



-AGUILA-⁴⁴⁰

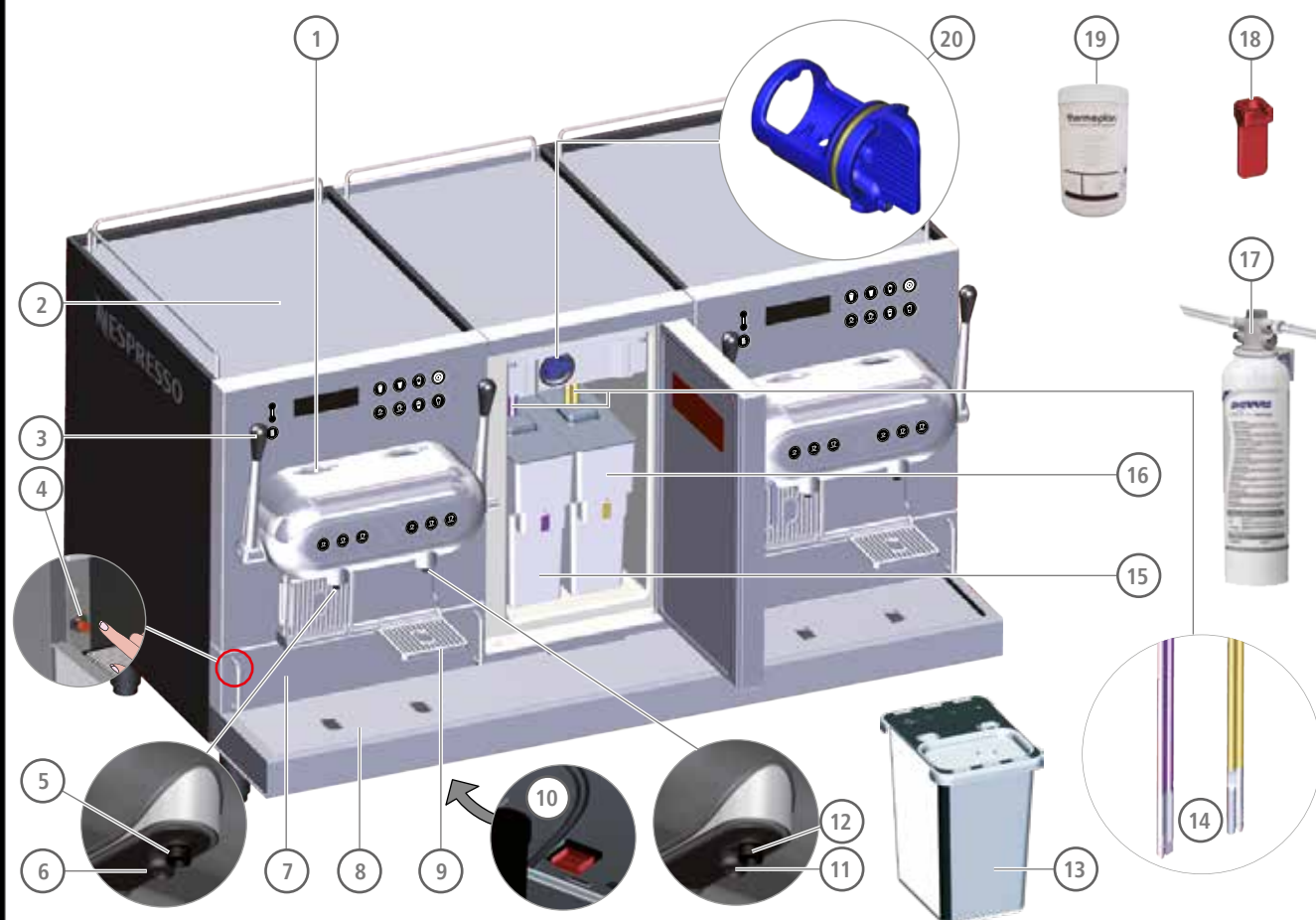
User manual EN

Bedienungsanleitung DE

Manuel de l'utilisateur FR

Manuale d'istruzioni IT





	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												   

EC declaration 4

Machine overview 5

Packaging contents 5

Operating overview 5

General information 6

Safety warnings..... 7

General safety instructions 8

First use..... 9

Use of two milk types.....10

Energy saving mode10

Maximum energy saving mode.....10

Coffee preparation 11

Milk-based coffee recipes.....12

Milk preparation.....13

Hot water preparation.....13

Daily cleaning.....14

Menu settings16

- AGUILA+ button programming 16

- Enter the user menu..... 16

- Language setting 16

- Statistics 16

- Navigation 16

- Milk parameters..... 17

- Cup heater 17

Alarms / notifications 17

Specifications19

Type plate.....19

Publishing details19

EC declaration

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Product model:	AG440PRO
Trade mark:	AGUILA
Name and address of the manufacturer:	Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Switzerland
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.	
Object of the declaration:	Automatic coffee machine
The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:	
2006/42/EC (MD)	1935/2004/EC (FCM)
2014/30/EU (EMC)	2023/2006/EC (GMP)
2011/65/EU (RoHS)	
References to the relevant harmonised standards used or references to the other technical specifications in relation to which conformity is declared:	
EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17	EN 61000-3-2:14
EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10	EN 61000-3-3:13
EN 60335-2-89:10 + A1:16	EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11	EN 61000-6-2:05
EN 55014-1:17	EN 61000-6-3:07 + A1:11
EN 55014-2:15	EN 62233:08
Signed for and on behalf of:	
CH-6353 Weggis, 08.05.2018	Adrian Steiner, CEO
(Place and date of issue)	(Name, function and signature of authorised person)
Responsible for the technical documentation is:	Patrick Erni

Machine overview

See machine overview on: ► page 2.

Packaging contents

The following components are included in the delivery scope:

- Machine
- 2 milk containers 2.5 l with cover
- 1 milk container 5 l with cover
- User manual
- Thermoplan cleaning tablets
- Extraction tool for coffee outlets
- Water filter & head
- Water tube to connect main water inlet



The machine can communicate with a Cash Management System.

Contact your *Nespresso* representative for further information.



Only use cow's milk.

- 1 Capsule insertion slots
- 2 Cup heater
- 3 Lever
- 4 Energy saving mode button (behind the capsule container)
- 5 Hot water outlet
- 6 Coffee outlet
- 7 Used capsule container (capacity 130 capsules)
- 8 Drip grid / Drip tray (2 parts)
- 9 Drip grid for small cups
- 10 Main switch (underneath)
- 11 Coffee outlet
- 12 Milk outlet
- 13 Milk container (max. 5 l)
- 14 Milk suction tubes with sensors (left and right milk container)
- 15 Left milk container (max. 2.5 l)
- 16 Right milk container (max. 2.5 l)
- 17 Water filter with head and water tubes
- 18 Extraction tool for coffee outlet
- 19 Thermoplan cleaning tablets
- 20 Cleaning key
- 21 System cleaning
- 22 System rinsing
- 23 Hot water
- 24 Coffee preparation buttons
- 25 Coffee / hot water outlets
- 26 Coffee / milk outlets
- 27 Coffee preparation buttons
- 28 Milk-based coffee recipes buttons
- 29 Milk & milk foam buttons
- 30 Display

Operating overview



Beverage selection:

To view the name of the product on the display, press any product button for 5 s. To exit, wait 10 s without pressing any button.



Hot water

Coffee preparation buttons:



Ristretto



Espresso



Lungo

Milk and milk foam buttons:



Hot milk foam



Hot milk



Cold milk foam

Milk-based coffee recipes buttons:



AGUILA +
(refer to the user menu settings)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Coffee preparation buttons:



Ristretto



Espresso



Lungo

Cup description for NES-PRESSO Grand Cru recommendation

See *Nespresso* Grand Cru recommendation on: ► page 3.



Espresso cup



Lungo cup



Cappuccino cup



300 ml recipe glass



350...400 ml recipe glass



500 ml take away cup

General information

Important!

Read these instructions carefully before use and keep it in a safe place for future reference.

Improper use of the machine releases *Nespresso* from any liability.

Summary

This user manual describes the operating instructions for the AGUILA 440 espresso coffee machine and is delivered with the machine.

Intended use

This machine is meant to be used in a professional environment by the personnel listed below:

Self-serve users:

- Self-serve users are users guided by the screen instructions to operate the machine in a safe mode. Self-serve users must not conduct any maintenance operations.

Trained operator staff:

- Trained operator staff are staff able to operate the machine and execute the cleaning and maintenance activities described in this manual.

Operation

This machine is only suitable for producing coffee, milk and hot water products and is suitable for commercial use in the catering trade. Therefore, take note of the following instructions:

- This machine is designed for *Nespresso*® Pro capsules, available exclusively through *Nespresso* and its authorised distributors.
- The milk container(s) must only be used to store cold milk. Do not fill the container(s) with other enriched substances, such as sugared liquids, alcohol, etc. Note that the milk poured into the milk container(s) must have a temperature below 5 °C, as the refrigerator has been designed to keep the milk cool but not to lower its temperature.
- Carry out all necessary maintenance work as described in these instructions at regular intervals.
- The machine must be operated by trained operator staff only.
- All operations other than those mentioned in this manual must only be performed by authorised and trained service providers of *Nespresso* aftersales centres.
- The capsule container must be emptied when the corresponding notification appears on the display. Rinse the container with a solution of warm, soapy water.

Cleaning the machine

The machine has to be cleaned daily, to maintain necessary hygiene and food safety, to ensure perfect *Nespresso* Grand Cru's taste as well as a longer machine life.

Refer to the chapter "Daily cleaning" for a complete guide to successfully clean your machine. Also take note of the following instructions:

- Use only Thermoplan milk cleaning tablets to perform the automatic cleaning process. Do not use any other cleaning detergent or disinfectant agent for this purpose.
- The machine handling must be done such that microbiological contamination is avoided. Especially do not use non-sanitised or non-fresh material or touch the outlet spouts with soiled hands.
- If cloths or sponges are used, they must be wrung out thoroughly to ensure that they are only moist, not wet, otherwise there is a risk of electric shock. Therefore use only fresh, clean single-use disposable tissues or paper towels.
- Plastic parts or any components of the machine must not be put in the microwave.
- Do not clean plastic parts with alcohol, ethanol, methanol, methylated spirits or disinfectants. Detergents with strong acid agents such as acetic acid must not be used either.
- The machine must not be cleaned with high pressure such as water jets.
- The milk suction tubes with temperature sensors and level sensors, as well as all internal parts of the refrigerator, cleaning key and coffee outlets must only be cleaned with single-use disposable tissues or paper towels. Cloths used to clean external parts of the machine must be properly treated to prevent possible bacterial contamination.

Machine hygiene

- Frequent automated rinsing (internally and externally) takes place to sustain high hygiene standards throughout the machine lifetime.

Commercial use

- This machine is intended for use by experts or trained users in shops, light industry and on farms.

Office use

- At least one copy of this user manual should be kept in a location available at all times to maintenance and management staff.

Maintenance work

- A notification will appear on the coffee machine display if the machine needs to be serviced. The machine must be serviced by authorised and trained service providers at least once every year or every 96'000 (4 x 24'000) product beverages.

Disposal

- An authorised and trained service provider has to dispose of the machine and its packaging. Do not dispose of the machine or its components yourself.

Limitations of liability

- The manufacturer accepts no liability for any injuries or accidents if the safety instructions covered in this manual are not adhered to.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by misuse or inappropriate handling of the machine.

Warranty regulations

- The warranty provisions apply as agreed with *Nespresso*.
- Malfunctions due to misuse or connecting unsuitable connections are not compensated.
- Wear and tear parts are not covered by any warranty.
- All *Nespresso* machines must pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed randomly on selected units. This can show traces of previous use.

General notes:

Risk of material damage

- This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes.
- Wrong handling of the machine can lead to property damage.
- This machine is designed for indoor use only. Keep it in a controlled environment (protected from dust, moist, direct sunlight, pests, etc.)
- Clean the machine within 24 hours of the first milk recipe preparation or before taking it out of service for an extended period of time. Remove and empty the capsule container, disconnect the machine from the mains. Remove and empty milk container(s), clean and store it with the lid open. Leave refrigerator door open when the machine is disconnected from the mains.
- For optimal performance, the ambient temperature must be between 16 °C and 32 °C.
- Position the machine on a flat, horizontal, stable, heat-resistant and fluid-resistant surface.
- Do not position the machine where a water jet might be used for cleaning.
- Leave a gap of at least 50 mm in front of air vents.
- Store the machine in a dust-free and dry environment, always at a temperature above 0 °C.
- The top of the machine must be at least 1.5 m above the floor.
- Place the machine 20 cm or further from the user.
- Only use Thermoplan cleaning accessories.
- Never use the machine without drip grid.
- The manufacturer does not accept any liability for consequences arising from both internal and external modifications of the machine.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans with a flammable propellant inside the appliance.
- Never use the cup heater for drying wet cups; risk of electric shock.
- Always place the cups upside-down to ensure good heat transmission.

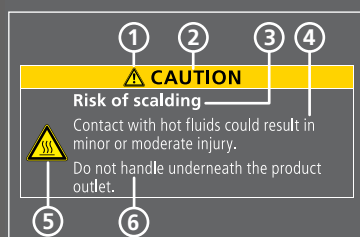
SAVE THIS INSTRUCTIONS

- Pass them on to any subsequent user.
- This Instruction Manual is also available as a pdf at nESPRESSO.com/pro

Safety warnings

Structure

The safety instructions in this document are structured as follows:



- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1 Safety sign | 4 Impact |
| 2 Safety signal word | 5 Specified safety sign |
| 3 Source | 6 Prevention |

Safety signal words

The following warning messages are used in this manual:

WARNING	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
CAUTION	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
NOTICE	Addresses practices that could lead to property damage but not to injury.
 Hint	Addresses practices that help the reader to use the equipment properly.

Safety signs

The following safety signs are used in this manual:

	The warning triangle appears where nonadherence to the safety instructions may result in risks to the user or the machine.
	Warning: Electric shock
	Warning: Risk of scalding
	Warning: Risk of bruising
	Instruction: Wear gloves
	Instruction: Wear goggles
	General information

Working area

- Keep your working area clean and tidy. Untidiness and unlit working areas can lead to accidents.
- The machine must only be operated in a hygienic and ergonomic environment. The user must have sufficient space and the working area must be well lit.

General safety notes

- In the event of emergency, switch off the machine with the main switch. Unplug the machine or remove the fuse from the fuse box. Turn off the water mains supply to the machine. Contact your service provider.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Children are not permitted to clean and perform maintenance on the machine without supervision.
- The access to the service area is allowed to trained service personnel and instructed personnel only.

General safety messages

WARNING:

Risk of electric shock

Contact with electrical components during operation of the machine could result in death or serious injury.

- Do not open the casing under any circumstances.
- Keep the machine away from moisture.
- Never immerse the machine, cable or plug in water or any other liquid.
- Immediately stop using the machine if cable or plug are damaged.
- Do not position the machine or cable near or on hot parts of the machine. Using the machine near open flames is strictly prohibited.
- Protect the cable from sharp edges.
- Do not reach into the inner casing when the capsule container is removed.
- The machine must only be installed, relocated, removed, repaired or maintained by authorised, trained service staff.
- The machine and its supply cables must be positioned out of the reach of children.

Food safety risk

Ingestion of contaminated food could result in death or serious injury.

- Only use food with a sell-by date that has not yet expired.

- Store food in suitable locations.
- Clean the machine periodically and in accordance with the user manual.
- Only use heat-treated (e.g. pasteurised or ultra-heat treated) cow's milk.
- Observe hygiene standards while pouring milk into the container(s).
- Only pour milk that has already been cooled down (below 5 °C) into the milk container(s).
- Use opened milk within 24 hours.
- Never mix milk of different types. Mixing can impact the foam quality and can cause allergenic cross-contamination.
- The compliance with the colour coding to clearly identify the containers is essential to prevent CROSS-CONTAMINATION OF ALLERGENIC SUBSTANCES.
- Clean the container(s) in a dishwasher after use.
- Do not mix milk from one container with the other.

CAUTION:

Risk of scalding

Contact with hot fluids could result in minor or moderate injury.

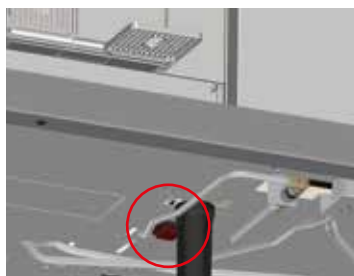
- Do not perform work underneath the product outlet.
- Avoid direct contact with hot fluids.
- Do not touch any part of the outlets before or after a beverage has been dispensed.
- Do not open the lever while a product is being dispensed or the machine is being cleaned.
- Empty the drip tray with caution.

Risk of bruising

Handling inside the machine could result in minor or moderate injury.

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

First use



For general handling only: The left coffee unit is shown in the picture. The general handling instructions are valid for both coffee units if not explicitly instructed otherwise.

CAUTION

Risk of bruising



Handling inside the machine could result in minor or moderate injury.

Do not put fingers into the capsule insertion slots.

WARNING

Milk and milk container(s) - Food safety risk

Only use heat-treated (e.g. pasteurised or ultra-heat treated (UHT)) cow's milk.

Good hygiene practices must be ensured when cleaning the milk container(s).



Check hygiene standards before pouring milk into the container(s).

Do not use milk that is open for more than 24 hours.

The use and/or consumption of potentially unsafe food products can promote food-borne illnesses, potentially leading to severe health hazards.

WARNING

Risk of allergenic cross-contamination

Allergens can be fatal to certain individuals.



Always clean the container(s) in a dishwasher after use.

Do not mix milk from one container with the other.

Do not use the same fresh clean paper towel for cleaning different milk tubes.

WARNING

Food safety risk

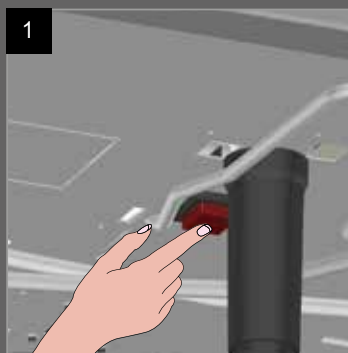


The use of non-disposable tissue or sponge can lead to bacterial contamination of the milk.

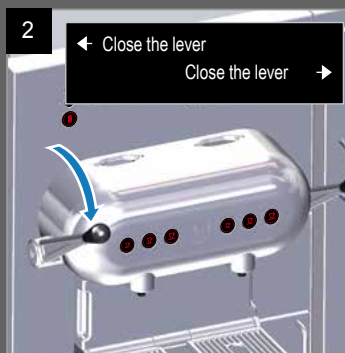
Use only single-use disposable tissues or paper towels to wipe milk suction tubes.



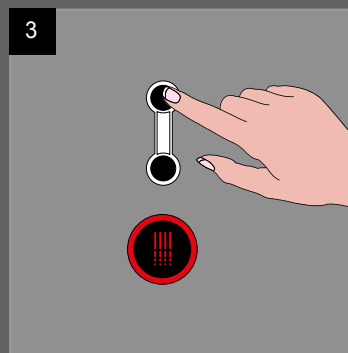
To clean the outside of the machine, refer to external cleaning ► see page 14.



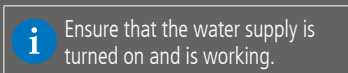
The main switch is located underneath the machine.



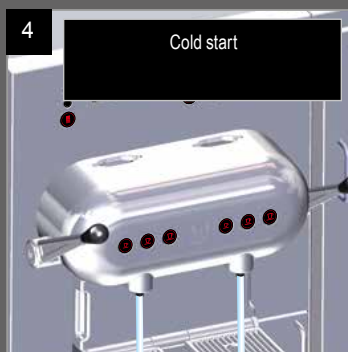
Close all levers.



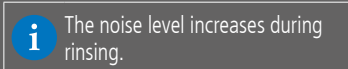
Press any button.



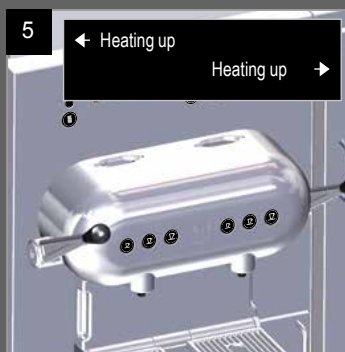
Ensure that the water supply is turned on and is working.



The machine performs a cold start rinse (display shows a time counter).



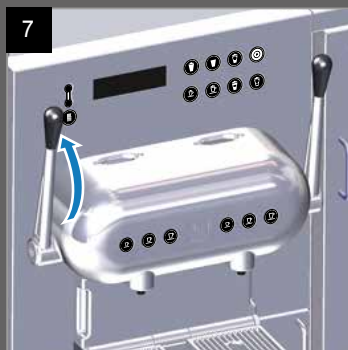
The noise level increases during rinsing.



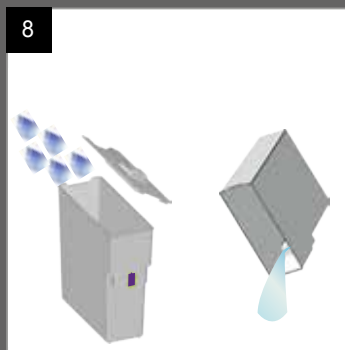
Machine heats up. All buttons flash white.



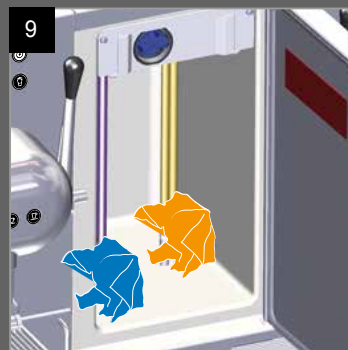
If the machine has heated up, all buttons permanently light white.



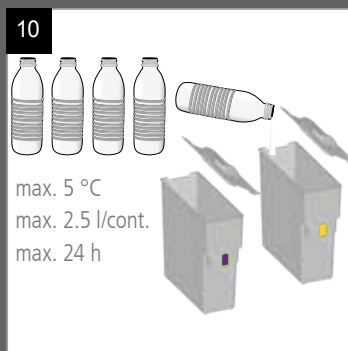
Open all levers.



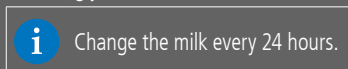
Clean milk container(s) in a dishwasher.



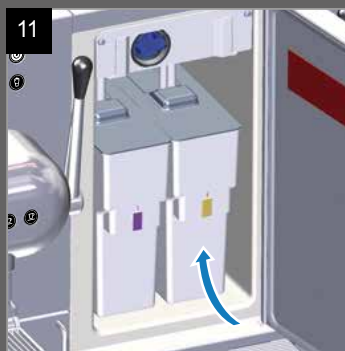
Carefully wipe both milk suction tubes using only single-use disposable tissues or paper towels.



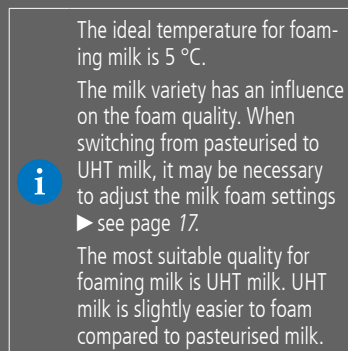
Fill the desired milk type into each milk container and match the colour code accordingly.



Change the milk every 24 hours.



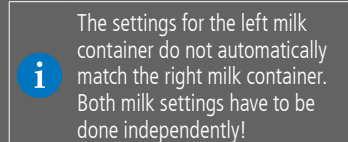
Insert both milk suction tubes through covers into the milk container(s).



The ideal temperature for foaming milk is 5 °C.

The milk variety has an influence on the foam quality. When switching from pasteurised to UHT milk, it may be necessary to adjust the milk foam settings ► see page 17.

The most suitable quality for foaming milk is UHT milk. UHT milk is slightly easier to foam compared to pasteurised milk.



The settings for the left milk container do not automatically match the right milk container. Both milk settings have to be done independently!

Use of two milk types

If the use of two types of cow's milk is desired, the different types have to be labeled on the outside of the machine and on the inside of the fridge.

i The milk container(s) and suction tubes are marked ex works with a colour code. Pre-printed stickers with the same colour code are contained in the delivery scope.

WARNING

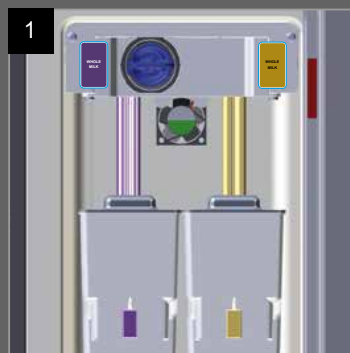
Risk of allergenic cross-contamination

Allergens can be fatal to certain individuals.

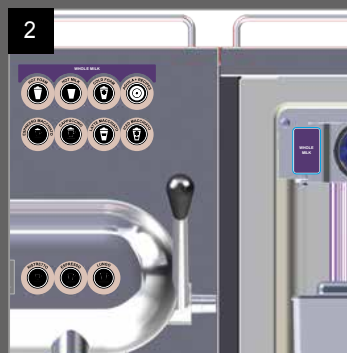
Always clean the container(s) in a dishwasher after use.

Do not mix milk from one container with the other.

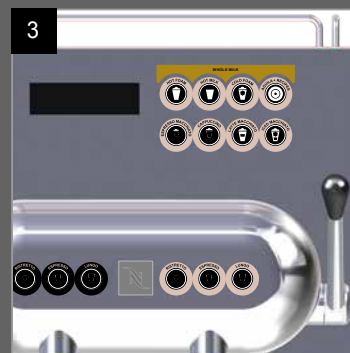
Do not use the same fresh clean paper towel for cleaning different milk tubes.



Mount the appropriate sticker on the left side and the appropriate sticker on the right side in the fridge as shown.

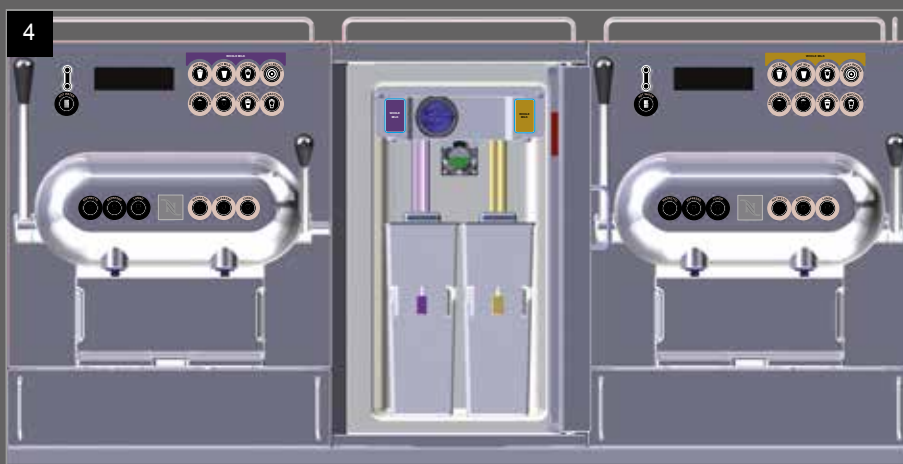


Mount the second appropriate sticker on the right side of the milk-based coffee recipes buttons on the left coffee unit.



Mount the second appropriate sticker on the right side of the milk-based coffee recipes buttons on the right coffee unit.

Correctly labeled machine:

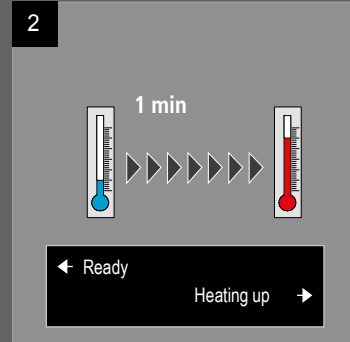
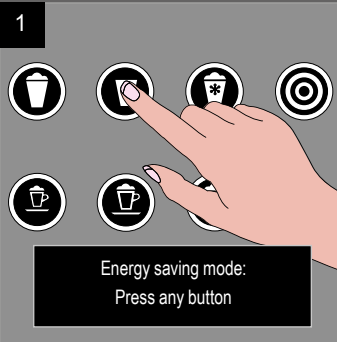


Energy saving mode

i

The machine switches to energy saving mode after 30 min of non-use. All buttons light white, the boiler heating is reduced, the fridge is still working.

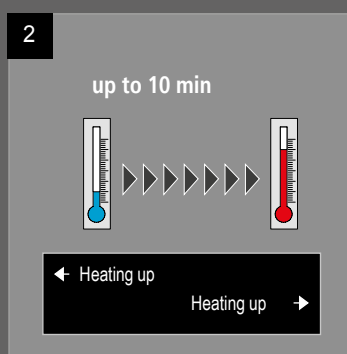
Press any button to return the machine to operating mode.



