra a caixa.
- Mantenha a máquina afastada da humidade.
- Nunca mergulhe a máquina, o cabo ou a ficha na água ou noutro líquido.
- Pare imediatamente a máquina se o cabo ou a ficha estiverem danificados.
- Não coloque a máquina ou o cabo perto ou sobre peças quentes da máquina. É estritamente proibido utilizar a máquina perto de chamas abertas.
- Proteja o cabo de arestas afiadas.
- Não coloque as mãos dentro da caixa interior quando o recipiente de cápsulas estiver removido.
- A máquina só deve ser instalada, movida, removida, reparada ou mantida por técnicos autorizados e qualificados.
- A máquina e os respetivos cabos de alimentação têm de ser mantidos fora do alcance das crianças.

Riscos para a segurança alimentar

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

- Apenas use alimentos dentro do prazo de validade.

- Guarde os alimentos em locais adequados.
- Limpe regularmente a máquina e de acordo com o manual do utilizador.
- Utilize apenas leite de vaca (Por exemplo, pasteurizado ou UHT) tratado termicamente.
- Respeite as normas de higiene ao deitar o leite no(s) recipiente(s).
- Encha o(s) respetivo(s) recipiente(s) apenas com leite já arrefecido (abaixo de 5°C).
- Utilize leite aberto no espaço de 24 horas.
- Leites de diferentes tipos nunca devem ser misturados. A mistura podem ter um impacto sobre a qualidade da espuma e incorre riscos de contaminação cruzada de alergénios.
- A conformidade com o código de cores para identificação clara dos recipientes é essencial para prevenir a CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR SUBSTÂNCIAS ALÉRGÉNICAS.
- Limpe o(s) recipiente(s) numa máquina de lavar após a utilização.
- Não misture leite de um recipiente com outro.

CUIDADO:

Risco de queimaduras

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

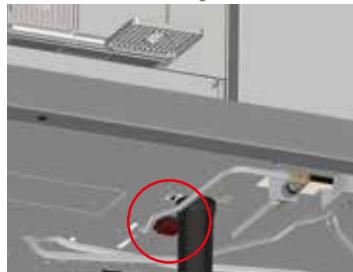
- Não coloque a mão por baixo da saída de produto.
- Evite o contato direto com fluidos quentes.
- Não toque em nenhuma parte das saídas antes ou depois da saída de uma bebida.
- Não abra a alavanca durante a saída de um produto ou a limpeza da máquina.
- Despeje o tabuleiro de gotejamento com cuidado.

Risco de contusão

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

- Não abra a alavanca durante a preparação. Para parar a preparação, pressione novamente o mesmo botão do produto.
- Não coloque os dedos dentro do local de inserção de cápsulas.
- Se alguma cápsula ficar presa dentro do local de inserção, desligue a máquina antes de efetuar qualquer operação.

Primeira utilização



i Apenas para manuseio geral: a unidade de café esquerda é apresentada na imagem. As instruções de manuseio geral são válidas para ambas as unidades de café, caso não existam indicações em contrário.

⚠ CUIDADO

Risco de contusão



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

Não coloque os dedos dentro do local de inserção de cápsulas.

⚠ ATENÇÃO

Leite e recipiente(s) de leite - Riscos para a segurança alimentar

Utilize exclusivamente leite de vaca tratado termicamente (p. ex., pasteurizado ou de Temperatura Ultra Alta (UHT)).

As boas práticas de higiene devem ser garantidas aquando da limpeza do(s) recipiente(s) de leite.



Verifique as normas de higiene antes de deitar leite no(s) recipiente(s).

Não utilize leite aberto há mais de 24 horas.

A utilização e/ou consumo de produtos alimentares potencialmente não seguros pode promover doenças de origem alimentar, que podem potencialmente levar a perigos para a saúde.

⚠ ATENÇÃO

Risco de contaminação cruzada de alergénios

Os alergénios podem ser fatais a certos indivíduos.

Limpe sempre o(s) recipiente(s) numa máquina de lavar após a utilização.



Não misture leite de um recipiente com o de outro.

Não utilize os mesmos papéis de cozinha para limpar tubos de leite diferentes.

⚠ ATENÇÃO

Riscos para a segurança alimentar

O uso de panos ou esponjas não descartáveis pode levar à contaminação por bactérias do leite.

Utilize apenas panos descartáveis ou papel de cozinha para limpar os tubos de sucção de leite.



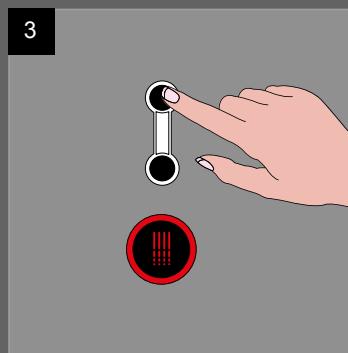
Para limpar a parte exterior da máquina consulte o capítulo da limpeza exterior ► consultar a página 30.



O interruptor principal encontra-se por baixo da máquina.



Feche todas as alavancas.



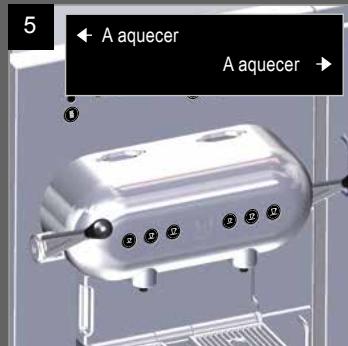
Prima um botão à escolha.

i Certifique-se de que o abastecimento de água se encontra ligado e a trabalhar.



A máquina realiza um enxaguamento de arranque a frio (surge um contador de tempo no visor).

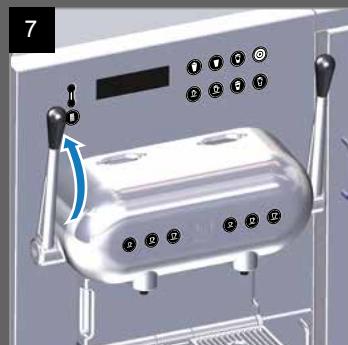
i Durante o enxaguamento, o nível de ruído aumenta.



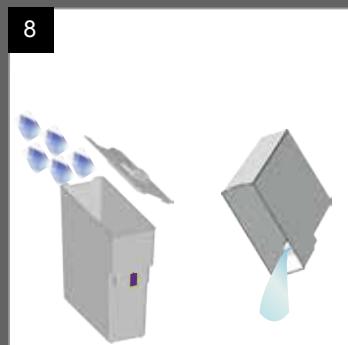
A máquina entra em modo de aquecimento. Todos os botões piscam a branco.



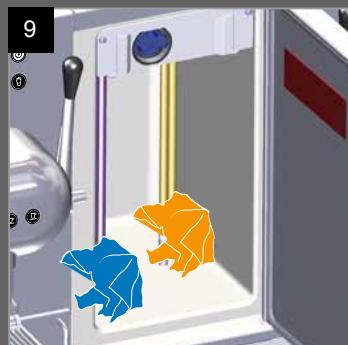
Quando a máquina estiver aquecida, todos os botões acendem-se permanentemente em branco.



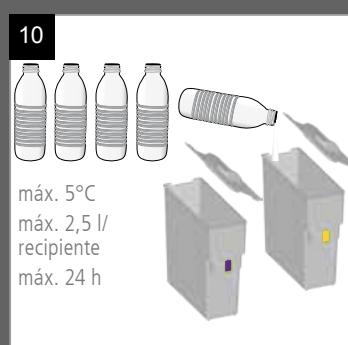
Levante todas as alavancas.



Limpe o(s) recipiente(s) de leite numa máquina de lavar.

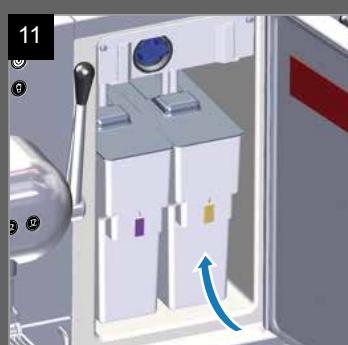


Limpe cuidadosamente ambos os tubos de sucção de leite, utilizando apenas panos descartáveis ou papel de cozinha.

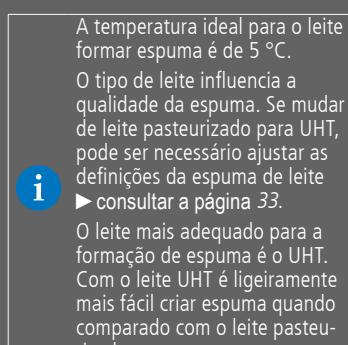


Encha com o tipo de leite desejado em cada recipiente de leite e faça corresponder o código de cor em conformidade.

i Mude o leite a cada 24 horas.



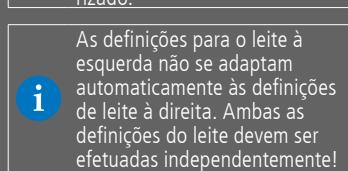
Insira ambos os tubos de sucção de leite através das tampas no(s) recipiente(s) de leite.



A temperatura ideal para o leite formar espuma é de 5 °C.

O tipo de leite influencia a qualidade da espuma. Se mudar de leite pasteurizado para UHT, pode ser necessário ajustar as definições da espuma de leite ► consultar a página 33.

O leite mais adequado para a formação de espuma é o UHT. Com o leite UHT é ligeiramente mais fácil criar espuma quando comparado com o leite pasteurizado.

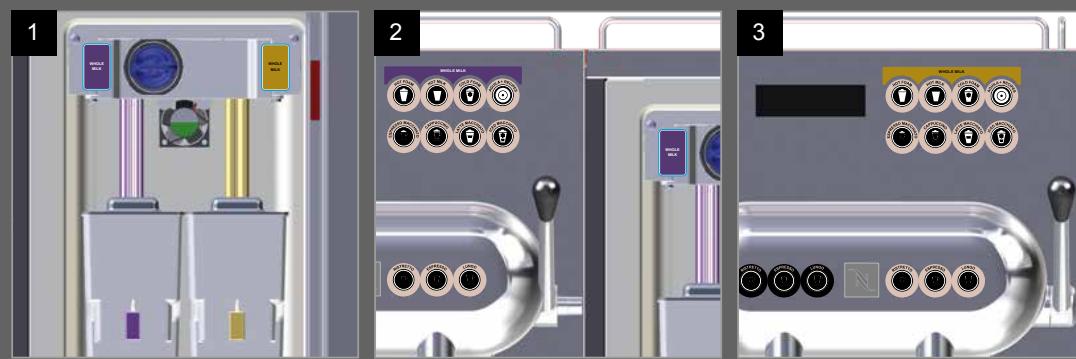


As definições para o leite à esquerda não se adaptam automaticamente às definições de leite à direita. Ambas as definições do leite devem ser efetuadas independentemente!

Utilização de dois tipos de leite

Se pretender utilizar dois tipos de leite de vaca, os diferentes tipos devem ser etiquetados fora da máquina e no interior do frigorífico.

- i** O(s) recipiente(s) de leite e tubos de sucção são assinalados com um código de cor. Existem autocolante pré-impresos que são fornecidos junto do conteúdo e com o mesmo código de cor.



Aplique o autocolante adequado ao lado esquerdo e ao lado direito no frigorífico conforme indicado.

Aplique o segundo autocolante adequado ao lado direito dos botões de receitas de café à base de leite na unidade de café esquerda.

Aplique o segundo autocolante adequado ao lado direito dos botões de receitas de café à base de leite na unidade de café à direita.

ATENÇÃO

Risco de contaminação cruzada de alergénios

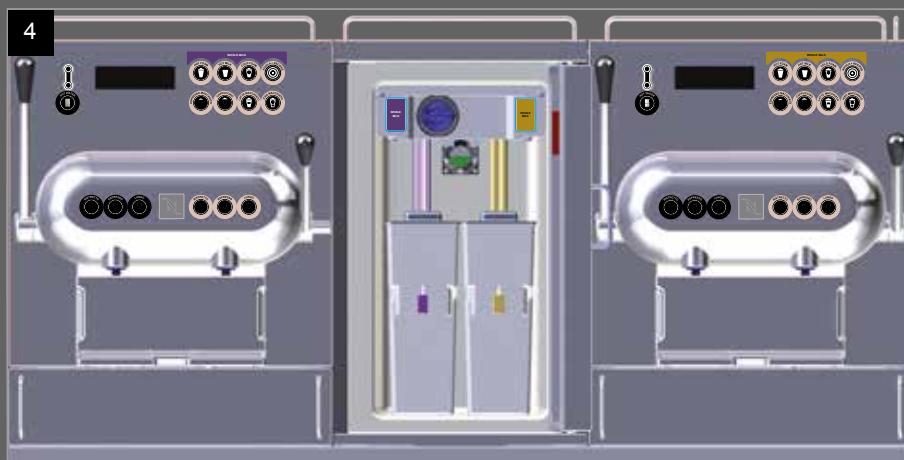
Os alergénios podem ser fatais a certos indivíduos.

! Limpe sempre o(s) recipiente(s) numa máquina de lavar após a utilização.

Não misture leite de um recipiente com o de outro.

Não utilize os mesmos papéis de cozinha para limpar tubos de leite diferentes.

Máquina corretamente etiquetada:



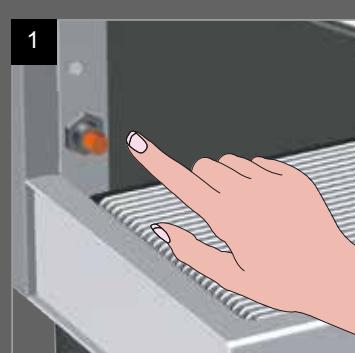
Modo de poupança de energia

i A máquina muda para o modo de poupança de energia se não for utilizada durante 30 min. Todos os botões ficam a branco, o aquecimento da caldeira é reduzido e o refrigerador continua a funcionar.

Prima um botão à escolha para colocar a máquina novamente no modo de operação.

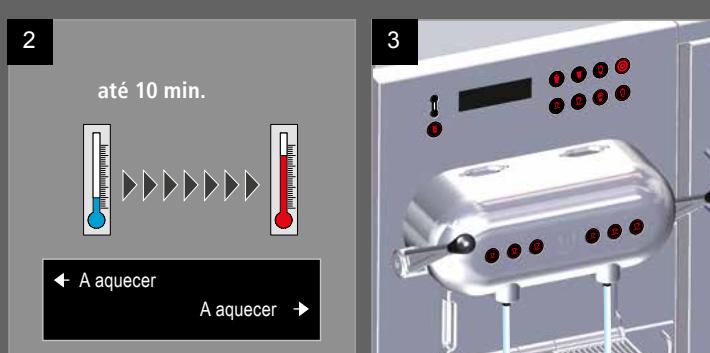


Modo de poupança de energia máxima



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

Prima o botão de poupança de energia para reiniciar a máquina.



A máquina inicia um enxaguamento automático ou pode necessitar de um enxaguamento de arranque a frio. ► Consulte o capítulo Primeira utilização na página 25. Se necessário, feche todas as alavancas.

Preparação de café



Ristretto



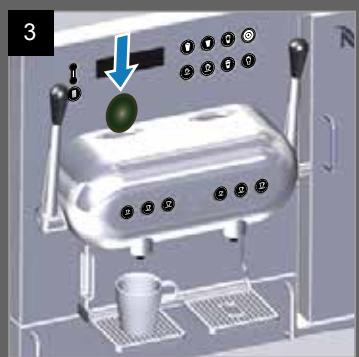
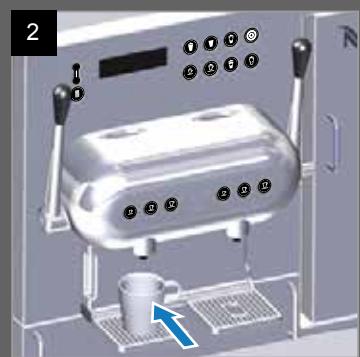
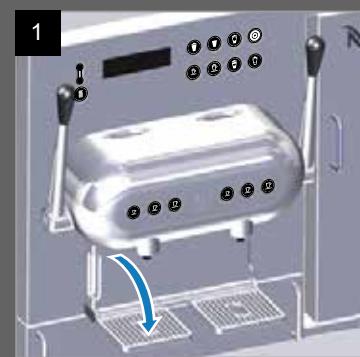
Espresso



Lungo

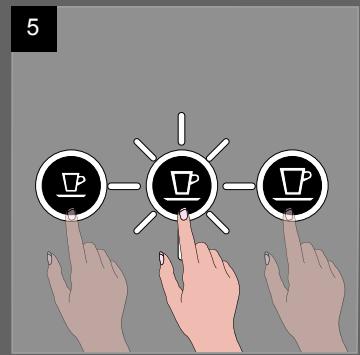
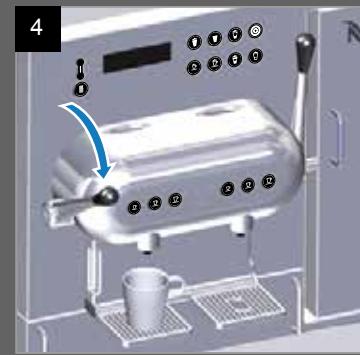


As cabeças de café podem ser utilizadas em simultâneo para preparar café.



Baixe a grelha de gotejamento para chávenas pequenas para baixo.

Introduza uma cápsula de café.



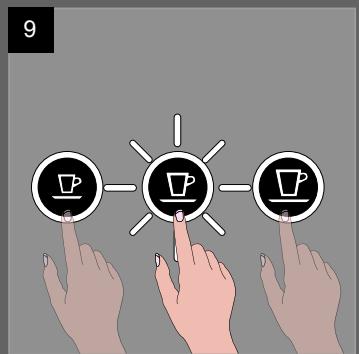
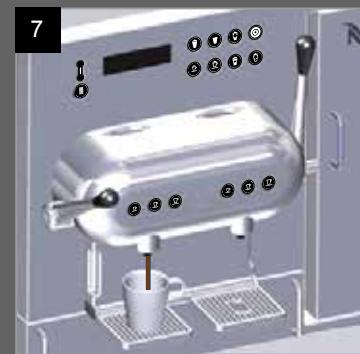
Baixe a alavanca até à sua posição mais reduzida.

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

O nome do produto é apresentado durante a preparação.



► Consulte a recomendação
Nespresso Grand Cru na página 3.



A preparação do café inicia-se.

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



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

A máquina está pronta para a próxima bebida.

Receitas de café à base de leite



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

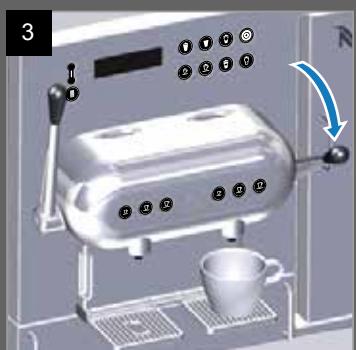
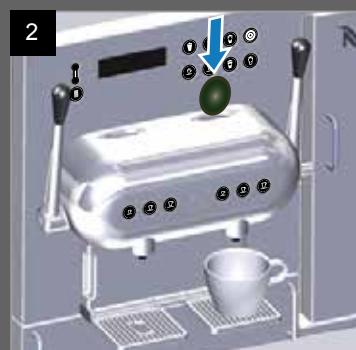


AGUILA+

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

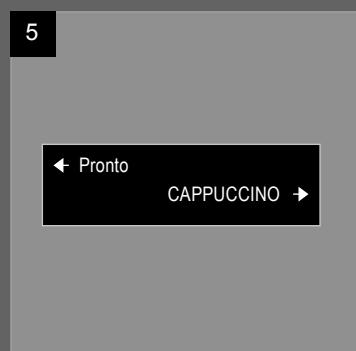
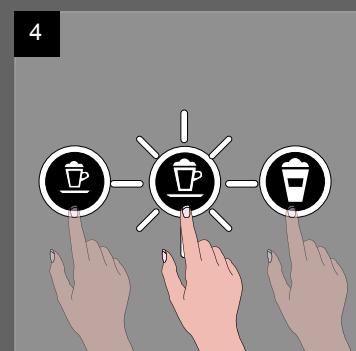
i Não retire a chávena, até voltar a surgir "Pronto" no visor. Alguns produtos fazem um curto intervalo entre a saída do leite e do café.

A sequência de saída pode variar em função do produto.



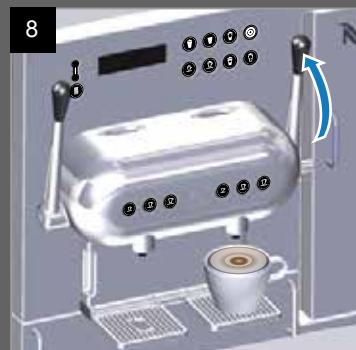
Introduza uma cápsula de café.

Baxe a alavanca até à sua posição mais reduzida.



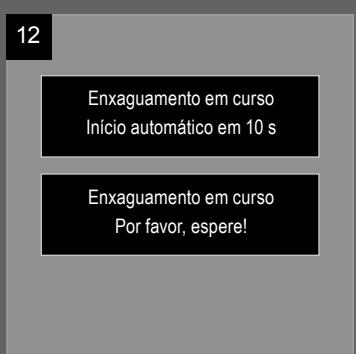
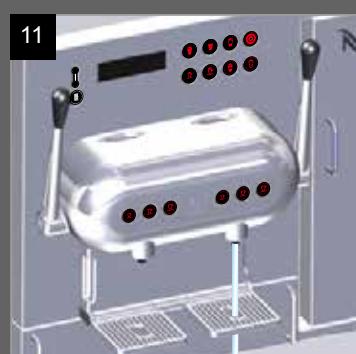
Escolha a receita de café à base de leite desejada (por exemplo, Cappuccino).

A preparação do café inicia-se.



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

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



Enxaguamento do sistema de leite

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

⚠ CUIDADO

Risco de queimaduras

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



Duração de aprox. 25 s.

Evite o contacto direto com água quente.

Proteja as mãos contra queimaduras.

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

Enxaguamento externo automático: 5 min após a última preparação de bebida à base de leite, iniciar-se-á um enxaguamento automático do sistema de leite durante cerca de 25 s.

Preparação de leite



Espuma de leite quente



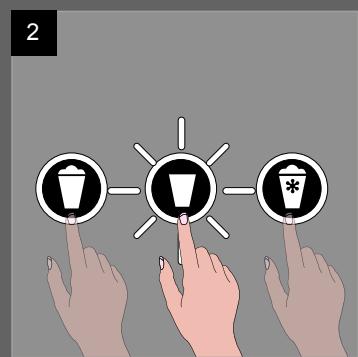
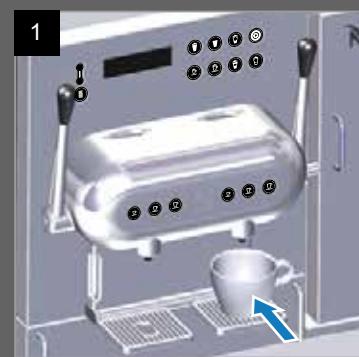
Leite quente



Espuma de leite frio



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



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

Enxaguamento do sistema de leite

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

⚠ CUIDADO

Risco de queimaduras

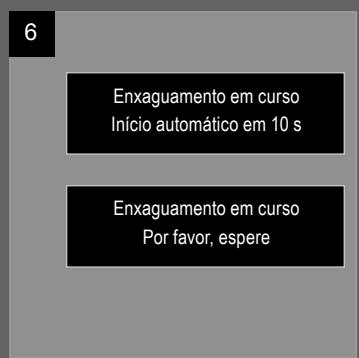
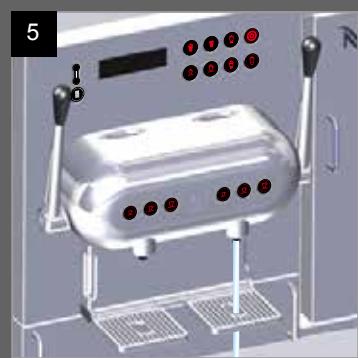
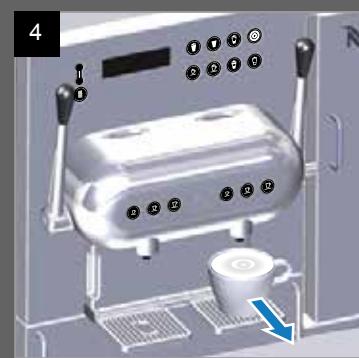


O sistema de leite será enxaguado automaticamente 5 min após a preparação de uma bebida à base de leite.

Duração de aprox. 25 s.

Evite o contato direto com água quente.

Proteja as mãos contra queimaduras.



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

Enxaguamento externo automático: 5 min após a última preparação de bebida à base de leite, iniciar-se-á um enxaguamento automático do sistema de leite durante cerca de 25 s.

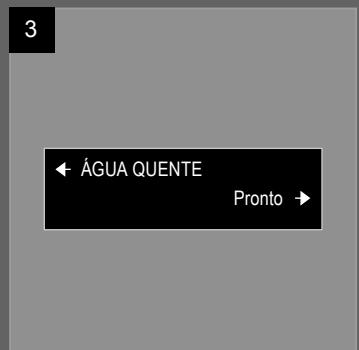
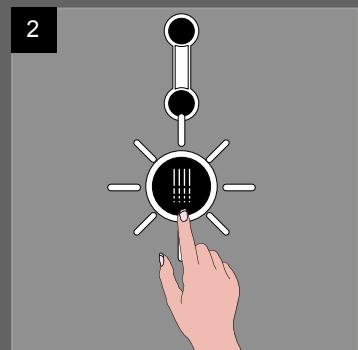
Preparação de água quente



Água quente



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



Pronto

Pronto

⚠ CUIDADO

Risco de queimaduras



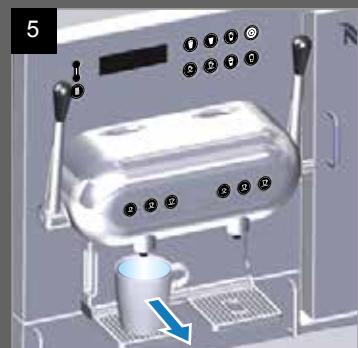
Qualquer contato com fluidos quentes pode causar lesões ligeiras ou moderadas.

Evite o contato direto com água quente.

Proteja as mãos contra queimaduras.



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



Pronto

Pronto

Limpeza diária

(duração de aprox. 30 minutos)

i A máquina vai solicitar limpeza no prazo de 24 horas após a última preparação de leite. O visor apresentará um lembrete com um temporizador 2 horas antes de ser necessário efetuar a limpeza diária obrigatória.

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

Limpeza externa

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

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

Utilize apenas detergentes suaves e panos não abrasivos.

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

Limpeza interna

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



Inserção de pastilhas de limpeza

⚠ CUIDADO

Risco de lesões corrosivas



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



Limpe as mãos após o manuseamento das pastilhas de limpeza.



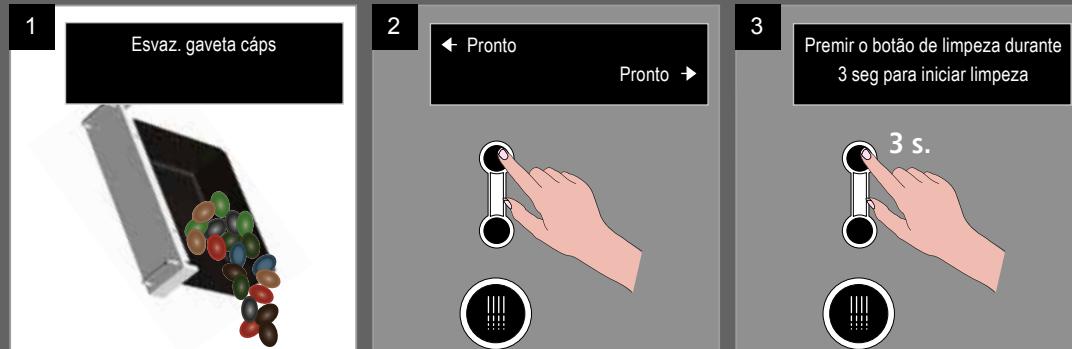
Use luvas/óculos de proteção.

AVISO

Soluções de limpeza

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

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



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

Prima o botão de limpeza.

Premir o botão de limpeza durante 3 seg para iniciar limpeza

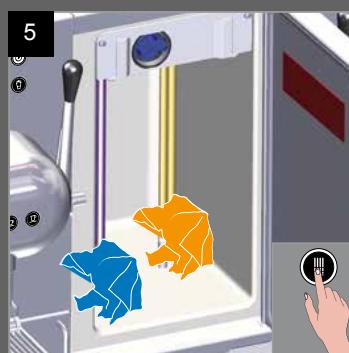
3 s.

Prima novamente o botão e mantenha-o premido durante 3 segundos para iniciar a limpeza.

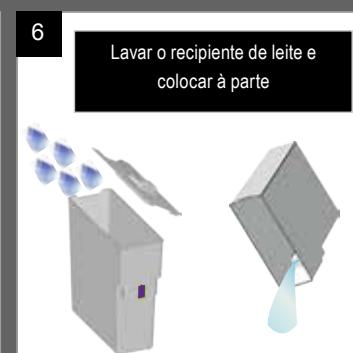
Prima outro botão qualquer para sair da limpeza.



4 Retirar recipiente de leite e Limpar tubo de succão

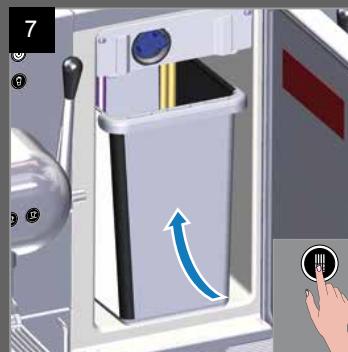


5 Limpar cuidadosamente ambos os tubos de succão de leite utilizando diferentes panos descartáveis ou papel de cozinha.

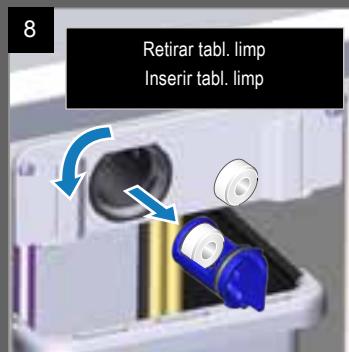


6 Lavar o recipiente de leite e colocar à parte

Depois, prima um botão à escolha.



7 Coloque o recipiente de leite de 5 l no refrigerador e guie ambos os tubos de succão para o recipiente. Prima um botão à escolha.

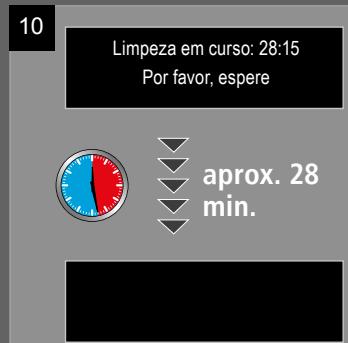


8 Retirar tabl. limp Inserir tabl. limp



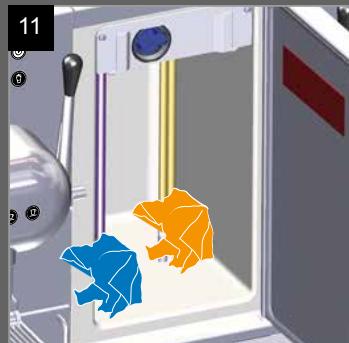
9 Inserir tabl. limp

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



10 Limpeza em curso: 28:15
Por favor, espere

aprox. 28 min.



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

Após a limpeza, limpe cuidadosamente ambos os tubos de succão de leite utilizando diferentes panos descartáveis ou papel de cozinha. O uso de panos ou esponjas não descartáveis pode levar à contaminação por bactérias do leite. Limpe minuciosamente as paredes interiores do frigorífico com água potável.



Esvazie a água restante, limpe o recipiente de leite de 5 l numa máquina de lavar. Coloque o(s) recipiente(s) de leite vazios de volta no refrigerador.

i Para reiniciar a máquina a partir do modo de poupança de energia máxima, ▶ consultar a página 26.

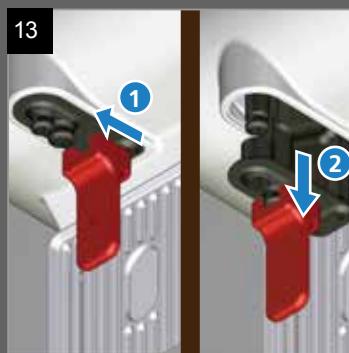
CUIDADO

Risco de queimaduras

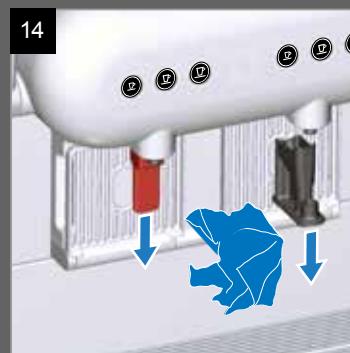
Após o procedimento de limpeza, pode cair água quente remanescente das saídas de produto.