Maximum energy saving mode

i

Pressing the button for 3 s activates the "Maximum energy saving mode".



After four hours of non-use, the machine switches to the maximum energy saving mode. Boiler heating is switched off, the fridge is still working.

Press the energy saving button to restart the machine.

i

The machine starts an automatic rinse or may require a cold start rinse. ▶ See First use on page 9.

Close all levers if required.

Coffee preparation



Ristretto



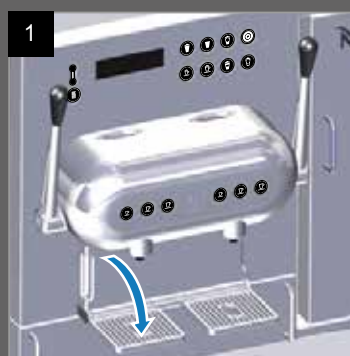
Espresso



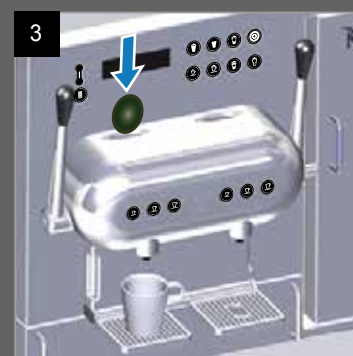
Lungo



Coffee heads can be used simultaneously to prepare coffee.



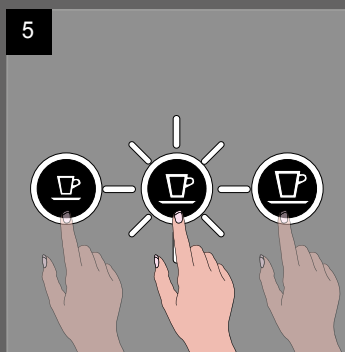
Pull down the drip grid for small cups.



Insert a coffee capsule.



Pull down the lever to the lowest position.



Choose the desired cup size (example Espresso).



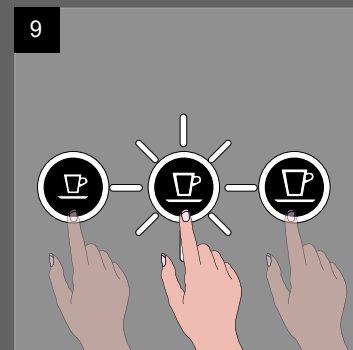
The product name is displayed during preparation.



► See *Nespresso Grand Cru* recommendation on page 3.



The coffee preparation starts.



Top up or stop product dispensing within 1 min.



Pull up the lever to eject the used capsule.



The machine is ready for the next beverage.

Top up / stop products

Press the product button again to stop the product preparation.



To top up your drink with some more beverage, press the product button within 1 min after the product preparation is completed.

To stop the preparation, press the product button again.

Milk-based coffee recipes



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+



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

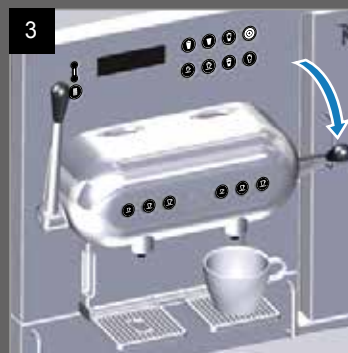


Do not remove your cup until the display shows "Ready" again. Some products have a brief pause between milk and coffee dispensing.

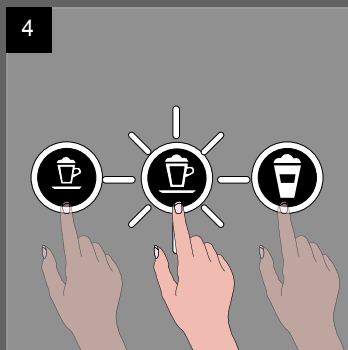
The sequence of dispensing may vary depending on the product.



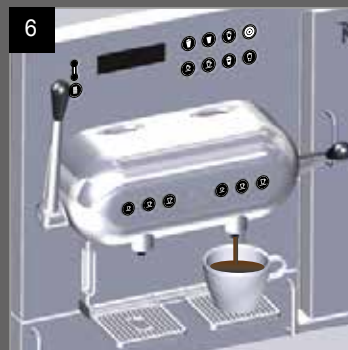
Insert a coffee capsule.



Pull down the lever to the lowest position.



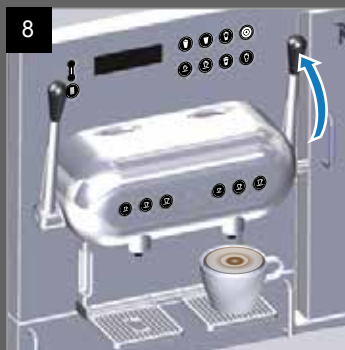
Choose the desired milk-based coffee recipe (example Cappuccino).



The coffee preparation starts.



According to the selected product the milk foam is prepared.



Pull up the lever to eject the used capsule.



Milk system rinsing

The milk system is rinsed automatically in order to ensure high hygiene standards.

CAUTION

Risk of scalding

The milk system is rinsed automatically 5 min after the preparation of a milk-based beverage.

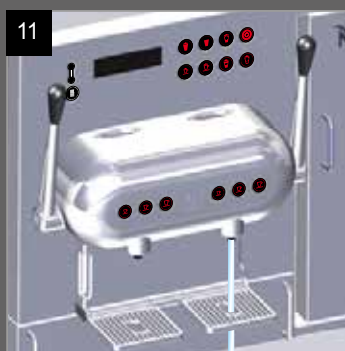
Duration approx. 25 s.

Avoid direct contact with hot water.

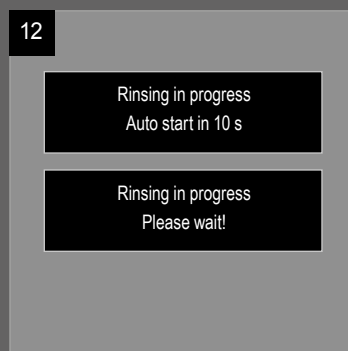
Protect hands from scalding.



Automatic internal rinsing: Immediately after each milk-based beverage preparation an internal rinsing of the milk system for approx. 20 s is started.



Automatic external rinsing: 5 min after the last milk-based beverage preparation an automatic rinsing of the milk system for approx. 25 s is started.



Rinsing in progress
Auto start in 10 s

Rinsing in progress
Please wait!

Milk preparation



Hot milk foam



Hot milk



Cold milk foam



For milk preparations, place your cup under the right-hand outlet.

Milk system rinsing

The milk system is rinsed automatically in order to ensure high hygiene standards.

CAUTION

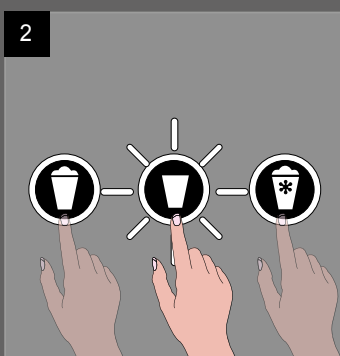
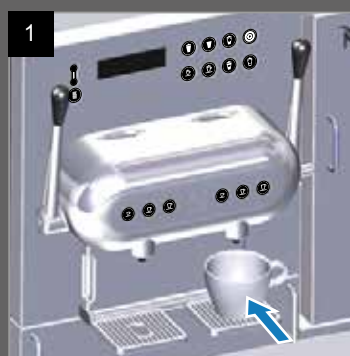
Risk of scalding

The milk system is rinsed automatically 5 min after the preparation of a milk-based beverage.

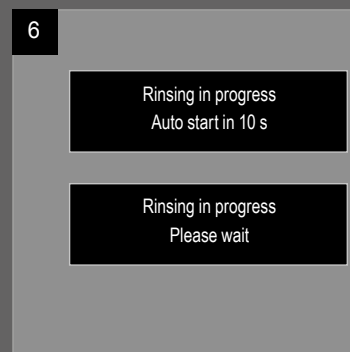
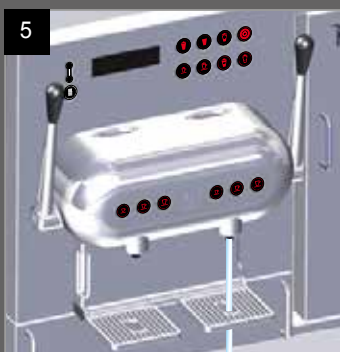
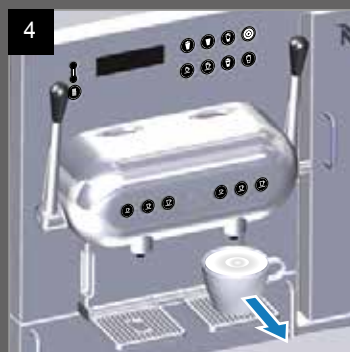
Duration approx. 25 s.

Avoid direct contact with hot water.

Protect hands from scalding.



Choose the desired milk product (example Hot milk).



Automatic internal rinsing: Immediately after each milk-based beverage preparation an internal rinsing of the milk system for approx. 20 s is started.

Automatic external rinsing: 5 min after the last milk-based beverage preparation an automatic rinsing of the milk system for approx. 25 s is started.

Hot water preparation



Hot water



For hot water preparations, place your cup under the left-hand outlet.

CAUTION

Risk of scalding

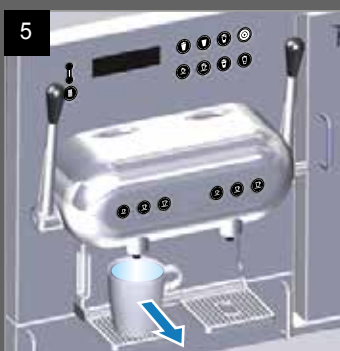
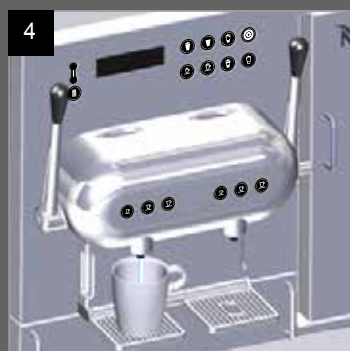
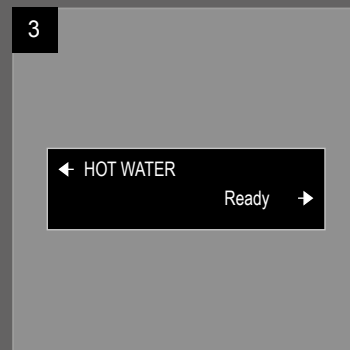
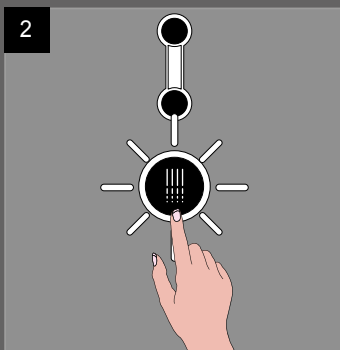
Contact with hot fluids could result in minor or moderate injury.

Avoid direct contact with hot water.

Protect hands from scalding.



Top up or stop product dispensing within 1 min.



Daily cleaning

(duration app. 30 min)



Within 24 hours of the last milk preparation the machine prompts for cleaning. The display will show a reminder with a timer 2 hours before mandatory daily cleaning is required.

Daily cleaning of machine is mandatory for maintaining high hygiene standards, for ensuring neutral in-cup taste every time and for prolonging the machine lifetime.

External cleaning

Remember to regularly inspect and, if necessary, clean the exterior of the machine.

Use a damp cloth or sponge soaked in a soap solution. Cloths and sponges must be wrung out thoroughly to ensure they are only moist, not wet, otherwise there is a risk of electric shock.

Only use mild detergents and non-abrasive cloths.

Pay particular attention to the product dispensing parts. The display and key-board must be cleaned with particular care.

Internal cleaning

Follow these instructions carefully to run the automatic cleaning process.



Cleaning tablet insertion

CAUTION



Risk of corrosive injury



Direct contact of the eyes with cleaning detergent may cause injury.



Clean your hands after handling cleaning tablets.



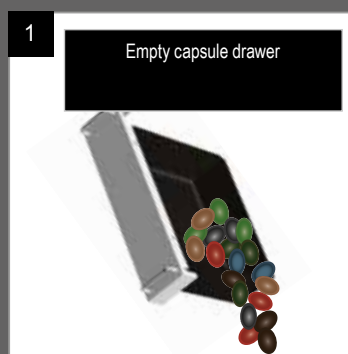
Wear gloves/goggles.

NOTICE

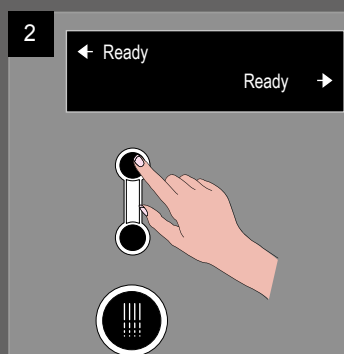
Cleaning solutions

The use of inappropriate cleaning solutions may damage parts of the machine or may lead to improper cleaning efficiency.

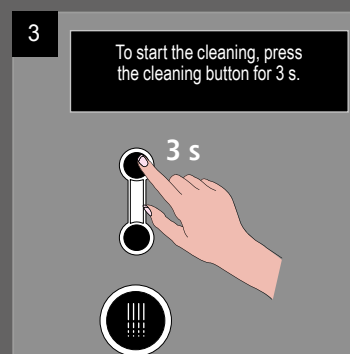
Use only Thermoplan milk cleaning tablets to perform the automatic cleaning.



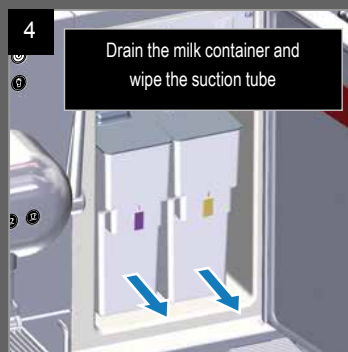
Empty the capsule container daily or on display request (capacity approx. 130 capsules per container).



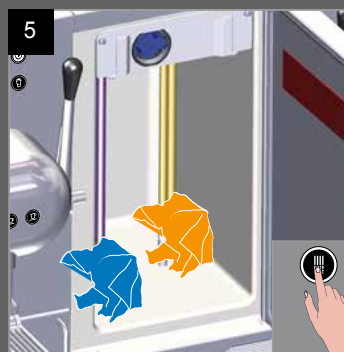
Press the cleaning button.



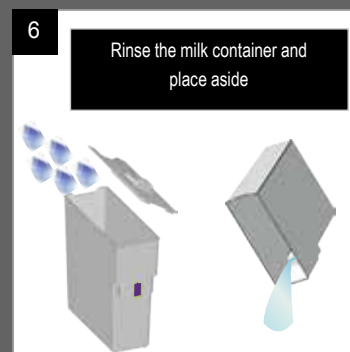
To start the cleaning, press the button again and hold it for 3 s.
To exit the cleaning, press any other button.



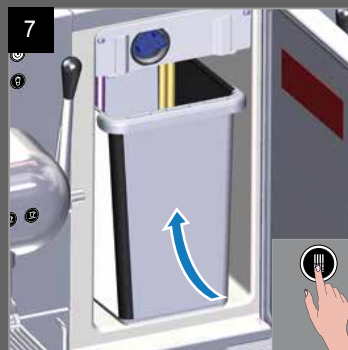
Carefully remove and drain the milk container(s).



Carefully wipe both milk suction tubes using different single-use disposable tissues or paper towels. Afterwards press any button.



Clean the milk container(s) in a dishwasher and place aside.



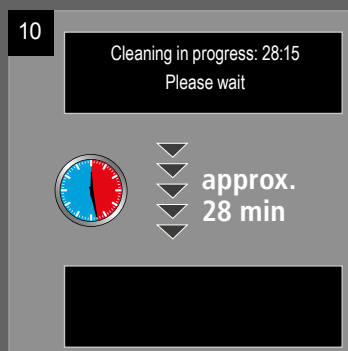
Place empty 5 l milk container into the refrigerator and guide both suction tubes into the container. Press any button.



Remove the cleaning key and insert two cleaning tablets.



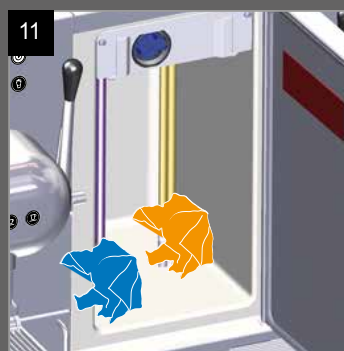
The cleaning procedure starts automatically after the cleaning key is inserted.



After the cleaning process the machine switches to the maximum energy saving mode.



To restart the machine from the maximum energy saving mode, ► see page 10.



After the cleaning, carefully wipe both milk suction tubes using different single-use disposable tissues or paper towels. The use of non-disposable tissue or sponge can lead to bacterial contamination of the milk. Thoroughly clean the inside walls of the fridge with potable water.



Empty the remaining water, clean the 5 l milk container in a dishwasher. Place the empty milk container(s) back into the refrigerator.

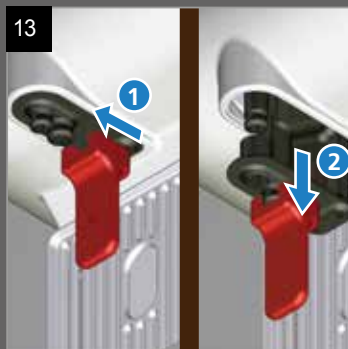
⚠ CAUTION

Risk of scalding

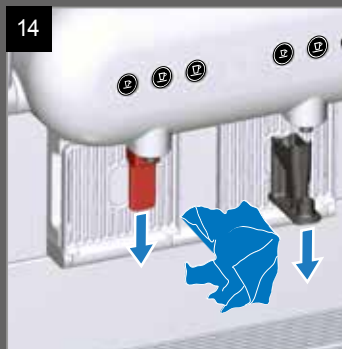
After the cleaning procedure, remaining hot water may drop from product outlets.

Avoid direct contact with hot water.

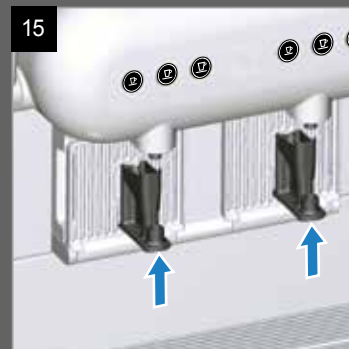
Protect hands from scalding.



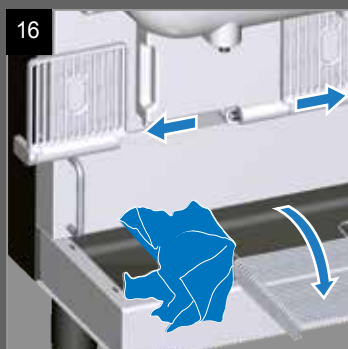
Use the extraction tool to pull down the coffee outlets.



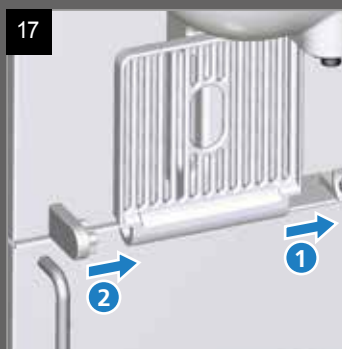
Remove both coffee outlets. Properly rinse the coffee outlets with fresh potable water.
Clean the milk outlets with different damp single-use tissues or paper towels.



Reinsert the coffee outlets.



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



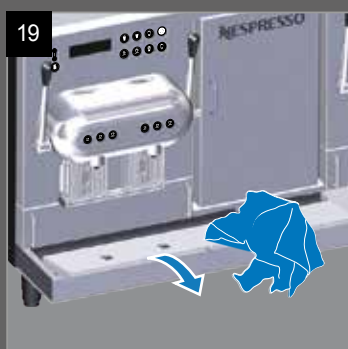
Reinsert the the drip grids for small cups.



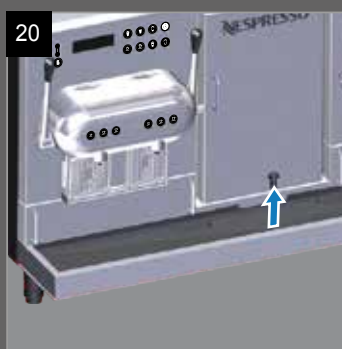
The drip grids for small cups can only be removed when in vertical position.



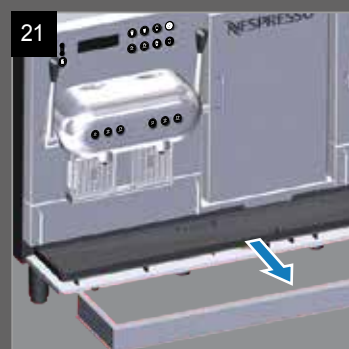
The daily cleaning procedure is completed (machine is in maximum energy saving mode). If you need to reactivate the machine, press the energy saving button as per ► page 10.



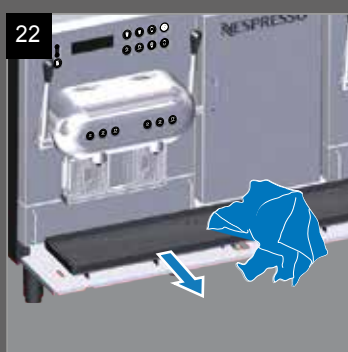
Remove the drip grids and wash them with a soft cloth and mild detergent under running water.



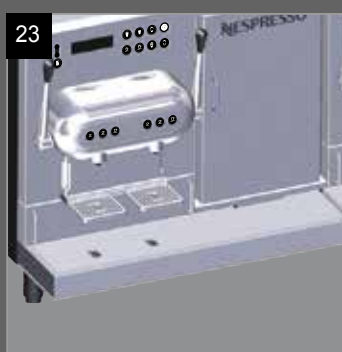
Remove the black plastic plug found in the plastic tray.



To remove the metal frame pull it towards you.



Remove and clean the black plastic tray with a soap water solution. The cleaning is completed.



To assemble the drip tray, follow the above steps in reverse order.



At the end of the cleaning cycle ensure that the fridge is closed (risk of freezing). Complete the cleaning cycle before leaving the machine unattended!

Menu settings

- AGUILA+ button programming
- Enter the user menu

AGUILA+ button programming

The AGUILA+ button offers the choice of 13 one-touch milk-based coffee recipes. To select the one-touch recipe you would like to be dispensed if the AGUILA+ button is pressed, follow the instructions below. You can change your selection at any time by repeating the same steps.

Press the rinse button for 3 s.

◀ - AGUILA+
◀ LATTE ▶

Select the desired product.

Enter

Exit the menu.

Select the right AGUILA+ button.

AGUILA+ ▶
◀ LATTE ▶

Select the desired product.

Enter

Exit the menu.

AGUILA+ recipes

CORTADO LUNGO
CORTADO
FLAT WHITE
CAPPUCCINO LUNGO
CAPPUCCINO CHIARO
CAPPUCCINO FREDDO
ICED CAPPUCCINO
LATTE GRANDE
LATTE
LATTE PICCOLO
ICED LATTE
MACCHIATISSIMO
COLD MILK

See Nespresso Grand Cru recommendation on page 3.

Enter the user menu

Press the rinse button for 3 s.

AGUILA+
◀ LATTE ▶

GENERAL SETTINGS
◀ - AGUILA+ ▶

USER MENU
GENERAL SETTINGS

Menu settings

- Language setting
- Statistics
 - User product counter
 - Products total
 - Capsule counter
 - User counter reset

i - Navigation

1 Up next menu / increase value

2 Down previous menu / decrease value

3 Default load default value

4 Enter edit / confirm

5 Escape exit menu / cancel

Language setting

Press the rinse button for 3 s.

Enter the user menu

USER MENU
GENERAL SETTINGS

Select the "GENERAL SETTINGS" menu.

Enter

GENERAL SETTINGS
Language = English

Select the "Language" menu.

Enter

Language = English
◀ English ▶

Select the desired language.

Enter

Exit the menu.

Statistics: User product counter

Press the rinse button for 3 s.

Enter the user menu

USER MENU
STATISTICS

Select the "STATISTICS" menu.

Enter

STATISTICS
User product counter

Select the "User product counter".

Enter

User product counter
◀ Select a product ▶

Espresso
◀ 4 2 ▶

Exit the menu.

Check the "Products total" or "Capsule counter user" (read only parameters).

Statistics: User counter reset

Press the rinse button for 3 s.

Enter the user menu

USER MENU
STATISTICS

Select the "STATISTICS" menu.

Enter

STATISTICS
User counter reset

Select the "User counter reset"

Enter

User counter reset
◀ no ▶

Select "yes" or "no"

Enter

Exit the menu.

Menu settings

- Milk parameters

- Milk foam settings:
 - Hot foam
 - Cold foam
- Refrigerator settings

- Cup heater

Milk foam settings

To change the fluidity of the milk foam, simply change the % of air in the milk foam as shown on this page:

- -10%: more liquid foam
- 0%: installation setting
- +10%: more solid foam

The settings for the left milk container do not automatically match the right milk container. Both milk settings have to be done independently!

Milk parameter: Milk foam settings

- Press the rinse button for 3 s.
Enter the user menu

USER MENU
MILK PARAMETERS

- Select the "MILK PARAMETERS" menu



MILK PARAMETERS
Hot foam left = 0.0 %

- Select "Hot foam left = 0.0 %"



Hot foam left = 0. %
[-10.0 .. ◀ 0 % ▶ .. 10.0]

- Increase or decrease the amount of air in the hot milk foam if required. Range: -10 % to 10 % from default.



MILK PARAMETERS
Hot foam left = 3.0 %

- Repeat this procedure for Hot foam right, Cold foam left, Cold foam right if necessary.



Exit the menu.

Milk parameter: Refrigerator settings

- Press the rinse button for 3 s.
Enter the user menu

USER MENU
MILK PARAMETERS

- Select the "MILK PARAMETERS" menu



MILK PARAMETERS
Cooling temperature = 5.0 °C

- Select "Cooling temperature = 5.0 °C"



Cooling temperature = 5.0 °C
[4.0 .. ◀ 5.0 °C ▶ .. 8.0]

- Increase or decrease the cooling temperature if required or set to DEFAULT (recommended).



- Exit the menu.



Cup heater

- Press the rinse button for 3 s.
Enter the user menu

USER MENU
MACHINE PARAMETERS

- Select "MACHINE PARAMETERS" menu.



MACHINE PARAMETERS
Cup heater = On

- Select "Cup heater = On"



Cup heater = on

- Select "On" or "Off"



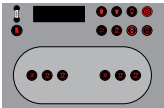
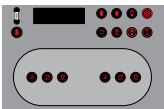
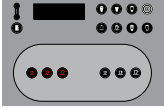
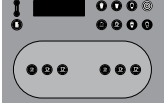
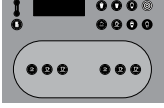
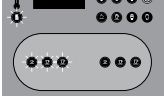
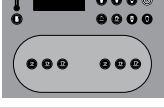
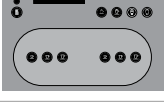
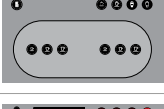
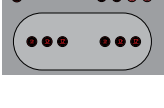
- Exit the menu.



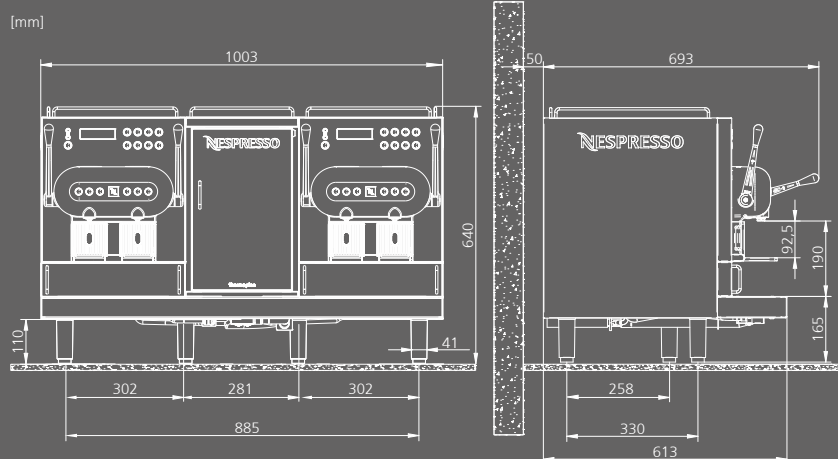
Alarms / notifications

What to do if a "Call technician" message appears?
Call your Nespresso representative.