Evite o contato direto com água quente.

Proteja as mãos contra queimaduras.

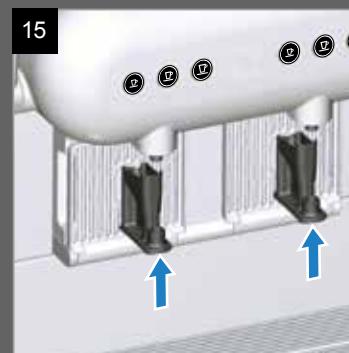


Use o acessório de extração para puxar as saídas de café para baixo.

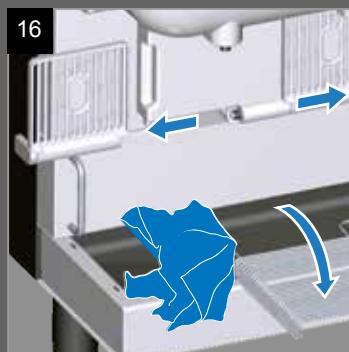


Remova ambas as saídas de café. Lave devidamente as saídas de café com água potável limpa.

Limpe as saídas de leite com diferentes panos descartáveis ou papeis de cozinha húmidos.

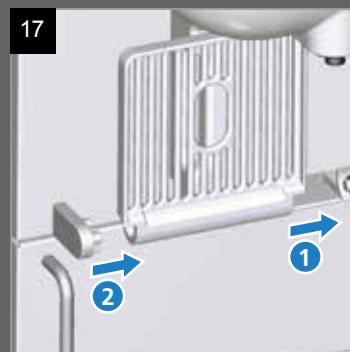


Volte a introduzir as saídas de café.



Puxe as grelhas de gotejamento para chávenas pequenas (apenas na posição vertical) e o tabuleiro de gotejamento para fora.

Limpe todas as peças.

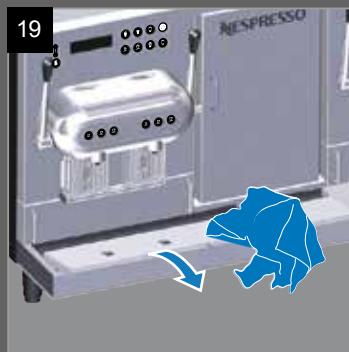


Volte a introduzir as grelhas de gotejamento para chávenas pequenas.

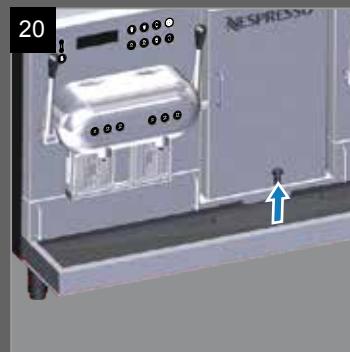
i As grelhas de gotejamento para chávenas pequenas só podem ser retiradas na posição vertical.



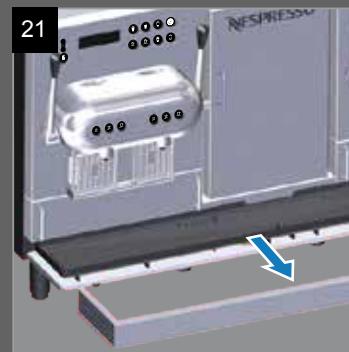
Procedimento de limpeza diária concluído (máquina no modo de poupança de energia máxima). Se necessitar de reativar a máquina, prima o botão de poupança de energia como descrito a partir da ► página 26.



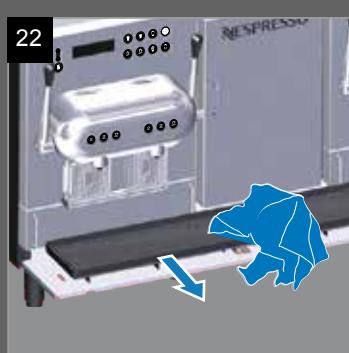
Retire as grelhas de gotejamento e lave-as com um pano macio e detergente suave debaixo de água corrente.



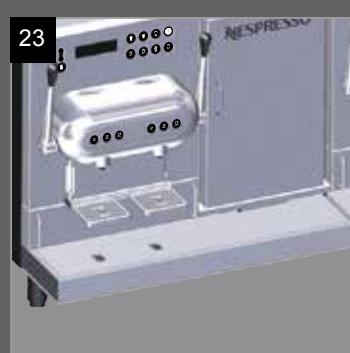
Retire o 'conector' preto de plástico situado no tabuleiro de plástico.



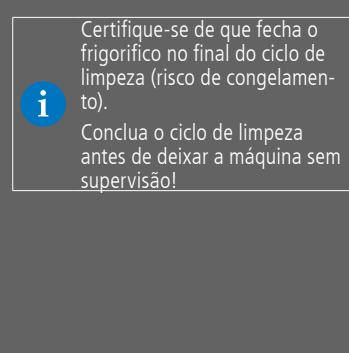
Puxe a moldura metálica para si, para a retirar.



Retire e limpe o tabuleiro preto de plástico com uma solução de água e sabão. A limpeza está concluída.



Execute os passos supra indicados pela ordem inversa para montar o tabuleiro de gotejamento.



Certifique-se de que fecha o frigorífico no final do ciclo de limpeza (risco de congelamento).

i Conclua o ciclo de limpeza antes de deixar a máquina sem supervisão!

Definições do menu

- Programação do botão AGUILA+
- Aceda ao menu do utilizador

Programação do botão AGUILA+

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

Premir o botão de enxaguamento durante 3 s.

◀ - AGUILA+
◀ LATTE ▶

Selecionar o produto desejado.

Enter

Sair do menu

Seleccione o botão AGUILA+ direito.

AGUILA+ ->
◀ LATTE ▶

Selecionar o produto desejado.

Enter

Sair do menu

Receitas AGUILA+

CORTADO LUNGO

CORTADO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LUNGO

CAPPUCCINO CHIARO

CAPPUCCINO FREDDO

ICED CAPPUCCINO

LATTE GRANDE

LATTE

LATTE PICCOLO

ICED LATTE

MACCHIATISSIMO

LEITE FRIO

Aceda ao menu do utilizador

Premir o botão de enxaguamento durante 3 s.

AGUILA+
◀ LATTE ▶

CONFIGURAÇÕES GERAIS
◀ - AGUILA+

MENU DO UTILIZADOR
CONFIGURAÇÕES GERAIS

Definições do menu

- Definição do idioma

- Estatísticas

- Contador prod. Utilizador
- Produtos total
- Contador de cápsulas
- Reset Contador Utilizador

Definição do idioma

Premir o botão de enxaguamento durante 3 s.

Aceda ao menu do utilizador

MENU DO UTILIZADOR
CONFIGURAÇÕES GERAIS

Selecionar o menu "CONFIGURAÇÕES GERAIS"

Enter

CONFIGURAÇÕES GERAIS
Idioma = Português

Selecionar o menu "Idioma"

Enter

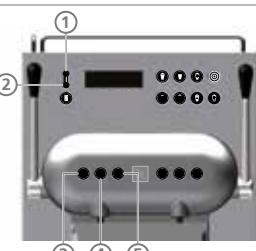
Idioma = Português
◀ Português ▶

Selecionar o idioma desejado

Enter

Sair do menu

i - Navegação



Estatísticas: Contador de produtos do utilizador

Premir o botão de enxaguamento durante 3 s.

Aceda ao menu do utilizador

MENU DO UTILIZADOR
ESTATÍSTICAS

Selecionar o menu "ESTATÍSTICAS"

Enter

ESTATÍSTICAS
Contador prod. Utilizador

Selecionar "Contador prod. Utilizador"

Enter

Contador prod. Utilizador
◀ Selecionar um produto ▶

Selecionar "sim" ou "não"

Enter

Sair do menu

Estatísticas: Reset do contador do utilizador

Premir o botão de enxaguamento durante 3 s.

Aceda ao menu do utilizador

MENU DO UTILIZADOR
ESTATÍSTICAS

Selecionar o menu "ESTATÍSTICAS"

Enter

ESTATÍSTICAS
Reset Contador Utilizador

Selecionar "Reset Contador Utilizador"

Enter

Reset Contador Utilizador
◀ não ▶

Selecionar "sim" ou "não"

Enter

Sair do menu

Definições do menu

- Parâmetros do leite

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

- Aquecedor de chávenas

Definições da espuma de leite

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

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

i As definições para o leite à esquerda não se adaptam automaticamente às definições de leite à direita. Ambas as definições do leite devem ser efetuadas independentemente!

Parâmetro do leite: Definições da espuma de leite

Premir o botão de enxaguamento durante 3 s.

Aceda ao menu do utilizador

MENU DO UTILIZADOR
PARÂMETROS DO LEITE

Selecionar o menu "PARÂMETROS DO LEITE"

Enter

PARÂMETROS DO LEITE
Espuma quente esquerda = 0,0 %

Selecionar "Espuma quente esquerda = 0,0 %"

Enter

Espuma quente esquerda = 0 %
[-10,0 .. ▲ 0 ▼ .. 10,0]

Aumentar ou diminuir a quantidade de ar na espuma de leite quente, caso necessário. Intervalo: -10 % a 10 % do valor predefinido.

Enter

PARÂMETROS DO LEITE
Espuma quente esquerda = 3,0 %

i Repita este procedimento para Espuma quente direita, espuma fria esquerda e espuma fria esquerda se necessário.

Sair do menu

Parâmetro do leite: Definições do refrigerador

Premir o botão de enxaguamento durante 3 s.

Aceda ao menu do utilizador

MENU DO UTILIZADOR
PARÂMETROS DO LEITE

Selecionar o menu "PARÂMETROS DO LEITE"

Enter

PARÂMETROS DO LEITE
Temperatura frigorífico = 5,0°C

Selecionar "Temperatura frigorífico = 5,0 °C"

Enter

Temperatura frigorífico = 5,0°C
[4,0 .. ▲ 5,0 ▼ .. 8,0]

Se necessário, aumentar ou diminuir a temperatura de refrigeração, ou ajustar a PREDEFINIÇÃO (recomendado).

Enter

Sair do menu

Aquecedor de chávenas

Premir o botão de enxaguamento durante 3 s.

Aceda ao menu do utilizador

MENU DO UTILIZADOR
PARÂMETROS MÁQUINA

Selecionar o menu "PARÂMETROS MÁQUINA"

Enter

PARÂMETROS MÁQUINA
Aquecedor chávenas = ligado

Selecionar "Aquecedor chávenas = ligado"

Enter

Aquecedor chávenas = ligado
◀ ligado ▶

Selecionar "ligado" ou "desligado"

Enter

Sair do menu

Alarmes/notificações

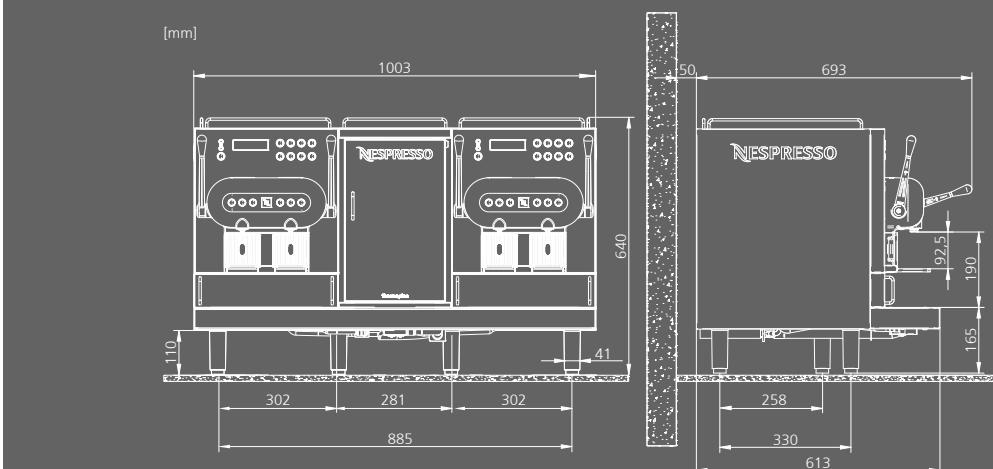
i O que fazer se aparecer a mensagem "Contatar técnico"? Contacte o seu representante Nespresso.

Descrição	Mensagem no visor	Estado do LED	Observações
Mudar o filtro de água	Mudar o filtro de água Pronto ▶ Alternadamente		Contacte imediatamente o seu representante Nespresso.
Serviço necessário	Serviço necessário Pronto ▶ Alternadamente		Contacte imediatamente o seu representante Nespresso.
Recipiente(s) de leite vazio(s)	◀ Pronto Adicionar leite ▶ Alternadamente		Os produtos de leite estão bloqueados. Encha o(s) recipiente(s) de leite (no frigorífico). Limpe os tubos de succção para garantir que o resíduo de leite não está a bloquear os sensores.
Nível de leite baixo	◀ Pronto Nível de leite baixo ▶ Alternadamente		Indica que o(s) recipiente(s) de leite está(ão) prestes a ficar vazio(s). Encha o(s) recipiente(s) de leite (no frigorífico).
Modo de enxaguamento automático (5 min de atraso)	Enxaguamento em curso Por favor, espere		Enxaguamento automático do sistema de leite externo arranca 5 min após a última preparação de bebida à base de leite. No visor, aparece "Enxaguamento em progresso" e "Por favor, espere!". Os LEDs começam a piscar 10 s antes do enxaguamento.
Limpeza necessária dentro de x:yy h.	◀ Pronto Limp. necessária em in x:yy h Alternadamente		Quando o temporizador terminar, a máquina fica bloqueada até à limpeza.
Limpeza do sistema de leite necessária	◀ Pronto Limpeza necessária Alternadamente		Produtos de leite indisponíveis. Inicie o procedimento de limpeza como descrito na ▶ página 30.

Alarmes/notificações

Descrição	Mensagem no visor	Estado do LED	Observações
Limpeza do sistema de leite	Prima o botão de "limpeza" durante 3 seg para iniciar a limpeza		Inicie o procedimento de limpeza como descrito na ► página 30. Para sair do menu, prima um botão de produto.
Modo de limpeza do sistema de leite	Limpeza em curso: 28:15: Por favor, espere		O visor indica o tempo de limpeza restante.
Temperatura do leite muito alta para a melhor qualidade da espuma (6...12 °C)	◀ Pronto Leite mt qnt p/ esp. ideal Alternadamente		Funcionamento normal. Os produtos de leite ainda estão disponíveis, mas a qualidade pode ser afetada. Substitua o leite por leite frio a 5 °C.
Subs. com leite frio (mais de 12°C)	◀ Pronto Subs. com leite frio Alternadamente		Os produtos de leite estão bloqueados. Substitua o leite por leite frio a 5 °C.
Abrir a alavanca	◀ Abrir alavanca Pronto ➤		Levante a alavanca de modo a que a cápsula usada seja ejetada.
Tempo de preparação demasiado longo	◀ Pronto Prepar. muito longa ➤		Abra a alavanca e tente inserir uma cápsula nova. Certifique-se de que o abastecimento de água do equipamento está ligado. Se a mensagem aparecer repetidamente, contacte o seu representante <i>Nespresso</i> .
Tempo de preparação demasiado curto	◀ Pronto Prepar. muito curta ➤		Abra a alavanca e tente inserir uma cápsula nova. A mensagem aparece se não tiver sido inserida nenhuma cápsula, cápsula danificada ou extremidades da cápsula dobradas. Se a mensagem aparecer repetidamente, contacte o seu representante <i>Nespresso</i> .
Aquecer a caldeira	◀ A aquecer Pronto ➤ Alternadamente		A piscar lentamente durante o aquecimento. Se a mensagem permanecer mais de 30 min, contacte o seu representante <i>Nespresso</i> .
Modo de poupança de energia	Modo poup. energia: Premir uma tecla		Temperatura a caldeira reduzida. A máquina estará pronta dentro de 1 min depois de premir qualquer botão de produto.
Modo de poupança de energia máxima			Para reativar a máquina, prima o botão "Poup. energia". Para mais informações, ► consultar a página 26.
Unidade de infusão requer assistência	◀ Assistência BU necessária! Pronto ➤		Contate imediatamente o seu representante <i>Nespresso</i> .
CCI não ligado	CCI NÃO LIGADO		Todos os produtos bloqueados. Ainda é possível proceder ao enxaguamento e à limpeza. Verifique se a ligação do CCI está instalada corretamente. Se o alarme continuar ativo, contacte o seu representante <i>Nespresso</i> .
Erro 1 do fluxímetro	◀ Contacte o técnico de assistência Pronto ➤ Alternadamente		Os produtos que dependem do fluxímetro 1 estão bloqueados. Todos os outros produtos estão disponíveis. Contacte o seu representante <i>Nespresso</i> .

Especificações



Alimentação elétrica:	220-240 VAC / 50/60 Hz / 3200 - 3800 W 380-415 VAC / 50/60 Hz / 8600 - 9400 W 200 VAC / 50/60 Hz / 4500 W 208 VAC / 60 Hz / 7300 W 220 VAC / 60 Hz / 3200 W
Dimensões:	1003 x 693 x 640 mm (C/L/A)
Peso:	100 kg (vazia) 120 kg (em funcionamento)
Altura de abertura standard:	190 mm
Altura de abertura da grelha de gotejamento:	92,5 mm
Abastecimento de água:	G 3/8" macho
Pressão do abastecimento de água:	2...4 bar/30...60 psi
Emissões sonoras:	<60 dBA

Capacidade máxima de produto indicativa por máquina e por hora

	EU 1ph	EU 3ph	US	JP
Ristrettos:	430	520	510	510
Espressos:	300	450	420	420
Lungos:	150	230	220	220
Cappuccinos:	110	110	110	110
Água quente:	100	180	120	120

Requisitos mínimos para o abastecimento de água

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

Placa de características

A placa de características contém os seguintes detalhes:

Tipo de máquina:	Máquina de café NESPRESSO PROFISSIONAL
Modelo:	AGUILA
Tipo:	AG440PRO
Tensão:	de acordo com a placa de características
Potência:	de acordo com a placa de características
Pressão da água:	0,2-0,4 MPa (2-4 bar)
Caldeira hidr.:	1,46 MPa (14,6 bar)
Classe:	5
Refrigerante:	134 a (Freon refrigerante (hidrofluorcarbono - compostos HFC))
Carga:	55 g (CO ₂ equivalente: 78,65 kg)
Lado de pressão baixa:	88 psig
Lado de pressão alta:	285 psig
Número de série:	de acordo com a placa de características
Data de produção:	de acordo com a placa de características



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

Detalhes de publicação

Versão:	Manual do utilizador da AGUILA 440 Manual do utilizador original
Fabricante:	Thermoplan AG Thermoplan-Platz 1 CH-6353 Weggis Suíça

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

Índice

Declaración CE	36
Resumen de la máquina	37
Contenido del paquete	37
Resumen del funcionamiento	37
Información general.....	38
Advertencias de seguridad.....	39
Instrucciones generales de seguridad	40
Primer uso.....	41
Uso de dos tipos de leche diferentes	42
Modo de ahorro de energía	42
Modo de ahorro de energía máximo	42
Preparación del café	43
Preparaciones de café con leche.....	44
Preparación de la leche.....	45
Preparación del agua caliente.....	45
Limpieza diaria.....	46
Ajustes del menú	48
- AGUILA+ botón de programación.....	48
- Entrar al menú del usuario	48
- Ajustes de idioma.....	48
- Estadísticas.....	48
- Navegación	48
- Ajustes para la leche	49
- Calienta-taza	49
Alarms/notificaciones	49
Características	51
Placa de identificación	51
Detalles de publicación....	51

Declaración CE

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

Modelo de producto:

AG440PRO

Marca registrada:

AGUILA

Nombre y dirección del fabricante:

Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1,
6353 Weggis, Suiza

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

Objeto de la declaración:

Máquina de café automática

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

2006/42/CE (MD)

1935/2004/CE (FCM)

2014/30/UE (EMC)

2023/2006/CE (GMP)

2011/65/UE (RoHS)

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

EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17

EN 61000-3-2:14

EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10

EN 61000-3-3:13

EN 60335-2-89:10 + A1:16

EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16

EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11

EN 61000-6-2:05

EN 55014-1:17

EN 61000-6-3:07 + A1:11

EN 55014-2:15

EN 62233:08

Firmado por y en representación de:

CH-6353 Weggis, 08/05/2018

(Lugar y fecha de emisión)



Adrian Steiner, Director ejecutivo

(Nombre, puesto y firma de la persona autorizada)

El responsable de la documentación técnica es:

Patrick Erni

Resumen de la máquina

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

Contenido del paquete

El suministro incluye los siguientes elementos:

- Máquina
- 2 contenedores de leche de 2,5 l con tapa
- 1 contenedor de leche de 5 l con tapa
- Manual de instrucciones
- Pastillas de limpieza para Thermoplan
- Herramienta de extracción para salida del café
- Filtro de agua y cabezal
- Tubo de agua para conectar la entrada de agua principal

La máquina se puede conectar a un sistema de gestión de efectivo.

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

i Utilice solo leche de vaca.

Resumen del funcionamiento



i Selección de bebida:
Para ver el nombre del producto en la pantalla, pulse el botón del producto durante 5 s. Para salir, espere 10 s sin pulsar ningún botón.

Descripción de la taza para la recomendación Grand Cru de NESPRESSO

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

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1 Ranuras de inserción de cápsulas | 17 Filtro de agua con cabezal y tubos para el agua |
| 2 Calentador de tazas | 18 Herramienta de extracción para salida del café |
| 3 Palanca | 19 Pastillas de limpieza para Thermoplan |
| 4 Botón de modo ahorro de energía (detrás del contenedor de cápsulas) | 20 Llave de limpieza |
| 5 Salida de agua caliente | 21 Limpieza del sistema |
| 6 Salida del café | 22 Aclarado del sistema |
| 7 Contenedor de cápsulas usadas (capacidad para 130 cápsulas) | 23 Agua caliente |
| 8 Rejilla antigoteo/bandeja antigoteo (2 partes) | 24 Botones para preparación del café |
| 9 Rejilla antigoteo para tazas pequeñas | 25 Salidas del café/agua caliente |
| 10 Interruptor principal (debajo) | 26 Salidas del café/leche |
| 11 Salida del café | 27 Botones para preparación del café |
| 12 Salida de la leche | 28 Preparaciones de café con base de leche |
| 13 Contenedor de leche (máx. 5 l) | 29 Botones para leche y espuma de leche |
| 14 Tubos de aspiración de leche con sensores (contenedor de leche izquierdo y derecho) | 30 Pantalla |
| 15 Contenedor de leche izquierdo (máx. 2,5 l) | |
| 16 Contenedor de leche derecho (máx. 2,5 l) | |



Aqua caliente

Botones para preparación del café:



Ristretto



Espresso



Lungo

Preparaciones de café con leche:



AGUILA +
(consulte los ajustes del menú de usuario)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Macchiato helado

Botones para leche y espuma de leche:



Espuma de leche caliente



Leche caliente



Espuma de leche fría

Botones para preparación del café:



Ristretto



Espresso



Lungo



Taza de Espresso



Taza de Lungo



Taza de Cappuccino



Vaso de preparado de 300 ml



Vaso de preparado de 350-400 ml



Vaso para llevar de 500 ml

Información general

Uso previsto

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

Usuarios de autoservicio:

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

Personal de servicio formado:

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

Funcionamiento

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

- Esta máquina está diseñada para cápsulas *Nespresso® Pro* que se pueden obtener exclusivamente en *Nespresso* y en distribuidores autorizados.
- El/los contenedor(es) de leche solo debe(n) utilizarse para almacenar leche fría. No llene el/los contenedor(es) de leche con otras sustancias adicionadas, tales como líquidos azucarados, alcohol, etc. Tenga en cuenta que al verter la leche en el/los contenedor(es) de leche, esta debe tener una temperatura inferior a 5 °C, dado que el refrigerador ha sido diseñado para mantener la leche fría, pero no para reducir su temperatura.
- Lleve a cabo las labores de mantenimiento necesarias tal y como se explica en estas instrucciones y de forma periódica.
- La máquina solo debe ser manejada por usuarios formados.
- Cualquier operación diferente de las mencionadas en este manual solo deberá llevarse a cabo por proveedores de servicios de *Nespresso* autorizados y formados.
- El contenedor de cápsulas debe vaciarse cuando el aviso correspondiente aparezca en la pantalla. Enjuague el contenedor con una solución de agua tibia y un poco de jabón.

Limpieza de la máquina

Deberá limpiar la máquina todos los días para conservar la higiene y seguridad alimentaria necesaria para asegurar el perfecto sabor *Nespresso Grand Cru*, así como una larga vida útil de la máquina.

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

- Utilice únicamente las pastillas de limpieza de leche Thermoplan para llevar a cabo el proceso de limpieza automática. No utilice ningún otro detergente o agente desinfectante con este fin.
- El manejo de la máquina se debe realizar de manera que se evite la contaminación microbiológica. En especial, no utilice materiales no desinfectados que no sean frescos ni toque las boquillas de salida con las manos sucias.
- Si se usan paños y esponjas, se deben escurrir por completo para asegurarse de que solo estén húmedos, no mojados; de lo contrario existe riesgo de descarga eléctrica. Por lo tanto, emplee solo toallas de papel o pañuelos limpios y frescos de un solo uso.
- Las piezas de plástico o cualquier componente de la máquina no se deben poner en el microondas.
- No limpie las piezas de plástico con alcohol, etanol, metanol, alcohol metílico ni desinfectantes. No deben utilizarse detergentes con agentes ácidos fuertes tales como el ácido acético.
- La máquina no debe limpiarse con fuentes de alta presión como chorros de agua.
- Los tubos de aspiración de leche con sensores de temperatura y de nivel, así como todas las piezas internas del refrigerador, la llave de limpieza y las salidas del café, se limpiarán únicamente con papeles desechables o toallitas. Los paños que se utilicen para limpiar las piezas externas de la máquina serán convenientemente tratados para evitar la contaminación por bacterias.

Higiene de la máquina

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

Uso comercial

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

Uso en oficina

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

Trabajos de mantenimiento

- Cuando se deba realizar el mantenimiento de la máquina, aparecerá un aviso en la pantalla de la máquina. El mantenimiento de la máquina lo realizarán proveedores de servicios autorizados y formados al menos una vez al año o cada 96 000 preparaciones (4 x 24 000).

Reciclaje

- La máquina y su embalaje han de ser retirados para su reciclaje por un proveedor de servicios autorizado y formado. No se deshaga de la máquina ni de sus componentes por cuenta propia.

Limitación de responsabilidades

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

Normas de garantía

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

Notas generales:

Riesgo de daños materiales

- Este equipo debe estar instalado de forma que cumpla con la legislación estatal o con las regulaciones locales en materia de fontanería.
- La mala utilización de la máquina puede dar lugar a daños a la propiedad.
- Esta máquina está diseñada solo para uso en interiores. Manténgala en un ambiente controlado (protegida del polvo, salpicaduras de agua, luz solar directa, plagas, etc.).
- Limpie la máquina durante las 24 horas siguientes del primer preparado con leche o antes de ponerla fuera de servicio durante un periodo de tiempo prolongado. Retire y vacíe el contenedor de cápsulas, desenchufe la máquina de la red eléctrica. Retire y vacíe el/los contenedor(es) de leche, límpielo(s) y guárdelo(s) con la tapa abierta. Deje la puerta del refrigerador abierta cuando la máquina esté desconectada de la red eléctrica.
- Para un rendimiento óptimo, la temperatura ambiente debe situarse entre 16 °C y 32 °C.
- Coloque la máquina en una superficie plana, horizontal, estable, resistente al calor y a líquidos.
- No coloque la máquina cerca de ningún chorro de agua que pudiera ser utilizado para limpiar.
- Deje un espacio de al menos 50 mm delante de las salidas de aire.
- Guarde la máquina en un lugar seco y sin polvo, siempre a una temperatura superior a 0 °C.
- La parte superior de la máquina debe estar al menos 1,5 m por encima del nivel del suelo.
- Coloque la máquina a 20 cm o mayor distancia del usuario.
- Utilice únicamente los accesorios de limpieza de Thermoplan.
- Nunca utilice la máquina sin la rejilla antigoteo.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por las consecuencias derivadas de modificaciones tanto internas como externas de la máquina.
- No guarde sustancias explosivas o inflamables, tales como aerosoles con propelente inflamable, dentro del aparato.
- Nunca utilice el calentador de tazas para secarlas cuando estén mojadas; puede producirse una descarga eléctrica.
- Coloque siempre las tazas boca abajo para asegurar una buena transmisión del calor.

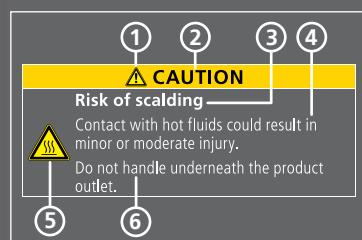
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Entrégueselas a cualquier usuario posterior.
- Este manual de instrucciones también está disponible en formato pdf en nespresso.com/pro

Advertencias de seguridad

Estructura

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



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

Texto de los símbolos de seguridad

En este manual se utilizan los siguientes mensajes de advertencia:

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

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

Símbolos de seguridad

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

	El triángulo de advertencia aparece cuando el incumplimiento de las instrucciones de seguridad constituye un riesgo para el usuario o la máquina.
	Advertencia: Descarga eléctrica
	Advertencia: Riesgo de quemaduras
	Advertencia: Riesgo de contusiones
	Instrucción: Use guantes
	Instrucción: Use gafas
	Información general

Área de trabajo

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

Instrucciones generales de seguridad

Notas generales de seguridad

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

Mensajes generales de seguridad

ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica

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

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

Riesgo de seguridad alimentaria

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

- Utilice solo alimentos con fecha de caducidad vigente.
- Guarde los alimentos en lugares adecuados.
- Limpie la máquina periódicamente y conforme a lo indicado en el manual de instrucciones.

- Utilice únicamente leche de vaca tratada con calor (p. ej., pasteurizada o tratada a temperaturas ultra-altas (UHT)).
- Respete las normas de higiene cuando vierta la leche en el/los contenedor(es).
- Vierta únicamente leche que haya sido enfriada previamente (por debajo de 5 °C) en el/los contenedor(es) de leche.
- Utilice la leche abierta en un plazo de 24 horas.
- Nunca mezcle leche de diferentes tipos. La mezcla puede afectar la calidad de la espuma y ocasionar contaminación cruzada alergénica.
- El cumplimiento de la codificación de color para identificar claramente los contenedores es esencial para evitar la CONTAMINACIÓN CRUZADA DE SUSTANCIAS ALERGÉNICAS.
- Lave el/los contenedor(es) en el lavavajillas después de usarlos.
- No mezcle leche de un contenedor con la del otro.

PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

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

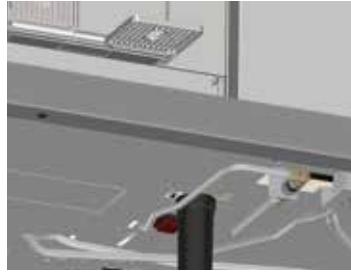
- No realice trabajos en la parte inferior de la salida del producto.
- Evite el contacto directo con líquidos calientes.
- No toque ninguna parte de las salidas antes o después de que se sirva la bebida.
- No levante la palanca mientras se sirva el producto o se limpie la máquina.
- Vacíe la bandeja antigoteo con precaución.

Riesgo de contusiones

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

- No levante la palanca durante la preparación. Para detener la preparación, vuelva a pulsar el mismo botón de producto.
- No introduzca los dedos en las ranuras de inserción de cápsulas.
- Si se atasca alguna cápsula en la ranura de inserción de cápsulas, apague la máquina antes de realizar cualquier acción.

Primer uso



i Solo para manejo general: la unidad de café izquierda se muestra en la imagen. Las instrucciones de manejo generales son válidas para ambas unidades de café a no ser que se indique explícitamente lo contrario.

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de contusiones



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

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

⚠ ADVERTENCIA

Leche y contenedor(es) de leche - Riesgo de seguridad alimentaria

Utilice únicamente leche de vaca tratada con calor (p. ej., pasteurizada o tratada a temperaturas ultra-altas (UHT)).

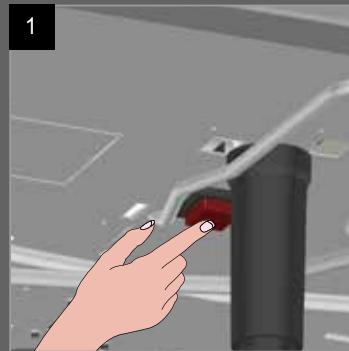
Mantenga unas buenas prácticas de higiene al limpiar el/los contenedor(es) de leche.