Description	Display message	LED status	Remarks
Change water filter	Change water filter Ready ▶ Alternating		Immediately call your Nespresso representative.
Service required	Service required Ready ▶ Alternating		Immediately call your Nespresso representative.
Milk container(s) empty	◀ Ready Top up milk ▶ Alternating		Milk products are locked. Fill up the milk container(s) (in fridge). Clean the suction tubes to ensure that milk residue is not blocking the sensors.
Milk level low	◀ Ready Milk level low ▶ Alternating		Indicates that the milk container(s) will soon be empty. Fill up the milk container(s) (in fridge).
Automatic rinsing mode (5 min delay)	Rinsing in progress Please wait		Automatic rinsing of external milk system starts 5 min after the last milk-based beverage preparation. "Rinsing in progress" and "Please wait" appear on the display. LEDs start to flash 10 s before rinsing.
Cleaning required in x.yy h.	◀ Ready Cleaning required in x:yy h Alternating		When the timer ends, the machine will be locked until it is cleaned.
Milk system cleaning required	◀ Ready Cleaning required Alternating		Milk products are not available. Start the cleaning procedure as described on ► page 14.

Description	Display message	LED status	Remarks
Cleaning of the milk system	To start the cleaning, press the cleaning button for 3 s.		Start the cleaning procedure as described on ► page 14. To quit the menu, press any product button.
Milk system cleaning mode	Cleaning in progress 28:15. Please wait		The display shows the remaining cleaning time.
Milk too warm for best foam (6...12 °C)	← Ready Milk too warm for best foam Alternating		Normal operation. Milk products are still available but the quality might be downgraded. Replace milk with cold milk at 5 °C.
Replace milk with cold milk (over 12 °C)	← Ready Replace milk with cold milk Alternating		Milk products are locked. Replace milk with cold milk at 5 °C.
Open lever	← Open the lever Ready ►		Lift up the lever so that the used capsule is ejected.
Preparation time too long	← Ready Preparation too long ►		Open the lever and try to insert a new capsule. Ensure that the facility main water supply is switched on. If the message appears repeatedly, call your Nespresso representative.
Preparation time too short	← Ready Preparation too short ►		Open the lever and try to insert a new capsule. The message appears if no capsule is inserted, the capsule is damaged or edges of the capsule are folded. If the message appears repeatedly, call your Nespresso representative.
Heating up boiler	← Heating up Ready ► Alternating		Slow flashing during heating. If the message remains for more than 30 min, call your Nespresso representative.
Energy saving mode	Energy saving mode: Press any button		Boiler temperature reduced. The machine will be ready within 1 min after pressing any product button.
Maximum energy saving mode			To reactivate machine, press the "Energy saving" button. For more information ► see page 10.
Brewing unit requires service	← BU service required! Ready ►		Immediately call your Nespresso representative.
CCI not connected	CCI NOT CONNECTED		All products are blocked. Rinsing and cleaning are still possible. Check that the CCI connection is properly installed. If the alarm remains, call your Nespresso representative.
Flowmeter 1 error	← Call service technician Ready ► Alternating		Products depending on the flowmeter 1 are blocked. All other products are available. Call your Nespresso representative.

Specifications



Power supply: 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 V AC / 60 Hz / 3200 W

Dimensions: 1003 x 693 x 640 mm (L / W / H)

Weight: 100 kg (empty)
 120 kg (in operation)

Outlet height standard: 190 mm

Outlet height drip grid: 92.5 mm

Water supply: G 3/8" male

Water supply pressure: 2...4 bar / 30...60 psi

Noise emission: <60 dBA

Indicative maximum product capacity per machine per hour

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

Water supply minimum requirements

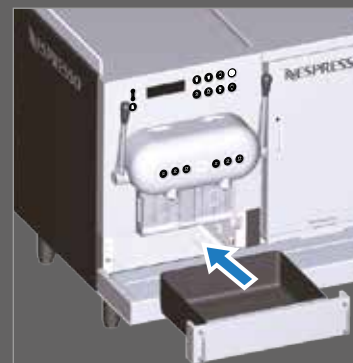
Chlorine:	none
TDS:	70...200 ppm
Total hardness:	5–8 °dH (8–14 °fH) pH 6.8–7.4
Alkalinity:	less than 100 ppm
Iron:	less than 0.25 ppm

Type plate

The type plate contains the following details:

Machine type: NESPRESSO PROFESSIONAL Coffee Machine
Model: AGUILA
Type: AG440PRO
Voltage: according to type plate
Power: according to type plate
Water pressure: 0.2–0.4 MPa (2–4 bar)
Hydr. boiler: 1.46 MPa (14.6 bar)
Class: 5
Refrigerant: 134 a (refrigerant Freon (hydrofluorocarbon - HFC compounds))

Charge: 55 g (CO₂ equivalent: 78.65 kg)
Low side pressure: 88 psig
High side pressure: 285 psig
Serial number: according to type plate
Production date: according to type plate



The capsule container must be removed to see the type plate.
 The type plate is located beneath the capsule container on the baseplate.

Publishing details

Version: User manual AGUILA 440
 Original user manual
Manufacturer: Thermoplan AG
 Thermoplan-Platz 1
 CH-6353 Weggis
 Switzerland

Service calls: For service calls, contact your country-specific Nespresso representative on
www.nespresso.com

EG-Erklärung..... 20

Übersicht Maschine 21

Lieferumfang 21

Bedienung im Überblick 21

Allgemeine Informationen 22

Sicherheitswarnungen 23

Allgemeine Sicherheitshinweise..... 24

Erstmalige Benutzung 25

Verwendung von zwei Milchsorten..... 26

Energiesparmodus..... 26

Maximaler Energiesparmodus 26

Kaffe Zubereitung 27

Kaffeerezepte auf Milchbasis..... 28

Milchzubereitung..... 29

Heißwasserzubereitung 29

Tägliche Reinigung 30

Menüeinstellungen..... 32

- Programmieren der Taste AGUILA+ 32

- Benutzermenü öffnen 32

- Spracheinstellung..... 32

- Statistik..... 32

- Navigation 32

- Milchparameter..... 33

- Tassenwärmer..... 33

Alarmer und Hinweise 33

Technische Daten 35

Typenschild..... 35

Impressum..... 35

EG-Erklärung

EU-KONFORMITÄTSErklärung

Produktmodell:	AG440PRO
Markenbezeichnung	AGUILA
Name und Anschrift des Herstellers:	Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Schweiz
Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.	
Gegenstand der Erklärung:	Kaffeevollautomat
Für den oben genannten Gegenstand der Erklärung wird hiermit erklärt, dass der genannte Gegenstand den geltenden Harmonisierungsvorschriften der Union entspricht:	
2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)	1935/2004/EG (Lebensmittel-Kontaktmaterialien)
2014/30/EU (EMV)	2023/2006/EG (Gute Herstellungspraxis)
2011/65/EU (RoHS)	
Verweise auf die angewandten einschlägigen harmonisierten Normen oder Verweise auf die anderen technischen Spezifikationen in Bezug auf den Gegenstand, für den die Konformität erklärt wird:	
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
	
Unterzeichnet für und im Namen von:	Adrian Steiner, CEO
CH-6353 Weggis, 08.05.2018 (Ort und Datum der Ausstellung)	(Name, Funktion und Unterschrift der vertretungsberechtigten Person)
Verantwortlicher für die technische Dokumentation:	Patrick Erni

Übersicht Maschine

Siehe unter Übersicht Maschine auf ► Seite 2.

Lieferumfang

Der Lieferumfang umfasst die folgenden Komponenten:

- Maschine
- 2 Milchbehälter mit Deckel, je 2,5 l Fassungsvermögen
- 1 Milchbehälter mit Deckel, 5 l Fassungsvermögen
- Bedienungsanleitung
- Thermoplan-Reinigungstabletten
- Extraktionswerkzeug für Kaffeeauslauf
- Wasserfilter & -kopf
- Wasserschlauch für Hauptwassereinlauf



Die Maschine kann an ein Kassensystem angeschlossen werden.

Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Nespresso-Vertreter.



Ausschließlich Kuhmilch verwenden.

- 1 Kapseleinführungen
- 2 Tassenwärmer
- 3 Hebel
- 4 Taste Energiesparmodus (hinter Kapselschublade)
- 5 Warmwasserkopf
- 6 Kaffeeauslauf
- 7 Satzschublade (Kapazität 130 Kapseln)
- 8 Tropfgitter/Tropfschale (zweiteilig)
- 9 Tropfgitter für kleine Tassen
- 10 Hauptschalter (unten)
- 11 Kaffeeauslauf
- 12 Milchkopf
- 13 Milchbehälter (max. 5 l)
- 14 Milchanzugschläuche mit Sensoren (linker und rechter Milchbehälter)
- 15 Milchbehälter links (max. 2,5 l)
- 16 Milchbehälter rechts (max. 2,5 l)
- 17 Wasserfilter mit Auslass und Wasserschläuchen
- 18 Extraktionswerkzeug für Kaffeeauslauf
- 19 Thermoplan-Reinigungstabletten
- 20 Reinigungsschlüssel
- 21 Systemreinigung
- 22 Systemspülung
- 23 Heißes Wasser
- 24 Kaffeezubereitungstasten
- 25 Kaffee-/Heißwasserausgüsse
- 26 Kaffee-/Milchausgüsse
- 27 Kaffeezubereitungstasten
- 28 Tasten für Kaffeeerzepte auf Milchbasis
- 29 Milch- und Milchschaumtasten
- 30 Display

Bedienung im Überblick



Getränkeauswahl:

Zur Anzeige der Produktbezeichnung auf dem Display die betreffende Produkttaste 5 Sek. lang gedrückt halten. Zum Verlassen 10 Sek. warten, ohne eine Taste zu betätigen.



Heißes Wasser

Kaffeezubereitungstasten:



Ristretto



Espresso



Lungo

Milch- und Milchschaumtasten:



Heißer Milchschaum



Heiße Milch



Kalter Milchschaum

Tasten für Kaffeeerzepte auf Milchbasis:



AGUILA+
(siehe Benutzermenüeinstellungen)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Kaffeezubereitungstasten:



Ristretto



Espresso



Lungo

Tassenbeschreibung für NESPRESSO Grand Cru Empfehlungen

Siehe die Nespresso Grand Cru Empfehlungen auf ► Seite 3.



Espresso-Tasse



Lungo-Tasse



Cappuccino-Tasse



Glas für 300-ml-Rezepte



Glas für 350- bis 400-ml-Rezepte



500-ml-Take-Away-Becher

Wichtig!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

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

Überblick

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Bedienung der Espresso-Kaffeemaschine AGUILA 440 und wird mit dieser ausgeliefert.

Vorgesehene Nutzung

Diese Maschine ist für die Verwendung in einer professionellen Umgebung vorgesehen und darf von den folgenden Personen verwendet werden:

Selbstbediener:

- Selbstbediener werden durch die Anweisungen auf dem Bildschirm zu einem sicheren Gebrauch geleitet. Selbstbediener dürfen keine Wartungsarbeiten durchführen.

Geschulte Benutzer:

- Geschulte Benutzer können die Maschine bedienen sowie die Wartungs- und Reinigungstätigkeiten wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben durchführen.

Bedienung

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

- Diese Maschine ist zur Verwendung von *Nespresso*® Pro-Kapseln vorgesehen, die ausschließlich über *Nespresso* und autorisierte Vertriebspartner des Unternehmens erhältlich sind.
- Die Milchbehälter nur zur Aufbewahrung von kalter Milch verwenden. Die Behälter nicht mit anderen angereicherten Substanzen füllen, z. B. zuckerhaltigen Flüssigkeiten, Alkohol usw. Beim Einfüllen der Milch in die Milchbehälter darf deren Temperatur 5 °C nicht überschreiten, da der Behälter dazu vorgesehen ist, die Milch kühl zu halten, jedoch nicht, ihre Temperatur weiter zu senken.
- Alle notwendigen Wartungsarbeiten entsprechend der Beschreibung in dieser Bedienungsanleitung regelmäßig ausführen.
- Die Maschine darf nur von qualifiziertem Bedienpersonal bedient werden.
- Alle Vorgänge, die nicht in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind, dürfen nur von autorisierten und qualifizierten Dienstleistungsunternehmen der *Nespresso*-Kundendienstzentren vorgenommen werden.
- Wenn auf dem Display ein entsprechender Hinweis angezeigt wird, muss die Satzschublade geleert werden. Den Behälter mit einer Lösung aus warmen Seifenwasser spülen.

Reinigen der Maschine

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

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

- Für den automatischen Reinigungsprozess ausschließlich Thermoplan-Milchreinigungstabletten verwenden. Für diese Zwecke keine anderen Reinigungs- oder Desinfektionsmittel einsetzen.
- Die Maschine muss in einer Weise betrieben werden, die nicht zu einer mikrobiologischen Verunreinigung der Maschine führt. Insbesondere darauf achten, dass nur keimfrei und frische Zutaten verwendet und die Auslässe nicht mit verschmutzten Händen berührt werden.
- Tücher oder Schwämme gründlich auswringen und darauf achten, dass diese nur feucht und nicht nass sind. Ansonsten besteht Stromschlaggefahr. Daher nur frische und saubere Einweg- oder Papiertücher verwenden.
- Kunststoffteile und alle anderen Komponenten der Maschine nicht in die Mikrowelle legen.
- Kunststoffteile nicht mit Alkohol, Ethanol, Methanol, Methylalkoholen oder Desinfektionsmitteln reinigen. Keine Reinigungsmittel mit starken Säuren, z. B. Zitronensäure, verwenden.
- Die Maschine nicht mit hohem Druck reinigen, z. B. mit einem Hochdruckreiniger.
- Die Milchanaugschläuche mit dem Temperatur- und Niveausensor sowie alle Innenteile des Kühlschranks, Reinigungsschlüssel und Kaffeeauslässe sollten nur mit Einweg- oder Papiertüchern gereinigt werden. Zum Reinigen der Maschinenaußenflächen verwendete Tücher ordnungsgemäß behandeln, um eine mögliche bakterielle Verunreinigung zu verhindern.

Maschinenhygiene

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

Gewerbliche Nutzung

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

Büronutzung

- Mindestens ein Exemplar dieser Gebrauchsanweisung sollte jederzeit für Wartungs- und Management-Mitarbeiter zugänglich aufbewahrt werden.

Wartungsarbeiten

- Sobald eine Wartung erforderlich ist, erscheint auf dem Maschinendisplay ein entsprechender Hinweis. Das Gerät muss mindestens einmal pro Jahr oder alle 96.000 (4 x 24.000) Produktgetränke von autorisierten und qualifizierten Dienstleistungsunternehmen gewartet werden.

Entsorgung

- Ein zugelassenes und geschultes Dienstleistungsunternehmen muss die Maschine und deren Verpackung entsorgen. Die Maschine und ihre Komponenten nicht eigenständig entsorgen.

Haftungsbegrenzung

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen und Unfälle infolge einer Nichteinhaltung der Sicherheitsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch missbräuchliche oder unsachgemäße Handhabung der Maschine.

Garantiebestimmungen

- Die Garantieleistungen gelten gemäß Vereinbarung mit *Nespresso*.
- Störungen durch Fehlbedienungen oder Fehllanschlüsse sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Verschleißteile sind von jeglicher Garantie ausgeschlossen.
- Alle Maschinen von *Nespresso* sind strengen Kontrollen zu unterziehen. An ausgewählten Maschinen werden stichprobenartig Zuverlässigkeitstests unter praktischen Bedingungen durchgeführt. Dies kann zu Gebrauchsspuren führen.

Allgemeine Hinweise:

Gefahr von Sachschäden

- Diese Maschine muss entsprechend den geltenden landesweiten, bundesstaatlichen und örtlichen Montagevorschriften installiert werden.
- Eine fehlerhafte Handhabung der Maschine kann zu Sachschäden führen.
- Diese Maschine ist für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. Die Maschine darf nur in einer derartigen kontrollierten Umgebung betrieben werden (vor Staub, Wasserspritzern, direktem Sonnenlicht, Insekten usw. geschützt).
- Die Maschine innerhalb von 24 Stunden nach der Zubereitung des ersten Milchrezepts und vor längerem Nichtgebrauch reinigen. Kapselschublade entnehmen und leeren und die Maschine vom Netz trennen. Milchbehälter entnehmen, leeren, reinigen und mit geöffnetem Deckel lagern. Nach der Trennung der Maschine vom Netz die Kühlschranktür geöffnet lassen.
- Zur Erzielung eines optimalen Betriebsverhaltens der Maschine muss Umgebungstemperatur zwischen 16 °C und 32 °C liegen.
- Die Maschine auf einer ebenen, waagerechten, stabilen, wärme- und flüssigkeitsbeständigen Fläche aufstellen.
- Die Maschine nicht an einer Stelle aufstellen, an der ein Wasserstrahl zum Reinigen verwendet werden könnte.
- Vor den Lüftungsöffnungen mindestens 50 mm Freiraum lassen.
- Die Maschine stets bei einer Temperatur über 0° C in staubfreier und trockener Umgebung lagern.
- Der Oberkante der Maschine muss sich mindestens 1,5 m über dem Boden befinden.
- Maschine mindestens 20 cm vom Benutzer entfernt platzieren.
- Nur Thermoplan-Reinigungszubehör verwenden.
- Die Maschine nie ohne Tropfgitter verwenden.
- Der Hersteller haftet nicht für die Folgen von Änderungen in und an der Maschine.
- Keine explosionsgefährdeten oder brennbaren Substanzen wie z. B. Sprühdosen mit entzündlichem Treibgas im Innern der Maschine aufbewahren.
- Den Tassenwärmer keinesfalls zum Trocknen nasser Tassen verwenden. Es besteht Stromschlaggefahr.
- Zur optimalen Wärmeübertragung die Tassen stets umgedreht aufstellen.

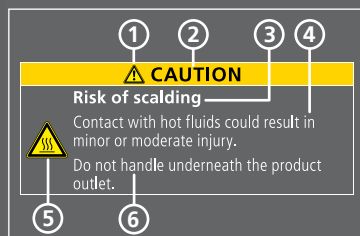
DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG SPEICHERN

- Geben Sie sie an alle nachfolgenden Benutzer weiter.
- Die Gebrauchsanweisung kann auch in pdf-Format über nESPRESSO.com/pro abgerufen werden.

Sicherheitswarnungen

Aufbau

Die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung sind wie folgt aufgebaut:



- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1 Sicherheitssymbol | 4 Auswirkung |
| 2 Sicherheitssignalwort | 5 Vorgeschriebenes Sicherheitssymbol |
| 3 Quelle | 6 Vorbeugungsmassnahme |

Sicherheitssignalwörter

In dieser Bedienungsanleitung werden die folgenden Sicherheitshinweise verwendet:

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



Tipp

Enthält nützliche Hinweise für den Gebrauch der Maschine.

Sicherheitssymbole

In dieser Bedienungsanleitung werden die folgenden Sicherheitssymbole verwendet:

	Das Warndreieck wird verwendet, wenn die Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise zu Gefahren für den Benutzer oder die Maschine führen kann.
	Warnung: Stromschlag
	Warnung: Verbrühungsgefahr
	Warnung: Gefahr von Handverletzungen
	Anweisung: Handschuhe tragen
	Anweisung: Schutzbrille tragen
	Allgemeine Informationen

Arbeitsbereich

- Am Arbeitsplatz Sauberkeit und Ordnung halten. Unaufgeräumte und schlecht beleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Die Maschine nur in einer hygienischen und ergonomischen Umgebung betreiben. Der Benutzer benötigt ausreichend Platz, der Arbeitsbereich muss gut beleuchtet sein.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Im Notfall die Maschine am Hauptschalter abschalten. Die Maschine vom Netz trennen und die Sicherung im Sicherungskasten entfernen. Die Wasserzufuhr zur Maschine absperren. Wenden Sie sich an Ihr Dienstleistungsunternehmen.
- Diese Maschine darf von Personen ab einem Mindestalter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen bzw. sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen bedient werden, nachdem die betreffenden Personen unter Aufsicht die Maschine sicher bedient bzw. Einweisung in die sichere Nutzung der Maschine erhalten haben und ihnen die mit der Nutzung der Maschine verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen. Kindern ist das Reinigen und die Ausführung von Wartungstätigkeiten an der Maschine ohne Aufsicht untersagt.
- Der Zugang zum Servicebereich ist nur geschultem Servicepersonal und unterwiesenem Personal vorbehalten.

Allgemeine Sicherheitsmeldungen

WARNUNG:

Stromschlaggefahr

Kontakt mit den elektrischen Komponenten während des Betriebs der Maschine kann zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

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

Sicherheitsrisiko im Zusammenhang mit Lebensmitteln

Die Aufnahme verunreinigter Lebensmittel kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Nur Lebensmittel verwenden, deren

Haltbarkeitsdatum noch nicht überschritten ist.

- Lebensmittel an geeigneten Orten aufbewahren.
- Die Maschine regelmäßig gemäß Bedienungsanleitung reinigen.
- Ausschließlich wärmebehandelte Kuhmilch verwenden (z. B. pasteurisierte Milch oder H-Milch).
- Beim Einfüllen der Milch in die Behälter die Hygienestandards beachten.
- Nur bereits heruntergekühlte Milch (unter 5 °C) in die Milchbehälter einfüllen.
- Geöffnete Milch innerhalb von 24 Stunden aufbrauchen.
- Es sollten keinesfalls andere Milchsorten beigemischt werden. Dies kann zur Beeinträchtigung der Qualität des Milchschaums und zur Kreuzkontamination von Allergenen führen.
- Die Beachtung der Farbcodierung zur eindeutigen Kennzeichnung der Behälter ist unerlässlich, um eine KREUZKONTAMINATION VON ALLERGIESTOFFEN zu verhindern.
- Nach dem Gebrauch die Behälter stets in einer Geschirrspülmaschine reinigen.
- Die in den Behältern enthaltene Milch nicht miteinander mischen.

VORSICHT:

Verbrühungsgefahr

Gefahr leichter oder mittelschwerer Verbrühungen durch Kontakt mit heißen Flüssigkeiten.

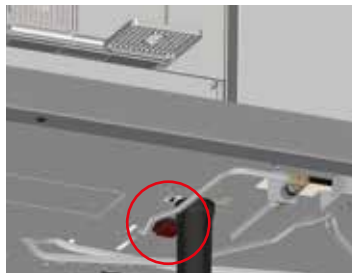
- Nicht unter den Produktausläufen hantieren.
- Direkten Kontakt mit heißen Flüssigkeiten vermeiden.
- Vor und nach der Getränkeausgabe die Auslässe nicht berühren.
- Während der Getränkeausgabe oder der Maschinenreinigung den Hebel nicht öffnen.
- Tropfschale vorsichtig leeren.

Gefahr von Handverletzungen

Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen beim Hineingreifen in die Maschine.

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

Erstmalige Benutzung



Gilt nur für die allgemeine Handhabung: Die Abbildung zeigt die linke Kaffeeeinheit. Hinweise zur allgemeinen Handhabung gelten für beide Kaffeeeinheiten, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes angegeben ist.

VORSICHT

Gefahr von Handverletzungen



Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen beim Hineingreifen in die Maschine. Nicht mit den Fingern in die Kapseinführungen greifen.

WARNUNG

Milch und Milchbehälter – Sicherheitsrisiko mit Lebensmitteln

Ausschließlich wärmebehandelte Kuhmilch verwenden (z. B. pasteurisierte Milch oder H-Milch). Die Milchbehälter entsprechend den üblichen Hygienestandards reinigen.



Beim Einfüllen der Milch in die Behälter die Hygienestandards beachten.

Geöffnete Milch innerhalb von 24 Stunden aufbrauchen.

Gebrauch und/oder Aufnahme möglicherweise unsicherer Lebensmittel können zu lebensmittelbedingten Krankheiten und eventuell zu schweren Gesundheitsgefahren führen.

WARNUNG

Kreuzkontamination von Allergenen

Allergene können bei bestimmten Personen folgenschwere Auswirkungen haben.

Nach dem Gebrauch die Behälter stets in einer Geschirrspülmaschine reinigen.

Die in den Behältern enthaltene Milch nicht miteinander mischen.

Die unterschiedlichen Milchsäule nicht mit demselben Papiertuch reinigen.

WARNUNG

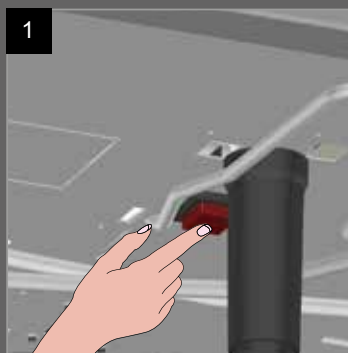
Sicherheitsrisiko mit Lebensmitteln

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

Ausschließlich Einmal- oder Papiertücher zum Abwischen der Milchsäule verwenden.



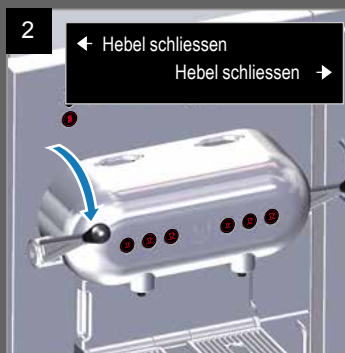
Zur Reinigung außen an der Maschine siehe unter Reinigung außen, ► Seite 30.



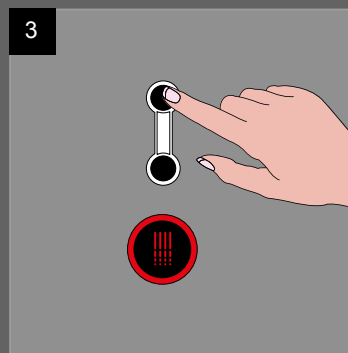
Der Hauptschalter befindet sich unter der Maschine.



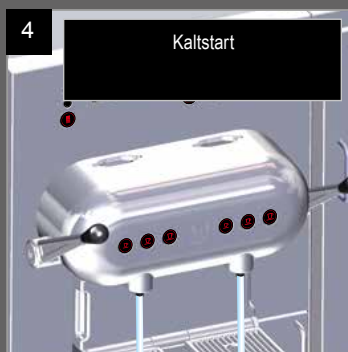
Darauf achten, dass die Hauptwasserversorgung eingeschaltet und betriebsfähig ist.



Alle Hebel schließen.



Eine Taste drücken.



Maschine führt einen Kaltspülvorgang durch (Im Display erscheint ein Zeitzähler).



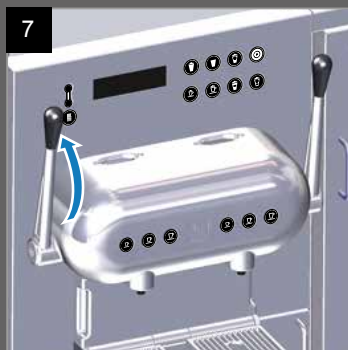
Während des Spülens steigt der Geräuschpegel.



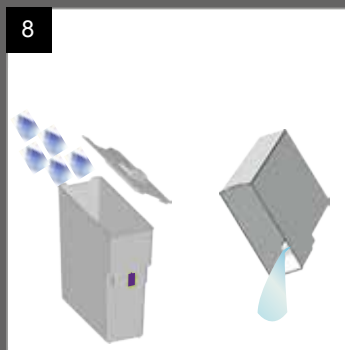
Die Maschine wird aufgeheizt. Alle Tasten blinken weiß.



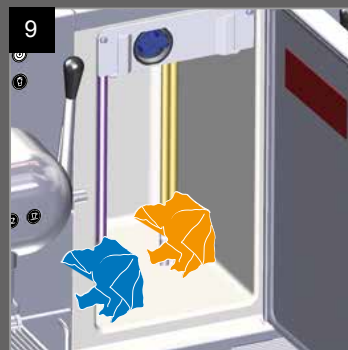
Wenn die Maschine aufgewärmt ist, leuchten alle Tasten dauerhaft weiß.



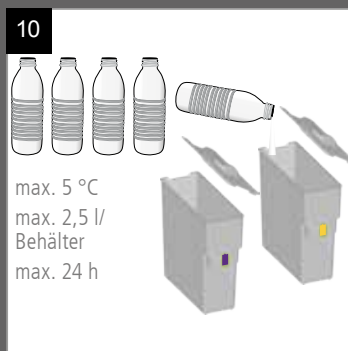
Alle Hebel öffnen.



Nach dem Gebrauch die Milchbehälter in einer Geschirrspülmaschine reinigen.



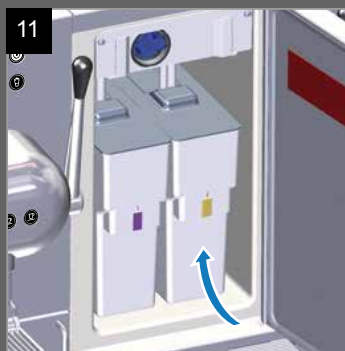
Nach dem Gebrauch beide Milchsäule sorgfältig mit jeweils einem frischen Einweg- oder Papiertuch abwischen.