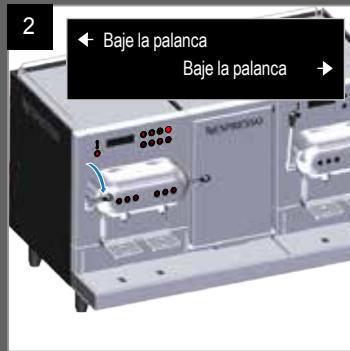
Compruebe las normas de higiene antes de verter la leche en el/los contenedor(es).

No use leche que lleve más de 24 horas abierta.

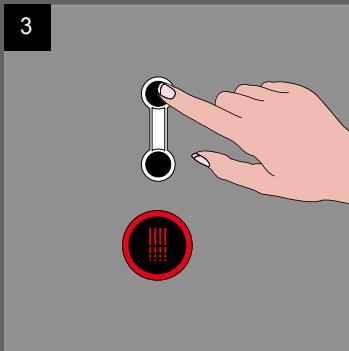
El uso y/o consumo de productos alimentarios potencialmente peligrosos puede estimular enfermedades causadas por alimentos, pudiendo resultar en graves peligros para la salud.



El interruptor principal se encuentra debajo de la máquina.



Baje todas las palancas.



Pulse cualquier botón.

i Asegúrese de que la alimentación de agua esté activada y que esté funcionando.



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

i Durante el enjuague el nivel de ruido aumenta.

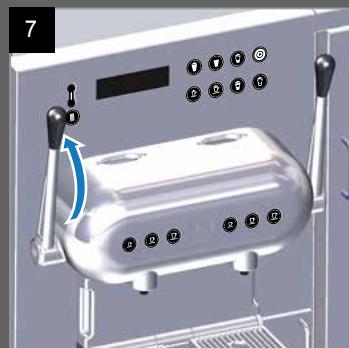


La máquina se calienta. Todos los botones destellan en blanco.

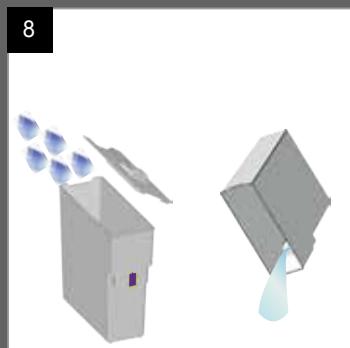


hasta 10 min

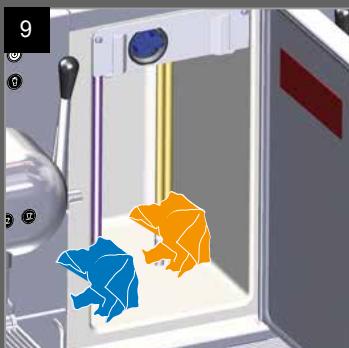
Cuando la máquina se haya calentado, todos los botones están encendidos de forma fija en blanco.



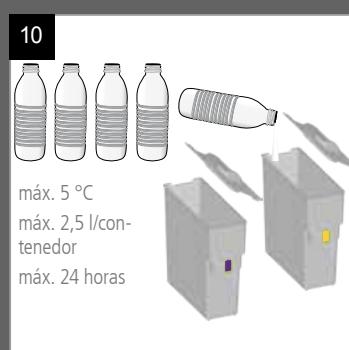
Abra todas las palancas.



Lave el/los contenedor(es) en el lavavajillas.



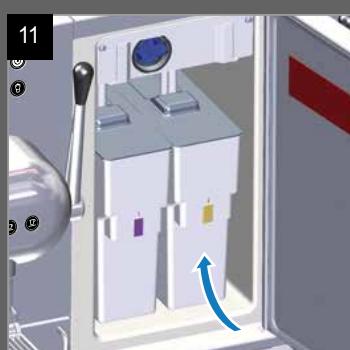
Limpie con cuidado ambos tubos de aspiración de leche usando paños o toallas de papel desechables de un solo uso.



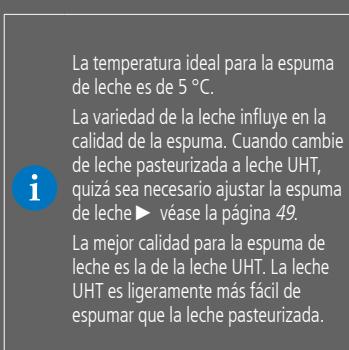
máx. 5 °C
máx. 2,5 l/contenedor
máx. 24 horas

Llene el tipo de leche deseado en cada contenedor de leche y relacione el código de color correspondiente.

i Cambie la leche cada 24 horas.



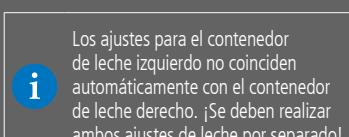
Introduzca ambos tubos de aspiración a través de las tapas en el/los contenedor(es) de leche.



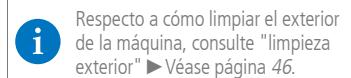
La temperatura ideal para la espuma de leche es de 5 °C.

La variedad de la leche influye en la calidad de la espuma. Cuando cambie de leche pasteurizada a leche UHT, quizás sea necesario ajustar la espuma de leche ► véase la página 49.

La mejor calidad para la espuma de leche es la de la leche UHT. La leche UHT es ligeramente más fácil de espumar que la leche pasteurizada.



Los ajustes para el contenedor de leche izquierdo no coinciden automáticamente con el contenedor de leche derecho. ¡Se deben realizar ambos ajustes de leche por separado!

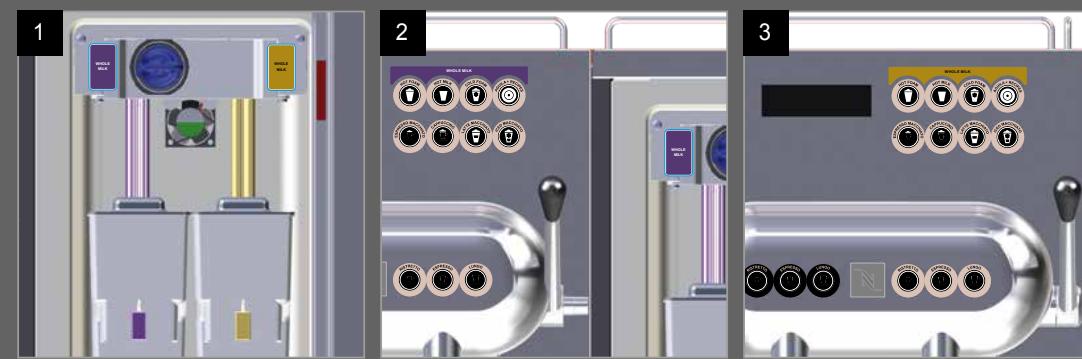


Respecto a cómo limpiar el exterior de la máquina, consulte "limpieza exterior" ► Véase página 46.

Uso de dos tipos de leche diferentes

Si se desean usar dos tipos de leche de vaca, los tipos diferentes se deben rotular en el exterior de la máquina y en el interior del refrigerador.

- i** El/los contenedor(es) de leche y los tubos de aspiración están marcados de fábrica con un código de color. En el suministro se incluyen etiquetas adhesivas previamente impresas con el mismo código de color.



Coloque la etiqueta adhesiva apropiada en el lado izquierdo y la etiqueta adhesiva adecuada en el lado derecho en el refrigerador tal y como se muestra.

Coloque la segunda etiqueta adhesiva apropiada en el lado derecho de los botones de bebidas de café preparadas a base de leche en la unidad de café izquierda.

Coloque la segunda etiqueta adhesiva apropiada en el lado derecho de los botones de bebidas de café preparadas a base de leche en la unidad de café derecha.

ADVERTENCIA

Riesgo de contaminación cruzada alérgica

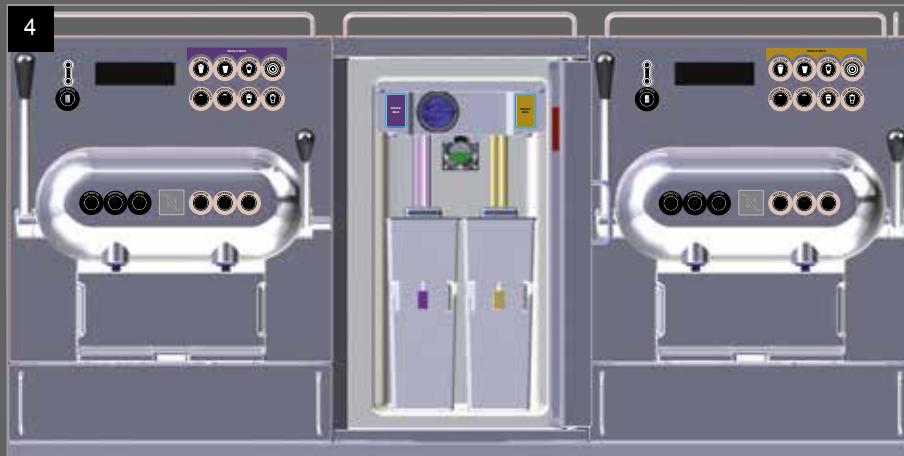
Los alérgenos pueden ser fatales para ciertas personas.

Lave siempre el/los contenedor(es) en el lavavajillas después de usarlos.

No mezcle leche de un contenedor con la del otro.

No emplee la misma toalla de papel limpia y fresca para limpiar diferentes tubos de leche.

Máquina etiquetada correctamente:



Modo de ahorro de energía

- i** La máquina pasa a modo de ahorro de energía a los 30 min de inutilización. Todos los botones están encendidos en blanco, se reduce el calentamiento del calentador, el refrigerador sigue funcionando. Pulse cualquier botón para volver a poner la máquina en modo de funcionamiento.



Modo de ahorro de energía máximo

i Pulsar el botón durante 3 s activa el "Modo de ahorro de energía máximo".



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

Pulse el botón de ahorro de energía para reiniciar la máquina.

La máquina inicia un enjuague automático o puede necesitar un enjuague de arranque en frío. ► Véase "Primer uso" en la página 41.

Cierre todas las palancas si fuera necesario.

Preparación del café



Ristretto



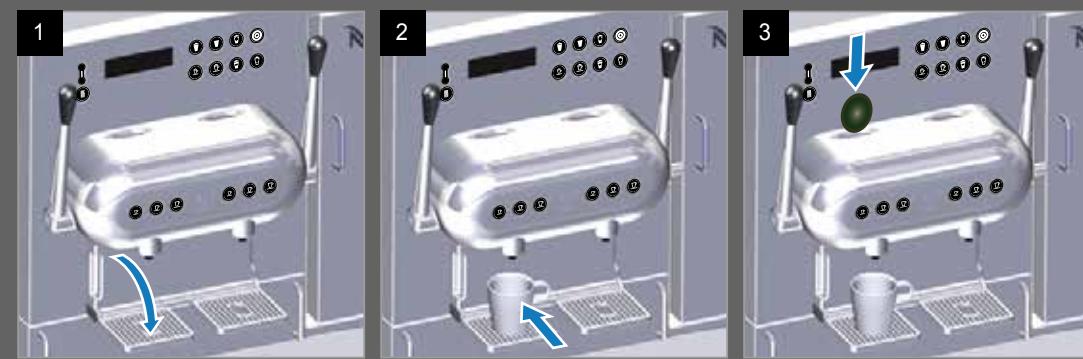
Espresso



Lungo

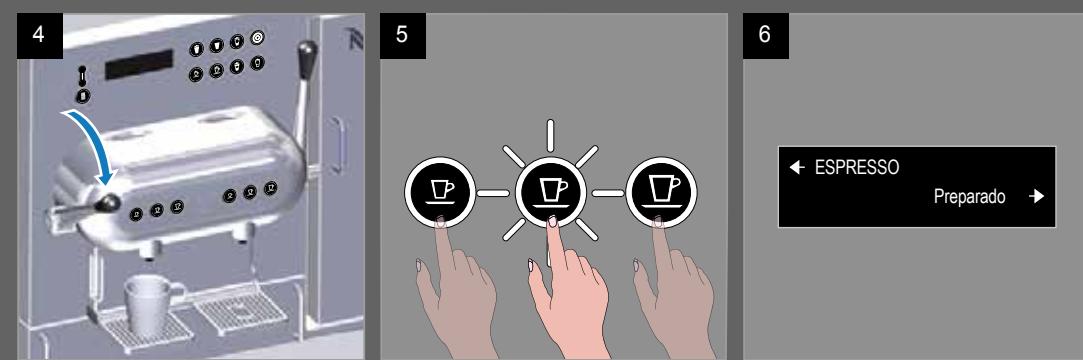


Los cabezales de extracción se pueden utilizar simultáneamente para preparar café.



Tire hacia abajo de la rejilla antigoteo para tazas pequeñas.

Introduzca una cápsula de café.



Tire hacia abajo de la palanca hasta el tope inferior.

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

El nombre del producto aparece durante la preparación.

Consulte el tamaño de taza recomendado para los Grands Crus de Nespresso en la página 3.

Llenar más/detener productos
Pulse el botón de producto de nuevo para detener la preparación.
Para añadir más cantidad a su bebida, pulse el botón del producto en el transcurso de 1 minuto después de terminar la preparación del mismo.
Pulse el botón de producto de nuevo para detener la preparación.



Comienza la preparación del café.

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



Suba la palanca para expulsar la cápsula usada.

La máquina está preparada para la próxima bebida.

Preparaciones de café con leche



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Macchiato helado



AGUILA+

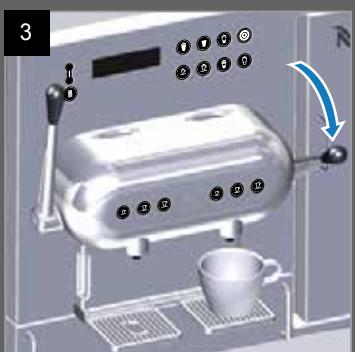
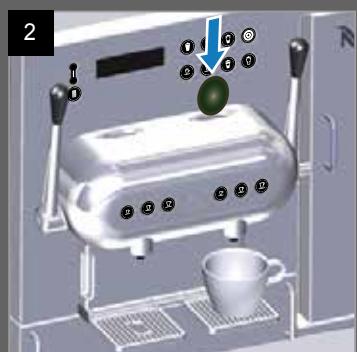
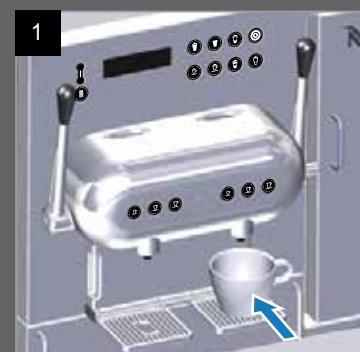


Para los preparados de café a base de leche, coloque la taza en la salida del lado derecho.



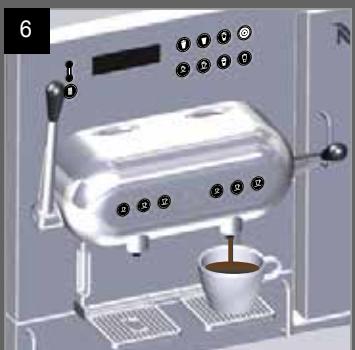
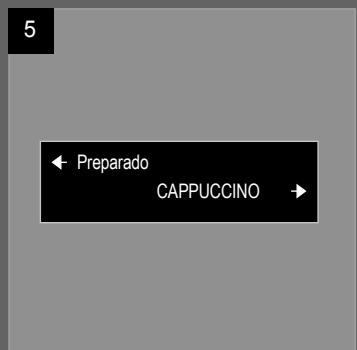
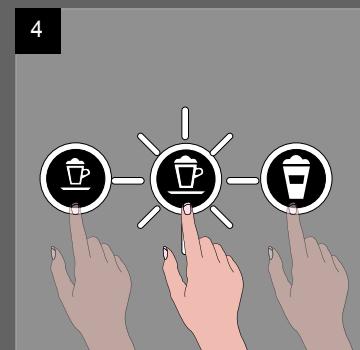
No retire la taza hasta que la pantalla muestre de nuevo el mensaje "Preparado". Con algunos productos se produce una breve pausa entre el suministro de la leche y el del café.

El orden de suministro puede variar en función del producto.



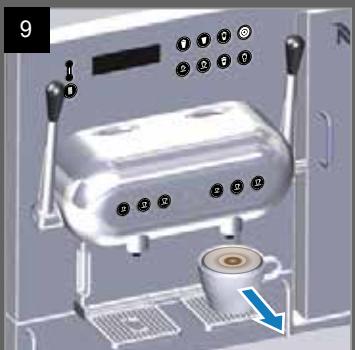
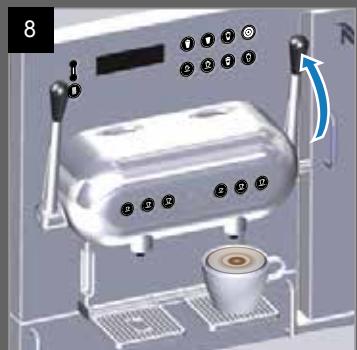
Introduzca una cápsula de café.

Tire hacia abajo de la palanca hasta el tope inferior.



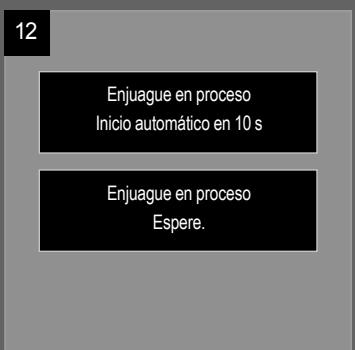
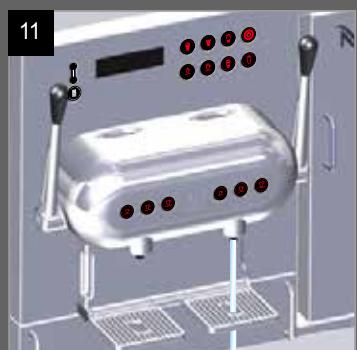
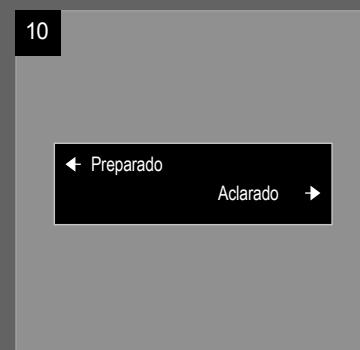
Seleccione el preparado de café a base de leche que desee (ejemplo Cappuccino).

Comienza la preparación del café.



Se prepara la espuma de leche según el producto seleccionado.

Suba la palanca para expulsar la cápsula usada.



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

Aclarado externo automático: se inicia un enjuague automático de aproximadamente 25 s del sistema de leche 5 min. después de la última preparación de bebida a base de leche.

PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

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



Duración aproximada 25 s.

Evite el contacto directo con agua caliente.

Proteja sus manos de las quemaduras.

Preparación de la leche



Espuma de leche caliente



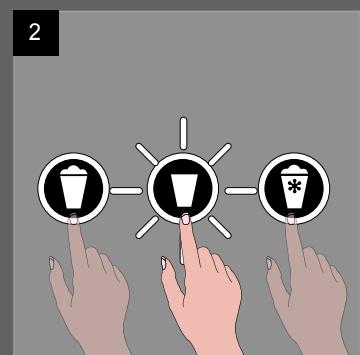
Leche caliente



Espuma de leche fría



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



Enjuague del sistema de leche

El sistema de leche se enjuaga automáticamente con el fin de garantizar los máximos niveles de higiene.

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

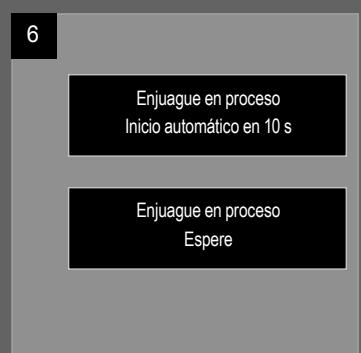
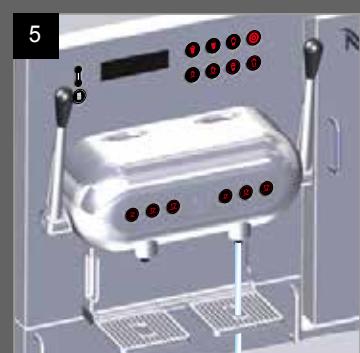
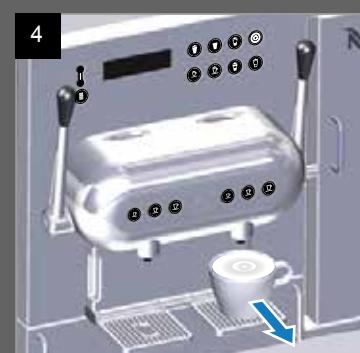
El sistema de leche se enjuaga automáticamente 5 min. después de la preparación de bebidas a base de leche.



Duración aproximada 25 s.

Evite el contacto directo con agua caliente.

Proteja sus manos de las quemaduras.



Enjuague en proceso
Inicio automático en 10 s

Enjuague en proceso
Espere

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

Aclarado externo automático: se inicia un enjuague automático de aproximadamente 25 s del sistema de leche 5 min. después de la última preparación de bebida a base de leche.

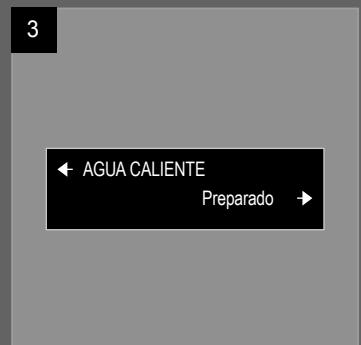
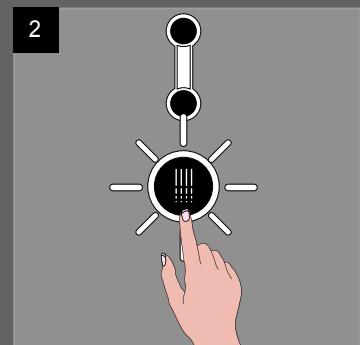
Preparación del agua caliente



Aqua caliente



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



← AGUA CALIENTE
Preparado →

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

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

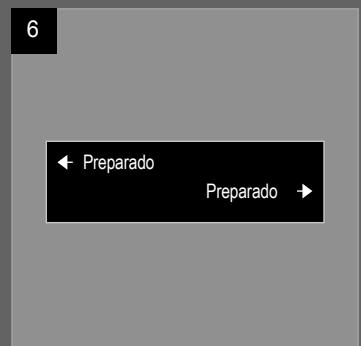
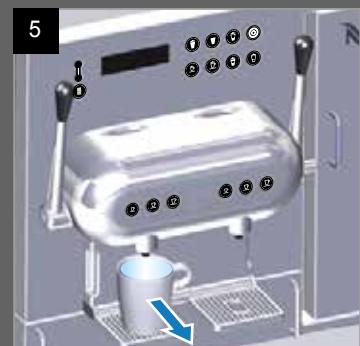


Evite el contacto directo con agua caliente.

Proteja sus manos de las quemaduras.



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



← Preparado
Preparado →

Limpieza diaria

(duración aproximada 30 minutos)

i A las 24 horas de la última preparación de leche, la máquina indica que se debe realizar la limpieza. La pantalla mostrará un aviso con un temporizador 2 horas antes de que se precise la limpieza diaria obligatoria.

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

Limpieza del exterior

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

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

Utilice únicamente detergentes suaves y paños no abrasivos.

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

Limpieza interna

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



Introducción de las pastillas de limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

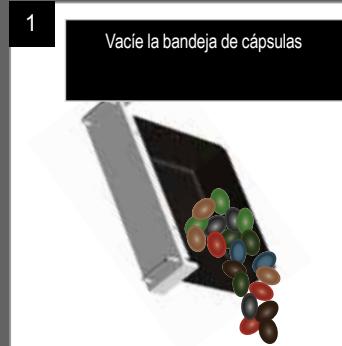
Riesgo de lesiones por corrosión

El contacto directo del detergente en los ojos puede causar lesiones. Lávese las manos después de manipular las pastillas de limpieza. Use gafas/guantes.

AVISO

Soluciones de limpieza

La utilización de soluciones de limpieza inadecuadas podría dañar las piezas de la máquina o provocar una mala limpieza de las mismas. Utilice únicamente las pastillas de limpieza de leche Thermoplan para llevar a cabo el proceso de limpieza automática.



1 Vacíe la bandeja de cápsulas

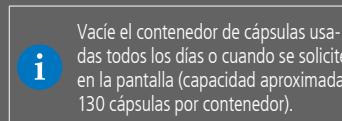


2 Preparado

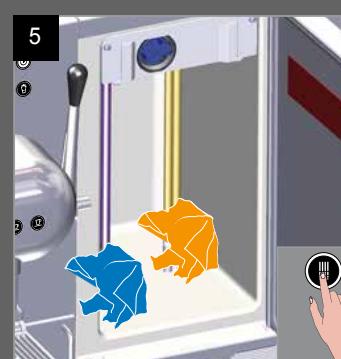
Preparado



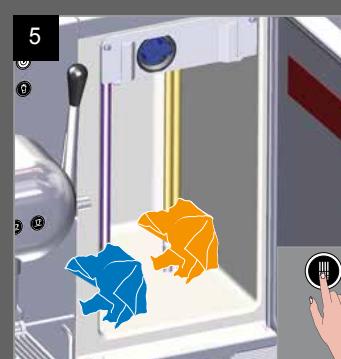
3 Para comenzar la limpieza, pulse el botón de limpiar durante 3 s.



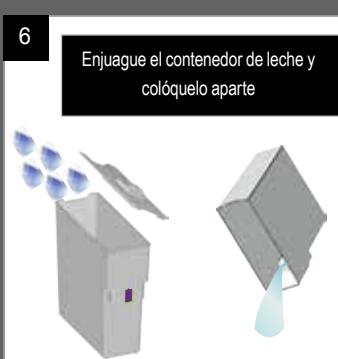
1 Vacíe el contenedor de cápsulas usadas todos los días o cuando se solicite en la pantalla (capacidad aproximada: 130 cápsulas por contenedor).



4 Vacíe el contenedor de leche y seque el tubo de aspiración

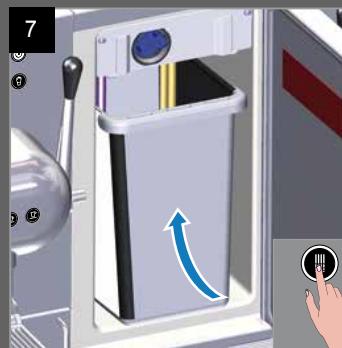


5 Limpie con cuidado ambos tubos de aspiración de leche usando diferentes paños o toallas de papel desechables de un solo uso. A continuación, pulse cualquier botón.



6 Enjuague el contenedor de leche y colóquelo aparte

7 Lave el/los contenedor(es) de leche en el lavavajillas y colóquelos aparte.



7 Coloque el contenedor de leche de 5 l vacío en el refrigerador y dirija ambos tubos de aspiración al contenedor. Pulse cualquier botón.



8 Retire la llave de limpieza
Introduzca las pastillas de limpieza



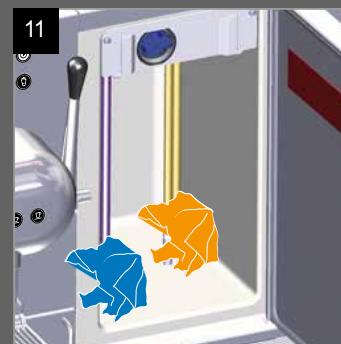
9 Introduzca la llave de limpieza

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



10 Limpieza en proceso: 28:15
Espere

aprox.
28 min

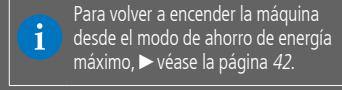


11 Despues del proceso de limpieza, la máquina pasa al modo de ahorro de energía máximo.



12 Vacíe el agua restante, lave el contenedor de leche de 5 l en el lavavajillas.

Vuelva a colocar el/los contenedor(es) de leche vacíos en el refrigerador.



1 Para volver a encender la máquina desde el modo de ahorro de energía máximo, ► véase la página 42.

⚠ PRECAUCIÓN

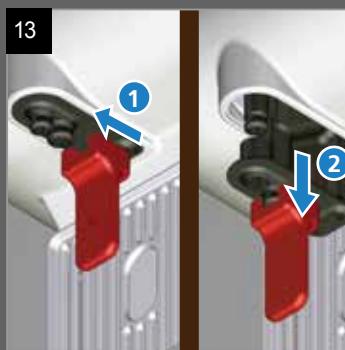
Riesgo de quemaduras

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

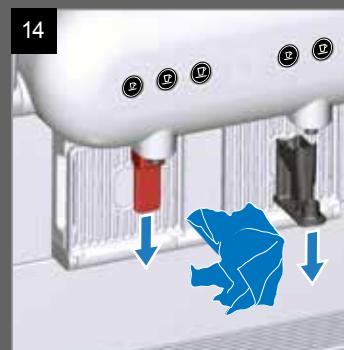


Evite el contacto directo con agua caliente.

Proteja sus manos de las quemaduras.

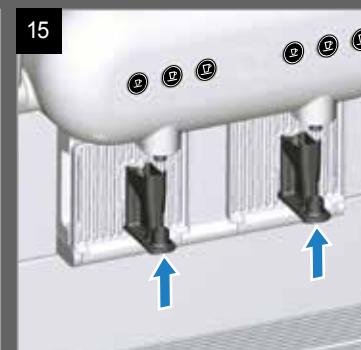


Utilice la herramienta de extracción para sacar las salidas de café.

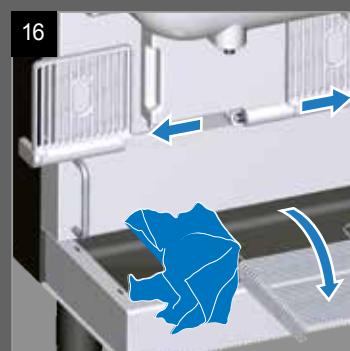


Retire ambas salidas del café. Enjuague adecuadamente las salidas del café con agua potable.

Limpie las salidas de leche con toallas de papel o paños húmedos de un solo uso diferentes.

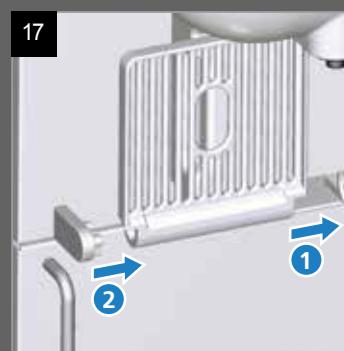


Vuelva a colocar las salidas de café.



Quite las rejillas antigoteo para tazas pequeñas (solo en posición vertical) y la rejilla de la bandeja antigoteo.

Limpie todas las piezas.

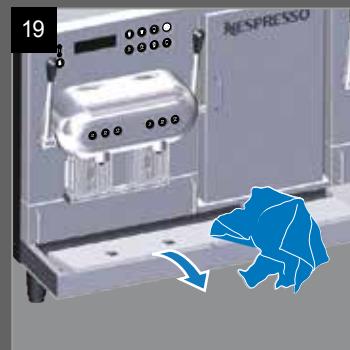


Vuelva a colocar las rejillas de goteo para tazas pequeñas.

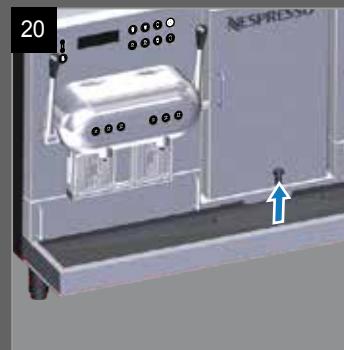
i Las rejillas antigoteo para tazas pequeñas solo se pueden retirar cuando estén en posición vertical.



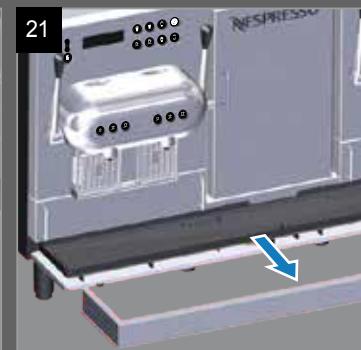
Procedimiento de limpieza diaria finalizado (la máquina está en modo de ahorro de energía máximo). Si necesita volver a activar la máquina, pulse el botón de ahorro de energía conforme a la ► página 42.



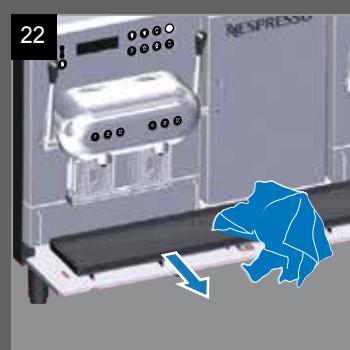
Retire las rejillas antigoteo y límpielas con un paño y detergente suaves bajo el grifo.



Quite el enchufe de plástico negro que se encuentra en la bandeja de plástico.

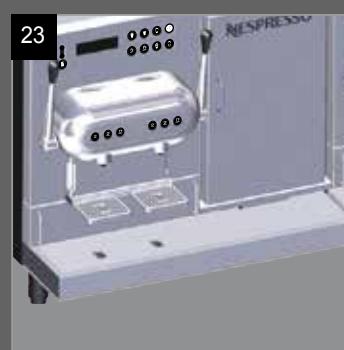


Tire del marco metálico hacia usted para extraerlo.

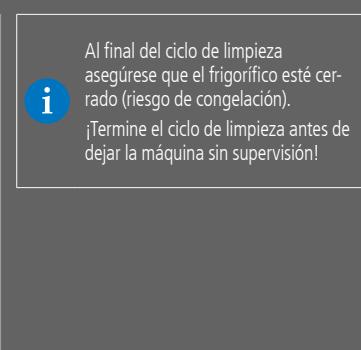


Retire y límpie la bandeja de plástico negro con una solución de agua jabonosa.

La limpieza ha finalizado.



Para montar la bandeja de goteo, siga los pasos anteriores en sentido contrario.



Al final del ciclo de limpieza asegúrese que el frigorífico esté cerrado (riesgo de congelación).

¡Termine el ciclo de limpieza antes de dejar la máquina sin supervisión!

Ajustes del menú

- AGUILA+ botón de programación
- Entrar al menú del usuario

Botón de programación AGUILA+

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

Para seleccionar las preparaciones que deseé servir, pulse el botón AGUILA+ y siga las instrucciones. Puede cambiar la selección en cualquier momento, repitiendo los mismos pasos.

Pulse el botón de limpieza durante 3 s.

◀- AGUILA+
◀ LATTE ▶

Seleccione el producto que desee.

Intro

Salir del menú.

Seleccione el botón derecho AGUILA+.

AGUILA+ ▶
◀ LATTE ▶

Seleccione el producto que desee.

Intro

Salir del menú.

Preparaciones AGUILA+

CORTADO LUNGO

CORTADO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LUNGO

CAPPUCCINO CHIARO

CAPPUCCINO FREDDO

CAPPUCCINO HELADO

LATTE GRANDE

LATTE

LATTE PICCOLO

LATTE HELADO

MACCHIATISSIMO

LECHE FRÍA

Entrar al menú del usuario



Pulse el botón de limpieza durante 3 s.

AGUILA+
◀ LATTE ▶

AJUSTES GENERALES
◀- AGUILA+ ▶

MENÚ DEL USUARIO
AJUSTES GENERALES

Ajustes del menú

- Ajustes de idioma

- Estadísticas

- Contador de productos del usuario
- Total de productos
- Contador de cápsulas
- Reinicio del contador del usuario

Ajustes de idiomas

Pulse el botón de limpieza durante 3 s.
Entrar al menú del usuario

MENÚ DEL USUARIO
AJUSTES GENERALES

Seleccione el menú "AJUSTES GENERALES".

Intro

AJUSTES GENERALES
Idioma = Español

Seleccione el menú "Idioma".

Intro

Idioma = Español
◀ Español ▶

Selecciona el idioma deseado.

Intro

Salir del menú.

Estadísticas: Contador de productos del usuario

Pulse el botón de limpieza durante 3 s.
Entrar al menú del usuario

MENÚ DEL USUARIO
ESTADÍSTICAS

Seleccione el menú "ESTADÍSTICAS".

Intro

ESTADÍSTICAS
Contador de productos del usuario

Seleccione el menú "Contador de productos del usuario".

Intro

Contador de productos del usuario
◀ Selecione un producto ▶



← 4 → Espresso
2

Salir del menú.

Compruebe el "Total de productos" o el "Contador de productos del usuario" (parámetros de solo lectura).

Estadísticas: Reinicio del contador del usuario

Pulse el botón de limpieza durante 3 s.
Entrar al menú del usuario

MENÚ DEL USUARIO
ESTADÍSTICAS

Seleccione el menú "ESTADÍSTICAS".

Intro

ESTADÍSTICAS
Reinicio del contador del usuario

Seleccione "Reinicio del contador del usuario".

Intro

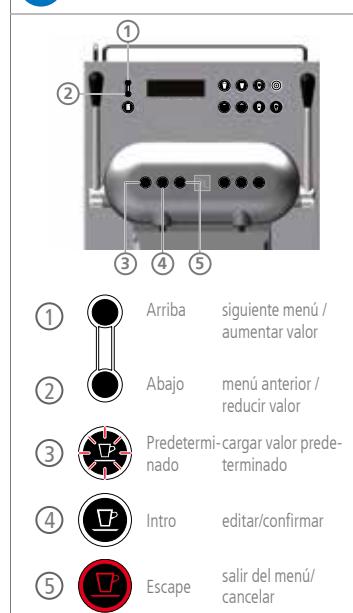
Reinicio del contador del usuario
◀ no ▶

Seleccione "sí" o "no".

Intro

Salir del menú.

i - Navegación



Ajustes del menú

- Ajustes para la leche

- Ajustes para la espuma de leche
 - Espuma caliente
 - Espuma fría
- Ajustes del refrigerador

- Calienta-taza

Ajustes para la espuma de leche

Para cambiar la fluidez de la espuma de leche, simplemente cambie el % de aire de la espuma de leche como se muestra en esta página:

- -10%: Espuma más líquida
- 0%: Ajuste de instalación
- +10%: Espuma más sólida

i Los ajustes para el contenedor de leche izquierdo no coinciden automáticamente con el contenedor de leche derecho. ¡Se deben realizar ambos ajustes de leche por separado!

Ajustes para la leche: Ajustes para la espuma de leche

- Pulse el botón de limpieza durante 3 s.
- Entrar al menú del usuario

MENÚ DEL USUARIO AJUSTES PARA LA LECHE

- Seleccione el menú "AJUSTES PARA LA LECHE"
- Intro

AJUSTES PARA LA LECHE Espuma caliente izquierda = 0,0 %

- Seleccione "Espuma caliente izquierda = 0,0 %"
- Intro

Espuma caliente izquierda = 0,0 % [-10,0 .. ▲ 0 ▼ .. 10,0]

Aumente o disminuya la cantidad de aire de la espuma de leche caliente si fuera necesario. Rango: -10 % a 10 % desde el nivel predeterminado.

- Intro

AJUSTES PARA LA LECHE Espuma caliente izquierda = 3,0 %

i Repita este procedimiento para espuma caliente derecha, espuma fría izquierda, espuma fría derecha, si fuera necesario.

- Salir del menú.

■ Salir del menú.

Ajustes para la leche: Ajustes para el refrigerador

- Pulse el botón de limpieza durante 3 s.
- Entrar al menú del usuario

MENÚ DEL USUARIO AJUSTES PARA LA LECHE

- Seleccione el menú "AJUSTES PARA LA LECHE"
- Intro

AJUSTES PARA LA LECHE Temperatura de refrigeración = 5,0 °C

- Seleccione "Temperatura de refrigeración = 5,0 °C"
- Intro

Temperatura de refrigeración = 5,0 °C [4,0 .. ▲ 5,0 °C ▼ .. 8,0]

Aumente o disminuya la temperatura de refrigeración si fuera necesario o fijela en PREDETERMINADO (recomendado).

- Intro

■ Salir del menú.

■ Salir del menú.

Calienta-tazas

- Pulse el botón de limpieza durante 3 s.
- Entrar al menú del usuario

MENÚ DEL USUARIO AJUSTES DE LA MÁQUINA

- Seleccione el menú "AJUSTES DE LA MÁQUINA"
- Intro

AJUSTES DE LA MÁQUINA Calienta-tazas = encendido

- Seleccione "Calienta-tazas = encendido"
- Intro

Calienta-tazas = encendido ◀ Encendido ▶

- Seleccione "encendido" o "apagado".
- Intro

■ Salir del menú.

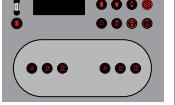
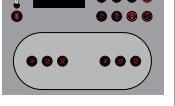
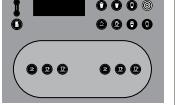
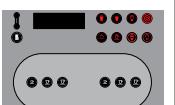
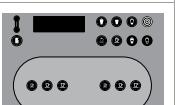
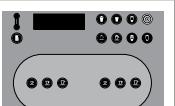
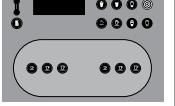
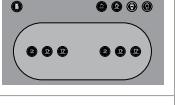
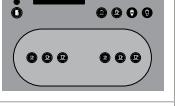
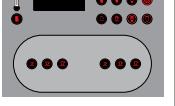
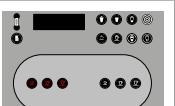
■ Salir del menú.

Alarmas/notificaciones

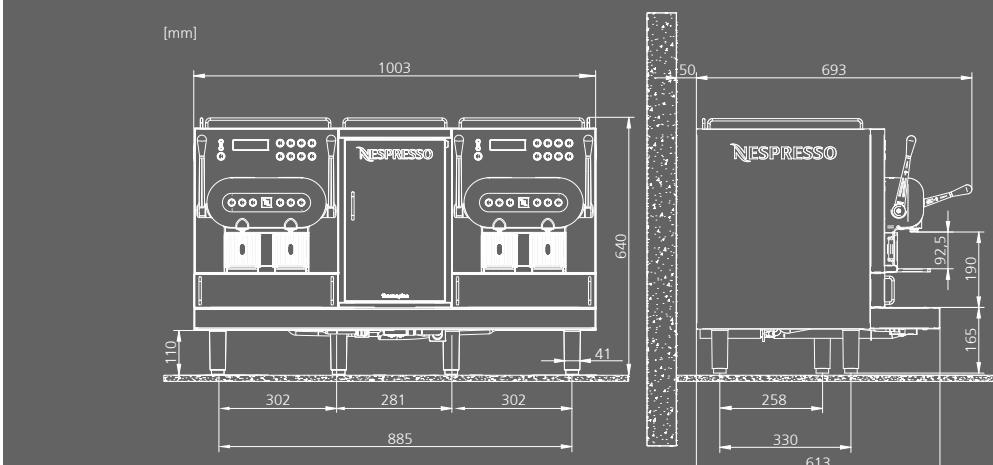
i Si aparece el mensaje de "llamar a técnico", pónganse en contacto con su representante de *Nespresso*

Descripción	Mensaje en pantalla	LED de estado	Comentarios
Cambiar el filtro de agua	Cambiar el filtro de agua Preparado ➔ Alternando		Póngase en contacto de inmediato con su representante de <i>Nespresso</i> .
Se precisa mantenimiento	Se precisa mantenimiento Preparado ➔ Alternando		Póngase en contacto de inmediato con su representante de <i>Nespresso</i> .
Contenedor(es) de leche vacío(s)	◀ Preparado Llene el contenedor de leche ➔ Alternando		Los productos lácteos están bloqueados. Llene el/los contenedor(es) de leche (en el frigorífico). Limpie los tubos de aspiración para asegurarse de que no haya residuos de leche obstruyendo los sensores.
Nivel de leche bajo	◀ Preparado Nivel de leche bajo ➔ Alternando		Indica que el/los contenedor(es) de leche se vaciará(n) pronto. Llene el/los contenedor(es) de leche (en el frigorífico).
Modo de enjuague automático (después de 5 min)	Enjuague en proceso Espere		El enjuague automático del sistema externo para la leche se inicia 5 min. después de que se haya preparado la última bebida a base de leche. Aparecerá en la pantalla "Enjuague en proceso" y "Espera". Los LED se iluminan 10 s antes del enjuague.
Se necesita limpiar en x:yy h.	◀ Preparado Se necesita limpiar en x:yy h Alternando		Cuando finalice la cuenta atrás del temporizador, la máquina quedará bloqueada hasta que se limpie.

Alarmas/notificaciones

Descripción	Mensaje en pantalla	LED de estado	Comentarios
Se necesita limpiar el sistema de la leche	◀ Preparado Se necesita limpiar Alternando		No quedan productos lácteos. Inicie el procedimiento de limpieza tal y como se explica en ► página 46.
Limpieza del sistema de leche	Para comenzar la limpieza, pulse el botón de limpiar durante 3 s.		Inicie el procedimiento de limpieza tal y como se explica en ► página 46. Para salir del menú, pulse cualquier botón de producto.
Modo de limpieza del sistema de leche	Limpieza en proceso 28:15 Espere		La pantalla indica el tiempo de limpieza restante.
Leche muy caliente para espuma (6-12 °C)	◀ Preparado Temp. muy alta para espum Alternando		Funcionamiento normal. Aún quedan productos de leche pero quizá la calidad haya bajado. Sustituya la leche por leche fría a 5°C.
Sustituya la leche por leche fría (más de 12°C)	◀ Preparado Sustituya la leche por leche fría Alternando		Los productos lácteos están bloqueados. Sustituya la leche por leche fría a 5°C.
Levante la palanca	◀ Levante la palanca Preparado ➤		Levante la palanca para expulsar la cápsula usada.
Tiempo de preparación demasiado largo	◀ Preparado Tiempo de preparación dema- siado largo ➤		Levante la palanca e intente introducir otra cápsula. Asegúrese de que el suministro principal de agua esté encendido. Si el mensaje sigue apareciendo, póngase en contacto con su representante de <i>Nespresso</i> .
Tiempo de preparación demasiado corto	◀ Preparado Tiempo de preparación dema- siado corto ➤		Levante la palanca e intente introducir otra cápsula. El mensaje aparece cuando no se ha introducido ninguna cápsula, la cápsula está dañada o los bordes de la cápsula están doblados. Si el mensaje sigue apareciendo, póngase en contacto de inmediato con su representante de <i>Nespresso</i> .
Calentador	◀ En calentamiento Preparado ➤ Alternando		Parpadeo lento durante el calentamiento. Si el mensaje permanece durante más de 30 min, póngase en contacto con su representante de <i>Nespresso</i> .
Modo de ahorro de energía	Modo de ahorro de energía: Pulse cualquier botón		Temperatura del calentador baja. La máquina estará lista 1 minuto después de pulsar cualquier botón de producto.
Modo de ahorro de energía máximo			Para reactivar la máquina, pulse el botón de "Ahorro de energía". Para obtener más información ► consulte la página 42.
La unidad de extracción requiere mantenimiento	◀ BU precisa mantenimiento. Preparado ➤		Póngase en contacto de inmediato con su representante de <i>Nespresso</i> .
No hay conexión CCI	NO HAY CONEXIÓN CCI		Todos los productos están bloqueados. Se puede enjuagar y limpiar. Compruebe que la conexión CCI está instalada correctamente. Si la alarma sigue encendida, póngase en contacto con el representante de <i>Nespresso</i> .
Caudalímetro 1 error	◀ Llame al técnico de servicio Preparado ➤ Alternando		Los productos que dependen del caudalímetro 1 están bloqueados. Todos los demás productos están disponibles. Póngase en contacto con su representante de <i>Nespresso</i> .

Características



Fuente de alimentación:	220–240 V AC / 50/60 Hz / 3200–3800 W 380–415 V AC / 50/60 Hz / 8600–9400 W 200 V AC / 50/60 Hz / 4500 W 208 V AC / 60 Hz / 7300 W 220 VAC / 60 Hz / 3200 W
Dimensiones:	1003 x 693 x 640 mm (L/Añ/AI)
Peso:	100 kg (vacío) 120 kg (en funcionamiento)
Altura de salida estándar:	190 mm
Altura de salida rejilla antigoteo:	92,5 mm
Suministro de agua:	G 3/8" macho
Presión del suministro de agua:	2...4 bar / 30...60 psi
Emisión de ruido:	<60 dBA

Capacidad orientativa máxima del producto por máquina y por hora:

	EU 1 ph	EU 3 ph	US	JP
Ristretto:	430	520	510	510
Espresso:	300	450	420	420
Lungo:	150	230	220	220
Cappuccino:	110	110	110	110
Aqua caliente:	100	180	120	120

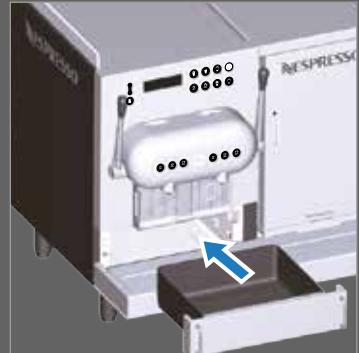
Requisitos mínimos de suministro de agua:

Cloro:	nada
TDS:	70 a 200 ppm
Dureza total:	5–8 °dH (8–14 °fH) pH 6,8–7,4
Alcalinidad:	menos de 100 ppm
Hierro:	menos de 0,25 ppm

Placa de identificación

La placa de características incluye la siguiente información:

Tipo de máquina:	Máquina Nespresso Professional
Modelo:	AGUILA
Tipo:	AG440PRO
Tensión:	según la placa de identificación
Potencia:	según la placa de identificación
Presión del agua:	0,2–0,4 MPa (2–4 bar)
Calentador del agua Hydr.:	1,46 MPa (14,6 bar)
Clase:	5
Refrigerante:	134 a (refrigerante freón (compuestos de hidrofluorocarbono - HFC))
Carga:	55 g (equivalente de CO ₂ : 78,65 kg)
Presión inferior:	88 psig
Presión superior:	285 psig
Número de serie:	según la placa de identificación
Fecha de fabricación:	según la placa de identificación



Se debe retirar el contenedor de cápsulas usadas.

i La placa de identificación está situada en la base debajo del contenedor de cápsulas usadas.

Detalles de publicación

Versión:	Manual de instrucciones de AGUILA 440 Manual de instrucciones original	Llamadas al "Servicio de Asistencia Técnica":	Para realizar llamadas al Servicio de Asistencia Técnica, póngase en contacto con el representante de Nespresso en su país en www.nespresso.com
Fabricante	Thermoplan AG Thermoplan-Platz 1 CH-6353 Weggis Suiza		

EC beyanı	52
Makineye genel bakış	53
Paketin içindeler	53
Çalıştırma görünümü	53
Genel bilgiler	54
Güvenlik uyarıları	55
Genel güvenlik talimatları	56
İlk kullanım	57
İki süt tipinin kullanımı	58
Enerji tasarruf modu:	58
Maksimum enerji tasarruf modu	58
Kahve hazırlama	59
Süt içeren kahve tarifleri	60
Süt hazırlama	61
Sıcak su hazırlama	61
Günlük temizlik	62
Menü ayarları	64
- AGUILA+ düğmelerini programlama	64
- Kullanıcı menüsüne girin	64
- Dil ayarları	64
- İstatistikler	64
- Gezinti	64
- Süt ayarları	65
- Fincan ısıtıcısı	65
Alarmlar/bildirimler	65
Özellikler	67
Tip etiketi	67
Yayınlama ayrıntıları	67

EC beyanı

AB UYGUNLUK BEYANI

Ürün modeli:

AG440PRO

Marka:

AGUILA

Üreticinin adı ve adresi:

Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1,
6353 Weggis, İsviçre

Bu uygunluk beyanı, tamamen üreticinin sorumluluğunda hazırlanmıştır.

Beyanın konusu:

Otomatik kahve makinesi

Beyanın yukarıda belirtilen konusu, ilgili harmonize AB yönetmeliklerine uygundur:

2006/42/EC (MD)

1935/2004/EC (FCM)

2014/30/EU (EMC)

2023/2006/EC (GMP)

2011/65/EU (RoHS)

Esas alınan ilgili harmonize standartlara referanslar veya beyan ile ilgili diğer teknik düzenlemelere referanslar açıklanmıştır:

EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17

EN 61000-3-2:14

EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10

EN 61000-3-3:13

EN 60335-2-89:10 + A1:16

EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16

EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11

EN 61000-6-2:05

EN 55014-1:17

EN 61000-6-3:07 + A1:11

EN 55014-2:15

EN 62233:08

Yetkili kurum adına imzalayan:

Adrian Steiner, CEO

CH-6353 Weggis, 08.05.2018

(Yetkili kişinin adı, görevi ve imzası)

(Düzenlendiği yer ve tarih)

Teknik dokümantasyondan sorumlu kişi:

Patrick Erni

Makineye genel bakış

Bkz. makineye genel bakış: ► sayfa 2.

Paketin içindekiler

Teslimat kapsamına aşağıdaki bileşenler dahildir:

- Makine
- Kapaklı 2 süt kabı 2.5 l
- Kapaklı 1 süt kabı 5 l
- Kullanıcı kılavuzu
- Thermoplan temizleme tabletleri
- Kahve çıkışları için çekme aleti
- Su filtresi ve başlığı
- Ana su girişini bağlayan su borusu

i Bu makine Cash Management System ile iletişim kurabili. Daha fazla bilgi için *Nespresso temsilcinine ulaşın.*

i Yalnızca inek sütü kullanın.

Çalıştırma görünümü



i İçecek seçimi:
Ekranda ürünün adını görmek için herhangi bir ürün düğmesine 5 saniye basın. Çıkmak için herhangi bir düğmeye basmadan 10 saniye bekleyin.

NESPRESSO Grand Cru önerileri için Fincanların açıklaması

Nespresso Grand Cru önerilene bakın: ► sayfa 3.

- | | |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 Kapsül takma yuvaları | 16 Sağ süt kabı (maks. 2.5 l) |
| 2 - Fincan ısıtıcısı | 17 Başlık ve su borularıyla birlikte su filtresi |
| 3 Kol | 18 Kahve çıkışı için çekme aleti |
| 4 Enerji tasarruf modu düğmesi (kapsül kabının arkasında) | 19 Thermoplan temizleme tabletleri |
| 5 Sıcak su çıkışı | 20 Temizleme anahtarı |
| 6 Kahve çıkışı | 21 Sistemi temizleme |
| 7 Kullanılmış kapsül kabı (130 kapsül kapasiteli) | 22 Sistemi durulama |
| 8 Damlama süzgeci/Damlama tebpsi (2 parça) | 23 Sıcak su |
| 9 Küçük fincan için damlama süzgeci | 24 Kahve hazırlama düğmeleri |
| 10 Ana Düğme (makinenin altında) | 25 Kahve/sıcak su çıkışları |
| 11 Kahve çıkışı | 26 Kahve/süt çıkışları |
| 12 Süt çıkışı | 27 Kahve hazırlama düğmeleri |
| 13 Süt kabı (maks. 5 l) | 28 Süt içeren kahve tarif düğmeleri |
| 14 sensörlü süt emme boruları (sol ve sağ süt kabı) | 29 Süt ve süt köpüğü düğmeleri |
| 15 Sol süt kabı (maks. 2.5 l) | 30 Ekran |



Sıcak su

Kahve hazırlama düğmeleri:



Ristretto



Espresso



Lungo

Süt içeren kahve tarifi düğmeleri:



AGUILA +
(kullanıcı menüsü ayarlarına başvurun)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Süt ve süt köpüğü düğmeleri:



Sıcak süt köpüğü



Sıcak süt



Soğuk süt köpüğü

Kahve hazırlama düğmeleri:



Ristretto



Espresso



Lungo

Espresso fincan



300 ml bardağı

Lungo fincan



350...400 ml bardağı

Cappuccino fincan



500 ml karton bardak

Intended use

Bu makine, aşağıda listelenen personel tarafından profesyonel bir ortamda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

Self-servis kullanıcıları:

- Self servis kullanıcıları, makineyi güvenli modda çalışırmak için ekrandaki talimatlarla yönlendirilirler. Self servis kullanıcıları herhangi bir bakım işlemi yapmamalıdır.

Eğitimli operatör personeli:

- Eğitimli operatör personeli, makineyi çalıştırabilen ve bu kılavuzda açıklanan temizlik ve bakım faaliyetlerini yürütebilen personeldir.

Çalıştırma

Bu makine sadece kahve, süt ve sıcak su ile yapılan ürünler için uygundur ve ikram sektöründe ticari amaçla kullanılması amaçlanmıştır. Bu nedenle aşağıdaki talimatları göz önünde bulundurun:

- Bu makinede *Nespresso*® kapsülleri için tasarlanmıştır. Bu kapsüller sadece *Nespresso* ve yetkili distribütörleri tarafından temin edilebilir.
- Süt kabı (kapları) sadece soğuk süt saklamak için kullanılmalıdır. Kaba (kaplara) şekerli sıvılar, alkol, vb. diğer zenginleştirilmiş maddeler koymayın. Süt kabına (kaplarına) koyduğunuz sütün sıcaklığın 5 °C altında olmasına dikkat edin. Çünkü, soğutucu doldurulan sütü soğutmak için değil serin tutmak üzere tasarlanmıştır.
- Yapılması gereken tüm bakım işlemlerini düzenli aralıklarla bu kılavuzda tarif edildiği şekilde gerçekleştirin.
- Makine sadece eğitim almış operatör elemanları tarafından kullanılmalıdır.
- Bu kılavuzda anlatılanların dışında kalan tüm işlemler sadece *Nespresso* satış sonrası merkezlerinin yetkili ve eğitimli servis personeli tarafından yapılmalıdır.
- Kapsül kabı ekranda ilgili bildirim gösterildiği zaman boşaltılmalıdır. Kabı ılık ve sabunlu sudan oluşan bir solüsyon ile çalkalayın.

Makinenin temizlenmesi

Mükemmel *Nespresso* Grand Cru lezzeti elde etmek ve de makinenin uzun ömürlü olması için makine her gün düzenli olarak temizlenmelidir.

Makinenizi nasıl temizleyeceğinizi öğrenmek için "Günlük temizlik" bölümüne başvurun. Ayrıca aşağıdaki talimatları göz önünde bulundurun:

- Otomatik temizleme işlemi için sadece Thermoplan süt temizleme tabletleri kullanın. Bu amaçla başka herhangi bir deterjan veya dezenfektan madde kullanmayın.
- Makinede yapılacak işlemler mikrobiyolojik kontaminasyon önlenecek şekilde yapılmalıdır. Özellikle, sterilize edilmemiş veya taze olmayan materyal kullanmayın veya elleriniz kirliyken çıkış ağızlarına dokunmayın.
- Temizlik bezleri ve süngerler kullanılması durumunda, bunlar iyice sıkılmalı ve ıslak değil nemli olmalıdır, aksi takdirde elektrik çarpması riski doğar. Bu nedenle, sadece tek kullanımlık kağıt mendil veya kağıt havlular kullanın.
- Makinenin plastik parçaları ya da herhangi bir bileşeni mikrodalgaya konulmamalıdır.
- Plastik parçaları alkol, etanol, metanol, metil içeren ispirtolar veya dezenfektan maddelerle temizlemeyin. Asetik asit gibi güçlü asit ajanlarına sahip deterjanlar kullanılmamalıdır.
- Makine su jetleri gibi yüksek basınç ile temizlenmemelidir.
- Sıcaklıksız ve seviye sensörlü süt emme borusu ve de soğutucunun tüm iç parçaları, temizleme anahtarı, kahve çıkışları sadece tek kullanımlık kağıt mendil veya kağıt havlu ile temizlenmelidir. Makinenin dışını temizlemek için kullanılan bezler düzgün şekilde dezenfekte edilerek olası bakteri bulaşması önlenmelidir.

Makinenin hijyenı

- Makinenin kullanım ömrü boyunca yüksek hijyen standartlarını sürdürmek için sıkılıkla otomatik durulama işlemi (makinenin içi ve dışı) yapılmalıdır.

Ticari kullanım

- Bu makine mağaza, hafif sanayi ve çiftliklerde, uzmanlar veya eğitimli kullanıcılar tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Ofis kullanımı

- Bu kullanım kılavuzunun en az bir kopyası, bakım ve yönetim personeli için her zaman uygun bir yerde bulundurulmalıdır.

Bakım çalışması

- Makinenin servisi yapılması gerekiyorsa ekranda bir bildirim görülmür. Makineye yılda bir kez veya 96'000 (4 x 24'000) içecek ürünü hazırladıktan sonra, yetkili ve eğitimli servis personeli tarafından bakım yapılmalıdır.

Makinenin imhası

- Makine ve ambalajı yetkili ve eğitimli bir servis sağlayıcı tarafından imha edilmelidir. Makineyi veya bileşenlerini kendiniz imha etmeyin.

Sorumluluğun sınırlanılması

- Bu kılavuzda yer alan güvenlik talimatlarına uyulmaması nedeniyle meydana gelen yaralanmalarda veya kazalarda üretici hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Üretici makinenin hatalı kullanılması veya uygun olmayan şekilde işleme tabi tutulması nedeniyle meydana gelen hasardan sorumlu tutulamaz.

Garanti koşulları

- *Nespresso* ile üzerinde mutabık kalınan garanti koşulları geçerlidir.
- Hatalı kullanım veya doğru olmayan bağlantıların neden olduğu arızalar tazmin edilmez.
- Eskiye ve aşınan parçalar hiçbir garanti tarafından karşılanmaz.
- Tüm *Nespresso* makineleri çok sıkı kontrollerden geçirilir. Rastgele seçilen üniteler üzerinde uygulama koşulları altında güvenilirlik testleri uygulanır. Bunlar önceden kullanım izleri olarak görülebilir.

Genel notlar:

Maddi hasar riski

- Bu donanımın montajı yürürlükteki federal, eyalet ve yerel su tesisatı yönetmeliklerine uyularak yapılmalıdır.
- Makinenin hatalı kullanılması maddi hasara yol açabilir.
- Bu makine iç mekanlarda kullanım amaçlıdır. Makineyi kontrollü bir ortamda (toz, su sıçraması, doğrudan güneş ışığı, böceklerden korunmuş, vb.) muhafaza edin.
- İlk süt tarifesinin hazırlanmasına ilişkin 24 saat içerisinde veya makineyi uzun bir zaman diliyi boyunca kullanım dışı bırakmadan önce makineyi temizleyin. Boş kapsül kabını çıkartın ve boşaltın, makinenin fışını elektrik prizinden çekin. Süt kabını (kaplarını) çıkartın ve boşaltın, temizleyin ve kapağı açık şekilde saklayın. Soğutucu kapısını makinenin fışını elektrik prizinden çekili vaziyette açık bırakın.
- En uygun performans için, ortam sıcaklığı 16 °C ve 32 °C arasında olmalıdır.
- Makineyi düz, yatay, sağlam ve ısı ve sıvıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Makineyi temizlik için su jetinin kullanılabileceği bir konuma yerleştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin önünde en az 50 mm boşluk bırakın.
- Makineyi tozu olmayan, kuru bir yerde ve her zaman 0 °C üzerindeki sıcaklık ortamında saklayın.
- Makinenin tepesi her zaman zeminden 1,5 m yukarıda olmalıdır.
- Makineyi kullanıcından 20 cm veya daha uzağa yerleştirin.
- Sadece Thermoplan temizlik aksesuarları kullanın.
- Makineyi asla damlama süzgeci olmadan kullanmayın.
- Üretici, makine üzerinde yapılan gerek dış gerekece iğ değişikliklerin neden olduğu sonuçların sorumluluğunu hiçbir şekilde kabul etmez.
- Makinenin içerisinde patlayıcı veya yanıcı maddeler saklamayın (örneğin yanıcı madde içeren aerosol teneke kutuları).
- Fincan ısıtıcısını asla ıslak fincan kurutmak için kullanmayın; elektrik çarpması riski vardır.
- Sıcaklığını iyice geçmesi için fincanları her zaman baş aşağı yerleştirin.

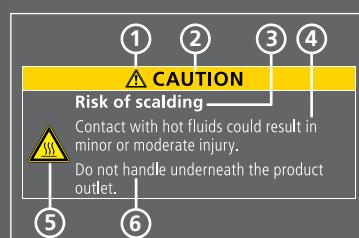
BU TALİMATLARI SAKLAYIN

- Bir sonraki kullanıcıya verin
- Bu Kullanım Talimatı ayrıca nespresso.com/pro adresinde pdf formatında mevcuttur

Güvenlik uyarıları

Dokümanın yapısı

Bu belgedeki güvenlik talimatları aşağıdaki yapıda düzenlenmiştir:



- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1 Güvenlik simgesi | 4 Etkisi |
| 2 Güvenlik bildirim kelimesi | 5 Belirtilen bildirimin simgesi |
| 3 Kaynak | 6 Önlem |

Güvenlik bildirim kelimeleri

Bu kılavuzda aşağıdaki uyarı mesajları kullanılmıştır:

TEHLİKE	kaçınılmadığı takdirde ölüm veya ciddi yaralanma ile sonuçlanabilecek tehlikeli durumları belirtir.
DİKKAT	kaçınılmadığı takdirde hafif veya orta derecede yaralanma ile sonuçlanabilecek tehlikeli durumları belirtir.
UYARI	yaralanmaya neden olmadan ürünün hasar görmesiyle sonuçlanabilecek uygulamalara dikkat çeker.



İpucu

Okuyucunun ekipmanı doğru şekilde kullanmasına yardım edecek uygulamalara dikkat çeker.