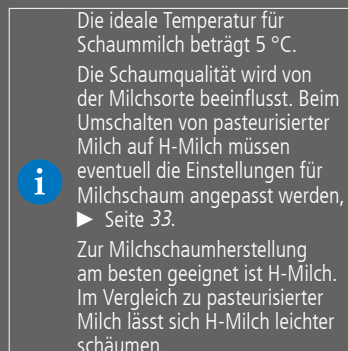
Die gewünschte Milchsäule in die Milchbehälter füllen und den Farbcode entsprechend anpassen.



Milch alle 24 Stunden auswechseln.



Beide Milchsäule durch die Deckel in die Milchbehälter einführen.



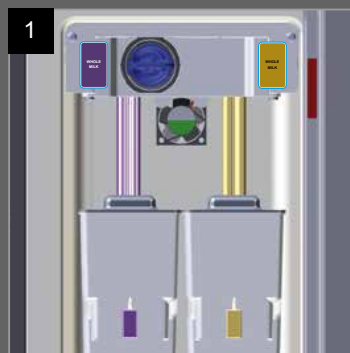
Die Einstellung für die Milch links eignet sich nicht automatisch für die Milch rechts. Die Einstellungen für beide Milchbehälter müssen getrennt voneinander vorgenommen werden!

Verwendung von zwei Milchsorten

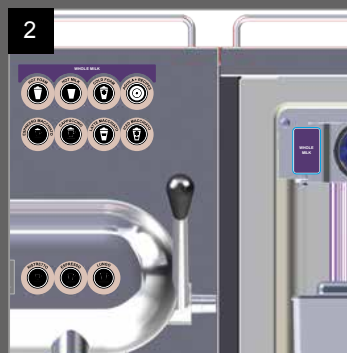


Falls zwei Kuhmilchsorten verwendet werden sollen, müssen die unterschiedlichen Sorten außen an der Maschine und innen am Kühlschrank gekennzeichnet werden.

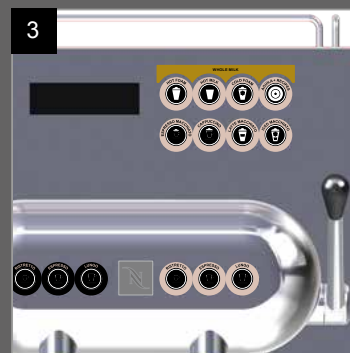
Die Milchbehälter und Ansaugschläuche sind ab Werk farblich gekennzeichnet. Im Lieferumfang sind vorgedruckte Aufkleber mit demselben Farbcodes enthalten.



Die entsprechenden Aufkleber jeweils links und rechts im Kühlschrank anbringen, siehe Abbildung.



Den zweiten entsprechenden Aufkleber an der linken Kaffeeinheit rechts von den Tasten für Kaffeeerzepte auf Milchbasis anbringen.



Den zweiten entsprechenden Aufkleber an der rechten Kaffeeinheit rechts von den Tasten für Kaffeeerzepte auf Milchbasis anbringen.

⚠️ WARNUNG

Kreuzkontamination von Allergenen

Allergene können bei bestimmten Personen folgenschwere Auswirkungen haben.

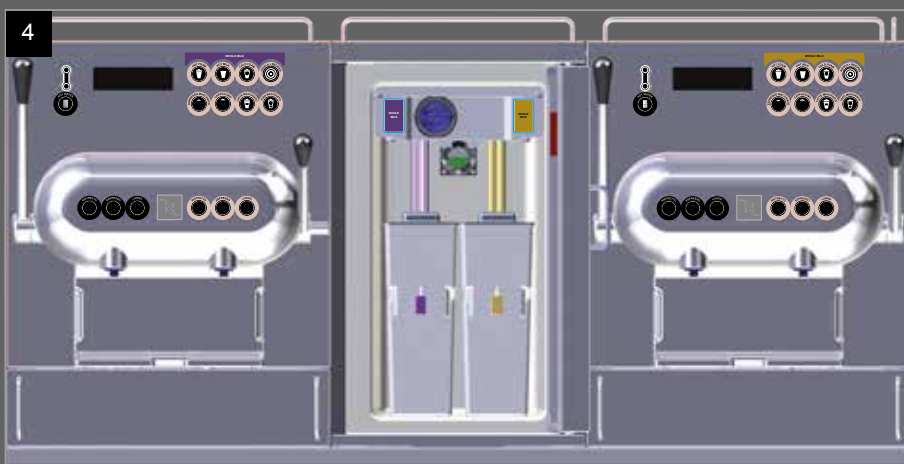
Nach dem Gebrauch die Behälter stets in einer Geschirrspülmaschine reinigen.

Die in den Behältern enthaltene Milch nicht miteinander mischen.

Die unterschiedlichen Milchschläuche nicht mit demselben Papiertuch reinigen.



Korrekt beschriftete Maschine:

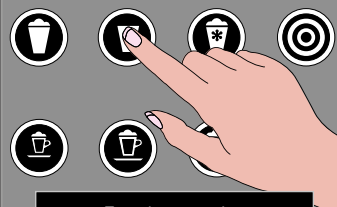


Energiesparmodus



Nach 30-minütigem Nichtgebrauch schaltet die Maschine in den Energiesparmodus. Alle Tasten erscheinen weiß, die Boiler-temperatur ist abgesenkt, der Kühlschrank funktioniert noch. Zur Rückkehr der Maschine in den Betriebsmodus eine Taste drücken.

1



Energiesparmodus:
Eine Taste drücken

2



← Bereit

Am aufheizen →

Maximaler Energiesparmodus



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

1



2

bis zu 10 Min.



← Am aufheizen

Am aufheizen →

3



Nach vierstündigem Nichtgebrauch schaltet die Maschine in den maximalen Energiesparmodus. Die Boilerheizung ist ausgeschaltet, der Kühlschrank funktioniert noch.

Zum Neustart der Maschine die Energiespartaste drücken.



Die Maschine startet eine automatische Spülung oder benötigt ggf. eine Kaltstartspülung. ► Siehe unter Erstmalige Benutzung auf Seite 25.

Bei Bedarf alle Hebel schließen.

Kaffeezubereitung



Ristretto



Espresso



Lungo



Kaffeeausläufe können bei der Kaffeezubereitung gleichzeitig verwendet werden.

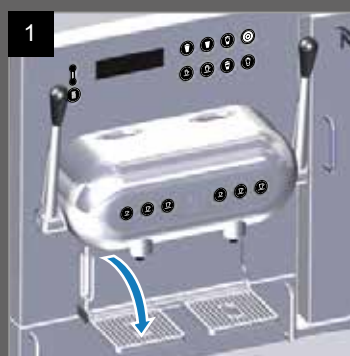


Produkte auffüllen/stoppen

Alle Produktzubereitungen können durch erneutes Drücken der Produkttaste gestoppt werden.

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

Zum Stoppen erneut die Produkttaste drücken.



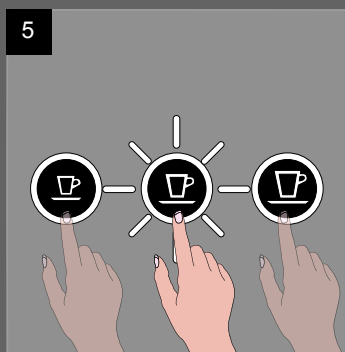
1 Tropfgitter für kleine Tassen herunterklappen.



3 Führen Sie eine Kaffee kapsel ein.



4 Den Hebel ganz nach unten ziehen.



5 Tassengröße wählen (Beispiel Espresso).



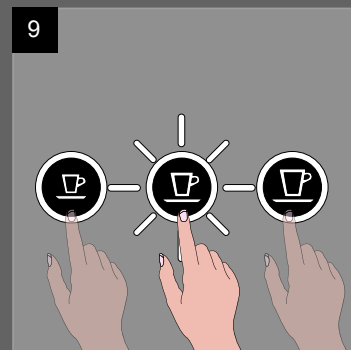
6 Der Produktname wird während der Zubereitung angezeigt.



► Siehe Nespresso Grand Cru Empfehlung auf Seite 3.



7 Die Kaffeezubereitung startet.



9 Innerhalb von 1 Min. auffüllen oder Produktausgabe stoppen.



10 Durch Hochdrücken des Hebels wird die verbrauchte Kapsel ausgeworfen.



12 Die Maschine ist für den nächsten Produktbezug bereit.

Kaffeerezepte auf Milchbasis



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+

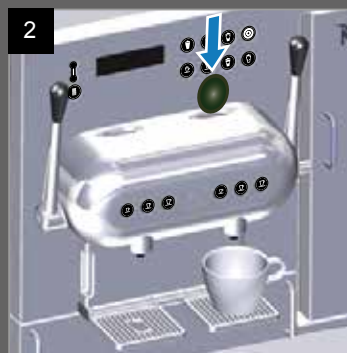


Bei Kaffeerezepten auf Milchbasis die Tasse unter den rechten Kopf stellen.

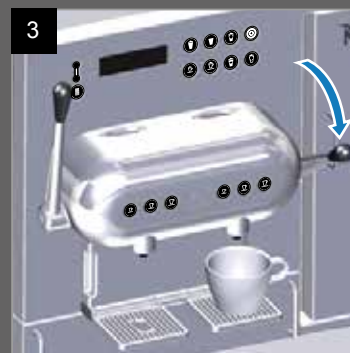


Die Tasse erst entfernen, wenn auf dem Display wieder „Bereit“ angezeigt wird. Bei einigen Produkten gibt es eine kurze Pause zwischen Milch- und Kaffeeausgabe.

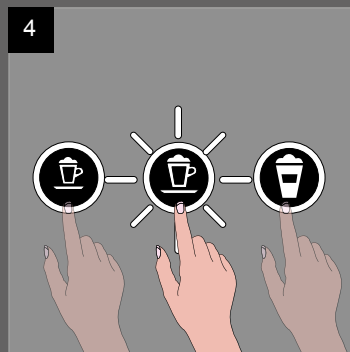
Die Ausgabefolge kann produktabhängig variieren.



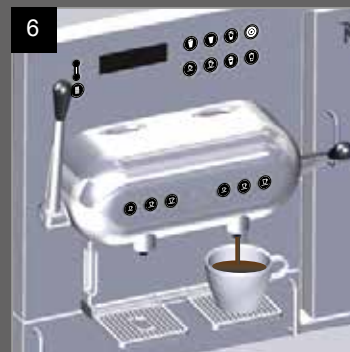
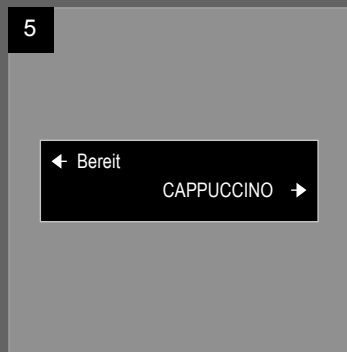
Führen Sie eine Kaffee kapsel ein.



Den Hebel ganz nach unten ziehen.



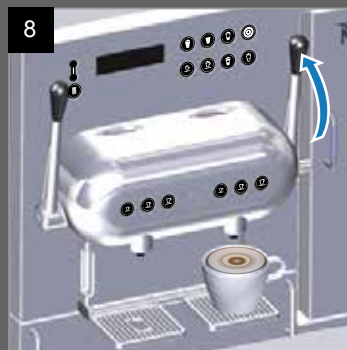
Das gewünschte Kaffeerezept auf Milchbasis auswählen (Beispiel Cappuccino).



Die Kaffeezubereitung startet.



Milchschaum gemäß Produktauswahl herstellen.



Durch Hochdrücken des Hebels wird die verbrauchte Kapsel ausgeworfen.



Spülen des Milchsyste ms

Zur Sicherstellung hoher Hygienestandards wird das Milchsyste m automatisch gespült.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr

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

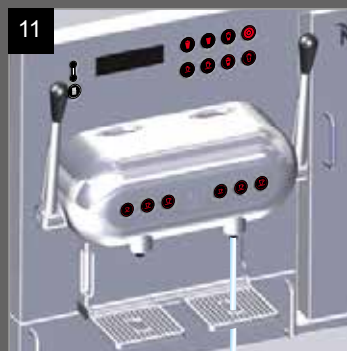
Dauer ca. 25 Sek.

Direkten Kontakt mit heißem Wasser vermeiden.

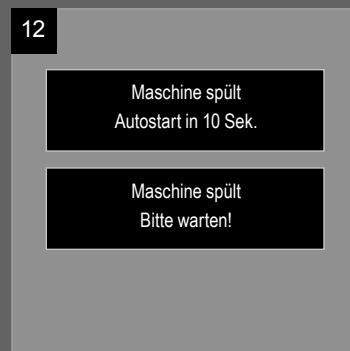
Hände vor Verbrühungen schützen.



Automatische Spülung innen: Startet ca. 20 Sek. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.



Automatische Spülung außen: Eine ca. 25 Sek. andauernde automatische Spülung des Milchsyste ms beginnt 5 Min. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.



Maschine spült
Autostart in 10 Sek.

Maschine spült
Bitte warten!

Milchzubereitung

-  Heißer Milchschaum
-  Heiße Milch
-  Kalter Milchschaum

i Bei Milchzubereitungen die Tasse unter den rechten Kopf stellen.

Spülen des Milchsystems

Zur Sicherstellung hoher Hygienestandards wird das Milchsysteem automatisch gespült.

VORSICHT Verbrühungsgefahr

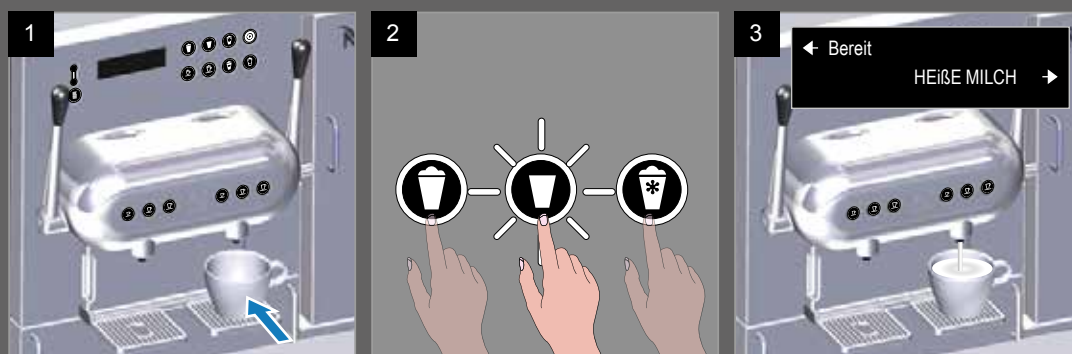
5 Min. nach der Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis wird das Milchsysteem automatisch gespült.



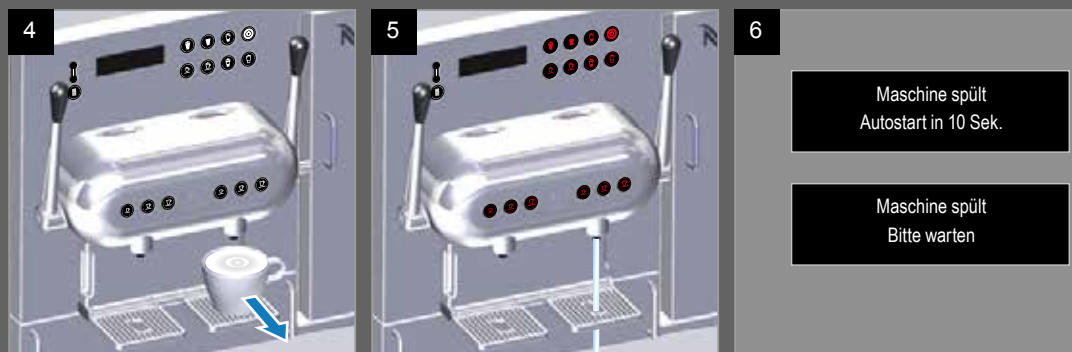
Dauer ca. 25 Sek.

Direkten Kontakt mit heißem Wasser vermeiden.

Hände vor Verbrühungen schützen.



Gewünschtes Milchprodukt auswählen (Beispiel: heiße Milch).



Automatische Spülung innen: Startet ca. 20 Sek. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.

Automatische Spülung außen: Eine ca. 25 Sek. dauernde automatische Spülung des Milchsystems beginnt 5 Min. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis.

Heißwasserzubereitung

-  Heißwasser

i Stellen Sie Ihre Tasse bei Zubereitungen von Heißgetränken unter den linken Ausguss.

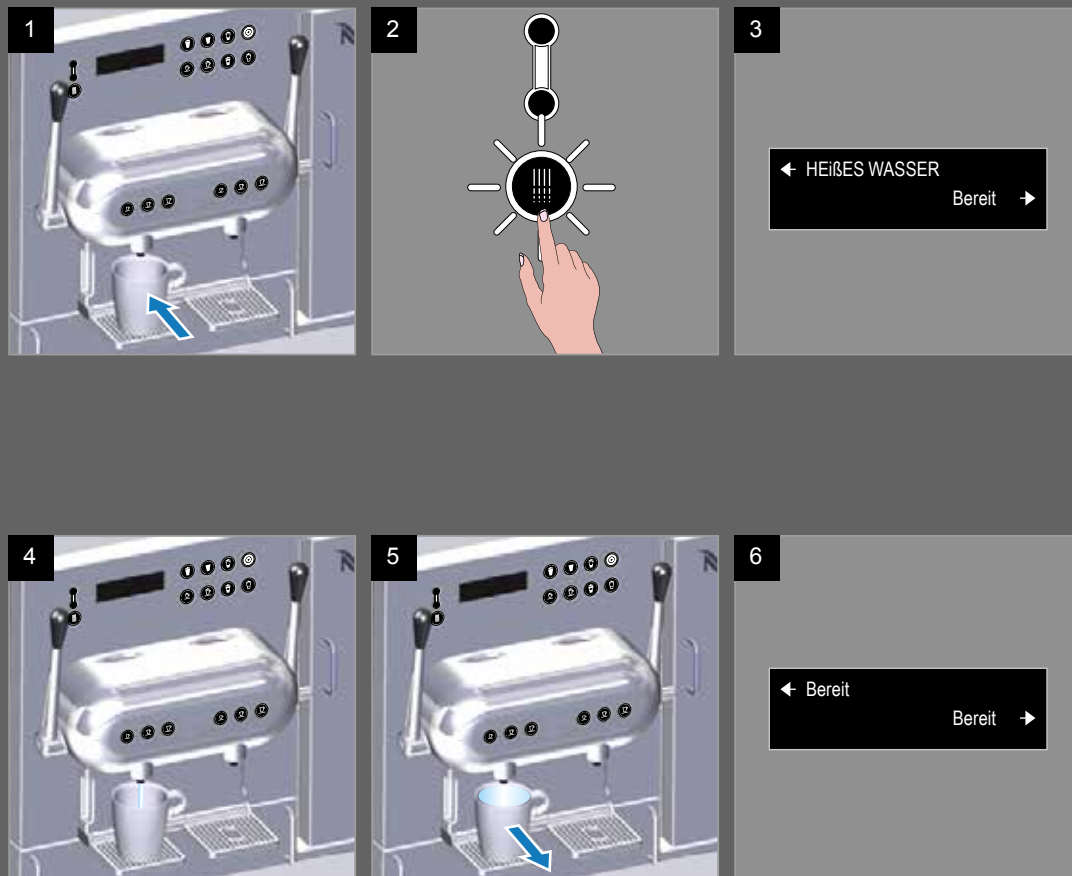
VORSICHT Verbrühungsgefahr

Gefahr leichter oder mittelschwererer Verbrühungen durch Kontakt mit heißen Flüssigkeiten.



Direkten Kontakt mit heißem Wasser vermeiden.

Hände vor Verbrühungen schützen.



i Innerhalb 1 Min. auffüllen oder Produktausgabe stoppen.

Tägliche Reinigung

(Dauer ca. 30 Minuten)



Die Maschine zeigt innerhalb von 24 Stunden nach der letzten Mil Zubereitung an, dass sie gereinigt werden muss. Auf dem Display wird 2 Stunden vor einer notwendigen Reinigung eine Erinnerung mit Timer angezeigt.

Die tägliche Reinigung der Maschine ist zur Aufrechterhaltung eines hohen Hygienestands, zur Gewährleistung des jederzeit neutralen Geschmacks des Produkts in der Tasse und zur Erhöhung der Lebensdauer der Maschine unerlässlich.

Außenreinigung

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

Hierfür ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm mit Seifenlösung verwenden. Tücher und Schwämme gründlich auswringen und darauf achten, dass diese nur feucht und nicht nass sind. Ansonsten besteht Stromschlaggefahr. Ausschließlich milde Reinigungsmittel und Tücher ohne Scheuerwirkung verwenden.

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

Innenreinigung

Beim Ausführen der automatischen Reinigung diese Schritte genau einhalten.



Einsetzen der Reinigungstablette

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch ätzende Stoffe



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

Hände nach dem Umgang mit Reinigungstabletten waschen.

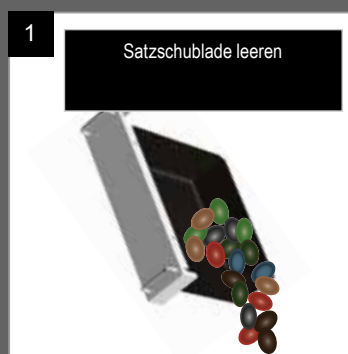
Handschuhe und Schutzbrille tragen.

HINWEIS

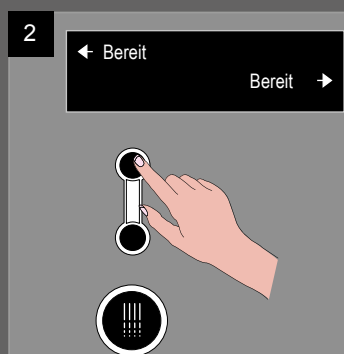
Reinigungslösungen

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

Zur automatischen Reinigung ausschließlich Thermoplan-Milchreinigungstabletten verwenden.



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



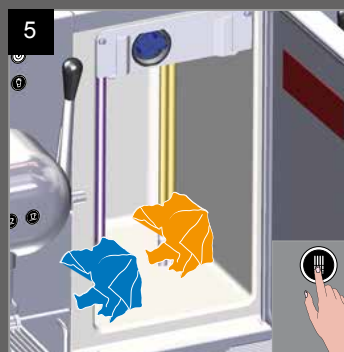
Reinigungstaste drücken.



Taste erneut drücken und zum Start der Reinigung 3 Sek. lang gedrückt halten. Zum Verlassen des Reinigungsmodus eine Taste drücken.



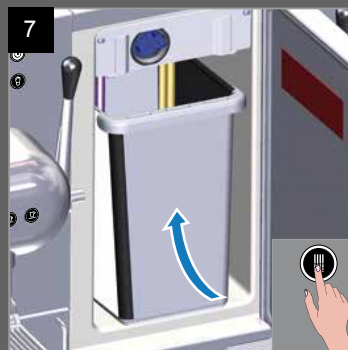
Die Milchbehälter vorsichtig entnehmen und entleeren.



Nach dem Gebrauch beide Milchansaugschläuche sorgfältig mit jeweils einem frischen Einweg- oder Papiertuch abwischen. Danach eine Taste drücken.



Nach dem Gebrauch die Milchbehälter in einer Geschirrspülmaschine reinigen und beiseite legen.



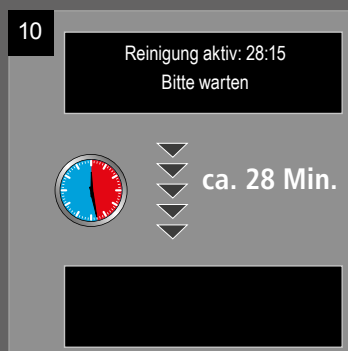
Leeren 5-l-Milchbehälter zurück in den Kühlschrank stellen und beide Ansaugschläuche in den Behälter führen. Eine Taste drücken.



Den Reinigungsschlüssel herausziehen und zwei Reinigungstabletten einsetzen.



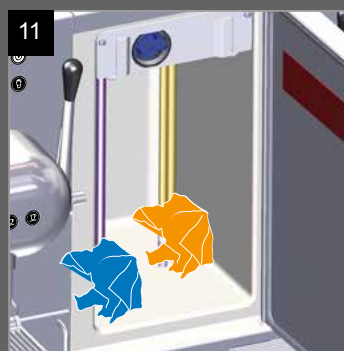
Nach dem Einsetzen des Reinigungsschlüssels startet der Reinigungsvorgang automatisch.



Nach der Reinigung schaltet die Maschine in den maximalen Energiesparmodus.



Zum Neustart der Maschine aus dem maximalen Energiesparmodus ► siehe Seite 26.



Nach der Reinigung beide Milchansaugschläuche sorgfältig mit jeweils einem frischen Einweg- oder Papiertuch abwischen. Bei mehrfacher Verwendung von Tüchern oder Schwämmen ist eine bakterielle Verunreinigung der Milch möglich. Die Innenwände des Kühlschranks gründlich mit Trinkwasser reinigen.



Restliches Wasser entleeren und den 5-l-Milchbehälter in einer Geschirrspülmaschine reinigen. Die leeren Milchbehälter wieder in den Kühlschrank stellen.

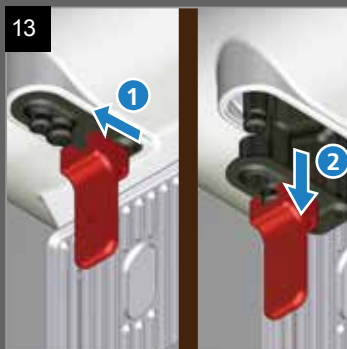
⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr

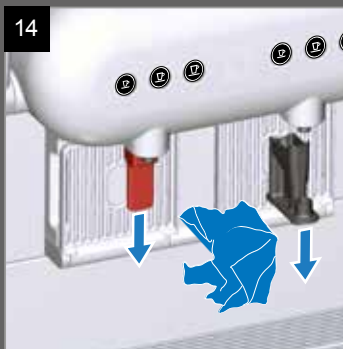
Nach der Reinigung kann noch heißes Restwasser aus den Produktköpfen tropfen.

Direkten Kontakt mit heißem Wasser vermeiden.

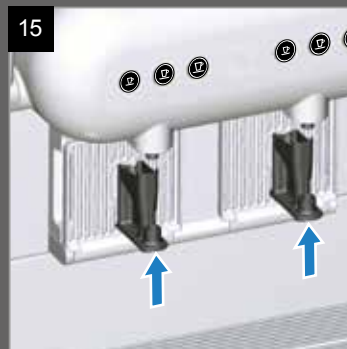
Hände vor Verbrühungen schützen.



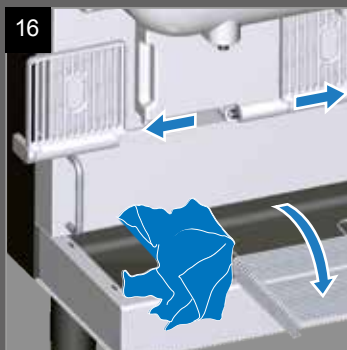
Zum Herausziehen des Kaffeeauslaufs das Extraktionswerkzeug verwenden.



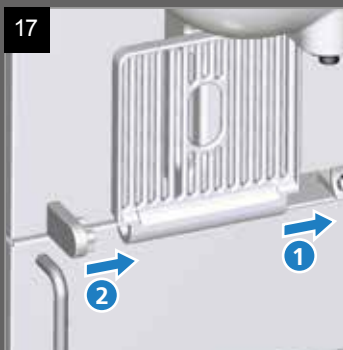
Beide Kaffeeausläufe abziehen. Kaffeeausläufe sorgfältig unter frischem Trinkwasser spülen. Milchausgüsse mit jeweils einem frischen feuchten Einmal- oder Papiertuch reinigen.



Kaffeeausläufe wieder einsetzen.



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



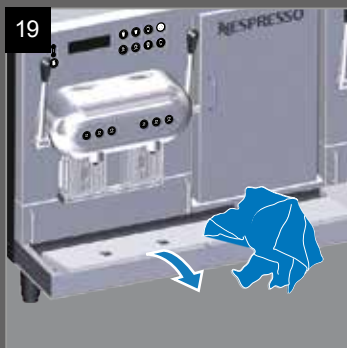
Tropfgitter für kleine Tassen wieder einsetzen.



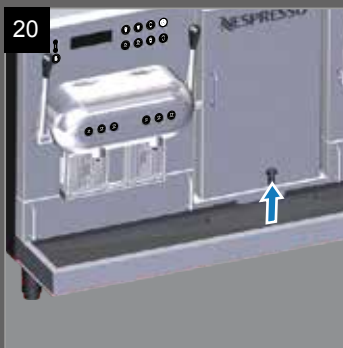
Tropfgitter für kleine Tassen können nur in senkrechter Position entfernt werden.



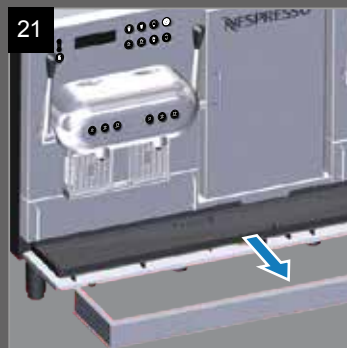
Täglicher Reinigungsvorgang abgeschlossen (Maschine im maximalen Energiesparmodus). Wenn Sie die Maschine wieder aktivieren müssen, drücken Sie die Energiespartaste, ► Seite 26.



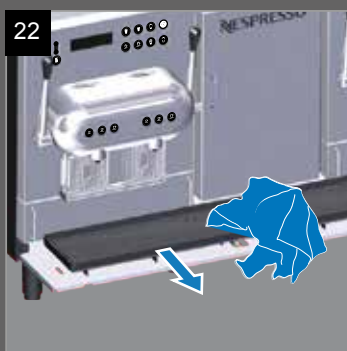
Tropfgitter entfernen und mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel unter fließendem Wasser reinigen.



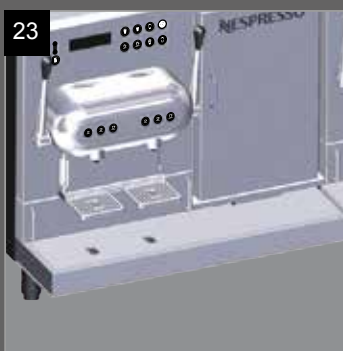
Schwarzen Kunststoffstopfen aus der Kunststoffschale herausziehen.



Metallgestell zum Entfernen in Ihre Richtung ziehen.



Schwarze Kunststoffschale herausnehmen und mit Seifenwasser reinigen. Reinigung abgeschlossen.



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



Nach Abschluss der Reinigung darauf achten, dass der Kühlschrank geschlossen ist (Gefahr der Eisbildung).

Die Maschine erst nach Abschluss des Reinigungszyklus unbeaufsichtigt zurücklassen!

Menüeinstellungen

- Programmieren der Taste AGUILA+
- Benutzermenü öffnen

Programmieren der Taste AGUILA+ AGUILA+-Rezepte

Mit der Taste AGUILA+ können Sie zwischen 13 One-Touch-Kaffee-Rezepten auf Milchbasis wählen. Zur Auswahl eines One-Touch-Rezepts, das ausgegeben werden soll, wenn die AGUILA+ -Taste gedrückt wird, wie folgt vorgehen. Durch die erneute Ausführung dieser Schritte kann die Auswahl jederzeit geändert werden.



Die Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten.



Gewünschtes Produkt auswählen.



Eingabe



Menü verlassen



Die rechte AGUILA+-Taste drücken.



Gewünschtes Produkt auswählen.



Eingabe



Menü verlassen

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



Siehe Nespresso Grand Cru Empfehlung auf Seite 3.

Benutzermenü öffnen



Die Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten.



ALLG. EINSTELLUNGEN
◀ AGUILA+



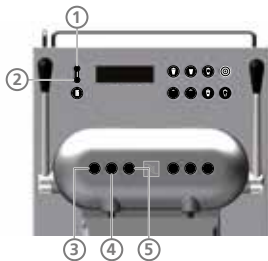
BENUTZERMENÜ
ALLG. EINSTELLUNGEN

Menüeinstellungen

- Spracheinstellung
- Statistik
 - Benutzer Produktzähler
 - Produkte total
 - Kapselzähler
 - Benutzer Zähler Reset



- Navigation



- 1 Aufwärts Nächstes Menü/ Wert erhöhen
- 2 Abwärts Vorhergehendes Menü/Wert verringern
- 3 Vorgabe Vorgabewert laden
- 4 Eingabe Bearbeiten/bestätigen
- 5 Abbrechen Menü verlassen/abbrechen

Spracheinstellung



Die Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten.

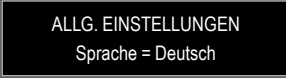
Benutzermenü öffnen



Menü „ALLG. EINSTELLUNGEN“ auswählen



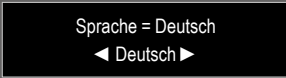
Eingabe



Menü „Sprache“ auswählen



Eingabe



Gewünschte Sprache auswählen



Eingabe



Menü verlassen

Statistik: Benutzer Produktzähler



Die Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten.

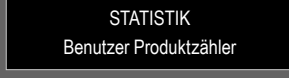
Benutzermenü öffnen



Menü „STATISTIK“ auswählen



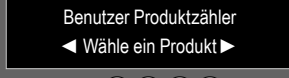
Eingabe



„Benutzer Produktzähler“ auswählen



Eingabe



Benutzer Produktzähler

Wähle ein Produkt



Espresso



Menü verlassen

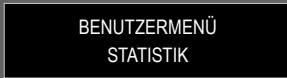
„Produkte total“ oder „Kapselzähler Benutzer“ (schreibgeschützte Parameter) ablesen.

Statistik: Benutzer Zähler Reset



Die Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten.

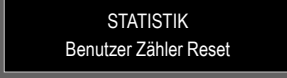
Benutzermenü öffnen



Menü „STATISTIK“ auswählen



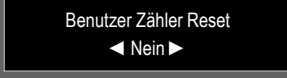
Eingabe



„Benutzer Zähler Reset“ auswählen



Eingabe



„Ja“ oder „Nein“ auswählen



Eingabe



Menü verlassen

Menüeinstellungen

- Milchparameter

- Milchschaumeinstellungen:
 - Heißer Schaum
 - Kalter Schaum
- Kühlschranktemperatureinstellungen

- Tassenwärmer

Milchschaumeinstellungen

Um die Konsistenz des Milchschaums zu ändern, einfach den prozentualen Luftanteil im Milchschaum wie auf dieser Seite dargestellt ändern:

- -10 %: flüssigerer Schaum
- 0 %: Einstellung bei Installation der Maschine
- +10 %: festerer Schaum

Die Einstellung für die Milch links eignet sich nicht automatisch für die Milch rechts. Die Einstellungen für beide Milchbehälter müssen getrennt voneinander vorgenommen werden!

Milchparameter: Milchschaumeinstellungen

Die Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten.
Benutzermenü öffnen

**BENUTZERMENÜ
MILCHPARAMETER**

Menü „MILCHPARAMETER“ auswählen

Eingabe

**MILCHPARAMETER
HEIßER SCHAUM LINKS = 0.0 %**

„Heißer Schaum links = 0.0 %“ wählen

Eingabe

Heißer Schaum links = 0. %
[-10.0 .. ◀ 0 % ▶ .. 10.0]

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

Eingabe

**MILCHPARAMETER
Heißer Schaum links = 3.0. %**

Diesen Ablauf ggf. wiederholen bei: heißem Schaum rechts, kaltem Schaum links.

Menü verlassen

Milchparameter: Kühlschranktemperatureinstellungen

Die Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten.
Benutzermenü öffnen

**BENUTZERMENÜ
MILCHPARAMETER**

Menü „MILCHPARAMETER“ auswählen

Eingabe

**MILCHPARAMETER
Kühlschrantemp. = 5.0 °C**

Auswählen
„Kühlschrantemp. = 5.0 °C“

Eingabe

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

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

Eingabe

Menü verlassen

Tassenwärmer

Die Spültaste 3 Sek. lang gedrückt halten.
Benutzermenü öffnen

**BENUTZERMENÜ
MASCHINENPARAMETER**

Menü „MASCHINENPARAMETER“ auswählen

Eingabe

**MASCHINENPARAMETER
Tassenwärmer = Ein**

Auswählen
„Tassenwärmer = Aus“

Eingabe

Tassenwärmer = ein
◀ Ein ▶

„Ein“ oder „Aus“ auswählen

Eingabe

Menü verlassen

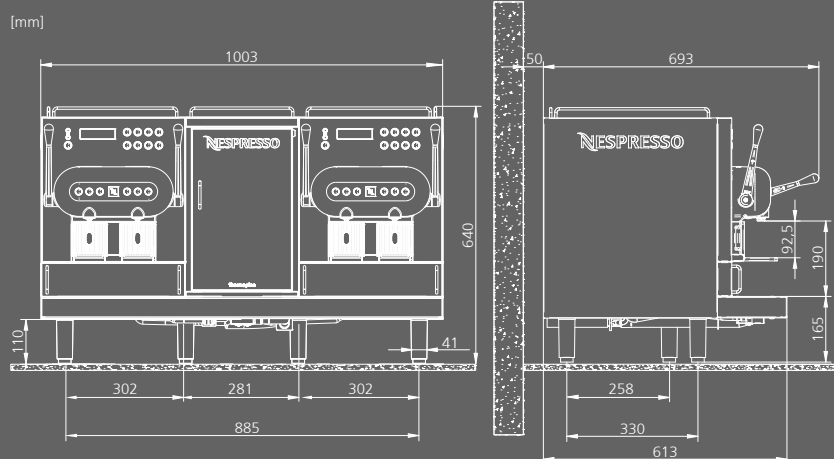
Alarmer und Hinweise

Was tun, wenn die Meldung „Techniker benötigt“ angezeigt wird?
Nespresso-Vertreter kontaktieren.

Beschreibung	Displaymeldung	LED-Status	Anmerkungen
Wasserfilter wechseln	Wasserfilter wechseln Bereit → Abwechselnd		Sofort Nespresso-Vertreter kontaktieren.
Service nötig	Service nötig Bereit → Abwechselnd		Sofort Nespresso-Vertreter kontaktieren.
Milchbehälter leer	◀ Bereit Milch nachfüllen → Abwechselnd		Milchprodukte sind gesperrt. Milchbehälter nachfüllen (im Kühlschrank). Ansaugrohre reinigen, sodass die Sensorfunktion nicht durch Mietrückstände behindert wird.
Milchniveau niedrig	◀ Bereit Milchniveau niedrig → Abwechselnd		Zeigt an, dass die Milchbehälter bald leer sind. Milchbehälter nachfüllen (im Kühlschrank).
Automatischer Spülmodus (5 Min. Verzögerung)	Maschine spült Bitte warten		Die automatische Spülung des äußeren Milchsystems startet 5 Min. nach der letzten Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis. Auf dem Display werden „Maschine spült“ und „Bitte warten“ angezeigt. LEDs blinken 10 Sek. vor Spülbeginn.
Reinigung nötig in x.yy h.	◀ Bereit Reinigung nötig in x:yy h Abwechselnd		Nach Ablauf des Timers wird die Maschine bis zur Reinigung gesperrt.
Reinigung des Milchsystems erforderlich	◀ Bereit Reinigung erforderlich Abwechselnd		Keine Milchprodukte verfügbar. Reinigungsprozess starten, ▶ Seite 30.

Beschreibung	Displaymeldung	LED-Status	Anmerkungen
Reinigung des Milchsystems	Zum Start der Reinigung die Reinigungstaste 3 Sek. lang drücken		Reinigungsprozess starten, ► Seite 30. Zum Verlassen des Menüs eine Produkt-taste drücken.
Reinigungsmodus des Milchsystems	Reinigung aktiv 28:15. Bitte warten		Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
Milch für besten Schaum zu warm (6...12 °C)	← Bereit Milch f.best.Schaum z.warm Abwechselnd		Normalbetrieb. Milchprodukte sind noch verfügbar, aber möglicherweise in schlechterer Qualität. Milch durch kalte Milch mit 5 °C ersetzen.
Milch durch kalte Milch ersetzen (über 12 °C)	← Bereit Milch durch kalte Milch ersetzen Abwechselnd		Milchprodukte gesperrt. Milch durch kalte Milch mit 5 °C ersetzen.
Hebel öffnen	← Hebel öffnen Bereit →		Hebel nach oben ziehen, um die Kapsel auszuwerfen.
Zubereitungs-dauer zu lang	← Bereit Zubereitungs-dauer zu lang →		Hebel öffnen und neue Kapsel einsetzen. Darauf achten, dass die Hauptwasserver-sorgung eingeschaltet und betriebsfähig ist. Wird die Meldung weiter angezeigt, Nespresso-Vertreter kontaktieren.
Zubereitungs-dauer zu kurz	← Bereit Zubereitungs-dauer zu kurz →		Hebel öffnen und neue Kapsel einsetzen. Die Meldung wird angezeigt, wenn keine Kapsel eingesetzt ist, die Kapsel beschädigt ist oder Ränder der Kapsel zusammengefallen sind. Erscheint diese Meldung wiederholt, Nespresso-Vertreter kontaktieren.
Aufheizen des Boilers	← Am aufheizen Bereit → Abwechselnd		Langsames Blinken während des Heizens. Wird die Meldung länger als 30 Min. an-gezeigt, Nespresso-Vertreter kontaktieren.
Energiesparmodus	Energiesparmodus: Eine Taste drücken		Boilertemperatur reduziert. Nach der Betätigung einer Produkttas-te ist die Maschine innerhalb 1 Min. betriebsbereit.
Maximaler Energie-sparmodus			Zum Reaktivieren der Maschine die Ener-giespartaste drücken. Weitere Informationen ► Seite 26.
Brüheinheit benötigt Service	← Brüheinheit benötigt Service! Bereit →		Sofort Nespresso-Vertreter kontaktieren.
CCI nicht angeschlos-sen	CCI NICHT ANGESCHLOSSEN		Alle Produkte sind gesperrt. Spülen und Reinigen noch möglich. Korrekte Installation des CCI-Anschlusses prüfen. Wird der Alarm weiterhin ange-zeigt, Nespresso-Vertreter kontaktieren.
Flowmeter 1, Fehler	← Service anfordern Bereit → Abwechselnd		Produkte, die durch Flowmeter 1 erfasst werden, sind blockiert. Alle anderen Produkte sind verfügbar. Nespresso-Vertreter kontaktieren.

Technische Daten



Netzanschluss: 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 V AC, 60 Hz, 3200 W

Abmessungen: 1003x693x640 mm (LxBxH)

Gewicht: 100 kg (leer)
 120 kg (in Betrieb)

Ausgabehöhe Standard: 190 mm

Ausgabehöhe Tropfgitter: 92,5 mm

Wasseranschluss: Außengewinde G 3/8"

Wassereingangsdruck: 2-4 bar (30-60 ps)

Geräuschemission: <60 dBA

Angegebene maximale Produktkapazität pro Maschine und Stunde

	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
Heißes Wasser:	100	180	120	120

Mindestanforderungen an die Wasserversorgung

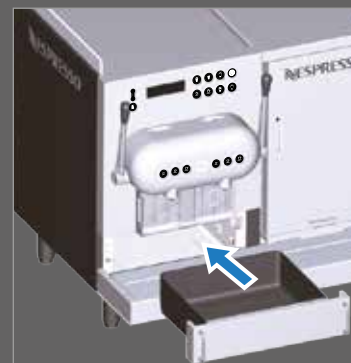
Chlor:	ohne
TDS:	70 bis 200 ppm
Gesamthärte:	5-8 °dH (8-14 °fH) pH 6,8 bis 7,4
Alkalität:	weniger als 100 ppm
Eisen:	weniger als 0,25 ppm

Typenschild

Das Typenschild enthält die folgenden Daten:

Maschinentyp: Kaffeemaschine NESPRESSO PROFESSIONAL
Modell: AGUILA
Typ: AG440PRO
Spannung: gemäß Typenschild
Leistung: gemäß Typenschild
Wasserdruck: 0,2-0,4 MPa (2-4 bar)
Hydr. Boiler: 1,46 MPa (14,6 bar)
Klasse: 5
Kältemittel: 134a (Kältemittel Freon (Kohlenwasserstoffverbindungen))

Füllung: 55 g (CO₂-Äquivalent: 78,65 kg)
Niederdruckseite: 88 psig
Hochdruckseite: 285 psig
Seriennummer: gemäß Typenschild
Produktionsdatum: gemäss Typenschild



i Das Typenschild ist nach Entnahme der Kapselschublade zugänglich.
 Das Typenschild befindet sich unter der Kapselschublade auf der Grundplatte.

Impressum

Version: Bedienungsanleitung AGUILA 440
 Original-Bedienungsanleitung
Hersteller: Thermoplan AG
 Thermoplan-Platz 1
 CH-6353 Weggis
 Schweiz

Serviceanforderung: Serviceanforderungen richten Sie bitte an Ihren jeweiligen Nespresso-Landesvertreter unter www.nespresso.com

Déclaration CE.....	36
Présentation de la machine	37
Contenu de l'emballage.....	37
Présentation de l'utilisation	37
Informations générales	38
Avertissements de sécurité	39
Consignes générales de sécurité.....	40
Première utilisation.....	41
Utilisation de deux types de lait.....	42
Mode Économie d'énergie.....	42
Mode Économie d'énergie maximale.....	42
Préparation du café.....	43
Recettes de café à base de lait	44
Préparation du lait.....	45
Préparation de l'eau chaude.....	45
Nettoyage quotidien.....	46
Menu Paramètres	48
- Programmation du bouton AGUILA+	48
- Accès au menu utilisateur	48
- Réglage de la langue	48
- Statistiques	48
- Navigation	48
- Paramètres lait.....	49
- Chauffe-tasse	49
Alarmes / Notifications	49
Spécifications	51
Plaque d'identification.....	51
Détails de publication.....	51

Déclaration CE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

Modèle produit : AG440PRO
Marque : AGUILA
Nom et adresse du fabricant : Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1,
6353 Weggis, Suisse

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

Objet de la déclaration : Machine à café automatique

L'objet de la déclaration décrite ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation correspondante de l'Union Européenne :

2006/42/CE (MD) 1935/2004/CE (FCM)
2014/30/UE (EMC) 2023/2006/CE (GMP)
2011/65/UE (RoHS)

Références pour les normes harmonisées correspondantes utilisées ou références pour les spécifications techniques en relation avec la conformité déclarée :

EN 60335-1:12 + A11:14 + A13:17 EN 61000-3-2:14
EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10 EN 61000-3-3:13
EN 60335-2-89:10 + A1:16 EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11 EN 61000-6-2:05
EN 55014-1:17 EN 61000-6-3:07 + A1:11
EN 55014-2:15 EN 62233:08

Signé en nom et pour le compte de :

CH-6353 Weggis, 08/05/2018
(Lieu et date d'émission)

Responsable de la documentation technique :



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

Patrick Erni

Présentation de la machine

Voir présentation de la machine en ► page 2.

Contenu de l'emballage

Les composants suivants sont inclus dans la livraison :

- Machine
- 2 réservoirs de lait de 2,5 l avec couvercles
- 1 réservoir de lait de 5 l avec couvercle
- Manuel d'utilisation
- Tablettes de nettoyage Thermoplan
- Outil d'extraction des buses de sortie café
- Filtre à eau et tête de filtre
- Conduite d'eau pour connecter l'entrée d'eau du réseau



La machine peut communiquer avec un système de gestion de caisse enregistreuse.

Contactez votre représentant Nespresso pour plus d'informations.



Utilisez toujours uniquement du lait de vache.

- 1 Fentes d'insertion des capsules
- 2 Chauffe-tasse
- 3 Levier
- 4 Bouton du mode Économie d'énergie (derrière le réservoir de capsules)
- 5 Buse de sortie de l'eau chaude
- 6 Buse de sortie café
- 7 Réservoir de capsules usagées (capacité 130 capsules)
- 8 Grille d'égouttage / Bac d'égouttage (2 parties)
- 9 Grille d'égouttage pour petites tasses
- 10 Interrupteur général (sous la machine)
- 11 Buse de sortie café
- 12 Buse de sortie lait
- 13 Réservoir de lait (max 5 l)
- 14 Tubes d'aspiration du lait avec sondes de température et capteurs de niveau (réservoir de lait de gauche et de droite)

- 15 Réservoir de lait de gauche (max 2,5 l)
- 16 Réservoir de lait de droite (max 2,5 l)
- 17 Filtre à eau avec tête et tubes à eau
- 18 Outil d'extraction de la buse de sortie café
- 19 Tablettes de nettoyage Thermoplan
- 20 Clé de nettoyage
- 21 Nettoyage du système
- 22 Rinçage du système
- 23 Eau chaude
- 24 Boutons de préparation du café
- 25 Buse de sortie café / de l'eau chaude
- 26 Buse de sortie café / lait
- 27 Boutons de préparation du café
- 28 Boutons de recettes de café à base de lait
- 29 Boutons de lait et de mousse de lait
- 30 Écran

Présentation de l'utilisation



Choix de la boisson :

Pour afficher le nom du produit à l'écran, appuyez sur n'importe quel bouton pendant 5 s. Pour quitter, attendez 10 s sans appuyer sur aucun bouton.



Eau chaude

Boutons de préparation du café :



Ristretto



Espresso



Lungo

Boutons de lait et de mousse de lait :



Mousse de lait chaud



Lait chaud



Mousse de lait froid

Boutons de recettes de café à base de lait :



AGUILA +
(reportez-vous aux paramètres du menu utilisateur)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Boutons de préparation du café :



Ristretto



Espresso



Lungo

Format de tasses recommandé pour un Grand Cru Nespresso*

Voir recommandations Grand Cru Nespresso en : ► page 3.

* Contenants recommandés - selon les disponibilités des différents marchés



Tasse à espresso



Tasse à lungo



Tasse à cappuccino



Verre à recette 300 ml



Verre à recette 350 à 400 ml



Tasse à emporter 500 ml

Important !

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

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

Sommaire

Ce manuel d'utilisation explique le fonctionnement de la machine à café AGUILA 440 et est fourni avec la machine.

Utilisation prévue

Cette machine est destinée à être utilisée dans un environnement professionnel par le personnel mentionné ci-dessous:

Utilisateurs en libre-service:

- Les utilisateurs en libre-service sont guidés par les instructions sur l'écran pour faire fonctionner la machine en toute sécurité. Les utilisateurs en libre-service ne doivent pas effectuer d'opérations de maintenance.

Personnel formé:

- Le personnel formé est capable de faire fonctionner la machine et d'exécuter les opérations de nettoyage et de maintenance décrites dans le présent manuel.

Utilisation

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

- Cette machine fonctionne avec des capsules *Nespresso*® Pro, disponibles exclusivement auprès de *Nespresso* et de ses distributeurs agréés.
- Le(s) réservoir(s) de lait doit(doivent) uniquement servir à stocker du lait froid. Ne remplissez pas ce(s) réservoir(s) avec d'autres substances enrichies, comme des liquides sucrés, de l'alcool, etc. Notez que pour verser le lait dans le(s) réservoir(s) de lait, le liquide doit être à une température inférieure à 5 °C, le réfrigérateur ayant été conçu pour maintenir le lait froid mais pas pour abaisser sa température.
- Procédez régulièrement à toutes les opérations d'entretien nécessaires décrites dans ces instructions.
- La machine doit être utilisée uniquement par le personnel opérateur formé.
- Les opérations qui ne sont pas mentionnées dans ce manuel peuvent être effectuées uniquement par les prestataires de services agréés et formés par les centres de service après-vente de *Nespresso*.
- Le réservoir de capsules doit être vidé lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran. Rincez le réservoir à l'eau tiède et savonneuse.

Nettoyage de la machine

La machine doit être nettoyée chaque jour pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire nécessaires, le goût parfait du Grand Cru *Nespresso* et une plus grande longévité de la machine.

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

- Utilisez uniquement les tablettes de nettoyage Thermoplan pour exécuter le processus de nettoyage automatique. N'utilisez pas d'autre détergent ni agent désinfectant à cet effet.
- La manipulation de la machine doit être effectuée de sorte à éviter toute contamination microbologique. En particulier, ne pas utiliser de matériaux non désinfectés ou non frais ou des mains sales pour manipuler les buses de sortie.
- Si des chiffons ou éponges sont utilisés, ils doivent être soigneusement essorés afin d'être seulement humides et non mouillés, car cela comporterait un risque de choc électrique. Utilisez donc uniquement des lingettes neuves, propres et à usage unique ou des serviettes en papier.
- Toutes les pièces de la machine, en plastique ou autres, ne doivent pas être placées au micro-ondes.
- Ne nettoyez pas les pièces en plastique avec de l'alcool, de l'éthanol, du méthanol, de l'alcool à brûler ou des désinfectants. Les détergents contenant de puissants agents acides comme l'acide acétique sont également proscrits.
- La machine ne doit pas être nettoyée à haute pression, par ex. à l'aide de jets d'eau.
- Les tubes d'aspiration du lait avec sondes de température et capteurs de niveau, ainsi que les pièces internes du réfrigérateur, la clé de nettoyage et les buses de sortie du café doivent être nettoyés uniquement à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier. Les chiffons servant à nettoyer les pièces externes de la machine doivent être traités de manière à prévenir toute contamination bactérienne.

Hygiène de la machine

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

Utilisation professionnelle

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

Utilisation au bureau

- Au moins une copie de ce manuel d'instructions devrait être conservée dans un lieu accessible à tout moment au personnel de management et de maintenance.

Opérations d'entretien

- Si une opération d'entretien est requise, un message s'affichera sur l'écran de la machine à café. La machine doit être entretenue par des prestataires de service agréés et formés, au moins une fois par an ou toutes les 96 000 boissons (4 x 24 000).

Mise au rebut

- Un prestataire de service agréé et formé doit se charger de la mise au rebut de la machine et de son emballage. Ne jetez pas la machine ou ses composants vous-même.

Limites de responsabilité

- Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de blessures ou d'accidents dus au non-respect des consignes de sécurité décrites dans le présent manuel.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par un usage impropre ou une manipulation inappropriée de la machine.

Dispositions de garantie

- Les provisions pour garantie s'appliquent comme convenu avec *Nespresso*.
- Aucun dysfonctionnement dû à un usage impropre ou à des branchements inadaptés ne sera couvert.
- Les pièces usées et cassées ne sont pas couvertes par la garantie.
- Toutes les machines *Nespresso* sont soumises à des contrôles stricts. Des tests de fiabilité dans des conditions pratiques sont réalisés de façon aléatoire sur des unités sélectionnées. Celles-ci peuvent donc présenter les traces d'une précédente utilisation.

Remarques générales :

Risque de dégât matériel

- Cet équipement doit être installé conformément aux prescriptions nationales ou régionales en matière de plomberie.
- La mauvaise manipulation de la machine risque d'endommager l'équipement.
- Cette machine est conçue pour un usage intérieur. Elle doit être stockée dans un environnement adapté (à l'abri de la poussière, des projections d'eau, de l'incidence directe du soleil, des nuisibles, etc.).
- Nettoyez la machine dans les 24 heures suivant la première préparation de recette à base de lait ou avant de la mettre hors service pour une période prolongée. Retirez et videz le réservoir de capsules et débranchez la machine du secteur. Retirez et videz le(s) réservoir(s) de lait, puis nettoyez-le(s) avant de le(s) stocker en gardant le couvercle ouvert. Laissez la porte du réfrigérateur ouverte lorsque la machine est débranchée du secteur.
- La température ambiante doit se situer entre 16 °C et 32 °C pour obtenir des performances optimales.
- Placez la machine sur une surface plane, horizontale, stable et résistante à la chaleur et aux fluides.
- Ne positionnez pas la machine à proximité d'un jet d'eau pouvant être utilisé pour le nettoyage.
- Laissez un espace d'au moins 50 mm devant les trous d'aération.
- Stockez la machine dans un environnement sec et sans poussière, à une température toujours supérieure à 0 °C.
- Le sommet de la machine doit se trouver au moins 1,5 m au-dessus du sol.
- Placez la machine à 20 cm minimum de l'utilisateur.
- Utilisez uniquement les accessoires de nettoyage Thermoplan.
- N'utilisez jamais la machine sans la grille d'égouttage.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité face aux conséquences de modifications internes et externes apportées à la machine.
- Ne stockez pas de substances explosives ou inflammables dans la machine, par exemple des aérosols contenant un gaz de propulsion inflammable.
- N'utilisez jamais le chauffe-tasse pour sécher des tasses mouillées ; risque de choc électrique.
- Placez toujours les tasses à l'envers pour garantir une bonne transmission de la chaleur.

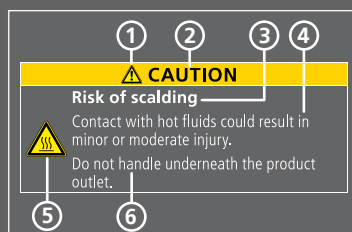
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Remettez-les aux utilisateurs suivants.
- Il est également possible de consulter ce mode d'emploi au format PDF sur nESPRESSO.com/pro

Avertissements de sécurité

Structure

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



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

Mots de signal de sécurité

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

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

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

Signaux de sécurité

Les signaux de sécurité suivants sont utilisés dans ce manuel :

	Le triangle d'avertissement apparaît lorsque le non-respect des consignes de sécurité peut comporter des risques pour l'utilisateur ou la machine.
	Avertissement : Choc électrique
	Avertissement : Risque de brûlure
	Avertissement : Risque de contusions
	Instruction : Portez des gants
	Instruction : Portez des lunettes
	Informations générales

Zone de travail

- Maintenez votre espace de travail propre et rangé. Un lieu de travail en désordre et mal éclairé peut causer des accidents.
- La machine doit uniquement être utilisée dans un environnement hygiénique et ergonomique. L'utilisateur doit disposer d'un espace suffisant et la zone de travail doit être bien éclairée.