Güvenlik simgeleri

Bu kılavuzda aşağıdaki güvenlik simgeleri kullanılmıştır:

	Uyarı üçgeni, güvenlik talimatlarına uymazsa kullanıcı ya da makineye yönelik risklerin oluşacağı durumları belirtir.
	Tehlike: Elektrik çarpması
	Tehlike: Yankı tehlikesi
	Tehlike: Yaralanma tehlikesi
	Talimat: Eldiven takın
	Talimat: Koruyucu gözlük takın
	Genel bilgiler

Çalışma alanı

- Çalışma alanınızı temiz ve düzenli tutun. Dağınık ve iyi aydınlatılmayan alanlarda kaza meydana gelebilir.
- Makine sadece sağlıklı ve ergonomik koşullarda çalıştırılmalıdır. Kullanıcının çalışma alanı yeterli büyüklükte ve iyi aydınlatılmış olmalıdır.

Genel güvenlik notları

- Acil bir durumda makineyi ana düğmeden kapatın. Makineyi prizden çekin veya sigorta kutusundan sigortayı çıkartın. Makineye su şebekesi beslemesini kesin. Servis sağlayıcınızı arayın.
- Bu cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve içeriği tehlikelerin açıklamaları konularında talimat verilmiş olması veya denetim altında oldukları sürece, bu cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından ve fiziksel, duyusal veya zihni kapasiteleri düşük kişilerce veya deneyimi ve bilgisi olmayanlarca kullanılabilir. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Çocuklar denetim altında olmadıkça, bu cihazı temizlemelerine ve bakımını yapmalarına izin verilmez.
- Servis alanına sadece eğitimli servis personeli ve talimat almış personel erişebilir.

Genel güvenlik mesajları

TEHLIKE:

Elektrik çarpması tehlikesi

Makine çalışırken elektrikli bileşenlerle temas edilmesi ölüm veya ciddi yaralanmaya neden olabilir.

- Hiçbir koşul altında makinenin muhafazasını açmayın.
- Makineyi nemden uzak tutun.
- Makineyi, kablosunu veya fişini asla su veya başka bir sıvuya daldırmayın.
- Kablo veya fiş hasarlıysa makineyi kullanmayı derhal durdurun.
- Makineyi veya kabloyu makinenin sıcak parçalarının yanına yerleştirmeyin. Makineyi açık alev yakınında kullanmak kesinlikle yasaktır.
- Kabloyu keskin kenarlardan koruyun.
- Kapsül kabı çıkartılmışsa iç muhafazanın içerisinde elinizi sokmayın.
- Makinenin kurulumu, yerinin değiştirilmesi, kaldırılması, onarımı veya bakımı yetkili, eğitimli servis personeli tarafından yapılmalıdır.
- Makine ve güç kabloları çocukların erişemeyeceği yollara koyulmalıdır.

Gıda güvenliği riski

Bozulmuş gıdaları yutmak ölüm veya ciddi yaralanmaya yol açabilir.

- Sadece son kullanma tarihi henüz geçmemiş gıdalarla kullanın.

- Gıdaları uygun kaplarda saklayın.
- Makineyi düzenli aralıklarla ve kullanıcı kılavuzunda anlatıldığı şekilde temizleyin.
- Sadece ıslı işlem görmüş (örneğin pastörize veya yüksek ısıda işlenmiş) inek sütü kullanın.
- Sütü kaba (kaplara) boşaltırken hijyen standartlarına uyun.
- Süt kabının (kaplarının) içine sadece önceden soğutulan sütü dökün (5 °C altında).
- Karton kutuları son 24 saat içerisinde açılmış olan sütlere kullanın.
- Farklı tip sütlere kesinlikle karıştırmayın. Bu tür bir karışım köpük kalitesini olumsuz etkileyerek alerjenik çapraz kontaminasyona neden olabilir.
- ALERJENİK MADDELERİN ÇAPRAZ KONTAMİNASYONUNU ÖNLEMEK İÇİN kapları açık bir şekilde tanımlamak üzere renk kodlamasına uyulması şarttır.
- Kullandıktan sonra kabı (kapları) bulaşık makinesinde yıkayın.
- Sütü bir kaptan alarak diğeryle karıştırmayın.

DİKKAT:

Yanık tehlikesi

Sıcak sıvılarla temas edilmesi hafif veya orta derecede yaralanmaya neden olabilir.

- Ürün çıkış yerinin altında çalışma yapmayın.
- Sıcak sıvılarla doğrudan temastan kaçının.
- İçeceğin çıkmadan önce veya çıktıktan sonra hiçbir çıkış kısmına dokunmayın.
- Ürün çıkmaktayken veya makine temizleme işlemi sırasında kolu açmayın.
- Damlama süzgecini dikkatli boşaltın.

Yaralanma tehlikesi

Ellerin makinenin içine sokulması hafif veya orta derecede yaralanmaya neden olabilir.

- Hazırlama sırasında kolu açmayın. Hazırlama işlemini durdurmak için aynı düğmeye tekrar basın.
- Parmaklarınızı kapsül takma yuvalarına sokmayın.
- Kapsül takma yuvasında kapsül sıkıştıysa herhangi bir işlem öncesinde makineyi kapatın.

İlk kullanım



i Yalnızca genel kullanıma yönelik: Resimde soldaki kahve ünitesi gösterilmektedir. Genel kullanım talimatları aksi açıkça belirtildiğinde her iki kahve ünitesi için de geçerlidir.

⚠ DİKKAT

Yaralanma tehlikesi



Ellerin makinenin içine sokulması hafif veya orta derecede yaralanmaya neden olabilir.

Parmaklarınızı kapsül takma yuvalarına sokmayın.

⚠ TEHLİKE

Süt ve süt kabı (kapları) - Gıda güvenliği riski

Sadece ıslı işlem görmüş (ör. pastörize veya yüksek ısıda işlenmiş (UHT)) inek sütü kullanın.

Süt kabının (kaplarının) temizlenmesi sırasında iyi hijyen uygulamalarının sağlanması gereklidir.



Sütü kaba (kaplara) boşaltmadan önce hijyen standartlarını kontrol edin.

24 saatten uzun süreyle açık kalmış süt kullanmayın.

Potansiyel olarak güvensiz gıda ürünlerinin kullanılması ve/veya tüketilmesi gida kaynaklı hastalıkları tetikleyerek potansiyel olarak ağır sağlık tehlikelerine yol açabilen.

⚠ TEHLİKE

Alerjenik çapraz kontaminasyon riski

Alerjenler bazı bireyler için ölümcül olabilir.



Kullandıktan sonra kabi (kapları) her zaman bulaşık makinesinde yıkayın. Sütü bir kaptan alarak diğeriyle karıştırmayın.

Farklı süt borularının temizlenmesinde aynı temiz kağıt havluyu kullanmayın.

⚠ TEHLİKE

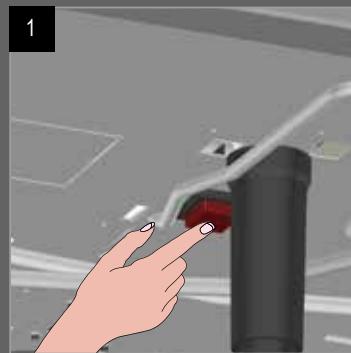
Gıda güvenliği riski

Tekrar kullanılan bez veya sünger kullanılması sütte bakteri bulaşmasına neden olabilir.

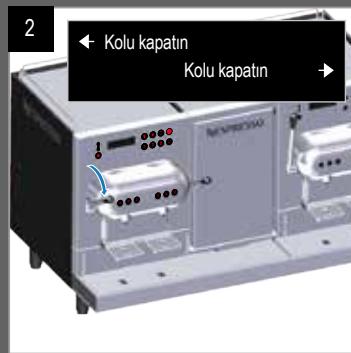
Süt emme borusunu silmek için sadece tek kullanımlık kağıt mendil veya kağıt havlu kullanın.



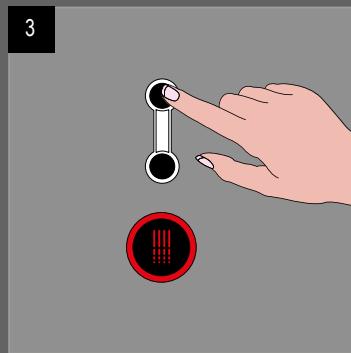
Makinenin dış kısmını durulamak için dış temizlik bölümüne başvurun ► bkz. sayfa 62.



Ana düğme makinenin altındadır.



Tüm kolları kapatın.

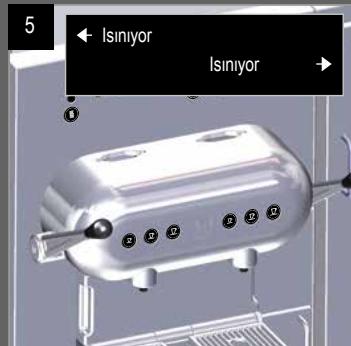


Herhangi bir düğmeye basın.

i Şebeke suyunun açık ve çalışır vaziyette olduğundan emin olun.



Soğuk başlatma



Isınıyor



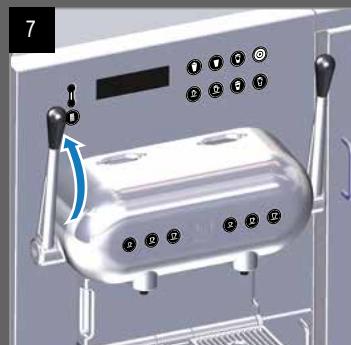
Hazır

Hazır

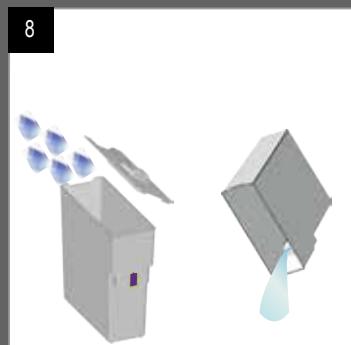
10 dakikaya kadar

Makine soğuk başlatma durulama işlemi gerçekleştirir (ekranda zaman sayacı gösterilir).

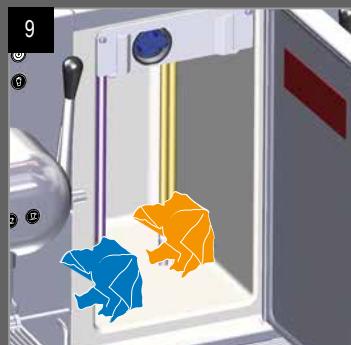
i Durulama sırasında ses seviyesi yükselir.



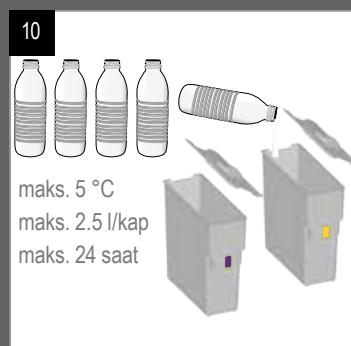
Tüm kolları açın.



Kullandıktan sonra süt kabını (kaplarını) bulaşık makinesinde yıkayın.



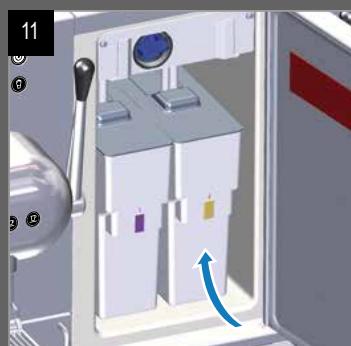
Süt emme borosunu, sadece tek kullanımlık kağıt mendil veya kağıt havlu ile dikkatlice silin.



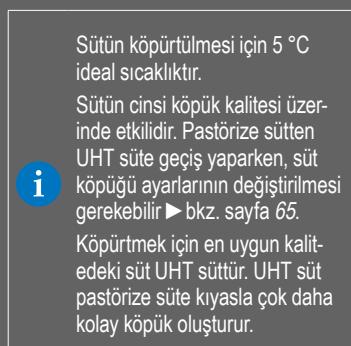
maks. 5 °C

maks. 2.5 l/kap

maks. 24 saat



Süt emme borularını kapağın üzerinden süt kabının (kaplarının) içine sokun.



Sütün köpürülmesi için 5 °C ideal sıcaklığı.

Sütün cinsi köpük kalitesi üzerinde etkilidir. Pastörize sütten UHT süté geçiş yaparken, süt köpüğü ayarlarının değiştirilmesi gerekebilir ► bkz. sayfa 65.

Köpürtmek için en uygun kalitedeki süt UHT süttür. UHT süt pastörize süté kıyasla çok daha kolay köpük oluşturur.

i Dilediğiniz tip sütü her bir süt kabına dolurarak renk kodunu buna göre eşleştirin.

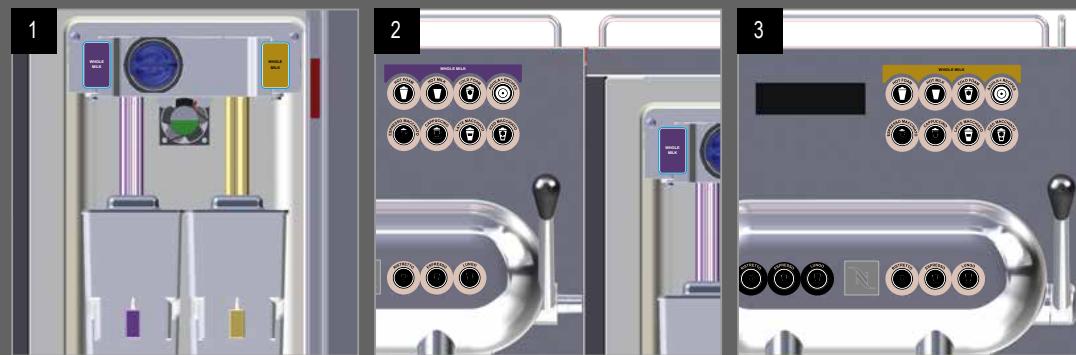
i Sütü her 24 saatte bir değiştirin.

i Soldaki süt kabına ilişkin ayarlar sağıdaki süt kabı ile otomatik olarak eşleşmez. Her iki süt ayarı da bağımsız olarak yapılmalıdır!

İki süt tipinin kullanımı

İki tip inek sütünün kullanılması istendiği takdirde, farklı tiplerin makinenin iç kısmına ve soğutucunun dış kısmına etiket yapıştırılarak belirtilmesi gerekir.

i Süt kabı (kapları) ve emme boruları renk koduyla fabrikada işaretlenmektedir. Aynı renk kodunu içeren önceden yapıştırılmış etiketler teslimat kapsamına dahildir.



Uygun stikeri soğutucunun sol tarafına ve diğer uygun stikeri ise soğutucunun sağ tarafına gösterilen şekilde yapıştırın.

Uygun olan ikinci stiker ise soldaki kahve ünitesinin üzerindeki süt içeren kahve tarifi düğmelerinin sağ tarafına yapıştırın.

Uygun olan ikinci stiker ise sağdaki kahve ünitesinin üzerindeki süt içeren kahve tarifi düğmelerinin sağ tarafına yapıştırın.

TEHLİKE

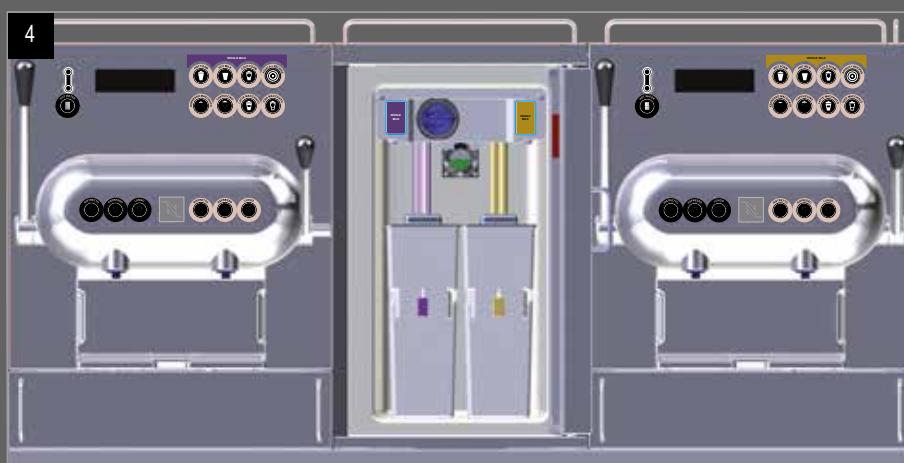
Alerjenik çapraz kontaminasyon riski

Alerjenler bazı bireyler için ölümcül olabilir.

⚠ Kullandıktan sonra kabı (kapları) her zaman bulaşık makinesinde yıkayın. Sütü bir kaptan alarak diğeriyle karıştırmayın.

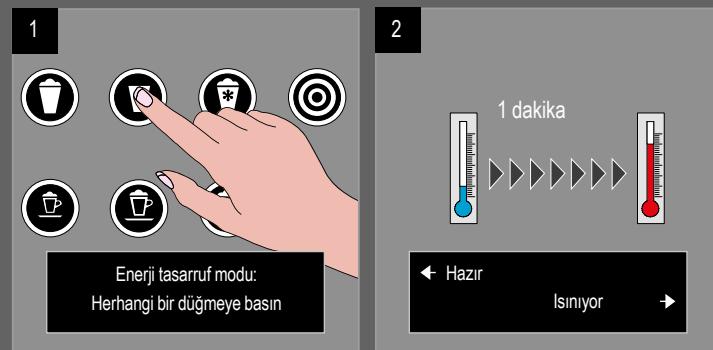
Farklı süt borularının temizlenmesinde aynı temiz kağıt havluyu kullanmayın.

Doğru şekilde etiketlenmiş makine:



Enerji tasarruf modu:

i Makine 30 dakika süreyle kullanılmadıysa enerji tasarruf moduna geçer. Tüm düğmeler beyaz renkte yanar, ısıticisi sıcaklığı azalar, soğutucu çalışmaya devam eder. Makineyi tekrar çalıştırma moduna getirmek için herhangi bir düğmeye basın.



Maksimum enerji tasarruf modu

i Düğmeye 3 saniye süreyle basıldığında "Maksimum enerji tasarruf modu", etkinleştirilir.



Dört saat boyunca kullanılmadıysa, makine maksimum enerji tasarruf moduna geçer. Isıtıcı kapatılır, soğutucu çalışmaya devam eder.

Makineyi tekrar başlatmak için enerji tasarruf düğmesine basın.

i Makine otomatik durulama başlatır veya soğuk başlatma durulaması gerektirebilir. ► Bkz. "İlk kullanım", sayfa 57.

Gerekirse her iki kolu da kapatın.

Kahve hazırlama



Ristretto



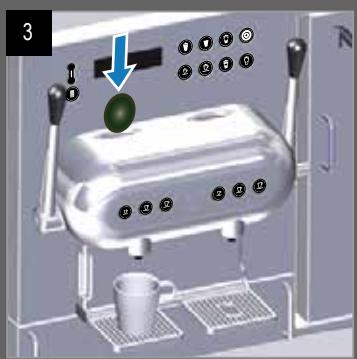
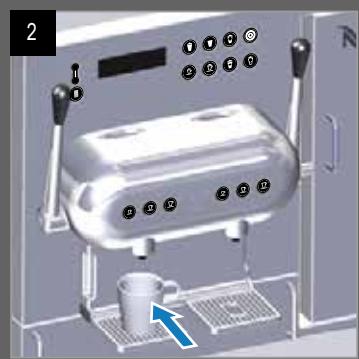
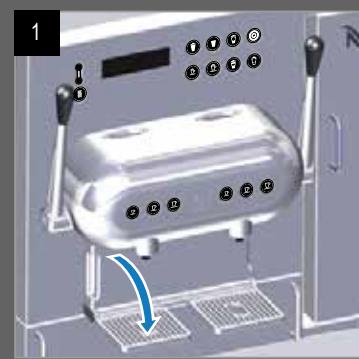
Espresso



Lungo

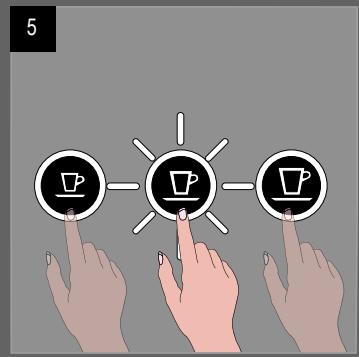
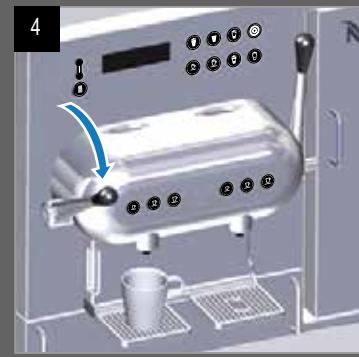


Kahve başıkları aynı anda birden kahve hazırlamakta kullanılabilir.



Küçük fincanlar için damlama süzgencini aşağı çekin.

Bir kapsül yerleştirin.



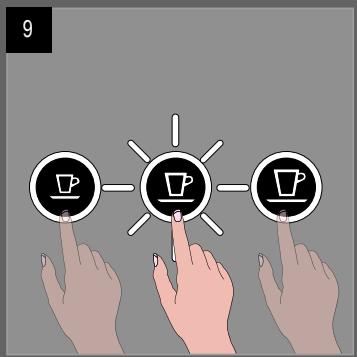
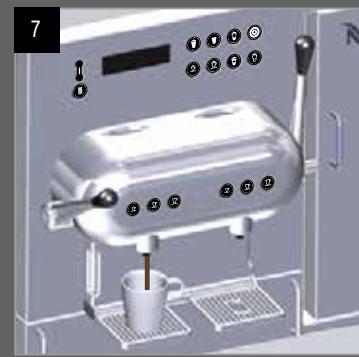
Kolu en alt konuma gelene kadar aşağı çekin.

İstenilen fincan boyunu seçin (örneğin Espresso).

Hazırlama sırasında ürünün adı görülür.

► Nespresso Grand Cru önerilene bakın, sayfa 3.

Ürünü tepeleme/durdurma
Hazırlama işlemini durdurmak için aynı düğmeye tekrar basın.
İçeceğinize bir miktar daha ekleyerek tepeye kadar doldurmak için, ürün hazırlama işlemi tamlandıktan sonra 1 dakika içinde ürün düğmesine basın.
Hazırlama işlemini durdurmak için aynı düğmeye tekrar basın.



Kahve hazırlanmaya başlar.

1 dakika içinde tepeye kadar doldurun veya hazırlamayı durdurun.



Kullanılmış kapsülü kolu yukarı çekilekerek çıkartın.

Makine bir sonraki içecek için hazırlır.

Süt içeren kahve tarifleri



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



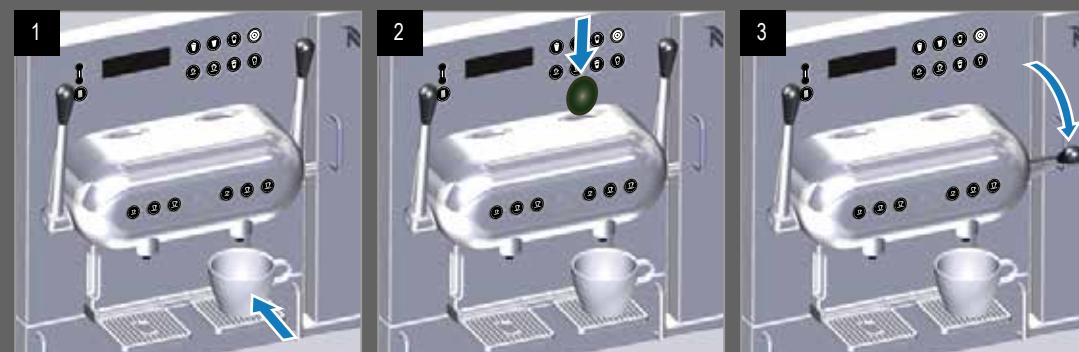
AGUILA+



Süt içeren kahve tarifleri için, fincanınızı sağ taraftaki çıkışın altına yerleştirin.



Ekranda tekrar "Hazır" görene kadar fincanı kaldırmayın. Bazı ürünlerde süt ve kahve çıkışları arasında kısa bir duraklama yapılır. Çıkış sırası ürüne göre farklılık gösterebilir.



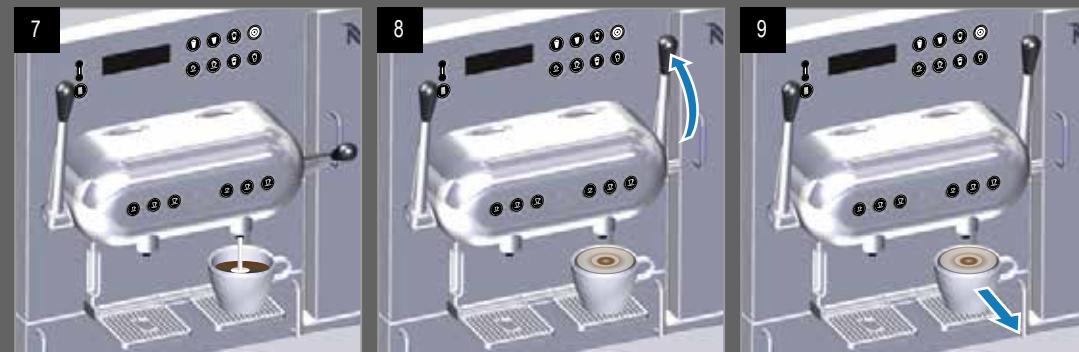
Bir kapsül yerleştirin.

Kolu en alt konuma gelene kadar aşağı çekin.



İstenilen süt içeren kahve tarifini seçin (örneğin Cappuccino).

Kahve hazırlanmaya başlar.



Seçilen ürüne göre süt köpüğü hazırlanır.

Kullanılmış kapsülü kolu yukarı çekilerek çıkartın.

Süt sistemini durulama
Yüksek hijyen standartlarını sağlamak
için süt sistemi otomatik olarak yanılır.

⚠ DİKKAT

Yanık tehlikesi

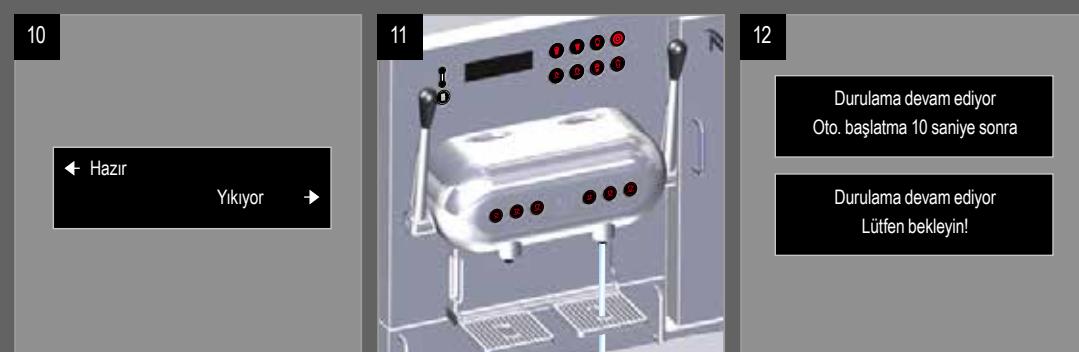


Süt sistemi, süt içeren bir içecek hazırladıktan 5 dakika sonra otomatik olarak yanılır.

Süre yaklaşık 25 saniye.

Sıcak su ile doğrudan temastan kaçının.

Ellerinizi yanık tehlikesinden koruyun.



Otomatik iç durulama: Süt içeren bir içecek hazırlandıktan hemen sonra süt sisteminin içi yaklaşık 20 saniye süreyle durulanmaya başlar.

Otomatik dış durulama: Süt içeren en son içecek hazırlandıktan 5 dakika sonra, yaklaşık 25 saniye süren otomatik durulama başlar.

Süt hazırlama



Sıcak süt köpüğü



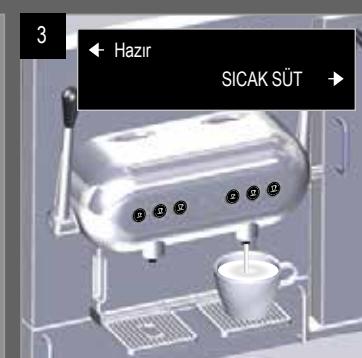
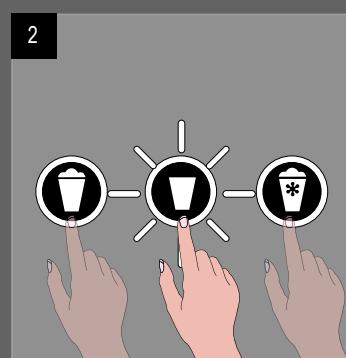
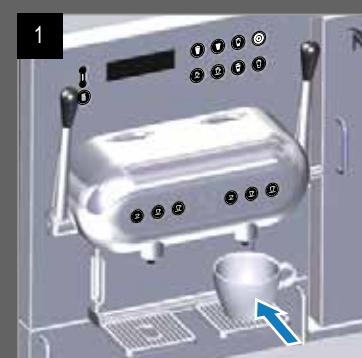
Sıcak süt



Soğuk süt köpüğü



Süt hazırlamak için, fincanınızı sağ taraftaki çıkışın altına yerleştirin.



İstenilen süt ürününü seçin (örneğin sıcak süt).

Süt sistemini durulama

Yüksek hijyen standartlarını sağlamak için süt sistemi otomatik olarak yanılır.

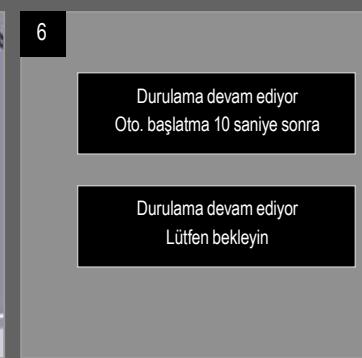
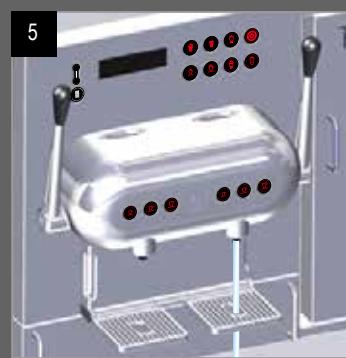
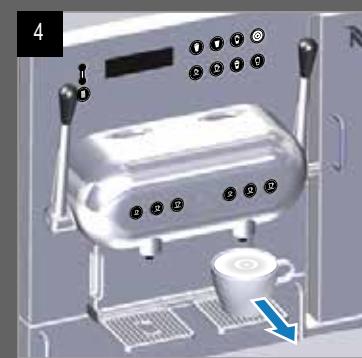
⚠ DİKKAT

Yanık tehlikesi

Süt sistemi, süt içeren bir içecek hazırladıktan 5 dakika sonra otomatik olarak yanılır.
Süre yaklaşık 25 saniye.

Sıcak su ile doğrudan temastan kaçının.

Ellerinizi yanık tehlikesinden koruyun.



Otomatik iç durulama: Süt içeren bir içecek hazırlandıktan hemen sonra süt sisteminin içi yaklaşık 20 saniye süreyle durulanmaya başlar.

Otomatik dış durulama: Süt içeren en son içecek hazırlandıktan 5 dakika sonra, yaklaşık 25 saniye süren otomatik durulama başlar.

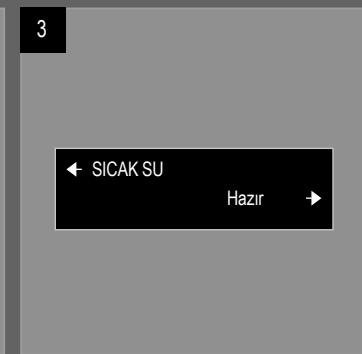
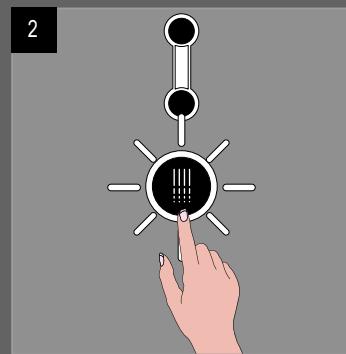
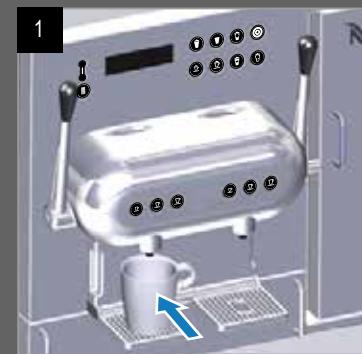
Sıcak su hazırlama



Sıcak su



Sıcak su hazırlamak için, fincanınızı sol taraftaki çıkışın altına yerleştirin.