Remarques générales de sécurité

- En cas d'urgence, éteignez la machine en utilisant l'interrupteur général. Débranchez la machine ou retirez le fusible du disjoncteur. Coupez l'alimentation en eau potable de la machine. Contactez votre prestataire de service.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou présentant un manque d'expérience et de connaissance, sous la surveillance d'un adulte ou après avoir été formés à l'utilisation en toute sécurité de la machine et compris les risques que cela comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir la machine sans la supervision d'un adulte.
- L'accès à la zone de service est réservé à un personnel de service qualifié et formé.

Messages généraux de sécurité

AVERTISSEMENT :

Risque de choc électrique

Un contact avec des composants électriques pendant l'utilisation de la machine peut entraîner la mort ou des blessures graves.

- N'ouvrez en aucun cas le couvercle.
- Tenez la machine à l'écart de l'humidité.
- N'immergez jamais la machine, le câble ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Arrêtez immédiatement d'utiliser la machine si le câble ou la prise sont endommagés.
- Ne placez pas la machine ou le câble à proximité de ou sur des parties chaudes de la machine. Il est strictement interdit d'utiliser la machine à proximité de flammes nues.
- Protégez les câbles contre les bords coupants.
- Ne touchez pas l'intérieur du boîtier interne lorsque le réservoir de capsules n'est pas en place.
- L'installation, le déplacement, le retrait, la réparation ou l'entretien de la machine doivent être effectués exclusivement par le personnel de service agréé et formé.
- La machine et ses câbles d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants.

Risque pour la sécurité alimentaire

L'ingestion d'aliments contaminés peut entraîner la mort ou des blessures graves.

- Utilisez uniquement des aliments dont la date de péremption n'est pas dépassée.
- Stockez les aliments dans des endroits appropriés.
- Nettoyez régulièrement la machine, en respectant le manuel d'utilisation.
- Utilisez uniquement du lait de vache pasteurisé et UHT.
- Respectez les normes d'hygiène lors du versement du lait dans le(s) réservoir(s).
- Versez uniquement du lait froid (moins de 5 °C) dans le(s) réservoir(s) de lait.
- Utilisez le lait ouvert dans les 24 heures.
- Ne mélangez jamais du lait de types différents. Le mélange peut nuire à la qualité de la mousse et provoquer des risques de contamination croisée allergénique.
- La conformité avec le code couleur permettant d'identifier clairement les réservoirs est essentiel pour éviter toute CONTAMINATION CROISÉE DE SUBSTANCES ALLERGÈNES.
- Nettoyez le(s) réservoir(s) au lave-vaisselle après utilisation.
- Ne mélangez pas le lait d'un réservoir avec celui de l'autre réservoir.

ATTENTION :

Risque de brûlure

Un contact avec des liquides chauds peut causer des blessures légères ou modérées.

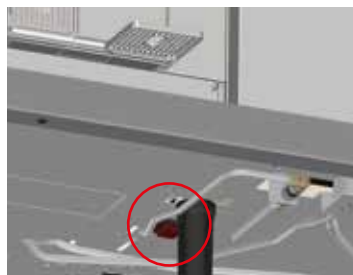
- Ne manipulez pas la machine sous les buses de liquide.
- Évitez tout contact avec des liquides chauds.
- Ne touchez aucune partie des buses de sortie avant ou après la distribution d'une boisson.
- Ne levez pas le levier pendant la distribution d'un produit ou le nettoyage de la machine.
- Videz le bac d'égouttage avec précaution.

Risque de contusions

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

- Ne levez pas le levier pendant l'utilisation. Pour arrêter la préparation, appuyez une nouvelle fois sur le même bouton de boisson.
- Ne pas mettre les doigts dans les fentes d'insertion des capsules.
- Si une capsule est bloquée dans la fente d'insertion des capsules, éteindre la machine avant toute opération.

Première utilisation



Pour les manipulations d'ordre général seulement : l'unité de café gauche est représentée sur les photos. Les instructions générales de manipulation valent pour les deux unités de café, à moins d'instructions explicites indiquant le contraire.

ATTENTION

Risque de contusions



Les manipulations à l'intérieur de la machine peuvent causer des blessures légères ou modérées. Ne pas mettre les doigts dans les fentes d'insertion des capsules.

AVERTISSEMENT

Lait et réservoir(s) de lait - Risques pour la sécurité alimentaire

Utilisez uniquement du lait de vache traité à chaud (par ex. pasteurisé ou traité à ultra-haute température (UHT)). Garantisiez de bonnes pratiques en matière d'hygiène lors du nettoyage de(s) réservoir(s) de lait. Contrôlez les normes d'hygiène avant le versement du lait dans le(s) réservoir(s). N'utilisez pas le lait ouvert pendant plus de 24 heures. L'utilisation et/ou la consommation de produits alimentaires potentiellement dangereux peut provoquer des maladies d'origine alimentaire, susceptibles d'entraîner des risques graves pour la santé.



AVERTISSEMENT

Risque de contamination croisée allergénique

Les allergènes peuvent être fatals à certaines personnes.



Nettoyez toujours le(s) réservoir(s) en lave-vaisselle après utilisation.

Ne mélangez pas le lait d'un réservoir avec celui de l'autre réservoir.

N'utilisez pas la même serviette en papier pour le nettoyage des différents tubes de lait.

AVERTISSEMENT

Risque pour la sécurité alimentaire

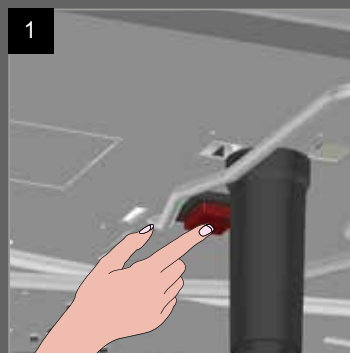


L'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge peut entraîner la contamination bactérienne du lait.

Utilisez uniquement une lingette jetable ou une serviette en papier pour essuyer les tubes d'aspiration du lait.



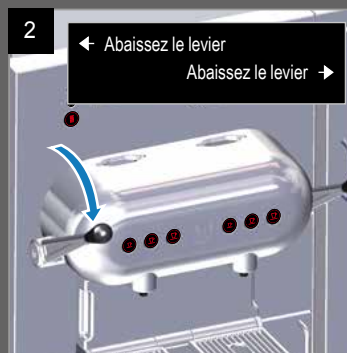
Pour nettoyer l'extérieur de la machine, référez-vous au nettoyage extérieur ► voir page 46.



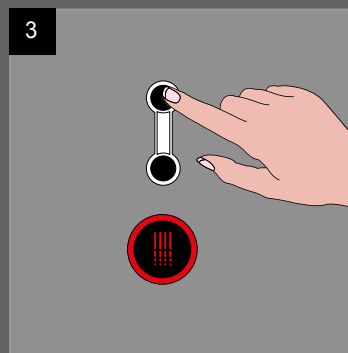
L'interrupteur général se situe sous la machine.



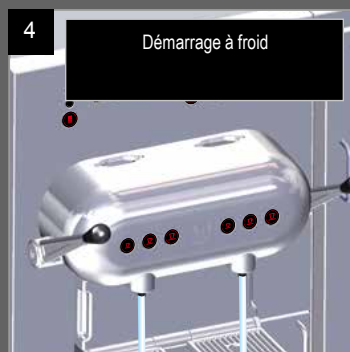
Assurez-vous que l'alimentation en eau est ouverte et fonctionne.



Abaissez tous les leviers.



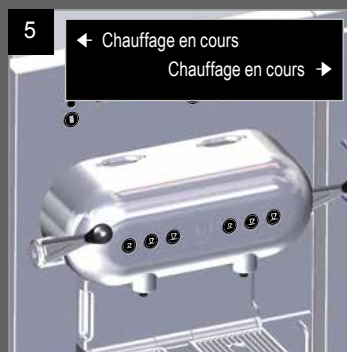
Appuyez sur un bouton.



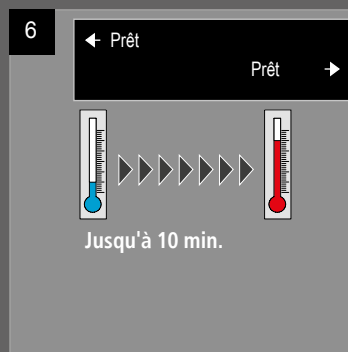
La machine effectue un rinçage de démarrage à froid (l'écran affiche un décompte).



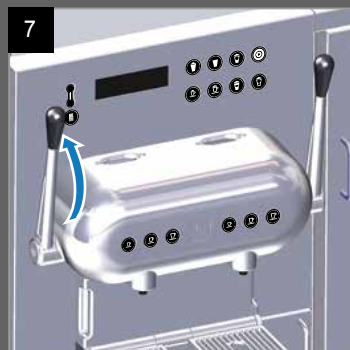
Pendant le rinçage, le niveau de bruit augmente.



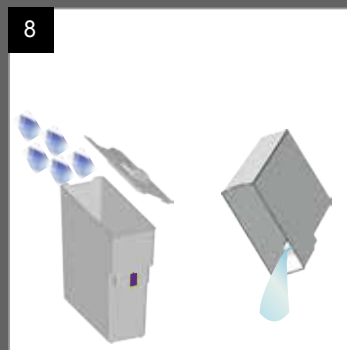
La machine chauffe. Tous les boutons clignotent en blanc.



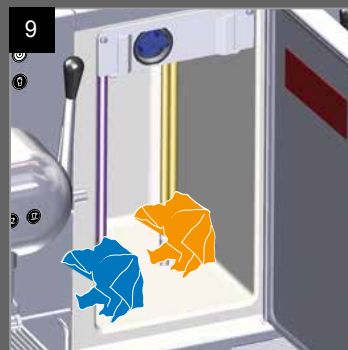
Si la machine est chaude, tous les boutons s'allument en continu en blanc.



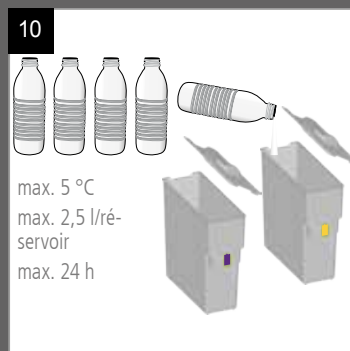
Relevez tous les leviers.



Nettoyez le(s) réservoir(s) de lait au lave-vaisselle.



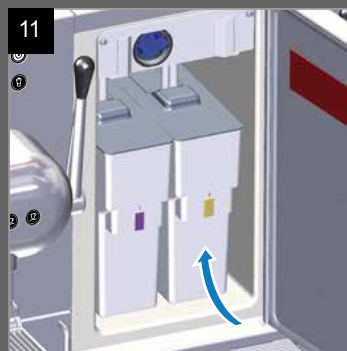
Essuyez soigneusement les deux tubes d'aspiration de lait à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier.



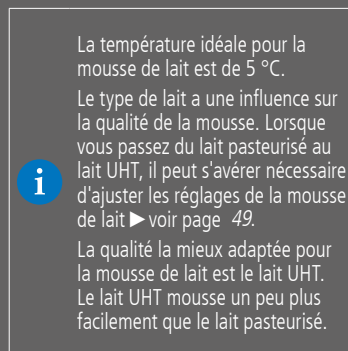
Versez le type de lait souhaité dans chaque réservoir de lait et définissez le code couleur en conséquence.



Remplacez le lait toutes les 24 heures.



Insérez les deux tubes d'aspiration du lait à travers les couvercles, dans le(s) réservoir(s) de lait.



La température idéale pour la mousse de lait est de 5 °C. Le type de lait a une influence sur la qualité de la mousse. Lorsque vous passez du lait pasteurisé au lait UHT, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster les réglages de la mousse de lait ► voir page 49. La qualité la mieux adaptée pour la mousse de lait est le lait UHT. Le lait UHT mousse un peu plus facilement que le lait pasteurisé.



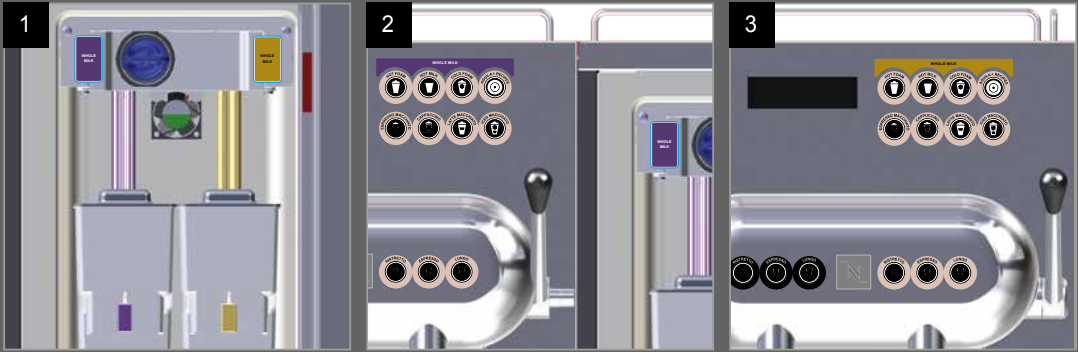
Les réglages du lait de gauche ne correspondent pas automatiquement à ceux du lait de droite. Les deux réglages du lait doivent être effectués individuellement !

Utilisation de deux types de lait



Si l'utilisation de deux types de lait de vache est souhaitée, les différents types doivent être indiqués par un étiquetage sur l'extérieur de la machine et à l'intérieur du réfrigérateur.

Le(s) réservoir(s) de lait et les tubes d'aspiration sont marqués à la sortie d'usine avec un code couleur. Des autocollants préimprimés avec le même code couleur sont fournis.



Apposez l'autocollant approprié sur le côté gauche et l'autocollant approprié sur le côté droit dans le réfrigérateur, comme indiqué.

Apposez le deuxième autocollant approprié sur le côté droit des boutons pour les recettes de café à base de lait sur l'unité de café gauche.

Apposez le deuxième autocollant approprié sur le côté droit des boutons pour les recettes de café à base de lait sur l'unité de café droite.

AVERTISSEMENT

Risque de contamination croisée allergénique

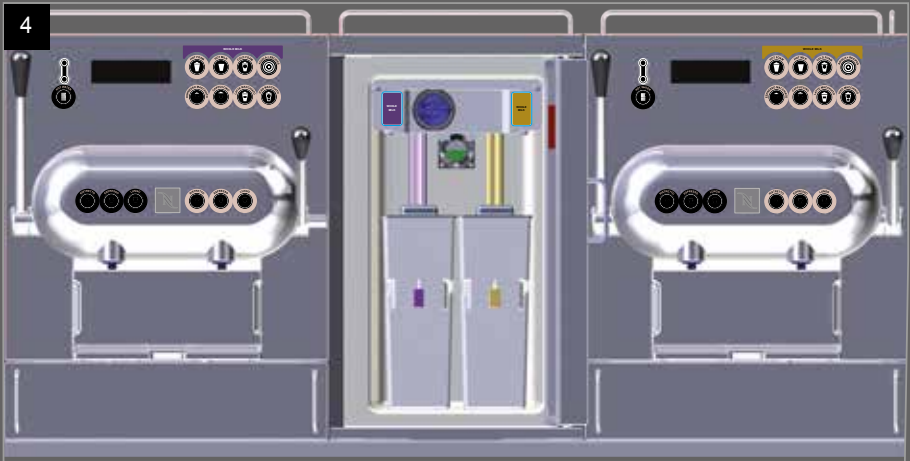
Les allergènes peuvent être fatals à certaines personnes.

Nettoyez toujours le(s) réservoir(s) en lave-vaisselle après utilisation.

Ne mélangez pas le lait d'un réservoir avec celui de l'autre réservoir.

N'utilisez pas la même serviette en papier pour le nettoyage des différents tubes de lait.

Machine avec autocollants placés correctement :



Mode Économie d'énergie



La machine passe en mode Économie d'énergie au bout de 30 min de non-utilisation. Tous les boutons apparaissent en blanc, le chauffage du chauffe-eau est réduit, le réfrigérateur est toujours en fonctionnement.

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

1

Mode Économie d'énergie :
Appuyez sur une touche

2

← Prêt Chauffage en cours →

Mode Économie d'énergie maximale



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

1

2

jusqu'à 10 min

← Chauffage en cours Chauffage en cours →

3

Au bout de quatre heures de non-utilisation, la machine passe en mode Économie d'énergie maximale. Le chauffage du chauffe-eau s'éteint, le réfrigérateur est toujours en fonctionnement.

Appuyez sur le bouton Économie d'énergie de la machine pour la redémarrer.

La machine lance un rinçage automatique ou peut requérir un rinçage de démarrage à froid.

► Voir Première utilisation, page 41.

Si besoin, abaissez tous les leviers.

Préparation du café



Ristretto



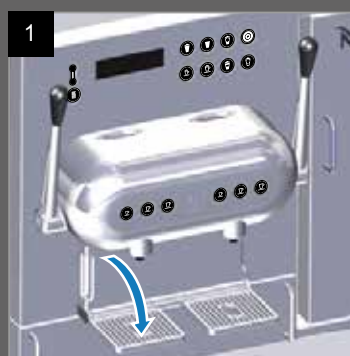
Espresso



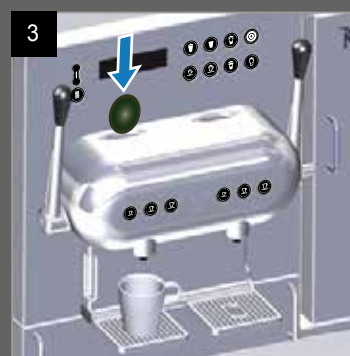
Lungo



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



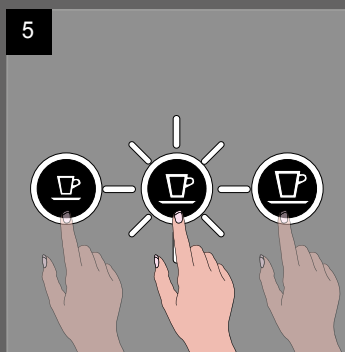
Abaissez la grille d'égouttage pour les petites tasses.



Insérez une capsule de Grand Cru Nespresso.



Abaissez le levier dans sa position la plus basse.



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



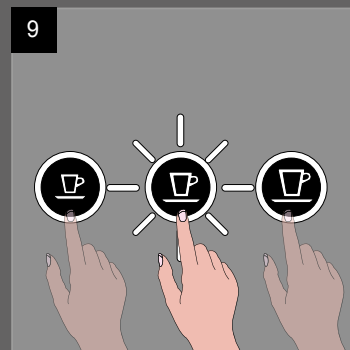
Le nom de la boisson s'affiche pendant la préparation.



► Voir la Recommandation Grand Cru Nespresso, page 3.



La préparation du café démarre.



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



Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.



La machine est prête pour la prochaine boisson.

Modifier la quantité versée:
Toutes les préparations de boisson peuvent être arrêtées en appuyant une nouvelle fois sur le bouton de la boisson.



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

Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de la boisson pour arrêter.

Recettes de café à base de lait



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+



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

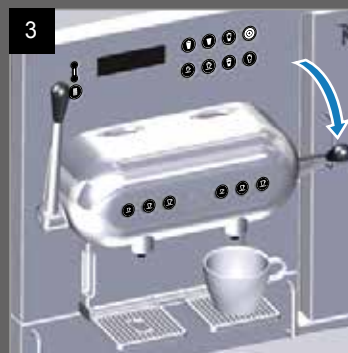


Ne retirez pas la tasse tant que l'écran n'affiche pas à nouveau « Prêt ». Certains produits intègrent une courte pause entre la distribution du lait et du café.

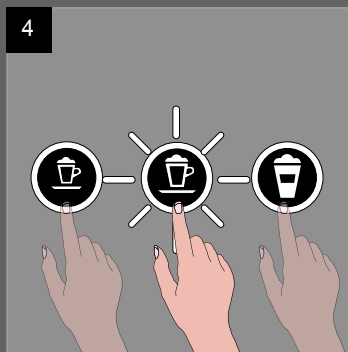
La séquence de distribution peut varier selon le produit.



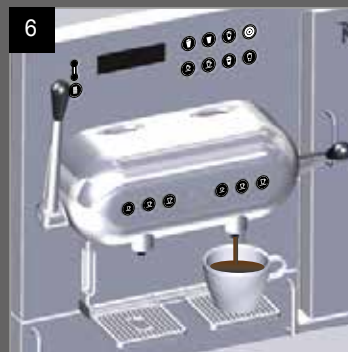
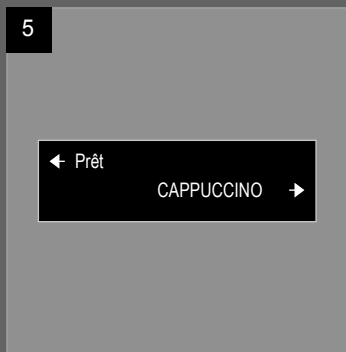
Insérez une capsule de café.



Abaissez le levier dans sa position la plus basse.



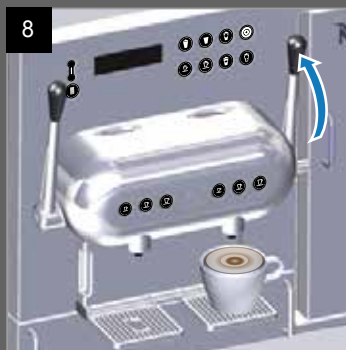
Choisissez la recette de café à base de lait souhaitée (par exemple Cappuccino).



La préparation du café démarre.



La mousse de lait est préparée automatiquement.



Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.



Rinçage du système de lait

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

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

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

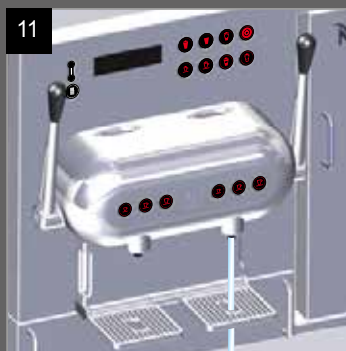
Cela dure env. 25 s.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

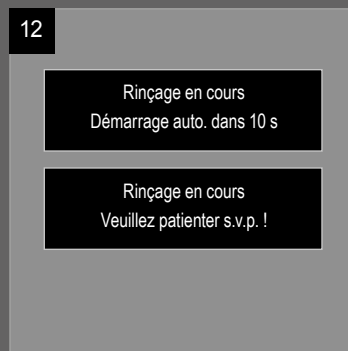
Protégez vos mains contre les brûlures.



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



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



Rinçage en cours
Démarrage auto. dans 10 s

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

Préparation du lait



Mousse de lait chaud



Lait chaud



Mousse de lait froid



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

Rinçage du système de lait

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

⚠ ATTENTION

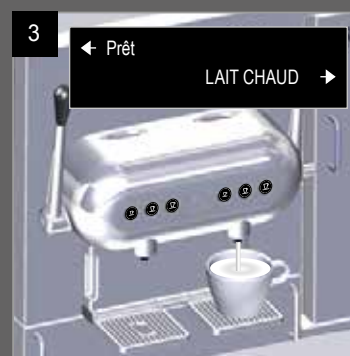
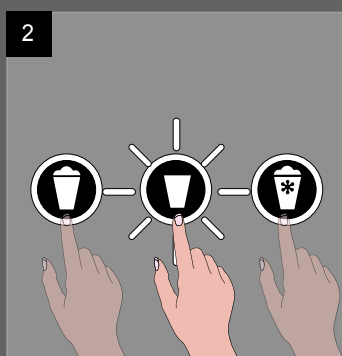
Risque de brûlure

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

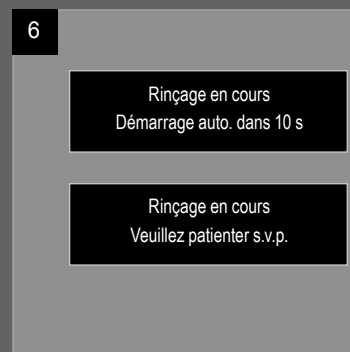
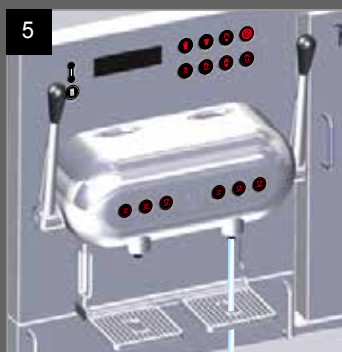
Cela dure env. 25 s.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.



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



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

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

Préparation de l'eau chaude



Eau chaude



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

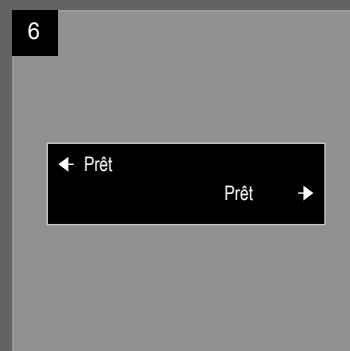
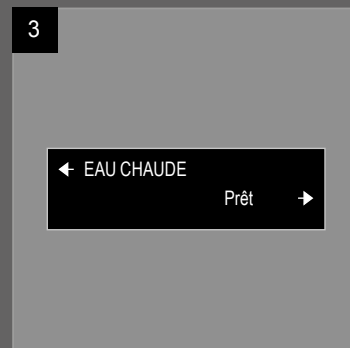
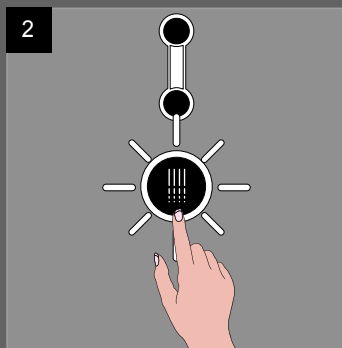
⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

Un contact avec des liquides chauds peut causer des blessures légères ou modérées.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.



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

Nettoyage quotidien

(durée : env. 30 minutes)



La machine demandera un nettoyage dans un délai de 24 heures suivant la dernière préparation à base de lait. L'écran affichera un rappel avec une minuterie 2 heures avant l'heure du nettoyage quotidien obligatoire.

Le nettoyage quotidien de la machine est obligatoire pour maintenir des normes d'hygiène élevées, garantissant un goût neutre dans la tasse à chaque fois et prolonger la durée de vie de la machine.

Nettoyage extérieur

Pensez à vérifier régulièrement l'extérieur de la machine et à le nettoyer si nécessaire.

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

N'utilisez que des détergents doux et des chiffons non abrasifs.

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

Nettoyage intérieur

Suivez attentivement les instructions suivantes pour procéder au nettoyage automatique.



Insertion de la tablette de nettoyage

⚠ ATTENTION

Risque de blessure corrosive



Le contact direct d'un détergent avec les yeux peut causer des blessures.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé les tablettes de nettoyage.

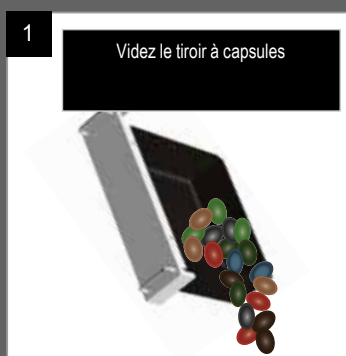
Portez des gants / lunettes.

NOTICE

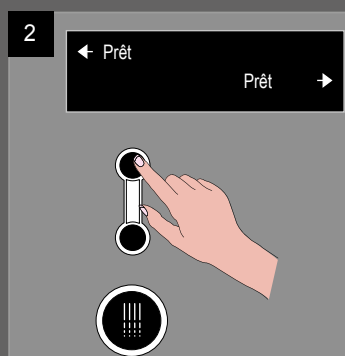
Solutions de nettoyage

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

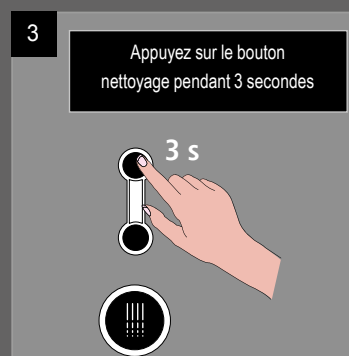
Utilisez uniquement les tablettes de nettoyage Thermoplan pour exécuter le processus de nettoyage automatique.



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

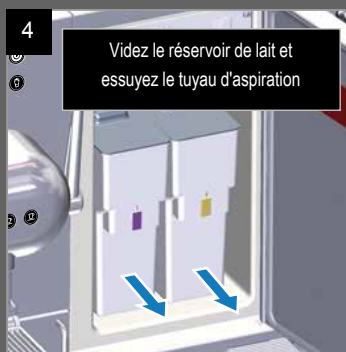


Appuyez sur le bouton de nettoyage.

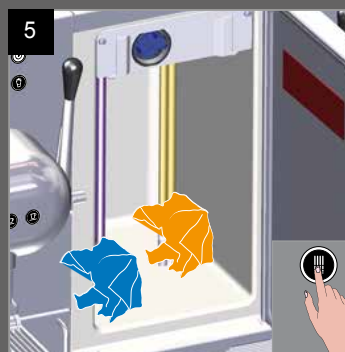


Appuyez une nouvelle fois sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour lancer le nettoyage.

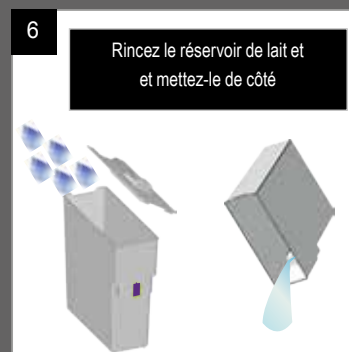
Appuyez sur un autre bouton pour quitter le nettoyage.



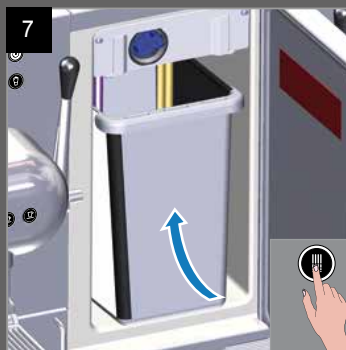
Retirez soigneusement le(s) réservoir(s) de lait et videz-le(s).



Essuyez soigneusement les deux tubes d'aspiration de lait à l'aide de plusieurs lingettes jetables ou serviettes en papier. Appuyez ensuite sur un bouton.



Nettoyez le(s) réservoir(s) de lait au lave-vaisselle et mettez-les de côté.



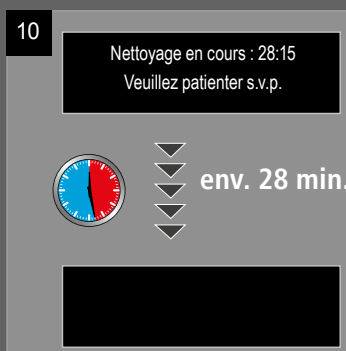
Placez le réservoir de lait de 5 l vide dans le réfrigérateur et guidez les deux tubes d'aspiration dans le réservoir. Appuyez sur un bouton.



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



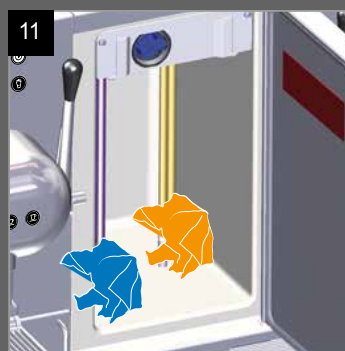
La procédure de nettoyage démarre automatiquement une fois la clé de nettoyage insérée.



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



Pour redémarrer la machine à partir du mode d'économie d'énergie maximale, ► voir page 42.



Après le nettoyage, essuyez soigneusement les deux tubes d'aspiration de lait à l'aide de plusieurs lingettes jetables ou serviettes en papier. L'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge peut entraîner la contamination bactérienne du lait. Nettoyez soigneusement les parois intérieures du réfrigérateur à l'eau potable.



Videz l'eau résiduelle, nettoyez le réservoir de lait de 5 l en lave-vaisselle. Remplacez le(s) réservoir(s) de lait vides dans le réfrigérateur.

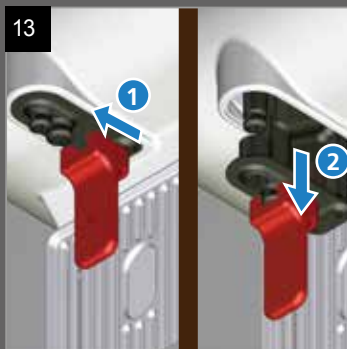
⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

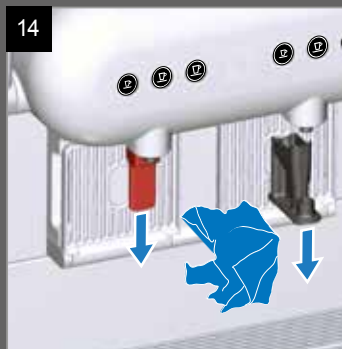
À la fin de la procédure de nettoyage, des gouttes d'eau chaude peuvent sortir des buses.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.

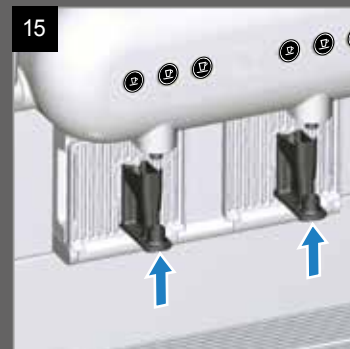


Utilisez l'outil d'extraction pour tirer les buses de sortie café vers le bas.

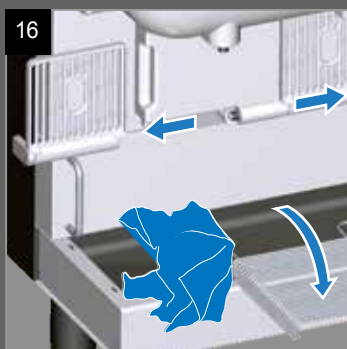


Retirez les deux buses de sortie café et rincez les soigneusement à l'eau potable fraîche.

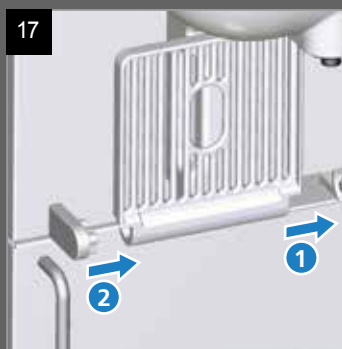
Nettoyez les buses de sortie du lait à l'aide de plusieurs lingettes jetables ou serviettes en papier humidifiées.



Réinsérez les buses de sortie café.



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



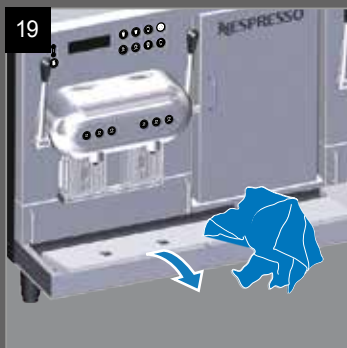
Réinsérez les grilles d'égouttage pour petites tasses.



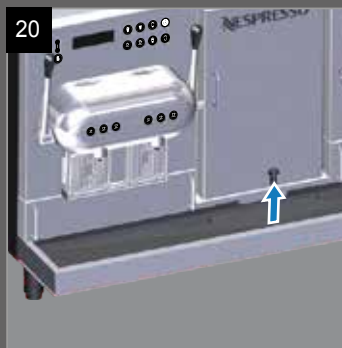
Les grilles d'égouttage pour petites tasses peuvent uniquement être retirées en position verticale.



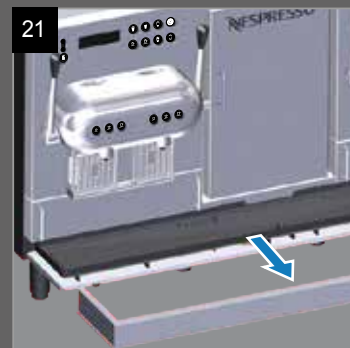
La procédure de nettoyage quotidien est terminée (machine en mode d'économie d'énergie maximale). Si vous avez besoin de réactiver la machine, appuyez sur le bouton d'économie d'énergie comme expliqué en ► page 42.



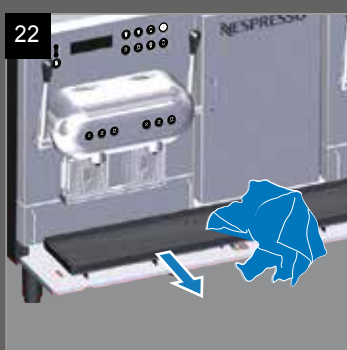
Retirez les grilles d'égouttage et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux sous l'eau courante.



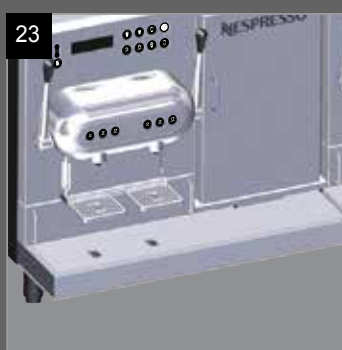
Retirez le « bouchon » en plastique noir présent dans le bac en plastique.



Tirez le cadre métallique vers vous pour le sortir.



Retirez et nettoyez le bac en plastique noir à l'eau savonneuse. Le nettoyage est terminé.



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



Assurez-vous de bien fermer le réfrigérateur à la fin du nettoyage (risque de gel).

Complétez le cycle de nettoyage avant de laisser la machine sans surveillance !

Menu Paramètres

- Programmation du bouton AGUILA+
- Accès au menu utilisateur

Programmation du bouton AGUILA+

Le bouton AGUILA+ permet de choisir parmi 13 recettes de café à base de lait « one-touch ». Pour sélectionner la recette « one-touch » à distribuer lorsque vous appuyez sur le bouton AGUILA+, suivez les instructions ci-dessous. Vous pouvez modifier votre choix à tout moment en répétant les étapes ci-dessous.



Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.



Sélectionnez le produit souhaité.



Entrée



Quittez le menu



Sélectionnez le bouton de droite AGUILA+.



Sélectionnez le produit souhaité.



Entrée



Quittez le menu

Recettes AGUILA+

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

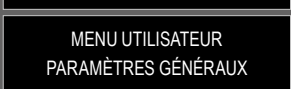
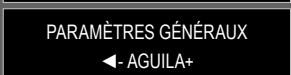


Voir la Recommandation Grand Cru Nespresso, page 3.

Accès au menu utilisateur



Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

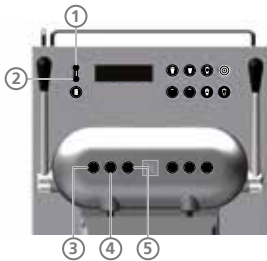


Menu Paramètres

- Réglage de la langue
- Statistiques
 - Compteur boissons utilisateur
 - Total boissons
 - Compteur de capsules
 - Réinit. compteur utilisateur



- Navigation

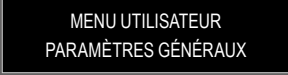


- | | | |
|---|------------|-------------------------------------|
| 1 | Haut | menu suivant / augmenter la valeur |
| 2 | Bas | menu précédent / diminuer la valeur |
| 3 | Par défaut | charger la valeur par défaut |
| 4 | Entrée | modifier / confirmer |
| 5 | Quitter | quitter le menu / annuler |

Réglage de la langue



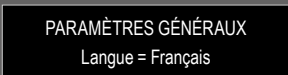
Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.
Accès au menu utilisateur



Sélectionnez le menu « PARAM. GÉNÉRAUX »



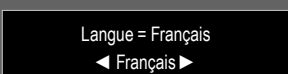
Entrée



Sélectionnez le menu « Langue »



Entrée



Sélectionnez la langue souhaitée



Entrée

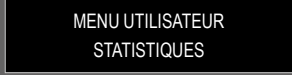


Quittez le menu

Statistiques : compteur boissons utilisateur



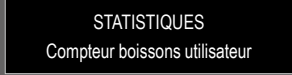
Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.
Accès au menu utilisateur



Sélectionnez le menu « STATISTIQUES »



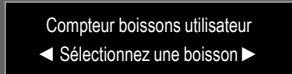
Entrée



Sélectionnez « Compteur boissons utilisateur »



Entrée



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



Entrée



Quittez le menu

Statistiques : réinit. compteur utilisateur



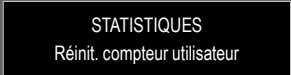
Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.
Accès au menu utilisateur



Sélectionnez le menu « STATISTIQUES »



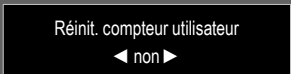
Entrée



Sélectionnez « Réinit. compteur utilisateur »



Entrée



Sélectionnez « oui » ou « non »



Entrée



Quittez le menu

Menu Paramètres

- Paramètres lait

- Paramètres mousse de lait :
 - Mousse de lait chaud
 - Mousse de lait froid
- Paramètres du réfrigérateur

- Chauffe-tasse

Paramètres mousse de lait

Pour modifier la fluidité de la mousse de lait, changez simplement le % d'air dans la mousse de lait, comme indiqué sur cette page :

- -10 % : mousse plus liquide
- 0 % : réglage d'installation
- +10 % : mousse plus solide

Les réglages du lait de gauche ne correspondent pas automatiquement à ceux du lait de droite. Les deux réglages du lait doivent être effectués individuellement !

Paramètre lait : paramètres de la mousse de lait

Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.
Accès au menu utilisateur

**MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES LAIT**

Sélectionnez le menu « PARAMÈTRES LAIT »

Entrée

PARAMÈTRES LAIT
Mousse de lait chaud de gauche = 0,0 %

Sélectionnez « Mousse de lait chaud de gauche = 0,0 % »

Entrée

Mousse de lait chaud de gauche = 0 %
[-10,0 .. ◀ 0 % ▶ .. 10,0]

Si besoin, augmentez ou diminuez la quantité d'air injecté dans la mousse de lait chaud. Plage : -10 % à 10 % par rapport à la valeur par défaut.

Entrée

PARAMÈTRES LAIT
Mousse de lait chaud de gauche = 3,0 %

Répétez cette procédure pour la mousse de lait chaud de droite, mousse de lait froid de gauche, mousse de lait froid de droite si nécessaire.

Quittez le menu

Paramètre lait : paramètres du réfrigérateur

Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.
Accès au menu utilisateur

**MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES LAIT**

Sélectionnez le menu « PARAMÈTRES LAIT »

Entrée

PARAMÈTRES LAIT
Température frigo = 5,0 °C

Sélectionnez « Température frigo = 5,0 °C »

Entrée

Température frigo = 5,0 °C
[4,0 .. ◀ 5,0 °C ▶ .. 8,0]

Si besoin, augmentez ou diminuez la température du réfrigérateur ou réglez-le sur la valeur PAR DÉFAUT (recommandé).

Entrée

Quittez le menu

Chauffe-tasse

Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.
Accès au menu utilisateur

**MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES MACHINE**

Sélectionnez le menu « PARAMÈTRES MACHINE »

Entrée

PARAMÈTRES MACHINE
Chauffe-tasse = En marche

Sélectionnez « Chauffe-tasse = En marche »

Entrée

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

Sélectionnez « marche » ou « arrêt »

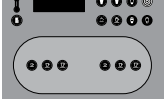
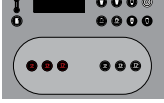
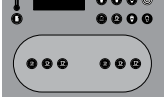
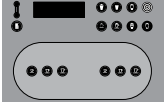
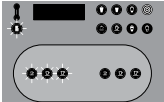
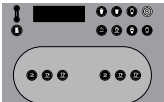
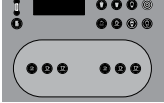
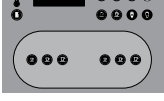
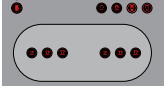
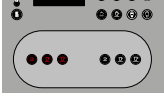
Entrée

Quittez le menu

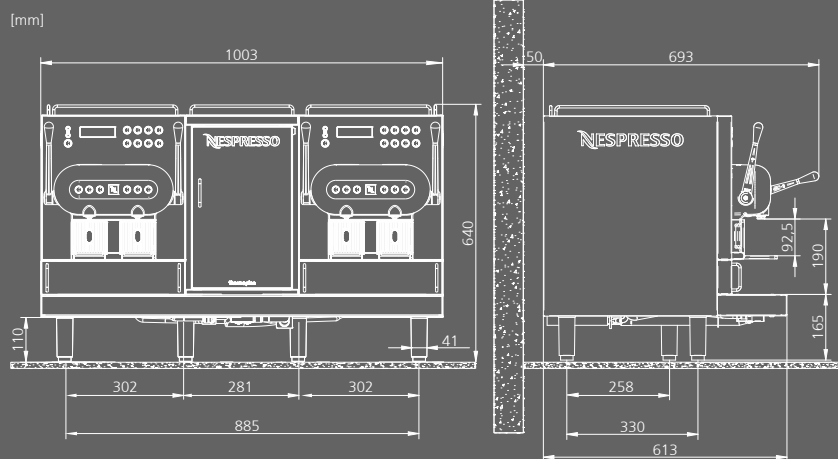
Alarmes / Notifications

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

Description	Message affiché	Voyant LED	Remarques
Changer filtre à eau	Changer filtre à eau Prêt ▶ Clignotant		Appelez immédiatement votre représentant Nespresso.
Service nécessaire	Service nécessaire Prêt ▶ Clignotant		Appelez immédiatement votre représentant Nespresso.
Réservoir(s) de lait vide(s)	◀ Prêt Remplir lait ▶ Clignotant		Les produits de lait sont bloqués. Remplissez le(s) réservoir(s) de lait (dans le réfrigérateur). Nettoyez les tubes d'aspiration pour vous assurer que des résidus de lait ne bloquent pas les capteurs.
Niveau de lait bas	◀ Prêt Niveau de lait bas ▶ Clignotant		Indique que le(s) réservoir(s) de lait sera/seront bientôt vide(s). Remplissez le(s) réservoir(s) de lait (dans le réfrigérateur).
Mode de rinçage automatique (temporisation 5 min)	Rinçage en cours Veuillez patienter s.v.p.		Le rinçage automatique du système de lait externe démarre 5 min après la dernière préparation d'une boisson à base de lait. « Rinçage en cours » et « Veuillez patienter s.v.p. ! » s'affichent à l'écran. Les LED commencent à clignoter 10 s avant le rinçage.
Nettoyage nécessaire dans x.yy h.	◀ Prêt Nettoyage nécessaire dans x:yy h Clignotant		Lorsque le décompte arrive à zéro, la machine se verrouille jusqu'à la fin du nettoyage.
Nettoyage du système de lait nécessaire	◀ Prêt Nettoyage nécessaire Clignotant		Produits contenant du lait indisponibles. Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la ► page 46.

Description	Message affiché	Voyant LED	Remarques
Nettoyage du système de lait	Appuyez sur le bouton « Nettoyage » pendant 3 s pour démarrer le nettoyage		Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la ► page 46. Pour quitter le menu, appuyez sur un bouton de boisson.
Mode de nettoyage du système de lait	Nettoyage en cours : 28:15 : Veuillez patienter s.v.p.		L'écran affiche le temps de nettoyage restant.
Le lait est trop chaud pour une mousse parfaite (6 à 12 °C)	← Prêt Lait tp chd pr mouss.parf Clignotant		Utilisation normale. Les produits à base de lait sont toujours disponibles mais leur qualité peut être affectée. Remplacer le lait par du lait froid à 5 °C.
Remplacer le lait par du lait froid (plus de 12 °C)	← Prêt Remplacer le lait par du lait froid Clignotant		Les produits de lait sont bloqués. Remplacer le lait par du lait froid à 5 °C.
Relever le levier	← Ouvrir le levier Prêt ►		Relevez le levier pour éjecter la capsule usagée.
Durée de préparation trop longue	← Prêt Préparation trop longue ►		Relevez le levier et essayez d'insérer une nouvelle capsule. Assurez-vous que l'alimentation en eau est ouverte. Si le message apparaît à nouveau, appelez votre représentant <i>Nespresso</i> .
Durée de préparation trop courte	← Prêt Préparation trop courte ►		Relevez le levier et essayez d'insérer une nouvelle capsule. Le message apparaît si aucune capsule n'est insérée, si la capsule est endommagée ou si les rebords de la capsule sont pliés. Si le message apparaît à nouveau, appelez votre représentant <i>Nespresso</i> .
Chauffage du chauffe-eau	← Chauffage en cours Prêt ► Clignotant		Clignote lentement pendant le chauffage. Si le message s'affiche plus de 30 min, appelez votre représentant <i>Nespresso</i> .
Mode Économie d'énergie	Mode Économie d'énergie : Appuyez sur une touche		Température du chauffe-eau réduite. La machine sera prête 1 min après la sélection d'un bouton de boisson.
Mode Économie d'énergie maximale			Pour réactiver la machine, appuyez sur le bouton « Économie d'énergie ». Pour plus d'info ► voir page 42.
L'unité d'infusion nécessite un service	← Service UI nécessaire ! Prêt ►		Appelez immédiatement votre représentant <i>Nespresso</i> .
CCI déconnecté	CCI DÉCONNECTÉ		Tous les produits sont bloqués. Le rinçage et le nettoyage sont toujours possibles. Vérifiez que la connexion CCI est correctement installée. Si le message est toujours affiché, appelez votre représentant <i>Nespresso</i> .
Erreur débitmètre 1	← Contacter service technique Prêt ► Clignotant		Les produits qui dépendent du débitmètre 1 sont bloqués. Tous les autres produits sont disponibles. Appelez votre représentant <i>Nespresso</i> .

Spécifications



Alimentation électrique : 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

Dimensions : 1003 x 693 x 640 mm (L/I/H)

Poids : 100 kg (vide)
120 kg (en fonctionnement)

Hauteur standard buse de sortie : 190 mm

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

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

Émission sonore : <60 dBA

Capacité indicative maximale de boisson par heure et par machine

	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
Eau chaude :	100	180	120	120

Qualité minimum requise de l'alimentation en eau

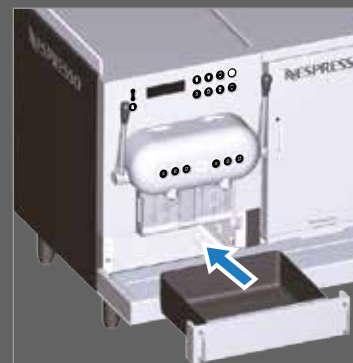
Chlore :	aucun
TDS :	70 à 200 ppm
Dureté totale :	5-8 °dH (8-14 °fH) pH 6,8 à 7,4
Alcalinité :	moins de 100 ppm
Fer :	moins de 0,25 ppm

Plaque d'identification

La plaque d'identification fournit les détails suivants :

Type de machine :	Machine à café NESPRESSO PROFESSIONNEL
Modèle :	AGUILA
Type :	AG440PRO
Tension :	selon plaque d'identification
Puissance :	selon plaque d'identification
Pression de l'eau :	0,2-0,4 MPa (2-4 bar)
Chauffe-eau hydr. :	1,46 MPa (14,6 bar)
Classe :	5
Réfrigérant :	134 a (réfrigérant Fréon (composés hydrofluorocarbonés))

Charge :	55 g (équivalent CO ₂ : 78,65 kg)
Basse pression :	88 psig
Haute pression :	285 psig
Numéro de série :	selon plaque d'identification
Date de fabrication :	selon plaque d'identification



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

Détails de publication

Version :	Manuel d'utilisation AGUILA 440 Manuel d'utilisation original
Fabricant :	Thermoplan AG Thermoplan-Platz 1 CH-6353 Weggis Suisse

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

Dichiarazione CE 52

Vista d'insieme della macchina 53

Contenuto della confezione 53

Vista d'insieme degli elementi operativi 53

Informazioni generali 54

Avvertenze di sicurezza 55

Istruzioni generali di sicurezza 56

Primo utilizzo 57

Uso di due tipi di latte 58

Modalità risparmio energetico 58

Modalità risparmio energia massimo 58

Preparazione del caffè 59

Ricette per caffè a base di latte 60

Preparazione del latte 61

Preparazione dell'acqua calda 61

Pulizia giornaliera 62

Impostazioni del menu 64

- Programmazione pulsante AGUILA+ 64

- Inserire il menu utente 64

- Impostazione della lingua 64

- Dati statistici 64

- Navigazione 64

- Parametri latte 65

- Scaldabozze 65

Allarmi / Notifiche 65

Specifiche tecniche 67

Targhetta 67

Dati di pubblicazione 67

Dichiarazione CE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

Modello prodotto:	AG440PRO
Marchio:	AGUILA
Nome e indirizzo del produttore:	Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Switzerland
Questa dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del produttore.	
Oggetto della dichiarazione:	Macchina per il caffè automatica
L'oggetto della dichiarazione descritto in precedenza è in conformità alla relativa normativa dell'Unione sull'armonizzazione:	
2006/42/EC (MD)	1935/2004/EC (FCM)
2014/30/EU (EMC)	2023/2006/EC (GMP)
2011/65/EU (RoHS)	
I riferimenti alle norme armonizzate utilizzate o ad altre specifiche tecniche in relazione alle quali è dichiarata la conformità:	
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
Firmato a nome e per conto di:	
CH-6353 Weggis, 08.05.2018	Adrian Steiner, CEO
(Luogo e data di rilascio)	(Nome, funzione e firma della persona autorizzata)
Responsabile della documentazione tecnica:	Patrick Erni

Vista d'insieme della macchina

La vista d'insieme della macchina è riportata a ► pagina 2.

Contenuto della confezione

I seguenti componenti sono inclusi nella fornitura:

- Macchina
- 2 contenitori del latte da 2,5 l con coperchio
- 1 contenitore del latte da 5 l con coperchio
- Istruzioni per l'uso
- Pastiglie lavaggio Thermoplan
- Attrezzo di estrazione per gli erogatori del caffè
- Filtro dell'acqua e testina
- Tubo dell'acqua per il collegamento alla rete idrica



La macchina può comunicare con un sistema di gestione di cassa.

Per ulteriori informazioni *contattare il concessionario esclusivo di zona Nespresso locale.*



Utilizzare sempre ed esclusivamente latte di mucca.

- 1 Fessure di inserimento capsule
- 2 Scaldatazze
- 3 Leva
- 4 Pulsante modalità risparmio energetico (dietro il contenitore delle capsule)
- 5 Erogatore dell'acqua calda
- 6 Erogatore del caffè
- 7 Contenitore delle capsule usate (capacità 130 capsule)
- 8 Sgocciolatoio / vaschetta (2 pezzi)
- 9 Sgocciolatoio per piccole tazze
- 10 Interruttore principale (sotto la macchina)
- 11 Erogatore del caffè
- 12 Erogatore del latte
- 13 Contenitore del latte (max. 5 l)
- 14 Tubi di aspirazione del latte con sensori (contenitore del latte destro e sinistro)
- 15 Contenitore del latte sinistro (max. 2,5 l)
- 16 Contenitore del latte destro (max. 2,5 l)
- 17 Filtro dell'acqua con testina e tubi dell'acqua
- 18 Attrezzo di estrazione per l'erogatore del caffè
- 19 Pastiglie lavaggio Thermoplan
- 20 Chiave per pulizia
- 21 Pulizia del sistema
- 22 Risciacquo del sistema
- 23 Acqua calda
- 24 Pulsanti per la preparazione del caffè
- 25 Erogatore di caffè / acqua calda
- 26 Erogatore di caffè / latte
- 27 Pulsanti per la preparazione del caffè
- 28 Pulsanti ricette per caffè a base di latte
- 29 Pulsanti latte e schiuma di latte
- 30 Schermo

Vista d'insieme degli elementi operativi



Selezione della bevanda
Per vedere il nome della bevanda sullo schermo, premere qualsiasi pulsante per 5 secondi. Per uscire, attendere 10 secondi senza premere alcun pulsante.



Acqua calda

Pulsanti per la preparazione del caffè:



Ristretto



Espresso



Lungo

Pulsanti latte e schiuma di latte



Schiuma di latte caldo



Latte caldo



Schiuma di latte freddo

Pulsanti ricette per caffè a base di latte



AGUILA +
(fare riferimento alle impostazioni del menu utente)



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

Pulsanti per la preparazione del caffè:



Ristretto



Espresso



Lungo

Descrizione tazza per raccomandazione NESPRESSO Grand Cru

Vedere raccomandazione Nespresso Grand Cru a ► pagina 3.



Tazza Espresso



Tazza Lungo



Tazza Cappuccino



Bicchiere da ricetta 300 ml



Bicchiere da ricetta 350...400 ml



Tazza take-away 500 ml

Importante!

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare per la prima volta la macchina e conservarle in un luogo sicuro in cui possano essere facilmente consultate a scopo di riferimento futuro.

Nespresso declina ogni responsabilità in caso di uso improprio della macchina.

Sommario

Il presente manuale, che accompagna la macchina, descrive le istruzioni per l'uso della macchina per il caffè espresso AGUILA 440 espresso.