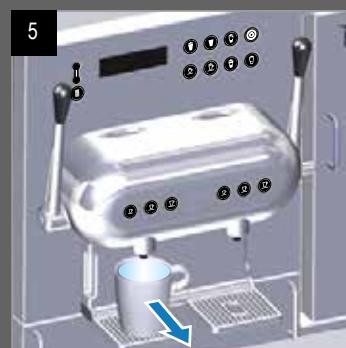
⚠ DİKKAT

Yanık tehlikesi

Sıcak sıvılarla temas edilmesi hafif veya orta derecede yaralanmaya neden olabilir.

Sıcak su ile doğrudan temastan kaçının.

Ellerinizi yanık tehlikesinden koruyun.



1 dakika içinde tepeye kadar doldurun veya hazırlamayı durdurun.

Günlük temizlik

(sure yaklaşı 30 dakika)

i 24 saatlik en son süt hazırlama süresi içerisinde, makine temizlik hatırlatması yapar. Günlük zorunlu temizlikten 2 saat önce ekranda zamanlayıcı ile birlikte bir hatırlatma gösterilir.

Makinenin her gün temizlenmesi, her zaman yüksek hijyen standartları sağlamak, zaman içerisinde fincanda nötür bir tat olmasını sağlamak ve makinanın servis ömrünü uzatmak için gereklidir.

Dış temizlik

Makinenin dış yüzeylerini kontrol etmeyi ve gerekirse temizlemeyi ihmal etmeyin. Sabunu solüsyona batırılmış ıslak bez veya sünger kullanın. Temizlik bezleri ve süngerler iyice sıkılmalıdır ve ıslak değil nemli olmalıdır, aksi takdirde elektrik çarpması riski doğar.

Yalnız yumuşak deterjanlar ve aşındırmayan bezler kullanın.

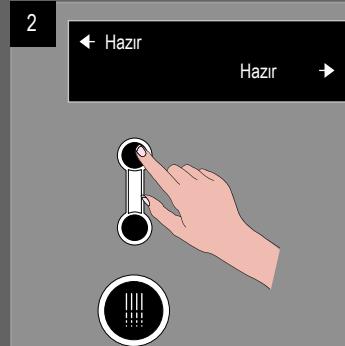
Ürünlerin çıktıığı parçalara özellikle dikkat edin. Ekran ve tuşlar özellikle dikkat gösterilecek temizlenmelidir.

İç temizlik

Otomatik temizleme işlemini çalıştırılmak için bu talimatları dikkatle takip edin.



i Kapsül kabini her gün veya ekranda talep geldiğinde boşaltın (kabin kapasitesi yaklaşık 130 kapsüldür).



Temizleme düğmesine basın.

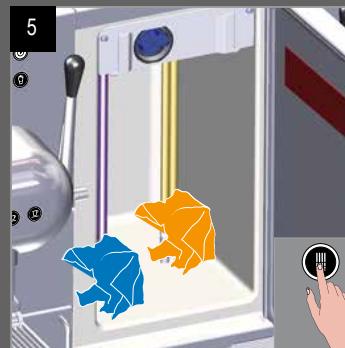


Temizlemeyi başlatmak için düğmeyi 3 saniye basılı tutun.

Temizlemeden çıkmak için herhangi bir düğmeye basın.



4 Süt kabını boşaltın ve emme borosunu silin



5 Süt kabını (kaplarını) dikkatlice çıkartın ve boşaltın.
Süt emme borosunu, sadece tek kullanımlık farklı kağıt mendil veya kağıt havlular ile dikkatlice silin. Ardından herhangi bir düğmeye basın..

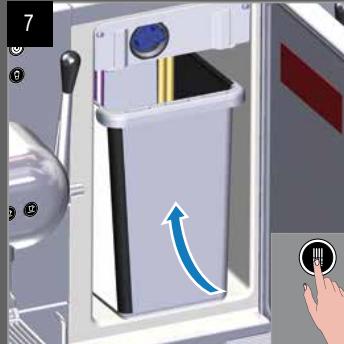


6 Süt kabını yıkayın ve kenara ayırin

Süt kabını (kaplarını) bulaşık makinesinde yıkayarak kenara ayırin.



Temizleme tabletlerinin takılması



7 5 litrelik boş kabı soğutucunun içine yerleştirin ve her iki emme borosunu da kabin içerisinde yönlendirin. Herhangi bir düğmeye basın.



8 Temizleme anahtarını çıkartın
Temizleme tabletlerini yerleştirin

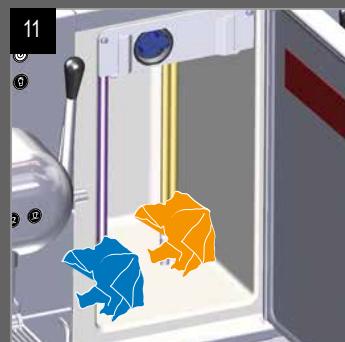


9 Temizleme anahtarını takın

i Temizleme anahtarını takıldıktan sonra temizleme işlemi otomatik olarak başlar.



10 Temizlik yapılmıyor: 28:15
Lütfen bekleyin
yak. 28 dakika



Temizleme işlemi sonrasında, makine maksimum enerji tasarruf moduna geçer.



Kalan suyu boşaltın, 5 litrelik kabı bulaşık makinesinde yıkayın.

Süt kabını (kaplarını) tekrar soğutucuya geri yerleştirin.

i Makineyi maksimum enerji tasarruf modundan tekrar başlatmak için, ►bkz. sayfa 58.

Temizlik sonrasında süt emme borosunu, sadece tek kullanımlık farklı kağıt mendil veya kağıt havlular ile silin. Tekrar kullanılan bez veya sünger kullanılması süte bakteri bulaşmasına neden olabilir. Soğutucunun iç duvarlarını musluk suyu ile iyice temizleyin.

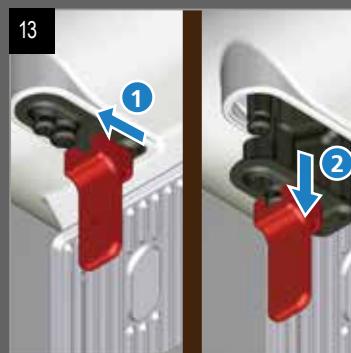
⚠ DİKKAT

Yanık tehlikesi

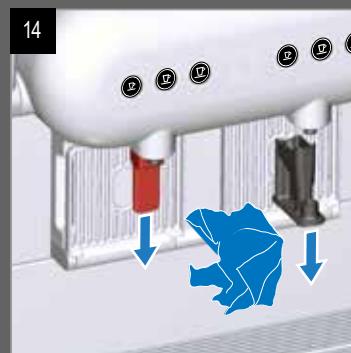
Temizleme işleminden sonra içeride kalan sıcak su ürün çıkışlarından dışarı damlayabilir.

Sıcak su ile doğrudan temastan kaçının.

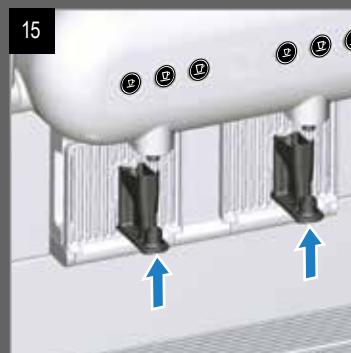
Ellerinizi yanık tehlikesinden koruyun.



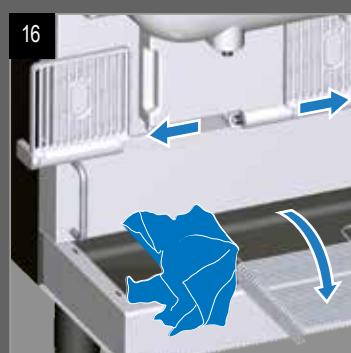
Kahve çıkışlarını çekmek için çekme aletini kullanın.



Her iki kahve çıkışını da çıkartın. Kahve çıkışlarını temiz musluk suyuyla düzgünce yıkayın.

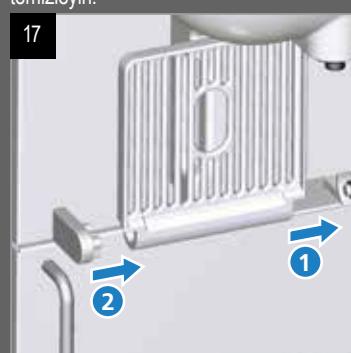


Kahve çıkışlarını tekrar takın.



Küçük fincan damlama süzgeci (sadece dikey konumda) ve damlama tepsisi izgarasını çıkartın.

Tüm parçaları temizleyin.

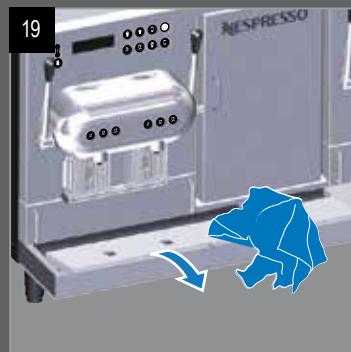


Küçük fincan damlama süzgeçlerini tekrar takın.

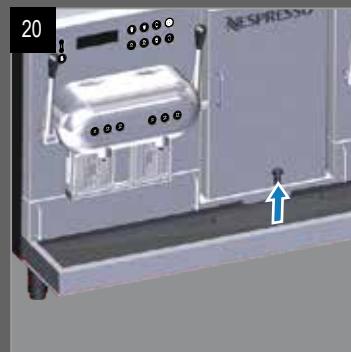
i Küçük fincanlar için damlama süzgeci sadece dikey konumda çıkartılabilir.



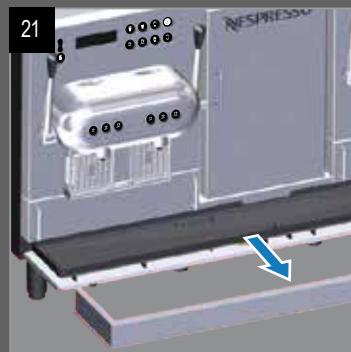
Günlük temizlik işlemi tamamlanmıştır (makine maksimum enerji tasarruf modundadır). Makineyi tekrar çalıştırın isterseniz enerji tasarruf düğmesine basın ► sayfa 58.



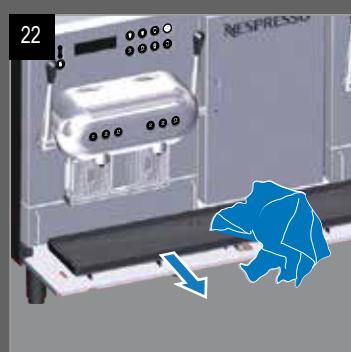
Damlama süzgeçlerini çıkartın ve yumuşak bir bezle ve yumuşak bir deterjanla akar su altında yıkayın.



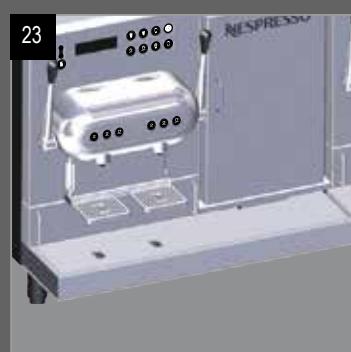
Plastik tepsideki siyah plastik tıpayı çıkartın.



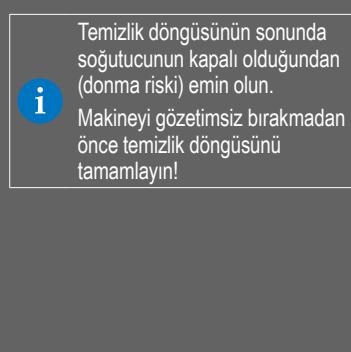
Çıkarmak için metal çerçeveyi kendinize çekin.



Siyah plastik tepsiyi çıkartın ve sabunlu su solüsyonu ile yıkayın.
Temizlik tamamlanmıştır.



Damlama tepsisini tekrar takmak için adımları tersine uygulayın.



Temizlik döngüsünün sonunda soğutucunun kapalı olduğundan (donma riski) emin olun.

Makineyi gözetimsiz bırakmadan önce temizlik döngüsünü tamamlayın!

Menü ayarları

- AGUILA+ düğmelerini programlama
- Kullanıcı menüsüne girin

AGUILA+ düğmelerini programlama

- AGUILA+ düğmesi tek tuşla hazırlanabilen 13 farklı sütlü tarif seçeneği sunuyor. AGUILA+ düğmesine basarak istediğiniz içeceğin tek tuş tarifi düğmesi ile seçmek için aşağıdaki talimatları uygulayın. Aynı adımları tekrarlayarak tercihinizi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
- Durulama düğmesine 3 saniye basın.
- AGUILA+
► LATTE ►**
- İstenilen ürünü seçin
- Devam
- Menüden çıkış**
- Sağdaki AGUILA+ düğmesine basın.
- AGUILA+ ->
-> LATTE ►**
- İstenilen ürünü seçin
- Devam
- Menüden çıkış**

AGUILA+ tarifleri

CORTADO LUNGO
CORTADO
FLAT WHITE
CAPPUCCINO LUNGO
CAPPUCCINO CHIARO
CAPPUCCINO FREDDO
ICED CAPPUCCINO
LATTE GRANDE
LATTE
LATTE PICCOLO
ICED LATTE
MACCHIATISSIMO
SOĞUK SÜT

i ► Nespresso Grand Cru önerilene bakın, sayfa 3.

Kullanıcı menüsüne girin

- Durulama düğmesine 3 saniye basın.
- AGUILA+
◄ LATTE ►**
- GENEL AYARLAR
◄- AGUILA+ ►**
- KULLANICI MENÜSÜ
GENEL AYARLAR**

Menü ayarları

- Dil ayarları
- İstatistikler
 - Kullanıcı ürün sayacı
 - Toplam ürün
 - Kapsül sayacı
 - Kullanıcı sayacı sıfırlama



Dil ayarları

- Durulama düğmesine 3 saniye basın.
- Kullanıcı menüsüne girin
- KULLANICI MENÜSÜ
GENEL AYARLAR**
- "GENEL AYARLAR" menüsünü seçin.
- Devam
- GENEL AYARLAR
Dil = İngilizce**
- "Dil" menüsünü seçin.
- Devam
- Dil = İngilizce
► İngilizce ►**
- İstenilen dili seçin.
- Devam
- Menüden çıkış**

İstatistik: Kullanıcı ürün sayacı

- Durulama düğmesine 3 saniye basın.
- Kullanıcı menüsüne girin
- KULLANICI MENÜSÜ
İSTATİSTİK**
- "İSTATİSTİK" menüsünü seçin.
- Devam
- İSTATİSTİK
Kullanıcı ürün sayacı**
- "Kullanıcı ürün sayacı"ni seçin.
- Devam
- Kullanıcı ürün sayacı
◀ Ürün seç ►**
-
- Espresso
4 2**
- Menüden çıkış.
- "Toplam ürün" veya "Kullanıcı kapsül sayacı"nı (yalnız okuma parametreleri) seçin.

İstatistik: Kullanıcı sayacı sıfırlama

- Durulama düğmesine 3 saniye basın.
- Kullanıcı menüsüne girin
- KULLANICI MENÜSÜ
İSTATİSTİK**
- "İSTATİSTİK" menüsünü seçin.
- Devam
- İSTATİSTİK
Kullanıcı sayacı sıfırlama**
- "Kullanıcı sayacı sıfırlama" seçin
- Devam
- Kullanıcı sayacı sıfırlama
◀ hayır ►**
- "Evet" veya "Hayır" seçeneğini seçin
- Devam
- Menüden çıkış**

Menü ayarları

- Süt ayarları

- Süt köpüğü ayarları:
 - Sıcak köpük
 - Soğuk köpük
- Soğutucu ayarları

- Fincan ısıtıcısı

Süt köpüğü ayarları
Süt köpüğü akişkanlığını değiştirmek için, sadece süt köpüğü içerisindeki havanın yüzdesini bu sayfada gösterildiği gibi değiştirebilirsiniz.
i • -%10: daha fazla sıvı köpük
 • %0: kurulum ayarı
 • +%10: daha fazla katı köpük

Soldaki süt kabına ilişkin ayarlar sağdaki süt kabı ile otomatik olarak eşleşmez. Her iki süt ayarı da bağımsız olarak yapılmalıdır!

Süt ayarı: Süt köpük ayarları

Durulama düğmesine 3 saniye basın.

Kullanıcı menüsüne girin
**KULLANICI MENÜSÜ
SÜT AYARLARI**

"SÜT PARAMETRELERİ" menüsünü seçin

 Devam

SÜT AYARLARI
Sıcak köpük sol = %0.0

Sıcak köpük sol = %0.0" seçeneğini seçin

 Devam

Sıcak köpük sol = %0.0
[-10,0 .. ▲ %0 ▶ .. 10,0]

Gerekirse sıcak süt köpüğü içerisindeki hava miktarını artırın veya azaltın. Aralık: varsayılan değerden -%10 ile +%10 arası.

 Devam

SÜT AYARLARI
Sıcak köpük sol = %3.0

i Bu işlemi gerekirse
Sıcak köpük sağ, Soğuk köpük sol,
Soğuk köpük sağ için tekrarlayın.

 Menüden çıkış.

Süt ayarı: Soğutucu ayarları

Durulama düğmesine 3 saniye basın.

Kullanıcı menüsüne girin
**KULLANICI MENÜSÜ
SÜT AYARLARI**

"SÜT PARAMETRELERİ" menüsünü seçin

 Devam

SÜT AYARLARI
Soğutucu sıcaklığı = 5,0 °C

Seçin
"Soğutucu sıcaklığı" = 5,0 °C

 Devam

Soğutucu sıcaklığı = 5,0 °C
[4,0 .. ▲ 5,0 °C ▶ .. 8,0]

Gerekirse veya VARSAYILAN (önerilen) olarak ayarlıysa soğutucu sıcaklığını artırın veya azaltın.

 Devam

 Menüden çıkış.

Fincan ısıtıcısı

Durulama düğmesine 3 saniye basın.

Kullanıcı menüsüne girin
**KULLANICI MENÜSÜ
MAKİNE PARAMETRELERİ**

"MAKİNE PARAMETRELERİ" menüsünü seçin.

 Devam

MAKİNE PARAMETRELERİ
Fincan ısıtıcısı = Açık

Seçin
"Fincan ısıtıcısı = Açık"

 Devam

Fincan ısıtıcısı = açık
◀ Açık ▶

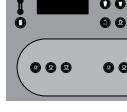
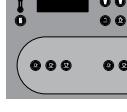
"Açık" veya "Kapalı" seçeneğini seçin

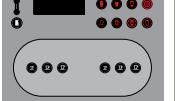
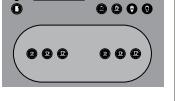
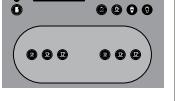
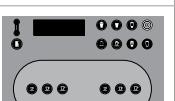
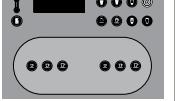
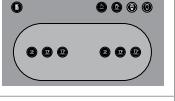
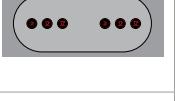
 Devam

 Menüden çıkış.

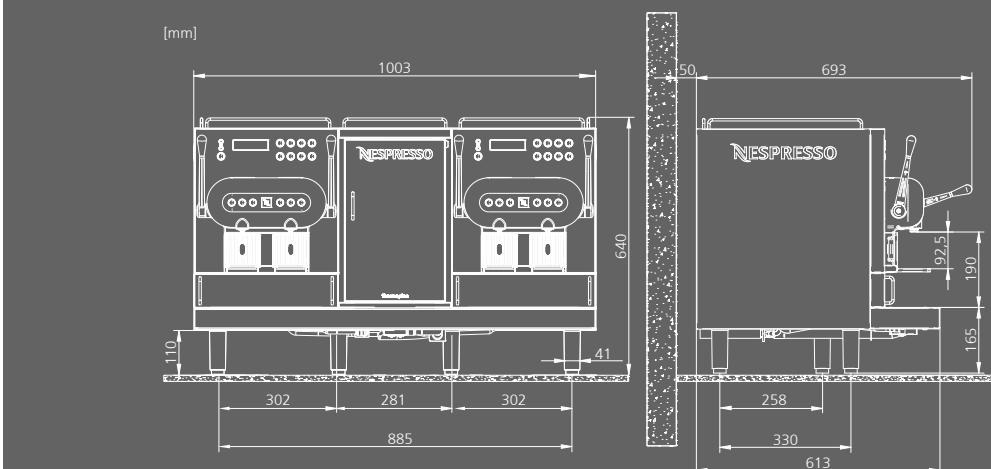
Alarmlar/bildirimler

i "Teknisyen çağırın" mesajı çıkarsa ne yapılmalıdır?
Nespresso temsilcİNİZİ arayın.
Nespresso temsilcİNİZİ arayın.

Açıklama	Ekran mesajı	LED durumu	Notlar
Su filtresini değiştirin	Su filtresini değiştirin Hazır ▶ Yanıp sönüyor		Derhal Nespresso temsilcİNİZİ arayın.
Servis gerekli	Servis gerekli Hazır ▶ Yanıp sönüyor		Derhal Nespresso temsilcİNİZİ arayın.
Süt kabı (kapları) boş	◀ Hazır Süt doldur ▶ Yanıp sönüyor		Sütlü ürün hazırlama kilitlenir. Süt kabını (kaplarını) doldurun (soğutucuda). Süt kalınlığının sensörleri engellemesini sağlamak için emme borularını temizleyin.
Süt seviyesi düşük	◀ Hazır Süt seviyesi düşük ▶ Yanıp sönüyor		Süt kabının (kaplarının) bir süre sonra boşalaçığını belirtir. Süt kabını (kaplarını) doldurun (soğutucuda).
Otomatik durulama modu (5 dakika gecikmeli)	Durulama devam ediyor Lütfen bekleyin		Süt içeren en son içecek hazırlandıktan 5 dakika sonra dahili süt sisteminin içi otomatik olarak durulanır. Ekranda "Durulama devam ediyor" ve "Lütfen bekleyin" görülür. LED ışıklar durulmadan 10 saniye önce yanıp sönmeye başlar.
Temizlik gerekli, x.yy h.	◀ Hazır Temizlik gerekli, x.yy h. Yanıp sönüyor		Zamanlayıcı durduğunda makine temizlene nede kadar kilitlenir.

Açıklama	Ekran mesajı	LED durumu	Notlar
Süt sisteminin temizlenmesi gereklidir	◀ Hazır Temizlik gereklidir Yanıp sönüyor		Süt ürünleri yapılamaz. Temizleme işlemini başlatın ► sayfa 62.
Süt sisteminin temizlenmesi	Temizlemeyi başlatmak için düğmeyi 3 saniye basılı tutun.		Temizleme işlemini başlatın ► sayfa 62. Menüden ayrılmak için bir ürün düğmesine basın.
Süt sistemi temizleme modu	Temizlik yapılıyor 28:15 Lütfen bekleyin		Ekran kalan temizlik süresini gösterir.
İdeal köpük için süt çok sıcak (6...12 °C)	◀ Hazır İyi köpük için süt sıcak Yanıp sönüyor		Normal çalışma. Süt ürünleri yapılmaya devam edebilir ancak kalitesinde düşüş olabilir. Süt 5 °C sıcaklığtaki soğuk süt ile değiştirin.
Sütü soğuk süt ile değiştirin. (12 °C üzeri)	◀ Hazır Sütü soğuk süt ile değiştirin. Yanıp sönüyor		Sütlü ürün hazırlama kilitlenir. Süt 5 °C sıcaklığtaki soğuk süt ile değiştirin.
Kolu açın	◀ Kolu aç Hazır ►		Kullanılmış kapsülün çıkışması için kolu yükarı çekin.
Hazırlama süresi çok uzun	◀ Hazır Hazırlama çok uzun ►		Kolu açın ve yeni bir kapsül takmayı deneyin. Şebeke suyunun açık olduğundan emin olun. Mesaj sürekli olarak görülsürse, derhal Nespresso temsilcİNİZİ arayın.
Hazırlama süresi çok kısa	◀ Hazır Hazırlama çok kısa ►		Kolu açın ve yeni bir kapsül takmayı deneyin. Mesaj kapsül takılı değilse, kapsül hasar görmüşse ya da kapsülün kenarları kıvrılmışsa görülür. Mesaj sürekli olarak görülsürse, derhal Nespresso temsilcİNİZİ arayın.
Isıtıcının ısıtılması	◀ Isınıyor Hazır ► Yanıp sönüyor		Isıtma sırasında yavaş yanıp söner. Mesaj 30 dakika veya daha uzun kalırsa, Nespresso temsilcİNİZİ arayın.
Enerji tasarruf modu	Enerji tasarruf modu: Herhangi bir düğmeye basın		Isıtıcı sıcaklığı azaldı. Makine bir ürün düğmesine basıldıktan 1 dakika sonra hazır olur.
Maksimum enerji tasarruf modu			Makineyi tekrar başlatmak için "Enerji tasarruf" düğmesine basın. Daha fazla bilgi için ► bkz. sayfa 58.
Demleme ünitesi servis gerektiriyor	◀ DÜ servis gereklidir! Hazır ►		Derhal Nespresso temsilcİNİZİ arayın.
CCI bağlı değil	CCI BAĞLI DEĞİL		Tüm ürünler engellenir. Durulama ve temizleme yapılabılır. CCI bağlantısının doğru kurulduğunu kontrol edin. Alarm açık kalmayı sürdürüse Nespresso temsilcİNİZİ arayın.
Akiş ölçer 1 hatası	◀ Servis teknisyenini arayın Hazır ► Yanıp sönüyor		AKİS ÖLCER 1 BAĞLI ÜRÜNLER bloke edilir. Diğer tüm ürünler kullanılabilir. Nespresso temsilcİNİZİ arayın.Nespresso temsilcİNİZİ arayın.

Özellikler



Bağlantı gücü: 220–240 V AC/50/60 Hz/3200–3800 W

380–415 V AC/50/60 Hz/8600–9400 W

200 V AC/50/60 Hz/4500 W

208 V AC/60 Hz/7300 W

220 VAC/60 Hz/3200 W

Boyutlar: 1003 x 693 x 640 mm (U/G/Y)

Ağırlık: 100 kg (boş)

120 kg (çalışma sırasında)

Çıkış yüksekliği standartı 190 mm

Çıkış yüksekliği damlalık 92,5 mm

süzgeci:

Su bağlantısı: G 3/8" erkek

Su bağlantısı basıncı: 2...4 bar/30...60 psi

Ses seviyesi: <60 dBA

Bir makinenin bir saatte hazırlayabileceği maksimum ürün sayısı göstergesi kapasitesi.

	EU 1ph	EU 3ph	US	JP
--	-----------	-----------	----	----

Ristretto: 430 520 510 510

Espresso: 300 450 420 420

Lungo: 150 230 220 220

Cappuccino: 110 110 110 110

Sıcak su: 100 180 120 120

Su bağlantısı için minimum koşullar

Klor: yok

Toplam çözülmüş katı 70...200 ppm

madde

Toplam sertlik: 5–8 °dH (8–14 °fH)
pH 6.8–7.4

Alkalinite: 100 ppm altında

Demir: 0,25 ppm altında

Tip etiketi

Tip etiketi aşağıdaki bilgileri içerir:

Makine tipi: NESPRESSO PROFESSIONAL Coffee Machine

Model: AGUILA

Tip: AG440PRO

Voltaj: tip etiketinde belirtildiği gibi

Güç: tip etiketinde belirtildiği gibi

Su basıncı: 0,2–0,4 MPa (2–4 bar)

Hidr. ısıtıcı: 1,46 MPa (14,6 bar)

Sınıf: 5

Soğutucu: 134 a (soğutucu Freon (hidrofluorokarbon - HFC bileşenleri))

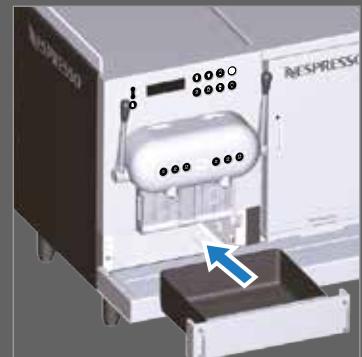
Dolum: 55 g (CO₂ eşdeğeri: 78,65 kg)

Basınç alt sınırı: 88 psig

Basınç üst sınırı: 285 psig

Seri numarası: tip etiketinde belirtildiği gibi

Üretime tarihi: tip etiketinde belirtildiği gibi



Tip etiketini görebilmek için kapsül kabı çıkartılmalıdır.

Tip etiketi kapsül kabının altında taban plakası üzerinde bulunur.

Yayınlama ayrıntıları

Sürüm: Kullanıcı Kılavuzu AGUILA 440
Orjinal kullanım kılavuzu

Üretici: Thermoplan AG
Thermoplan-Platz 1
CH-6353 Weggis
İsviçre

Servis çağrıları:

Servis çağrıları için bulunduğuuz ülkeydeki Nespresso temsilcisi ile www.nespresso.com adresinden iletişim kurun.

68	إعلان المفوضية الأوروبية
69	نظرة عامة على الماكينة
69	محتويات الصندوق
69	نظرة عامة على التشغيل
70	معلومات عامة
71	تدابير السلامة
72	التعليمات العامة للسلامة
73	الاستخدام للمرة الأولى
74	استخدام نوعين من الحليب
74	وضع توفير الطاقة
74	وضع التوفير الأقصى للطاقة
75	تحضير القهوة
76	وصفات القهوة المعتمدة على الحليب
77	تحضير الحليب
77	تحضير الماء الساخن
78	التنظيف اليومي
80	إعدادات القائمة
80	- برمجة رز +AGUILA
80	- أدخل قائمة المستخدم
80	- إعداد اللغة
80	- الإحصائيات
80	- التنقل
81	- إعدادات الحليب
81	- تسخين كوب
81	الإذارات / التبيهات
83	المواصفات
83	لوحة النوع
83	تفاصيل النشر

إعلان المفوضية الأوروبية

إعلان الاتحاد الأوروبي الخاص بالمطابقة

AG440PRO

AGUILA

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

موديل المنتج:

العلامة التجارية:

اسم وعنوان الجهة المصنعة:

يتم إصدار إعلان المطابقة هذا تحت مسؤولية الجهة المصنعة فقط.

موضوع إعلان المطابقة:

ماكينة تحضير القهوة الآوتوماتيكية

موضوع إعلان المطابقة المبني أعلاه يتوافق مع تشريفات الاتحاد المطابقة ذات الصلة:

([FCM]) EC/1935/2004 (المواد المتعلقة بالأغذية) EC/2006/42
 ([GMP]) EC/2023/2006 (المعارض الصناعية السليمة) EU/2014/30
 ([RoHS]) EU/2011/65 (تقيد استعمال مواد خطيرة معينة في المعدات الكهربائية
 والإلكترونية)

المراجع الخاصة بمعايير التوافق ذات الصلة المستخدمة أو المراجع الخاصة بالمواصفات التقنية الأخرى المتعلقة بالمطابقة التي يتم الإعلان عنها:

EN 61000-3-2:14

EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17

EN 61000-3-3:13

EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10

EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16

EN 60335-2-89:10 + A1:16

EN 61000-6-2:05

EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11

EN 61000-6-3:07 + A1:11

EN 55014-1:17

EN 62233:08

EN 55014-2:15

أدريان شتاينر، المدير التنفيذي
(اسم الشخص المخول ووظيفته وتوقيعه)

Patrick Erni

التوقيع نيابة عن:

CH-6353 Weggis, 08.05.2018

(مكان وتاريخ الإصدار)

المسئول عن المستندات التقنية:

نظرة عامة على الماكينة

راجع نظرة عامة على الماكينة في:
صفحة 2.

محتويات الصندوق

يتضمن التسليم المكونات التالية:
• الماكينة

- حاويتا حليب سعة 2.5 لتر وغطانهما
- حاوية حليب سعة 5 لتر وغطانها
- دليل المستخدم
- Thermoplan أفراد تنظيف
- أدلة إزالة خاصة بمنافذ القهوة
- فوهة وفائز الماء
- أنبوب مياه لتوصيله بمدخل المياه
- الرئيسي

17	فلتر مياه مزود بفوهة وأنابيب مياه
18	أداة إزالة خاصة بمنافذ القهوة
19	أفراد تنظيف Thermoplan
20	مفتاح التنظيف
21	تنظيف الماكينة
22	غسل الماكينة
23	الماء الساخن
24	أزرار تحضير القهوة
25	منافذ القهوة / الماء الساخن
26	منافذ القهوة / الحليب
27	أزرار تحضير القهوة
28	أزرار وصفات القهوة المعتمدة على الحليب
29	أزرار الحليب ورغوة الحليب
30	شاشة
1	فتحات إدخال العلبة
2	سخان كوب
3	مقبض
4	زر وضع توفير الطاقة (خلف حاوية العلبة)
5	منفذ الماء الساخن
6	منفذ القهوة
7	حاوية العلبة المستعملة (سعة 130 علبة)
8	شبكة / صينية التقطير (قطعتين)
9	شبكة تقطير للأكواب الصافية
10	المفتاح الرئيسي (بالأسفل)
11	منفذ القهوة
12	منفذ الحليب
13	حاوية الحليب (سعة قصوى 5 لتر)
14	أنابيب شفط الحليب المزودة بمستشعرات (حاويات الحليب اليسرى واليمنى)
15	حاوية الحليب اليسرى (سعة قصوى 2.5 لتر)
16	حاوية الحليب اليمنى (سعة قصوى 2.5 لتر)

يمكن توصيل الماكينة بنظام إدارة
نقية.

Nespresso اتصل بممثل شركة
للحصول على المزيد من المعلومات.

استخدم حليب الأبقار فقط.

أزرار وصفات القهوة المعتمدة على الحليب:



+ AGUILA

(ارجع إلى إعدادات قائمة المستخدم)



إسبريسو ماكياتو



كوبتشينو



لاتيه ماكياتو



ماكياتو مثلي

ماء ساخن



أزرار تحضير القهوة:



ريستريتو



إسبريسو



لونجو

أزرار الحليب ورغوة الحليب:



ريستريتو



إسبريسو



لونجو

أزرار الحليب ورغوة الحليب:



رغوة حليب ساخنة



حليب ساخن



رغوة حليب باردة

نظرة عامة على التشغيل



تحديد المشروب:

لعرض اسم المنتج على الشاشة،
اضغط على زر المنتج لمدة 5 ثوان.
للخروج، انتظر 10 ثوان دون
الضغط على أي أزرار.

كوب وصفة 300 مل



كوب إسبريسو



كوب وصفة 350...400 مل



كوب لونجو



كوب ورقى 500 مل



كوب كوبتشينو



أوصاف الأكواب الخاصة بتوصيات
NESPRESSO Grand Cru

راجع توصيات
Nespresso Grand Cru في:
صفحة 3.

الاستخدام المقصود

تُستخدم هذه الماكينة في بيئة مهنية من خلال الأفراد المدرجين أدناه:

المستخدمون من فئة الخدمة الذاتية:

- المستخدمون من فئة الخدمة الذاتية هم الأفراد الموجهيون بواسطة الإرشادات التي تظهر على الشاشة لتشغيل الماكينة في الوضع الآمن. يجب ألا

يؤدي المستخدمون من فئة الخدمة الذاتية أي عمليات صيانة على الماكينة.

فريق تشغيل مدرب:

- فريق التشغيل المدرب هم الأفراد القادرون على تشغيل الماكينة وإجراء أعمال التنظيف والصيانة الموضحة في هذا الدليل.

التشغيل

إن هذه الماكينة ملائمة فقط لصنع منتجات القهوة والحلب والماء الساخن ومناسبة للاستخدام التجاري في مجال تقديم الأطعمة والمشروبات. لذا، يرجى مراعاة التعليمات التالية:

- صُممت هذه الماكينة لعب Pro Nespresso®، والمتوفرة بصورة حصرية لدى شركة Nespresso وموزعها المعتمدين.

• يجب استخدام حاويات الحليب لتخزين الحليب البارد فقط. لا تقم بملء الحاويات بأي سوائل غنية أخرى مثل السوائل المحلاة أو الكحوليات وما إلى ذلك. يرجى ملاحظة أنه عند صب الحليب في حاويات الحليب يجب ألا تزيد درجة حرارته عن 5 منوية، حيث إنه تم تصميم المبرد ليحافظ على برودة الحليب وليس لخض حارته.

- قم بتنفيذ جميع أعمال الصيانة الازمة على النحو المبين في هذه التعليمات وعلى فترات منتظمة.

• يجب أن يتم تشغيل الماكينة بواسطة عاملي التشغيل المدربين فقط.

• يجب تنفيذ جميع العمليات بخلاف المذكورة في هذا الدليل بواسطة مقدمي خدمة مدربين ومخولين فقط من مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لشركة Nespresso.

- يجب إفراغ حاوية العلب عند ظهور التبيه ذو الصلة على الشاشة. اغسل الحاوية بمياه دافئة تحتوي على صابون.

تنظيف الماكينة

يجب تنظيف الماكينة يومياً للحفاظ على سلامة الطعام ونظافتها الضرورية ولضمان المذاق المثالي لـ Nespresso Grand Cru وكذلك إطالة عمر الماكينة.

ارجع إلى فصل "التنظيف اليومي" للاطلاع على دليل كامل لتنظيف الماكينة الخاصة بك بنجاح. وقم أيضاً بمراعاة التعليمات التالية:

- استخدم فقط أقراص تنظيف الحليب Thermoplan لتنفيذ عملية التنظيف التقانية. لا تستخدم أي منظفات أو عوامل مطهرة أخرى في هذا الغرض.

• يجب التعامل بطريقة ملائمة مع الماكينة لتجنب التلوث الميكروبيولوجي. وخاصة يجب عدم استخدام أي مواد غير معقمة أو غير طازجة أو لمس فوهات المنافذ بأيدي ملوثة.

• إذا تم استخدام الأقمشة أو الأسفنجات، يجب عصرها تماماً للتتأكد من أنها رطبة فقط وليس مبتلة، والا قد يكون هناك خطر التعرض لصدمة كهربائية. ومن ثم، استخدم فقط المنايد المخصصة للنظافة المخصصة للاستعمال لمراة واحدة أو المناشف الورقية.

• يجب عدم وضع الأجزاء البلاستيكية أو أي أجزاء أخرى من الماكينة في المايكروويف.

• لا تتنظيف الأجزاء البلاستيكية باستخدام المكحول أو الإيثانول أو الكحوليات والمطهرات الميثيلية. كما يجب أيضاً عدم استخدام المنظفات المحتوية على عوامل حمضية قوية مثل حمض الخل.

• يجب عدم تنظيف الماكينة بضغط عالي مثل نفاثات المياه.

• يجب تنظيف أنابيب شفط الحليب المزودة بمستشعرات درجة الحرارة والمستوى وكذلك الأجزاء الداخلية للمبرد ومفتاح التنظيف ومنافذ القهوة بالمناديل المخصصة للاستعمال لمراة واحدة أو المناشف الورقية فقط. يجب معالجة الأقمشة المستخدمة في تنظيف الأجزاء الخارجية للماكينة بطريقة ملائمة للوقاية من التلوث البكتيري المحتمل.

نظافة الماكينة

- يتم تنفيذ الغسل التقاني المتكرر (للأجزاء الداخلية والخارجية) للحفاظ على معايير نظافة عالية طوال عمر الماكينة.

الاستخدام التجاري

- هذه الماكينة مخصصة للاستخدام بواسطة محترفين أو مستخدمين مدربين في المتاجر والصناعات الخفيفة والمزارع.

الاستخدام المكتبي

- يجب الاحتفاظ بنسخة واحدة على الأقل من دليل المستخدم هذا في مكان متاح طوال الوقت لجميع أفراد فريق عمل الصيانة والإدارة.

أعمال الصيانة

• ستظهر تبيهات على شاشة ماكينة القهوة عندما تكون الماكينة بحاجة إلى الصيانة. يجب أن تتم أعمال صيانة الماكينة بواسطة مقدمي الخدمة

المدربين المصرح لهم فقط مرة سنويًا على الأقل أو بعد إعداد (٤٠٠٠ ٩٦٠٠) مشروب.

التخلص من الماكينة

- يجب أن يقوم مقدم خدمة مصرح له ومدرب بالتخلص من الماكينة ومكونات التغليف الخاصة بها. لا تقم بالتخلص من الماكينة أو مكوناتها بنفسك.

مسؤولية محدودة

- لن تتحمل الجهة المصنعة أي مسؤولية عن أي إصابات أو حوادث إن لم يتم الالتزام بتعليمات السلامة المبينة في هذا الدليل.

- لا تتحمل الجهة المصنعة مسؤولية أي أضرار تنتج عن الاستخدام الخاطئ أو التعامل غير الملائم مع الماكينة.

مهم!

اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل الاستخدام
واحتفظ بها في مكان آمن للرجوع إليها في
المستقبل.

إن الاستخدام غير السليم للماكينة يخلّي طرف
شركة Nespresso من أي مسؤولية.

ملخص

يبين دليل المستخدم هذه تعليمات التشغيل
لماكينة القهوة الإسبريسو AGUILA 440
ويتم توفيره مع الماكينة.

أحكام الضمان

- تطبق أحكام الضمان على النحو المتفق عليه مع شركة **Nespresso**.
- لن يتم التعويض عن الأعطال الناتجة عن سوء الاستخدام أو توصيل الماكينة بتصنيفات غير مناسبة.
- لا يغطي الضمان الأجزاء التي تبلي بالاستعمال.
- يجب أن تجتاز جميع ماكينات **Nespresso** ضوابط صارمة. يتم إجراء اختبارات الموثوقية عشوائياً تحت ظروف عملية على وحدات مختارة، وذلك قد يؤدي إلى وجود آثار للاستخدام السابق.

ملاحظات عامة:

خطر وقوع أضرار مادية

- يتم تركيب هذه الماكينة مع الامتثال لقوانين السباكة الفيدرالية والحكومية وال محلية المعمول بها.
- قد يؤدي التعامل غير الصحيح مع الماكينة إلى الأضرار بالممتلكات.
- هذه الماكينة مخصصة للاستخدام في الأماكن المفتوحة فقط. وضع الماكينة في بيئة يمكن التحكم بها (محمية من الأتربة ورذاذ الماء وضوء الشمس المباشر والحشرات وغيرها).
- نظف الماكينة في غضون ٢٤ ساعة من تتحضير أول وصفة بالحلب أو قبل إيقاف تشغيلها لفترة طويلة. قم ب拔掉 حاوية العلب وإفراغها وفصل الماكينة عن التيار الكهربائي. قم ب拔掉 حاويات الحليب وتقطيعها وتخلصها مع ترك الطعام مفتوحاً. اترك باب العبرد مفتوحاً عندما تكون الماكينة غير متصلة بالتيار الكهربائي.
- للحصول على الأداء الأمثل، يجب أن تتراوح درجة الحرارة المحيطة بين ١٦ و ٣٢ درجة مئوية.
- وضع الماكينة على سطح أفقى مستو ثابت ومقاوم للحرارة ومقاومة للسوائل.
- لا تضع الماكينة في مكان يتم فيه استخدام ثفثات المياه في التنظيف.
- اترك مساحة خالية تبلغ على الأقل ٥٠ ملم أمام فتحات الهواء.
- خزن الماكينة في بيئة جافة خالية من الأتربة وفي درجة حرارة أعلى دائماً من ٠ مئوية.
- يجب أن يبعد أعلى الماكينة على الأقل بـ ١٥ متر عن الأرض.
- وضع الماكينة على بعد ٢٠ سم أو أكثر من المستخدم.
- استخدم لوازم التنظيف **Thermoplan** فقط.
- لا تستخدم الماكينة مطلقاً دون شبكة التقطير.
- لا تتحمل الجهة المصنعة أي مسؤولية عن العواقب الناتجة عن إجراء تعديلات داخلية أو خارجية على الماكينة.
- لا تقم بتخزين أي مواد منفرجة أو قابلة للاشتعال مثل علب الأيروسول المحتونة على مادة دافعة قابلة للاشتعال داخل الماكينة.
- لا تستخدم مطلقاً تحسين الأكواب لتجفيف الأكواب المبتلة، حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر الصدمة الكهربائية.
- وضع الأكواب مقلوبة دائماً لضمان الانتقال الجيد للحرارة.

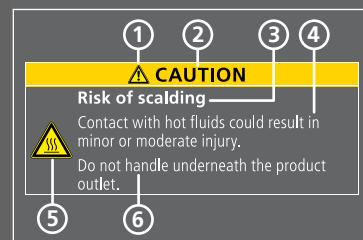
احفظ هذه التعليمات

- مررها إلى أي مستخدم لاحق.

nespresso.com/pro pdf على الموقع الإلكتروني

تحذيرات السلامة

البنية
ان تعليمات السلامة الواردة في هذا المستند مرتبة على النحو الآتي:



- 1 علامة السلامة
2 لفظة إشارة السلامة
3 المصادر
4 التأثير
5 علامة السلامة المحددة
6 الوقاية

اللفاظ إشارات السلامة

ستستخدم الرسائل التحذيرية التالية في هذا الدليل:

تشير إلى المواقف الخطيرة التي قد تؤدي إلى الوفاة أو إصابات خطيرة إذا لم يتم تجنبها.	تحذير
تشير إلى المواقف الخطيرة التي قد تؤدي إلى وقوع إصابات بسيطة أو متوسطة إذا لم يتم تجنبها.	تنبيه
تنبه إلى الممارسات التي قد تؤدي إلى الإضرار بالممتلكات دون التسبب في وقوع إصابات.	لاحظ

تلميح	يتناول الممارسات التي تساعد القارئ على استخدام الماكينة بصورة سليمة.
-------	----------------------------------------------------------------------

علامات السلامة

ستستخدم علامات السلامة التالية في هذا الدليل:

- نظف الماكينة بصورة دورية وعلى النحو المعين في دليل المستخدم.
- استخدم فقط حليب الأبقار المعالج بالحرارة (على سبيل المثال الحليب المبستر أو المعالج بالحرارة الفانقة).
- التزم بمعايير النظافة أثناء صب الحليب في الحاويات.
- قم بصب الحليب البارد فقط (الذي تقل درجة حرارته عن 5 منوية) في حاويات الحليب.
- استخدم الحليب المفتوح خلال 24 ساعة.
- لا تخلط أنواع مختلفة من الحليب. حيث قد يوشر الخلط على جودة الرغوة وقد يسبب تلوث خاطئ مسبب للحساسية.
- إن الامتنال لترميز الألوان لتحديد الحاويات بشكل واضح يعد أمر ضروري لمنع حدوث تلوث خاطئ لمواد مسببة للحساسية.
- نظف الحاويات في غسالة الأطباق بعد الاستخدام.
- لا تقم بخلط حليب من حاوية مع حليب من حاوية أخرى.

تنبيه:**خطر الإصابة بحروق**

قد يؤدي لمس المكونات الكهربائية بالماكينة أثناء متواطة أو بسيطة.

- لا تضع يديك تحت منفذ المنتجات.
- تجنب الاتصال المباشر بالسوائل الساخنة.
- لا تلمس أي جزء من المنفذ قبل أو بعد إخراج أو صنع أي مشروب.
- لا تفتح المقipض أثناء صنع منتج أو أثناء تنظيف الماكينة.
- قم بتغريغ صينية التقطر بحرص.

خطر الإصابة بكدمات

القيام بأعمال في الجزء الداخلي من الماكينة قد يؤدي إلى إصابات متواطة أو بسيطة.

- لا تفتح المقipض أثناء التحضير. لإيقاف التحضير، اضغط على زر المنتج نفسه مرة أخرى.
- لا تضع أصابعك في فتحات إدخال العلبة.
- في حالة انحصار علبة في فتحة إدخال العلبة، قم بإيقاف تشغيل الماكينة قبل القيام بأي إجراء.

رسائل السلامة العامة**تحذير:****خطر التعرض لصدمة كهربائية**

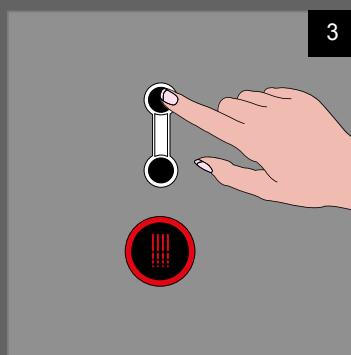
قد يؤدي لمس المكونات الكهربائية بالماكينة أثناء تشغيلها إلى الوفاة أو إصابة خطيرة.

- لا تفتح جسم الماكينة تحت أي ظرف.
- حافظ على الماكينة بعيدة عن الرطوبة.
- لا تغمر كابل الماكينة أو قابسها مطلقاً في الماء أو أي سائل آخر.
- توقف فوراً عن استخدام الماكينة إذا كان الكابل أو القابس تالف.
- لا تضع الماكينة أو الكابل بالقرب من أو على أسطح ساخنة. يحذر قطعاً استخدام الماكينة بالقرب من النار.
- احمي الكابل من الأحرف الحادة.
- لا تدخل يديك في جسم الماكينة عندما لا تكون حاوية العلب في مكانها.
- يجب أن يتم تركيب الماكينة أو تغيير موضعها أو إزالتها أو إصلاحها أو صيانتها بواسطة عاملى الخدمة المدربين والمصرح لهم بذلك فقط.
- يجب وضع الماكينة وكابلات الإمداد الخاصة بها بعيداً عن متناول الأطفال.

مخاطر سلامة الطعام

قد يؤدي تناول أطعمة ملوثة إلى الوفاة أو إصابة خطيرة.

- استخدم فقط أطعمة ذات تاريخ صلاحية ساري.
- خزن الأطعمة في أماكن ملائمة.



اضغط على أي زر.



أغلق جميع المقابض.



يوجد المفتاح الرئيسي في الجانب السفلي من الماكينة.

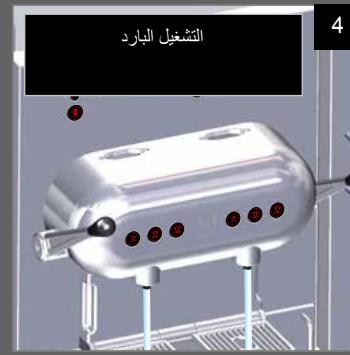
i تأكد من أن مصدر المياه مفتوح ويعمل جيداً.



بعد انتهاء الماكينة من التسخين، تضيء جميع الأزرار بضوء أبيض بصورة مستمرة.

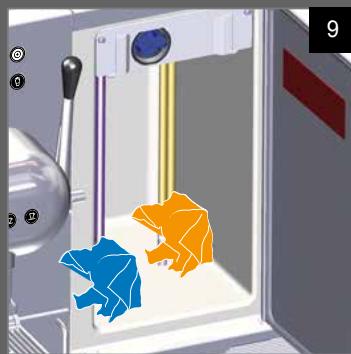


تسخن الماكينة. وتومض جميع الأزرار بضوء أبيض.

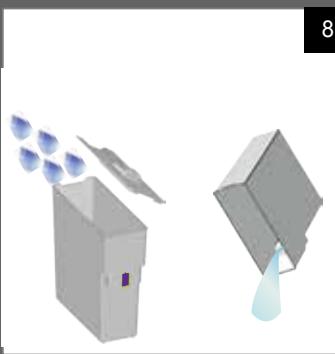


تقوم الماكينة بإجراء الغسل البارد (عرض الشاشة عداد الوقت).

i يرتفع مستوى الضوضاء أثناء الغسيل.



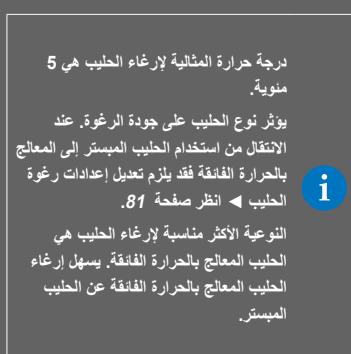
امسح بحنز أنبوبي شفط الحليب باستخدام المناديل المخصصة للاستعمال لمرة واحدة أو المناشف الورقية فقط.



تنظيف حاويات الحليب في غسالة الأطباق.



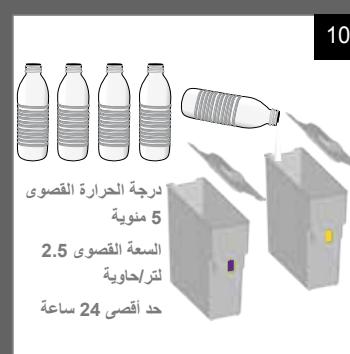
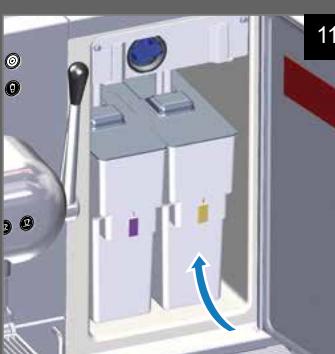
افتح جميع المقابض.



درجة حرارة المثلثة لإرغاء الحليب هي 5 منوبة.

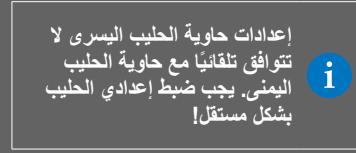
يؤثر نوع الحليب على جودة الرغوة. عند الانتقال من استخدام الحليب المبister إلى المعالج بالحرارة الفاتحة فقد يتطلب تعديل إعدادات رغوة الحليب. انظر صفحة 81.

النوعية الأكثر مناسبة لإرغاء الحليب هي الحليب المعالج بالحرارة الفاتحة. يسهل إرغاء الحليب المعالج بالحرارة الفاتحة عن طريق الحليب المبister.



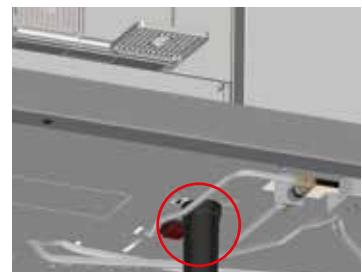
درجة الحرارة القصوى
5 منوبة
السعة القصوى
2.5 لتر/حاوية
حد أقصى 24 ساعة

قم بملء حاويات الحليب بنوع الحليب المطلوب وموطأة رمز اللون وفقاً لذلك.



إعدادات حاوية الحليب اليسرى لا تتوافق تلقائياً مع حاوية الحليب اليمنى. يجب ضبط إعدادي الحليب بشكل مستقل!

i قم بتبديل الحليب كل 24 ساعة.



للتعامل العام فقط: تظهر وحدة القهوة اليسرى في الصورة. تسرى تعليمات التعامل العام على وحدتي القهوة ما لم يتم توجيه تعليمات صريحة بخلاف ذلك.



تنبيه

خطر الإصابة بكمادات القيام بأعمال في الجزء الداخلي من الماكينة قد يؤدي إلى إصابات متعددة أو بسيطة.

لا تضع أصابعك في فتحات إدخال العلبة.



تحذير

الحليب وحاويات الحليب - مخاطر سلامة الطعام استخدم فقط حليب الأبقار المعالج بالحرارة على سبيل المثال الحليب المبister أو المعالج بالحرارة الفاتحة (IHT)).

يجب التأكد من اتباع ممارسات نظافة جيدة عند تنظيف حاويات الحليب.

الالتزام بمعايير النظافة قبل صب الحليب في الحاويات.



لا تستخدم الحليب المفتوح لأكثر من 24 ساعة. إن استخدام أو استهلاك المنتجات الغذائية غير الآمنة قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض التي تنتقل عبر الأطعمة مما قد يؤدي إلى مخاطر صحية شديدة.

خطر التلوث الخلطي المسبب للحساسية قد تسبب المواد المسيبة للحساسية الوفاة في بعض الأشخاص.

احرص دائمًا على تنظيف الحاويات في غسالة الأطباق بعد الاستخدام.

لا تقم بخلط حليب من حاوية مع حليب من حاوية أخرى.



لا تستخدم المنشا夫 الورقية المعمقة نفسها لتنظيف أنابيب حليب مختلفة.



تحذير

مخاطر سلامة الطعام قد يؤدي استخدام المناديل غير المخصصة للاستعمال لمرة واحدة أو الإسقاط أو الإسقاط إلى تعرض الحليب للتلوث بكثير.

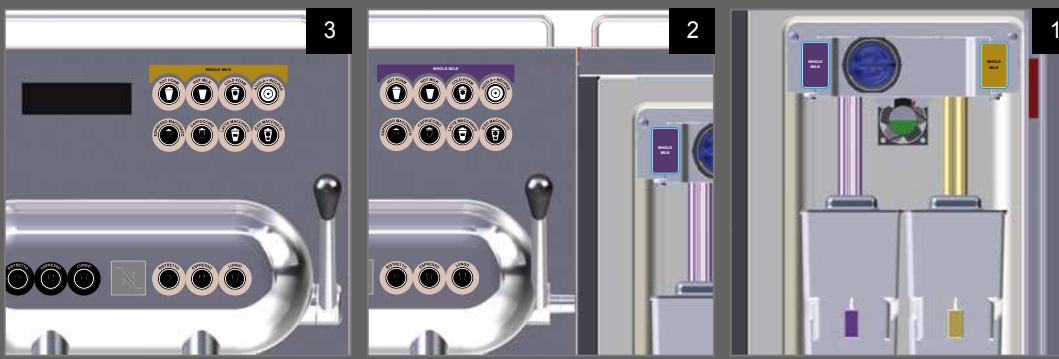
استخدم مناديل مخصصة للاستعمال لمرة واحدة أو مناشف ورقية فقط لمسح أنابيب شفط الحليب.



لتقطيف السطح الخارجي للماكينة، راجع تنظيف الأجزاء الخارجية انظر صفحة 78.



استخدام نوعين من الحليب



قم بوضع الملصق المناسب الثاني على يمين أزرار وصفات القهوة المعتمدة على الحليب في وحدة القهوة اليسرى.

قم بوضع الملصق المناسب الثاني على يمين أزرار وصفات القهوة المعتمدة على الحليب في وحدة القهوة اليسرى.

قم بوضع الملصقات المناسبة على كل من الجانب الأيسر والأيمن في المبرد على النحو المبين.

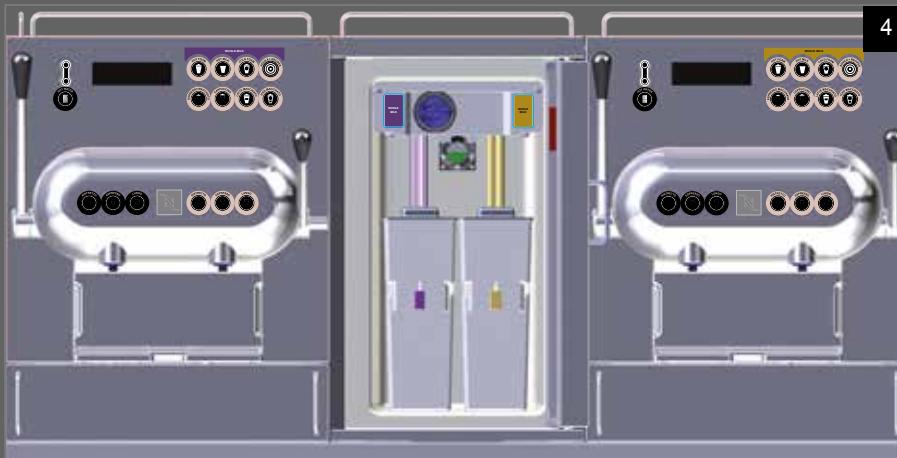
إذا كنت ترغب في استخدام نوعين من حليب الأبقار، يجب تحديد النوعين المختلفين من الحليب ووضع ملصق به خارج الماكينة وداخل المبرد.

يتم الإشارة إلى حاويات الحليب وأثواب الشفاف على أنها ضمن تسليم المصنعين برمز لوني. يتضمن التسليم الملصقات سابقة الطباعة التي تحمل رمز اللون نفسه.



تحذير

ماكينة تحمل
الملصقات في وضعها
الصحيح:



خطر التلوث الخلطي بسبب للحساسية
قد تسبب المواد المسببة للحساسية الوفاة في
بعض الأشخاص.

احرص دائمًا على تنظيف الحاويات في غسلة
الأطباق بعد الاستخدام.

لا تقم بخلط حليب من حاوية مع حليب من
حاوية أخرى.

لا تستخدم المنشف الورقي النظيفة المعمقة
نفسها لتنظيف أنابيب حليب مختلفة.



وضع توفير الطاقة



تنقل الماكينة تلقائيًا إلى وضع توفير الطاقة إذا لم يتم استخدامها لمدة 30 دقيقة. تنسى جميع الأزرار بالضوء الأبيض، وتتحسن درجة حرارة الغلاية ويستمر المبرد في العمل. اضغط على أي زر لإعادة الماكينة إلى وضع التشغيل.



تنقل الماكينة تلقائيًا إلى وضع توفير الأقصى للطاقة إذا لم يتم استخدامها لمدة 4 ساعات. ويتوقف تسخين الغلاية ولكن يستمر المبرد في العمل. اضغط على زر توفير الطاقة لإعادة تشغيل الماكينة.

وضع التوفير الأقصى للطاقة

يتم تفعيل "وضع التوفير الأقصى للطاقة" بالضغط على الزر لمدة 3 ثوان.



تبدأ الماكينة في إجراء غسل تلقائي أو قد تتطلب إجراء غسل بارد. راجع الاستخدام للمرة الأولى في صفحة 73.

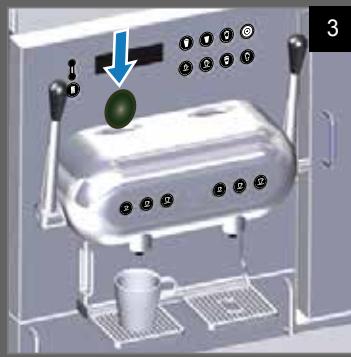
أغلق جميع المقابض إذا لزم الأمر.

ristretto

espresso

lungo

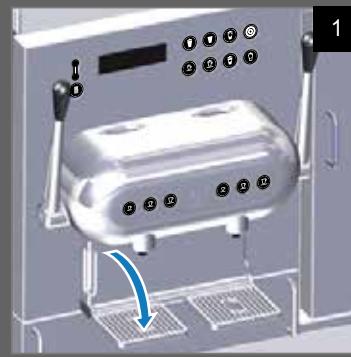
يمكن استخدام فوهات القهوة المختلفة
بالتزامن لتحضير أنواع القهوة
المختلفة.



أدخل علبة قهوة.



2

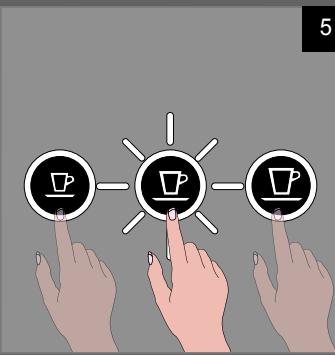


1

أنزل شبكة التقطير للأكواب الصغيرة.



جاهزة ➔



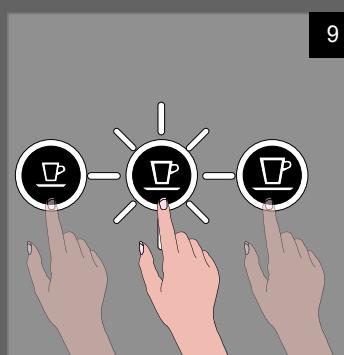
5

يظهر اسم المنتج على الشاشة أثناء التحضير.
(اسبريسو).



4

أنزل المقبض إلى الوضع السفلي.

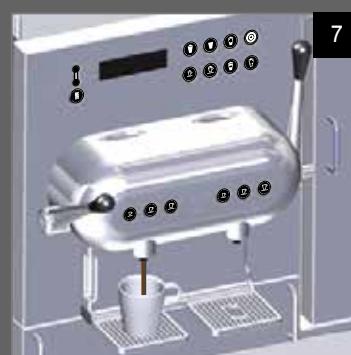


9

قم بإضافة المزيد من المنتج أو التوقف خلال
دقيقة واحدة.



8



7

يبدأ تحضير القهوة.

إضافة المزيد / إيقاف المنتج
اضغط على زر المنتج مرة أخرى
لإيقاف تحضير المنتج.
إضافة المزيد من المنتج إلى المشروب،
اضغط على زر المنتج خلال دقيقة واحدة
بعد الانتهاء من تحضير المنتج.
لإيقاف التحضير، اضغط على زر المنتج
مرة أخرى.



جاهزة ➔



11

المachine جاهزة لتحضير المشروب التالي.



10

ارفع المقبض لإخراج علبة القهوة المستعملة.

وصفات القهوة المعتمدة على الحليب

إسبريسو ماكياتو



كبوتشينو



لاتيه ماكياتو



ماكياتو مثلج



+AGUILA



لتحضير وصفات القهوة المعتمدة على الحليب، ضع الكوب تحت المندف الأيمن.



أنزل المقψ إلى الوضع السفلي.



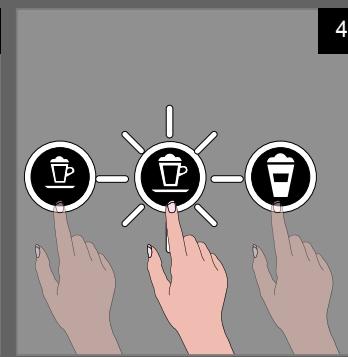
أدخل علبة قهوة.



1

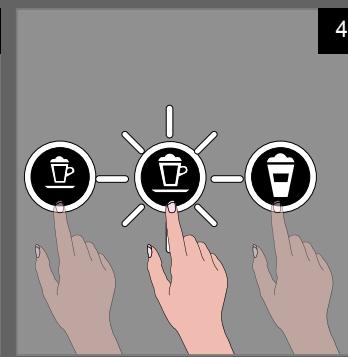


يبدأ تحضير القهوة.

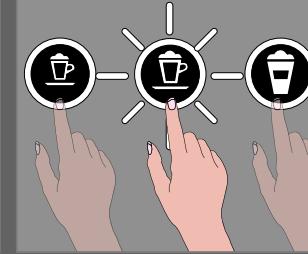


5

جاهزة →
← كبوتشينو



4



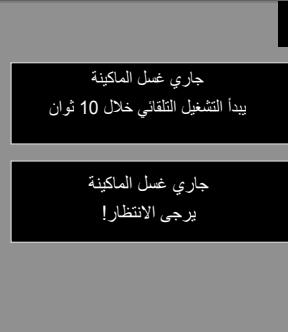
اختر وصفة القهوة المعتمدة على الحليب المطلوبة (على سبيل المثال: كبوتشينو).



يتم تحضير رغوة الحليب وفقاً للمنتج الذي تم تحديده.



7



جارى غسل الماكينة
بidea التشغيل الثنائى خلال 10 ثوان

جارى غسل الماكينة
يرجى الانتظار!



10

جاهزة →
← الغسل

غسل أجزاء نظام الحليب
يتم غسل أجزاء نظام الحليب تلقائياً لضمان
الوفاء بالمعايير العالية للنظافة.

⚠ تنبيه

خطر الإصابة بحرائق

يتم إجراء غسل تلقائي لأجزاء نظام الحليب بعد 5 دقائق من تحضير متزوج معتمد على الحليب.
تنتغرق العملية 25 ثانية تقريباً.
تجنب الاتصال المباشر بالمياه الساخنة.
احمى يديك من الإصابة بحرائق.



غسل الأجزاء الخارجية الثنائى: تبدأ عملية غسيل تلقائي لنظام الحليب تستغرق 25 ثانية تقريباً بعد مرور 5 دقائق من آخر عملية تحضير لمشروب يعتمد على الحليب.

غسل الأجزاء الداخلية الثنائى: ستبدا عملية غسيل للأجزاء الداخلية لنظام الحليب تستغرق 20 ثانية تقريباً مباشرة بعد كل عملية تحضير لمشروب يعتمد على الحليب.

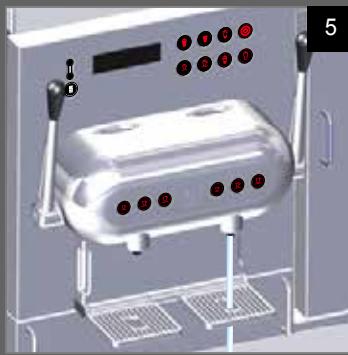
تحضير الحليب



اختر منتج الحليب المطلوب (على سبيل المثال: حليب ساخن).

- رغوة حليب ساخنة
- حليب ساخن
- رغوة حليب باردة

لتحضير الحليب، ضع الكوب تحت المنفذ الأيمن.



غسل الأجزاء الداخلية التلقائي: ستبدأ عملية غسل للأجزاء الداخلية لنظام الحليب تستغرق 20 ثانية تقربياً مبادرة بعد كل عملية تحضير مشروب يعتمد على الحليب.

غسل الأجزاء الخارجية التلقائي: تبدأ عملية غسل تلقائية لنظام الحليب تستغرق 25 ثانية تقربياً بعد مرور 5 دقائق من آخر عملية تحضير مشروب يعتمد على الحليب.

غسل أجزاء نظام الحليب
يتم غسل أجزاء نظام الحليب تلقائياً لضمان
الوفاء بالمعايير العالمية للنظافة.

تنبيه

خطر الإصابة بحرائق

يتم إجراء غسل تلقائي لأجزاء نظام الحليب
بعد 5 دقائق من تحضير مشروب معقد على
الحليب.

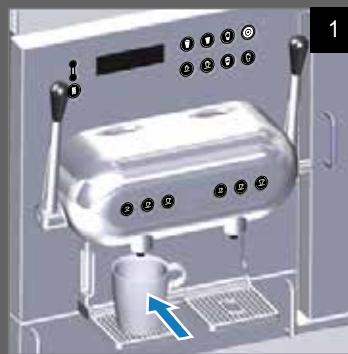
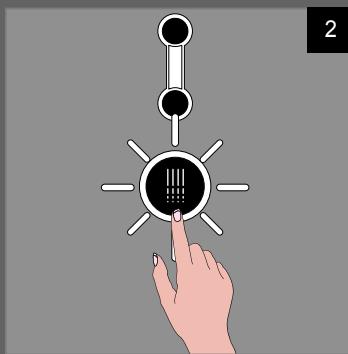


تستغرق العملية 25 ثانية تقريباً.

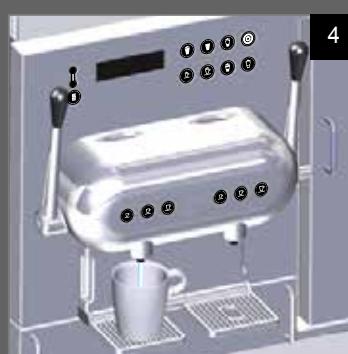
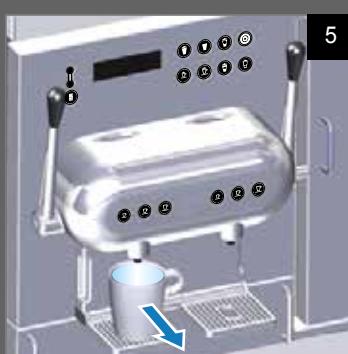
تجنب الاتصال المباشر بالمياه الساخنة.

احمي يديك من الإصابة بحرائق.

تحضير الماء الساخن



لتحضير الماء الساخن، ضع الكوب
تحت المنفذ الأيسر.



تنبيه
خطر الإصابة بحرائق

قد يؤدي لمس السوائل الساخنة إلى
إصابات متعددة أو بسيطة.
تجنب الاتصال المباشر بالمياه الساخنة.
احمي يديك من الإصابة بحرائق.



قم بإضافة المزيد من المنتج أو
التوقف خلال دقيقة واحدة.



التنظيف اليومي

(يستغرق 30 دقيقة تقريباً)

خلال 24 ساعة من آخر عملية
تحضير حليب تطلب الماكينة إجراء
تنظيف. يظهر على الشاشة تذكرة
به موعد قبل ساعتين من وقت
التنظيف اليومي الإلزامي.



بعد التنظيف اليومي للماكينة أمراً إلزامياً
للحفاظ على المعايير العالية للنظافة، مما
يضمن عدم وجود مذاق متربس في الأكواب
وذلك إطالة عمر الماكينة.

التنظيف الخارجي

تذكر أن تقوم بفحص الأجزاء الخارجية من
الماكينة وتنظيفها بانتظام إذا اقتضى الأمر
ذلك.

استخدم قطعة قماش أو إسفنج مبللة بسائل
يحتوي على صابون. يجب عصر أقمشة
وإسفنجات التنظيف تماماً للتأكد من أنها
رطبة فقط وليس مبتلة، وإلا قد يكون هناك
خطر التعرض لصدمة كهربائية.
استخدم فقط منظفات خفيفة وأقمشة ناعمة لا
تسبب خدوشاً.

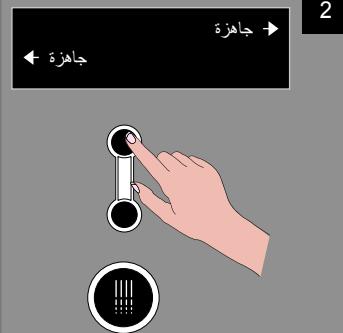
أولي اهتماماً خاصاً بمنافذ وفوهات صب
المنتجات. ينبغي تنظيف الشاشة ولوحة
المفاتيح بحرص.

التنظيف الداخلي

اتبع هذه التعليمات بدقة لإجراء عملية
التنظيف التقاني.



لبدء التنظيف، اضغط على زر
الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ.



اضغط على زر التنظيف.



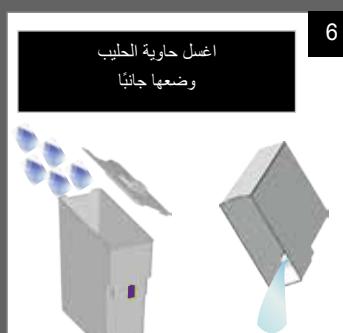
تفريغ درج العلب
أفرغ حاوية العلب يومياً أو فوراً
تعرض الشاشة طلب بذلك (سعة
الحاوية 130 علبة تقريباً).

استخدم قطعة قماش أو إسفنج مبللة بسائل
يحتوي على صابون. يجب عصر أقمشة
وإسفنجات التنظيف تماماً للتأكد من أنها
رطبة فقط وليس مبتلة، وإلا قد يكون هناك
خطر التعرض لصدمة كهربائية.
استخدم فقط منظفات خفيفة وأقمشة ناعمة لا
تسبب خدوشاً.

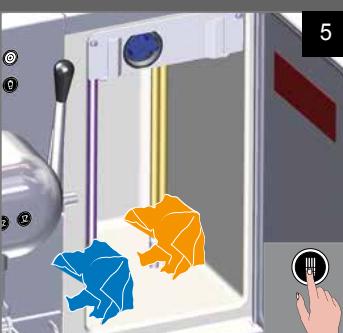
أولي اهتماماً خاصاً بمنافذ وفوهات صب
المنتجات. ينبغي تنظيف الشاشة ولوحة
المفاتيح بحرص.

التنظيف الداخلي

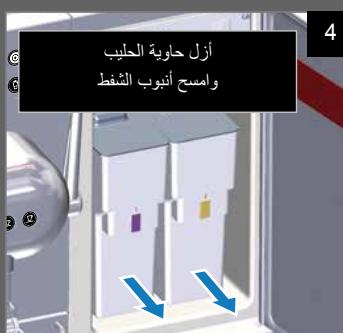
اتبع هذه التعليمات بدقة لإجراء عملية
التنظيف التقاني.



نفف حاويات الحليب في غسلة الأطباق ووضعها
جانباً.



امسح بذر أنبوب شفط الحليب باستخدام
منديل مختلفة مخصصة للاستعمال لمرة واحدة
أو مناشف ورقية. بعد ذلك، اضغط على أي زر.



ازل حاوية الحليب
وامسح أنبوب الشفط



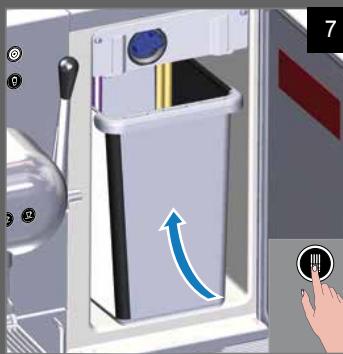
تبدأ عملية التنظيف تلقائياً بعد إدخال
مفتاح التنظيف.



إدخال أقراص التنظيف



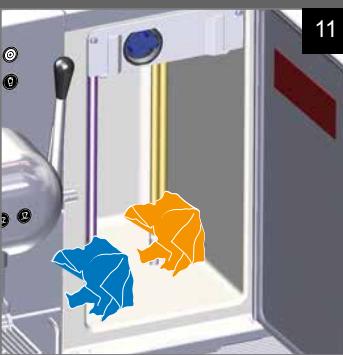
أزل مفتاح التنظيف وأدخل قرصين من أقراص
التنظيف.



ضع حاوية الحليب الفارغة سعة 5 لتر في
المبرد وأدخل أنبوب الشفط في الحاوية. اضغط
على أي زر.



أفرغ الماء المتبقى ونفف حاوية الحليب سعة
5 لتر في غسلة الأطباق.



بعد التنظيف، امسح بذر أنبوب شفط الحليب باستخدام
منديل مختلفة مخصصة للاستعمال لمرة واحدة أو مناشف
ورقية. قد يؤدي استخدام المنديل غير المخصصة للاستعمال
مرة واحدة أو إسفنج إلى تلوث الحليب بكتيريا. نظف
الجوانب الداخلية للمبرد جيداً باستخدام مياه صالحة للشرب.



تنقل الماكينة تلقائياً إلى وضع التوفير الأقصى
للطاقة بعد الانتهاء من عملية التنظيف.

تنبيه

خطر التعرض لإصابة تأكيل
قد تسبب ملامسة المنظف للعيون
 مباشرةً في حدوث إصابة.
نظف يديك بعد ملامسة أقراص
التنظيف.
ارتدي قفازات/نظارات واقية.



لاحظ

محاليل التنظيف

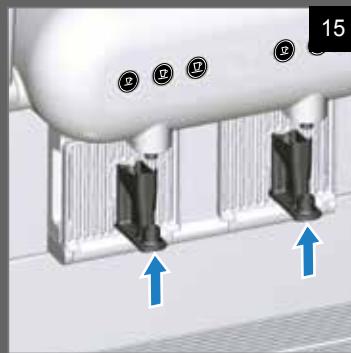
إن استخدام محاليل تنظيف غير ملائمة قد
يؤدي إلى الإضرار بالماكينة أو عدم تحقيق
فعالية التنظيف المطلوبة.
استخدم فقط أقراص تنظيف الحليب
لتنفيذ تنظيف التقاني Thermoplan

لإعادة تشغيل الماكينة من وضع
ال توفير الأقصى للطاقة. ▶ انظر
صفحة 74.

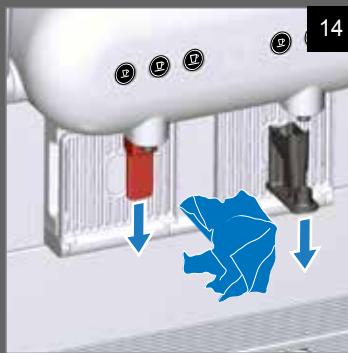
تنبيه

خطر الإصابة بحرق

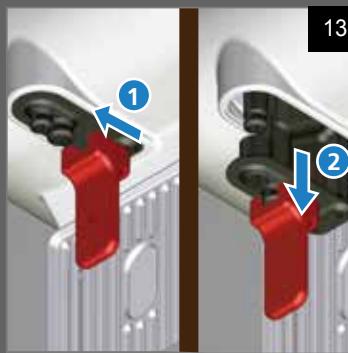
بعد الانتهاء من عملية التنظيف، قد يخرج الماء لساخن المتبقي من منافذ المنتجات. تجنب الاتصال المباشر بالمياه الساخنة. احمي يديك من الإصابة بحرق.



أعد إدخال منافذ القهوة.



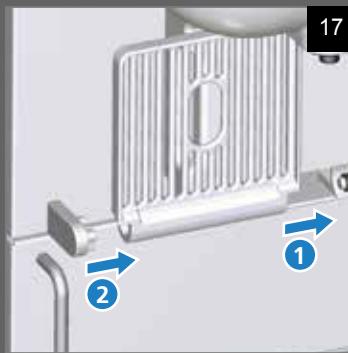
قم بـ**بازلة** منفذى القهوة. اخسل منافذ القهوة جيداً بمياه الشرب.



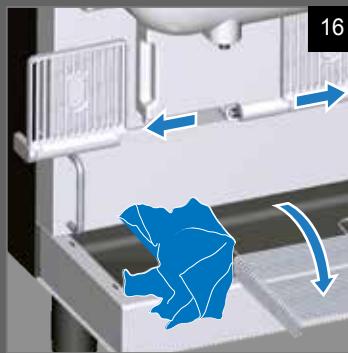
استخدم أداة الإزالة لـ**إخراج** منافذ القهوة.



3 ثوان

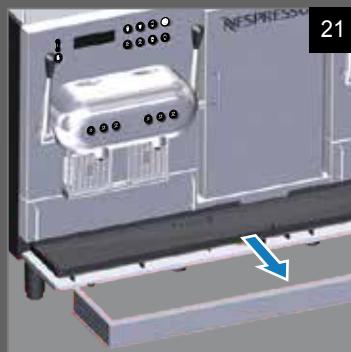


أعد إدخال شبكات التقطير الخاصة بالأكواب الصغيرة.

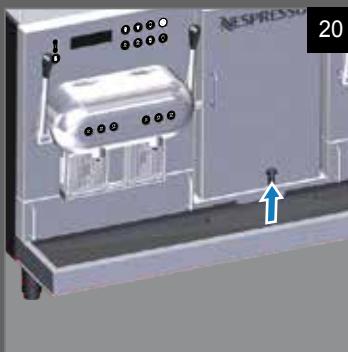


اسحب شبكات التقطير الخاصة بالأكواب الصغيرة للخارج (في الوضع الرأسى فقط) وشبكة صينية التقطير.

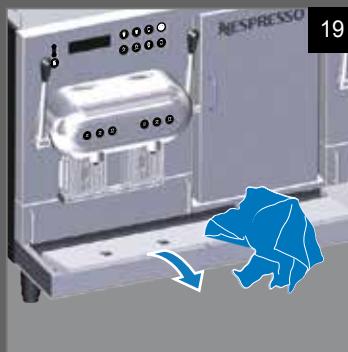
قم بـ**تنظيف** جميع الأجزاء.



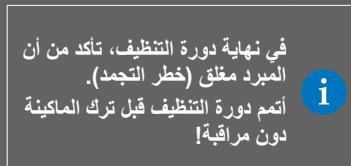
لـ**إزالة** الإطار المعدني اسحبه باتجاهك.



أزل السدادة البلاستيكية السوداء الموجودة في الصينية البلاستيكية.



أزل شبكات التقطير واغسلها بقطعة قماش ناعمة ومنظف خفيف تحت مياه جارية.

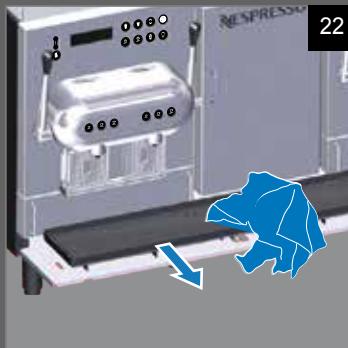


في نهاية دورة التنظيف، تأكد من أن المبرد مغلق (خطر التجمد).

اتم دورة التنظيف قبل ترك الماكينة دون مراقبة!



اتبع الخطوات الموضحة أعلاه بترتيب عكسى لإعادة تجميع صينية التقطير.



قم بـ**بازلة** الصينية السوداء البلاستيكية وتنظيفها بماء وصابون. لإعادة تجميع صينية التقطير. تمت عملية التنظيف.

إعدادات القائمة

+AGUILA زر برمجة

- إدخال قائمة المستخدم

+AGUILA زر برمجة

يتوفر زر +AGUILA مجموعة

متكونة من 13 خيار لوصفات القهوة

المعتمدة على الحليب التي يتم تنفيذها

بملمسة زر واحدة. لتحديد الوصفة التي

يمكن تنفيذها بملمسة زر واحدة التي

تريد أن يتم إنتاجها عند الضغط على زر

+AGUILA، اتبع التعليمات المبينة

أعلاه. يمكنك تغيير تحديده في أي وقت

عن طريق تكرار الخطوات نفسها.

اضغط على زر الغسل لمدة 3 ثوان.

+AGUILA

▶ لاتيه ◀

حدد المنتج المطلوب.

إدخال

الخروج من القائمة.

اختر زر +AGUILA + الصحيح.

+AGUILA

▶ لاتيه ◀

حدد المنتج المطلوب.

إدخال

الخروج من القائمة.

أدخل قائمة المستخدم

اضغط على زر الغسل لمدة 3 ثوان.

+AGUILA
▶ لاتيه ◀الإعدادات العامة
+AGUILAقائمة المستخدم
الإعدادات العامة

وصفات +AGUILA

كورتادو لونجو
كورتادو
فلات وایت
كبوتشينو لونجو
كبوتشينو كارو
كبوتشينو فريدو
كبوتشينو ماتاج
لاتيه جراند
لاتيه
لاتيه بيكلو
لاتيه ماتاج
ماكياسمايو
حليب بارد

◀ راجع توصيات Nespresso Grand Cru .69 ▶

إحصائيات: إعادة ضبط عدد المستخدم

اضغط على زر الغسل لمدة 3 ثوان.

أدخل قائمة المستخدم

قائمة المستخدم
الإحصائيات

حدد قائمة "الإحصائيات".

إدخال

إحصائيات
إعادة ضبط عدد المستخدم

حدد "إعادة ضبط عدد المستخدم"

إدخال

إعادة ضبط عدد المستخدم
▶ لا ◀

حدد "نعم" أو "لا"

إدخال

الخروج من القائمة.

إحصائيات: عدد منتج المستخدم

اضغط على زر الغسل لمدة 3 ثوان.

أدخل قائمة المستخدم

قائمة المستخدم
الإحصائيات

حدد قائمة "الإحصائيات".

إدخال

إحصائيات
عدد منتج المستخدم

حدد "عدد منتج المستخدم".

إدخال

عدد منتج المستخدم
▶ حد منتج ◀

إسبريسو

2 4

الخروج من القائمة.

تحقق من "إجمالي المنتجات" أو
"عدد علب المستخدم" (بارامترا
للقراءة فقط).

إعدادات اللغة

اضغط على زر الغسل لمدة 3 ثوان.

أدخل قائمة المستخدم

قائمة المستخدم
الإعدادات العامة

حدد قائمة "الإعدادات العامة".

إدخال

الإعدادات العامة
اللغة = العربية

حدد قائمة "اللغة".

إدخال

اللغة = العربية
▶ العربية ◀

حدد اللغة المطلوبة.

إدخال

الخروج من القائمة.

إعدادات القائمة

- إعداد اللغة

- الإحصائيات

• عدد منتج المستخدم

• إجمالي المنتجات

• عدد العلب

• إعادة ضبط عدد المستخدم



إعدادات القائمة

- إعدادات الحليب:

• إعدادات رغوة الحليب:

- رغوة ساخنة

- رغوة باردة

• إعدادات المبرد

- تسخين كوب



إعدادات رغوة الحليب

لتغيير درجة سiolة رغوة الحليب، فقط قم

بتغيير نسبة الهواء الموجود في رغوة الحليب

بالطريقة الموضحة في هذه المصفحة:

-10%: رغوة أكثر سiolة

0%: إعداد المصنوع

+10%: رغوة أكثر تمسكًا



إعدادات حاوية الحليب اليسرى لا

تنتوء تلقائيًا مع حاوية الحليب

اليمني. يجب ضبط إعدادي الحليب

بشكل مستقل!



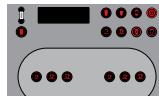
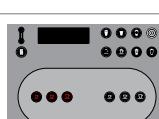
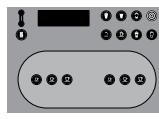
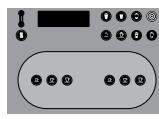
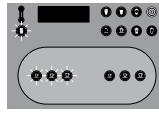
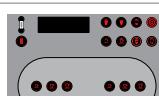
الوصف	الرسالة المعروضة على الشاشة	حالة لمبات LED	ملاحظات
تغيير فلتر المياه	تغير فلتر المياه جاهزة ← تظهر بالتناوب		اتصل على الفور بممثل شركة Nespresso الخاص بك.
مطلوب خدمة	مطلوب خدمة جاهزة ← تظهر بالتناوب		اتصل على الفور بممثل شركة Nespresso الخاص بك.
حاويات الحليب فارغة	إضافة حليب جاهزة ← → تظهر بالتناوب		لا يمكن صنع منتجات الحليب. قم بملء حاويات الحليب (في المبرد). قم بتنظيف أنابيب الشفط لضمان أن بقايا الحليب لا تتعوق المستشعرات.
مستوى الحليب منخفض	مستوى الحليب منخفض جاهزة ← → تظهر بالتناوب		تشير إلى أن حاويات الحليب ستصبح فارغة قريباً. قم بملء حاويات الحليب (في المبرد).
وضع الغسل التلقائي (تأخير 5 دقائق)	جارٍ غسل الماكينة يرجى الانتظار		الغسل التلقائي لأجزاء نظام الحليب الخارجية يبدأ بعد 5 دقائق من آخر تحضير لمشروب يعتمد على الحليب. تظهر الرسائلتين "غسل الماكينة" و"يرجى الانتظار" على الشاشة. وتبدأ لمبات LED في الوميض قبل بدء الغسل بـ 10 ثوان.
مطلوب التنظيف في x:yy ساعة.	مطلوب التنظيف في x:yy ساعة جاهزة ← تظهر بالتناوب		عند انتهاء المؤقت، سيتم غلق الماكينة حتى يتم تنظيفها.

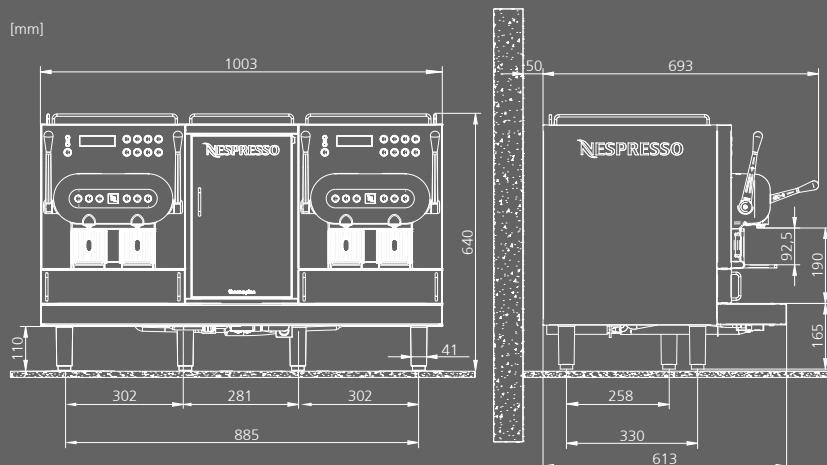
الإذارات / التنبيةات

ما الذي يتوجب فعله في حال ظهور رسالة "اتصل بفني" على الشاشة؟

اتصل بممثل شركة Nespresso الخاص بك.



الوصف	الرسالة المعروضة على الشاشة	حالة لمبات LED	ملاحظات
لن تكون منتجات الحليب متوفرة. ابدا عملية التنظيف كما هي موضحة في ▶ صفحة .78.	◀ جاهزة مطلوب التنظيف تظهر بالتناوب		مطلوب تنظيف نظام الحليب
◀ ابدأ عملية التنظيف كما هي موضحة في ▶ صفحة .78. للخروج من القائمة، اضغط على أي زر منتج.	لبدء التنظيف، اضغط على زر التنظيف لمدة 3 ثوان.		تنظيف أجزاء نظام الحليب
عرض الشاشة وقت التنظيف المتبقى.	تجري عملية التنظيف: 28:15. يرجى الانتظار		وضع تنظيف أجزاء نظام الحليب
التشغيل العادي. ستظل منتجات الحليب متوفرة ولكن قد لا تكون ذات جودة عالية. استبدل الحليب الموجود بحليب بارد ذي درجة حرارة 5 منوية.	◀ جاهزة حليب ساخن لرغوة أفضل تظهر بالتناوب		حليب ساخن لرغوة أفضل 12 درجة منوية (6...)
لا يمكن صنع منتجات الحليب. استبدل الحليب الموجود بحليب بارد ذي درجة حرارة 5 منوية.	◀ جاهزة استبدل الحليب الموجود بحليب بارد تظهر بالتناوب		استبدل الحليب الموجود بحليب بارد (أعلى من 12 درجة منوية)
رف المقبض لإخراج علبة القهوة المستعملة.	◀ افتح المقبض جاهزة →		افتح المقبض
افتتح المقبض وحاول إدخال علبة جديدة. تأكد من أن مصدر المياه الرئيسي في المكان قد تم تشغيله. إذا تكرر ظهور الرسالة، اتصل بممثل شركة Nespresso الخاص بك.	◀ جاهزة التحضير يستمر لمدة طويلة →		وقت التحضير طويل للغاية
افتتح المقبض وحاول إدخال علبة جديدة. تظهر الرسالة إذا لم يتم إدخال علبة أو تلفت العلبة أو انتهى حواهلها. إذا تكرر ظهور الرسالة، اتصل بممثل شركة Nespresso الخاص بك.	◀ جاهزة + التحضير يستمر لمدة قصيرة →		وقت التحضير قصير للغاية
وميض بطيء أثناء التسخين. إذا استمر عرض الرسالة لمدة تزيد عن 30 دقيقة، اتصل بممثل شركة Nespresso الخاص بك.	◀ تسخين → جاهزة		تسخين الغالية
تم خفض درجة حرارة الغالية. ستصبح الماكينة جاهزة للاستخدام خلال دقيقة واحدة من الضغط على أي زر منتج.	وضع توفير الطاقة: اضغط على أي زر		وضع توفير الطاقة
إعادة تشغيل الماكينة، اضغط على زر "توفير الطاقة". لمزيد من المعلومات ▶ انظر صفة .74.			وضع التوفير الأقصى للطاقة
اتصل على الفور بممثل شركة Nespresso الخاص بك.	◀ مطلوب خدمة وحدة تحضير! جاهزة →		وحدة التحضير تتطلب خدمة
لا يمكن صنع جميع المنتجات. ولكن مازال يمكن إجراء عمليات الغسيل والتنظيف. تحقق من أن وصلة CCI مرکبة بصورة صحيحة. إذا استمر الإنذار، اتصل بممثل شركة Nespresso الخاص بك.	CCI غير متصل		CCI غير متصل
لا يمكن صنع المنتجات التي تعتمد على مقياس التدفق 1. لن تكون جميع المنتجات الأخرى متوفرة. اتصل بممثل شركة Nespresso الخاص بك.	◀ اتصل بفني الخدمة جاهزة → تظهر بالتناوب		خطأ في مقياس التدفق 1



السعة الدلالية الفصوى للمنتجات لكل ماكينة في الساعة

إمدادات الطاقة: 240 فولت تيار متزد / 50/60 هرتز /

3800-3200 وات

415-380 فولت تيار متزد / 50/60 هرتز /

9400-8600 وات

200 فولت تيار متزد / 50/60 هرتز / 4500 وات

208 فولت تيار متزد / 60 هرتز / 7300 وات

220 فولت تيار متزد / 60 هرتز / 3200 وات

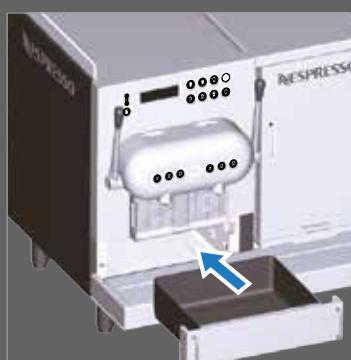
الولايات اليابان	EU	EU
المتحدة	3ph	1ph
510	510	520
420	420	450
220	220	230
110	110	110
120	120	180
ماء ساخن:	100	

الحد الأدنى لمتطلبات إمدادات المياه	كلور:
أجمالي المواد الصلبة	لا يوجد
المذابة:	70 جزء في المليون
العصير الكلية:	200 جزء في المليون
(dH) (8-14 °FH) 8-5	
pH 6.8-7.4	
أقل من 100 جزء في المليون	الفلوريا:
أقل من 0.25 جزء في المليون	الحديد:

الارتفاع القياسي للمنفذ:	190 ملم
ارتفاع شبكة التقطير الخاصة بالمنفذ:	92.5 ملم
إمدادات المياه:	190 ملم (فارغة)
ضغط المياه:	60 رطل لكل بوصة مربعة
الضوضاء الصادرة:	< 60 ديسibel

لوحة النوع

تضمن لوحة النوع التفاصيل التالية:



يجب إزالة حاوية العلب لرؤية لوحة النوع.



حيث تقع لوحة النوع أسفل حاوية العلب على اللوح الأسفل.

ماكينة القهوة لاستخدام التجاري - SIONAL AGUILA

نوع الماكينة:

الموديل:

AG440PRO النوع:

الموئلية:

وفقاً للوحة النوع الطاقة:

ضغط المياه:

الغلاية الهيدروليكيّة:

الفنّة:

المبرد:

0.2 - 0.4 ميجاباسكال (2 - 4 بار)

1.46 ميجاباسكال (14.6 بار)

5 فتنّة

134a (فريون المبرد (هيدروفلوروكربون - مركبات الهيدروفلوروكربون))

الشحنة:

55 جم (ثنائي أكسيد الكربون المكافئ: 78.65 كجم)

ضغط جانب المنخفض:

88 رطل لكل بوصة مربعة

ضغط جانب المرتفع:

285 رطل لكل بوصة مربعة

الرقم المسلسل:

وفقاً للوحة النوع

تاريخ الإنتاج:

تفاصيل النشر

دليل المستخدم لـماكينة AGUILA 440

الإصدار:

دليل المستخدم الأصلي

المصنّع:

Thermoplan AG

Thermoplan-Platz 1

CH-6353 Weggis

Switzerland

زيارات الصيانة/الخدمة: لزيارات الصيانة/الخدمة، اتصل بممثل شركة Nespresso الخاص بدولتك عبر www.nespresso.com

www.nespresso.com