Uso previsto

Questa macchina è destinata a essere utilizzata in un ambiente professionale dal personale sotto elencato:

Utenti self-service:

- Gli utenti self-service sono utenti che utilizzano la macchina in un modo sicuro guidati dalle istruzioni sullo schermo. Gli utenti self-service non devono eseguire alcuna operazione di manutenzione.

Operatori addestrati:

- Un operatore addestrato è un membro del personale in grado di utilizzare la macchina ed eseguire le attività di pulizia e manutenzione descritte nel presente manuale.

Utilizzo della macchina

Questa macchina è adatta unicamente per preparare bevande a base di caffè, latte e acqua calda ed è destinata ad uso commerciale per il servizio di mensa (catering). Prestare quindi particolare attenzione alle seguenti istruzioni:

- La macchina è stata progettata per il funzionamento con capsule *Nespresso*® Pro, disponibili unicamente da *Nespresso* e dai distributori autorizzati.
- Il(l) contenitore(i) del latte deve (devono) essere utilizzato(i) unicamente per conservare il latte freddo. Non riempire il(l) contenitore(i) del latte con altre sostanze arricchite, come liquidi zuccherati, alcolici, ecc. Quando si versa il latte nel suo contenitore, deve avere una temperatura inferiore a 5 °C, poiché il(l) contenitore(i) è stato progettato (sono stati progettati) per mantenerlo freddo, ma non ne abbassa la temperatura.
- Effettuare a intervalli regolari tutte le attività di manutenzione come descritto nelle presenti istruzioni.
- La macchina deve essere utilizzata esclusivamente da personale debitamente istruito.
- Tutte le operazioni differenti da quelle menzionate nelle presenti istruzioni devono essere effettuate esclusivamente da fornitori di servizi debitamente autorizzati e istruiti dei centri di assistenza post-vendita *Nespresso*.
- Il contenitore delle capsule deve essere vuotato quando sullo schermo appare il messaggio corrispondente. Pulire il contenitore con acqua saponata calda al termine dell'utilizzo.

Pulizia della macchina

Pulire ogni giorno la macchina per garantire l'igiene necessaria e la sicurezza alimentare, il perfetto gusto *Nespresso* Grand Cru e una durata di vita della macchina più lunga.

Fare riferimento al capitolo «Pulizia quotidiana» per una guida completa su come pulire in modo efficace la macchina. Tenere inoltre conto delle seguenti istruzioni:

- Utilizzare solo pastiglie Thermoplan per eseguire il processo automatico di pulizia. Non utilizzare altri detergenti o disinfettanti.
- Manipolare la macchina in modo da prevenire la contaminazione microbiologica. In particolare, non utilizzare materiale non disinfettato o non nuovo né toccare i beccucci di erogazione con le mani sporche.
- Gli stracci e le spugne devono essere ben strizzati al fine di garantire che non siano bagnati e quindi di prevenire qualsiasi rischio di scossa elettrica. Utilizzare quindi soltanto un panno monouso o carta da cucina puliti e nuovi.
- Le parti in plastica o altri componenti non possono essere asciugati in un forno a microonde.
- Non pulire le parti in plastica con alcool, etanolo, metanolo, alcool denaturato o disinfettanti. Non utilizzare detergenti a forte acidità (ad es. acido acetico).
- La macchina non va pulita ad alta pressione come con getti d'acqua.
- I tubi di aspirazione del latte con sensore di temperatura e di livello, così come tutte le parti interne del frigorifero, la chiave per pulizia, gli erogatori del caffè devono essere puliti esclusivamente con un panno monouso o carta da cucina. I panni utilizzati per pulire le parti esterne della macchina devono essere adeguatamente trattati per evitare una possibile contaminazione batterica.

Igiene della macchina

- I frequenti cicli di lavaggio automatico (interno ed esterno) hanno lo scopo di soddisfare gli elevati standard igienici per tutta la durata di vita della macchina.

Uso commerciale

- La macchina deve essere utilizzata da personale esperto o debitamente istruito in negozi, industria leggera e in fabbriche.

Uso ufficio

- Almeno una copia di questo manuale utente dovrebbe essere tenuta in un luogo sempre accessibile al personale di manutenzione e gestione.

Manutenzione

- Un messaggio appare sullo schermo della macchina per il caffè se è necessario effettuare la manutenzione. La manutenzione della macchina deve essere effettuata da fornitori di servizi debitamente autorizzati e istruiti almeno una volta l'anno o dopo la produzione di 96.000 bevande (4 x 24.000).

Smaltimento

- Il fornitore di servizi debitamente autorizzato e istruito si occupa dello smaltimento della macchina e del relativo imballaggio. Non eliminare autonomamente la macchina e i suoi componenti.

Limiti di responsabilità

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per lesioni e infortuni dovuti al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza contenute nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Il fabbricante non può essere reso responsabile dei danni conseguenti a un uso non conforme o a una manipolazione errata della macchina.

Disposizioni di garanzia

- Le clausole di garanzia si applicano secondo quanto convenuto con *Nespresso*.
- Le disfunzioni dovute a uso non conforme o a un collegamento non corretto non sono rimborsate.
- La garanzia non copre le parti soggette a usura.
- Tutte le macchine *Nespresso* devono superare severi controlli. Prove di affidabilità in condizioni reali sono effettuate su unità selezionate in modo casuale. Tali unità possono quindi evidenziare delle tracce di uso precedente.

Note generali:

Rischio di danno materiale

- L'installazione di questa apparecchiatura deve avvenire in conformità alle norme idrauliche federali, statali o locali applicabili.
- La manipolazione scorretta della macchina può causare danni materiali.
- La macchina è destinata all'uso interno. Conservare in tale ambiente controllato (protetto da polvere, umidità, luce solare diretta, parassiti, etc).
- Pulire la macchina entro 24 ore dalla prima preparazione di un recipiente di latte o prima di metterla fuori servizio per un lungo periodo di tempo. Togliere e vuotare il contenitore delle capsule, spegnere in seguito l'alimentazione della macchina. Togliere e vuotare il(i) contenitore(i) del latte, pulirlo(i) e conservarlo(i) con il coperchio aperto. Lasciare aperta la porta del frigorifero quando la macchina è scollegata dalla rete elettrica.
- Per ottimizzare le performance, la temperatura ambiente deve essere compresa fra 16 °C e 32 °C.
- Posizionare la macchina su una superficie piana, stabile e resistente al calore e ai fluidi.
- Non installare la macchina in una zona in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua per pulirla.
- Lasciare una distanza di almeno 50 mm davanti alle aperture di ventilazione.
- Conservare la macchina in un ambiente secco e privo di polvere, sempre ad una temperatura superiore a 0 °C.
- La sommità della macchina deve essere ad almeno 1.5 m dal pavimento.
- Posizionare la macchina a una distanza di almeno 20 cm dal corpo dell'utilizzatore.
- Utilizzare solo accessori di pulizia Thermoplan.
- Non utilizzare in nessun caso la macchina senza il sgocciolatoio.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di danni dovuti a modifiche interne o esterne della macchina.
- Non conservare sostanze esplosive o infiammabili, ad esempio bombolette spray con propellente infiammabile all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai lo scaldatore per asciugare le tazze bagnate; rischio di scossa elettrica.
- Posizionare sempre le tazze capovolte per una buona trasmissione del calore.

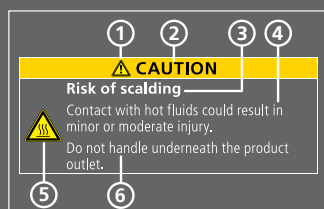
SALVARE QUESTE ISTRUZIONI

- Passarle a un qualsiasi utente successivo.
- Questo Manuale di istruzioni è disponibile anche come PDF su [nespresso.com/pro](https://www.nespresso.com/pro).

Avvertenze di sicurezza

Struttura

Le istruzioni di sicurezza contenute nel presente documento sono strutturate come segue:



- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1 Segnale di sicurezza | 4 Effetto |
| 2 Termine di segnalazione | 5 Segnale di sicurezza specifico |
| 3 Fonte | 6 Prevenzione |

Termini di segnalazione

Nel presente manuale sono utilizzati i seguenti messaggi di avvertimento:

ATTENZIONE	Indica una situazione di potenziale pericolo che se non evitata può comportare morte o lesioni gravi.
CAUTELA	Indica una situazione di potenziale pericolo che se non evitata può comportare lesioni di entità minore o moderata.
NOTA	Identifica delle procedure che potrebbero causare danni materiali ma non lesioni.
i Suggestimento	Identifica delle procedure che potrebbero aiutare il lettore ad utilizzare l'apparecchiatura in modo appropriato.

Segnali di sicurezza

Nel presente manuale sono utilizzati i seguenti segnali di sicurezza:

	Il triangolo di avvertimento appare all'interno del presente documento laddove il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza potrebbe comportare un rischio per l'utilizzatore o la macchina.
	Attenzione: scossa elettrica
	Attenzione: Rischio di scottatura
	Attenzione: Rischio di contusioni
	Raccomandazione: indossare i guanti
	Raccomandazione: indossare gli occhiali di protezione
	Informazioni generali

Area di lavoro

- Mantenere pulita e in ordine la postazione di lavoro. Sporcizia e mancanza di illuminazione potrebbero causare incidenti.
- La macchina può essere utilizzata esclusivamente in un ambiente igienico ed ergonomico. L'utilizzatore deve disporre di spazio sufficiente e la macchina deve essere ben illuminata.

Note generali di sicurezza

- In caso di emergenza, spegnere la macchina mediante l'interruttore principale. Scollegare la macchina o togliere il fusibile dall'alloggiamento. Scollegare la rete idrica dalla macchina. Fornire il fornitore di servizi.
- La macchina può essere utilizzata dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con esperienza e conoscenze insufficienti se debitamente istruite da un responsabile o formate per utilizzare in modo sicuro l'apparecchiatura e a conoscenza dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con la macchina. I bambini non sono autorizzati a pulire o a eseguire la manutenzione della macchina senza supervisione.
- L'accesso all'area di servizio è consentito esclusivamente al personale di servizio e al personale istruito.

Messaggi di sicurezza generali

ATTENZIONE:

Rischio di scossa elettrica

Il contatto con i componenti elettrici durante il funzionamento della macchina può causare lesioni gravi o mortali.

- Per tale ragione, non aprire in nessun caso l'alloggiamento.
- Tenere la macchina lontana dall'umidità.
- Non immergere in nessun caso la macchina, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Interrompere immediatamente l'uso della macchina se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Non posizionare la macchina o il cavo in prossimità o su superfici calde. È severamente proibito utilizzare la macchina vicino a fiamme vive.
- Proteggere il cavo dagli spigoli vivi.
- Non inserire le mani all'interno dell'involucro quando si toglie il contenitore delle capsule.
- La macchina deve essere installata, spostata, rimossa, riparata o sottoposta a manutenzione solo da personale di servizio autorizzato e istruito.
- La macchina e i cavi di alimentazione devono essere posizionati fuori dalla portata dei bambini.

Rischio per la sicurezza alimentare

L'ingestione di alimenti contaminati può causare danni gravi o mortali.

- Utilizzare esclusivamente prodotti non

scaduti.

- Conservare i prodotti alimentari in luoghi idonei.
- Pulire la macchina periodicamente seguendo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Utilizzare solo latte di mucca sottoposto a trattamento termico (pastorizzato o UHT).
- Quando si versa il latte nel(i) contenitore(i), rispettare le comuni norme igieniche.
- Versare solo il latte già raffreddato (a meno di 5 °C) nel(i) relativo(i) contenitore(i).
- Il latte nel contenitore aperto deve essere utilizzato entro 24 ore.
- Non mescolare tipi diversi. Il mix può compromettere la qualità della schiuma e rischiare la contaminazione incrociata degli allergeni.
- La conformità del codice colore per l'identificazione chiara dei contenitori è essenziale per prevenire la CONTAMINAZIONE INCROCIATA DELLE SOSTANZE ALLERGICHE.
- Lavare i(l) contenitore(i) in lavastoviglie dopo l'uso.
- Non mescolare il latte di un contenitore con l'altro.

CAUTELA:

Rischio di scottatura

Il contatto con liquidi caldi può causare lesioni di entità minore o moderata.

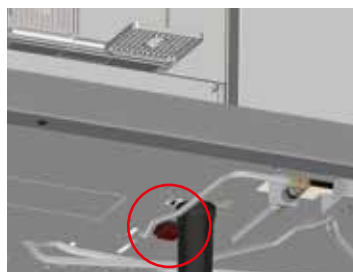
- Non lavorare sotto gli erogatori delle bevande.
- Evitare il contatto diretto con i liquidi caldi.
- Non toccare nessuna parte degli erogatori prima o dopo la distribuzione di una bevanda.
- Non aprire la leva durante la distribuzione di una bevanda o la pulizia della macchina.
- Vuotare con cautela il gocciolatoio.

Rischio di contusioni

L'esecuzione di operazioni all'interno della macchina può causare lesioni di entità minore o moderata.

- Non aprire la leva durante la preparazione. Per interrompere la preparazione premere nuovamente lo stesso pulsante della bevanda.
- Non infilare le dita nella fessura per le capsule.
- Se una capsula è bloccata spegnere la macchina prima di effettuare qualsiasi operazione.

Primo utilizzo



Solo a scopo di manipolazione generale: la figura riporta unicamente la macchina da caffè sinistra. Le istruzioni generali di manipolazione sono valide per entrambe le macchine da caffè, fatto salvo quanto diversamente specificato.



CAUTELA

Rischio di contusioni

L'esecuzione di operazioni all'interno della macchina può causare lesioni di entità minore o moderata.
Non infilare le dita nella fessura per le capsule.



ATTENZIONE

Latte e contenitore(i) del latte - Rischio per la sicurezza alimentare

Utilizzare solo latte di mucca sottoposto a trattamento termico (per es. pastorizzato o UHT). Lavare i(l) contenitore(i) del latte secondo pratiche igieniche idonee.



Prima di versare il latte nel(i) contenitore(i), rispettare le comuni norme igieniche. Il latte nel contenitore aperto deve essere utilizzato entro 24 ore. L'uso e/o il consumo di prodotti potenzialmente non sicuri può causare malattie di origine alimentare che potrebbero compromettere gravemente la salute.

ATTENZIONE

Rischio di contaminazione incrociata degli allergeni

Gli allergeni possono essere fatali per alcuni individui.



Lavare sempre i(l) contenitore(i) in lavastoviglie dopo l'uso.

Non mescolare il latte di un contenitore con l'altro.

Non utilizzare la stessa carta da cucina pulita e nuova per pulire tubi del latte diversi.

ATTENZIONE

Rischio per la sicurezza alimentare

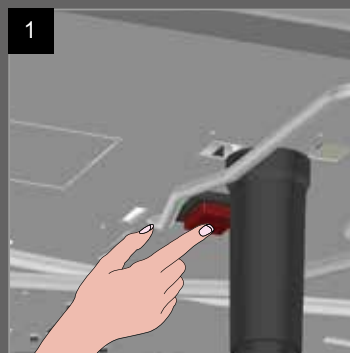
L'uso di panni o spugne riutilizzabili può causare la contaminazione batterica del latte.



Utilizzare esclusivamente un panno monouso o carta da cucina per asciugare il tubo di aspirazione del latte.



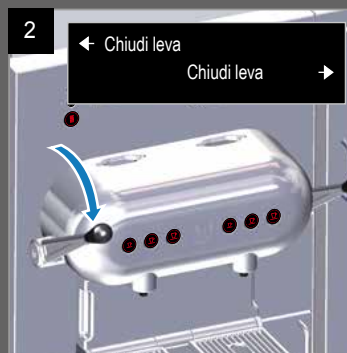
Per pulire la macchina esternamente, fare riferimento a pulizia esterna ► vedere pagina 62.



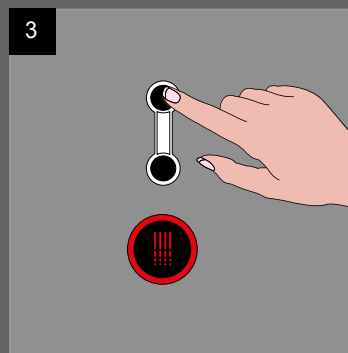
L'interruttore principale è posizionato sotto la macchina.



Assicurarsi che l'alimentazione dell'acqua sia accesa e in funzione.



Chiudere tutte le leve.



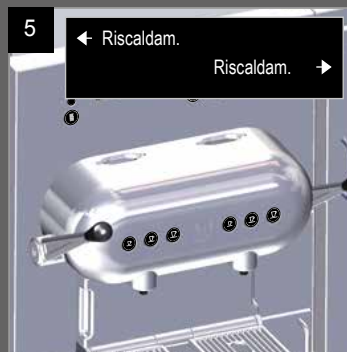
Premere un pulsante qualsiasi.



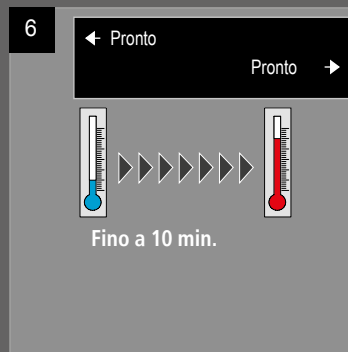
La macchina effettua un risciacquo iniziale a freddo (lo schermo mostra un contatore).



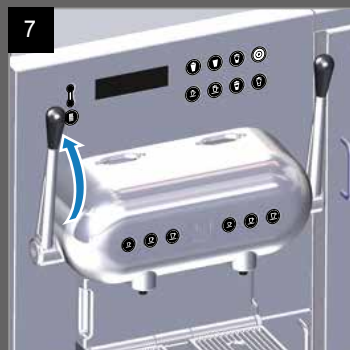
Il livello sonoro aumenta durante la fase di risciacquo.



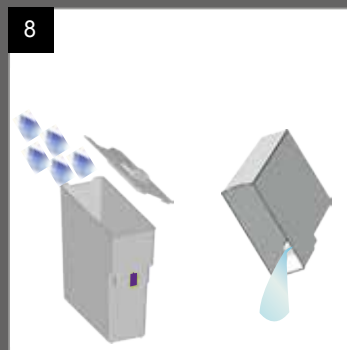
La macchina si riscalda. Tutti i pulsanti lampeggiano in bianco.



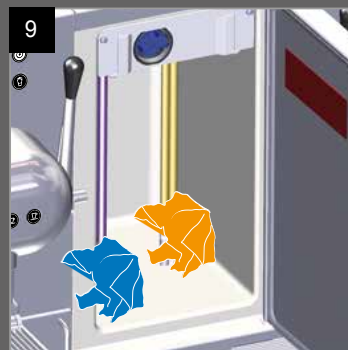
Se la fase di riscaldamento è terminata, i pulsanti saranno illuminati fissi in bianco.



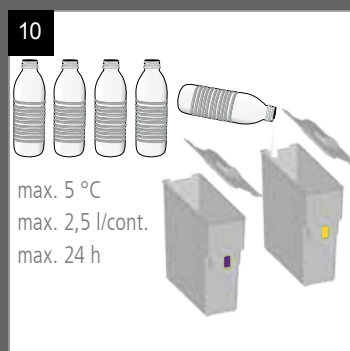
Aprire tutte le leve.



Lavare i(l) contenitore(i) del latte in lavastoviglie.



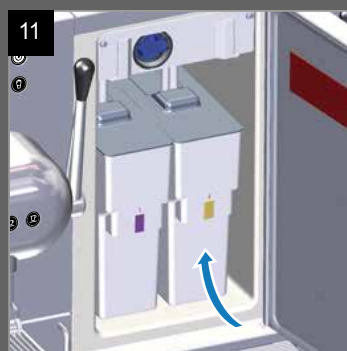
Asciugare con cautela il tubo di aspirazione del latte utilizzando esclusivamente un panno monouso o carta da cucina.



Riempire ogni contenitore con il tipo di latte desiderato e abbinare al relativo codice colore.



Sostituire il latte ogni 24 ore.



Infilare entrambi i tubi di aspirazione del latte nel(i) relativo(i) contenitore(i) passando attraverso i coperchi.

La temperatura ideale per schiumare il latte è di 5 °C.

Il tipo di latte influisce sulla qualità della schiuma. Se si passa dal latte pastorizzato a quello UHT è necessario adeguare il regolatore della schiuma di latte ► vedere pagina 65.

La qualità ideale per la schiuma di latte è quella UHT. La schiuma si forma un po' più facilmente con il latte UHT rispetto al latte pastorizzato.

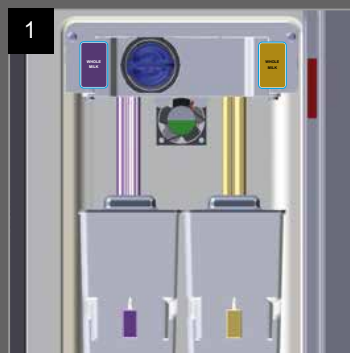
Le impostazioni previste per il latte a sinistra non si adattano automaticamente al latte a destra. Entrambe le impostazioni devono essere eseguite autonomamente!



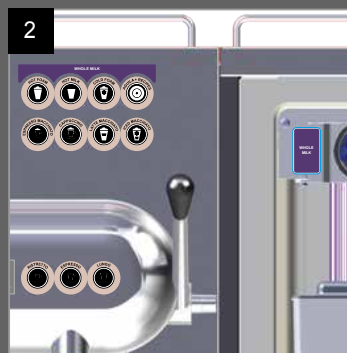
Uso di due tipi di latte

Se si desidera utilizzare due tipi di latte di mucca, specificarli all'esterno della macchina e all'interno del frigorifero.

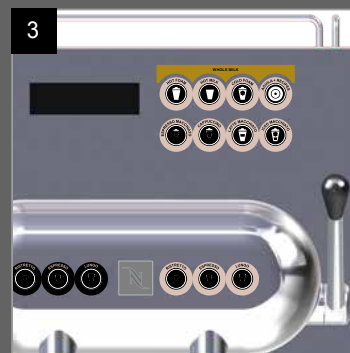
i I(l) contenitore(i) del latte e i tubi di aspirazione sono marcati in stabilimento con un codice colore. Vi sono adesivi pre-stampati in dotazione con lo stesso codice colore.



Applicare gli adesivi corretti sul lato destro e sinistro nel frigorifero come mostrato.



Applicare il secondo adesivo sul lato destro dei pulsanti delle preparazioni a base di caffè e latte sulla macchina sinistra.



Applicare il secondo adesivo sul lato destro dei pulsanti delle preparazioni a base di caffè e latte sulla macchina sinistra.

⚠ ATTENZIONE

Rischio di contaminazione incrociata degli allergeni

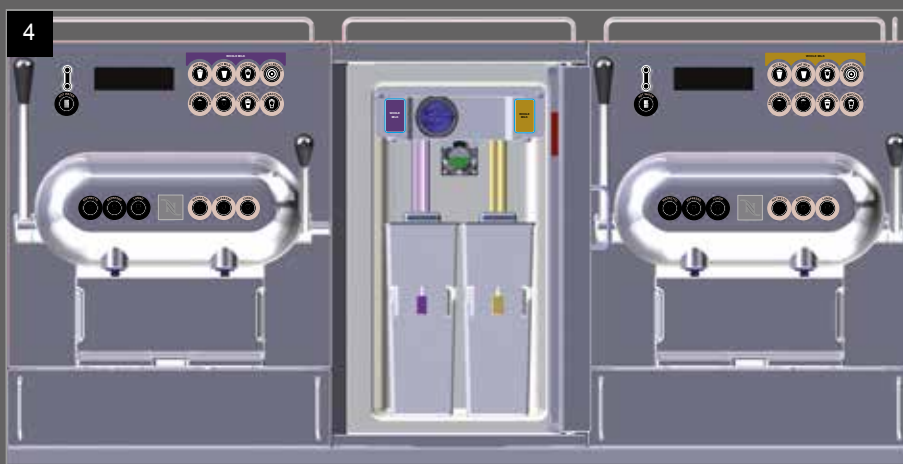
Gli allergeni possono essere fatali per alcuni individui.

Lavare sempre i(l) contenitore(i) in lavastoviglie dopo l'uso.

Non mescolare il latte di un contenitore con l'altro.

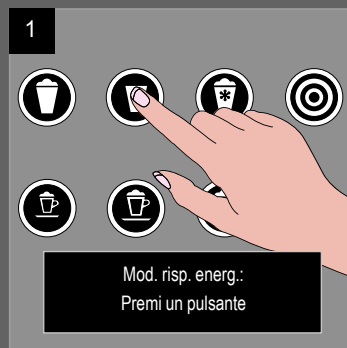
Non utilizzare la stessa carta da cucina pulita e nuova per pulire tubi del latte diversi.

Macchine con etichetta corretta:



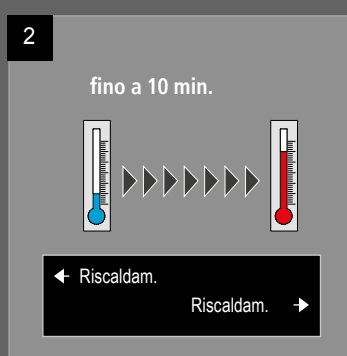
Modalità risparmio energetico

i La macchina passa alla modalità risparmio energetico dopo 30 minuti di inattività. Tutti i pulsanti appaiono in bianco, il riscaldamento bollitore è ridotto, il frigorifero resta in esercizio. Premere un pulsante qualsiasi per riattivare la macchina.



Modalità risparmio energia massimo

i La modalità risparmio energetico massimo può essere attivata premendo il pulsante per 3 sec.



Dopo quattro ore di inattività, la macchina passa alla modalità risparmio energetico massimo. Il riscaldamento bollitore è spento, il frigorifero resta in esercizio. Premere il pulsante salvaenergia per riattivare la macchina.

i La macchina esegue un risciacquo automatico o potrebbe richiedere un risciacquo iniziale a freddo. ► Vedere Primo utilizzo a pag. 57. Se necessario, chiudere entrambe tutte le leve.

Preparazione del caffè



Ristretto



Espresso



Lungo



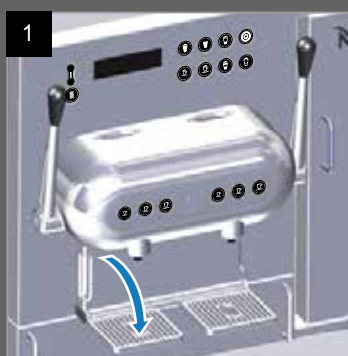
Le testine di erogazione del caffè possono essere utilizzate simultaneamente per preparare il caffè.



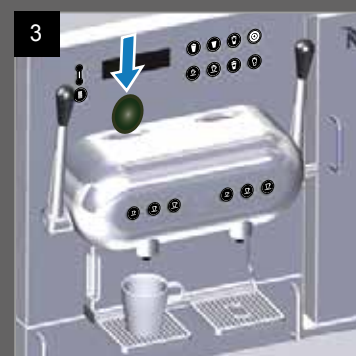
Aggiungere / interrompere l'erogazione dei prodotti

La preparazione di tutte le bevande può essere interrotta premendo nuovamente il pulsante corrispondente.

Per aggiungere del caffè sopra la bevanda, premere il pulsante corrispondente entro 1 minuto dal termine della preparazione. Premere nuovamente il pulsante per interrompere.



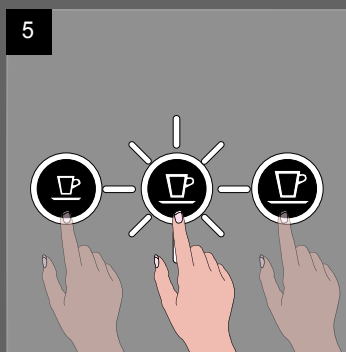
Abbassare il gocciolatoio per le piccole tazze.



Inserire una capsula di caffè.



Abbassare la leva fino alla posizione più bassa.



Selezionare le dimensioni della tazza (ad esempio Espresso).



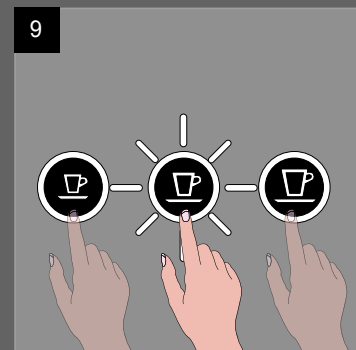
Il nome della bevanda è visualizzato durante la preparazione.



► Vedere Raccomandazione Nespresso Grand Cru a pagina 3.



Inizia la preparazione del caffè.



Aggiungere caffè o interrompere l'erogazione del prodotto entro 1 minuto.



La capsula usata viene espulsa sollevando la leva.



La macchina è pronta per la bevanda successiva.

Ricette per caffè a base di latte



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato



AGUILA+



Per ricette per caffè a base di latte, posizionare la tazza sotto l'erogatore a destra.

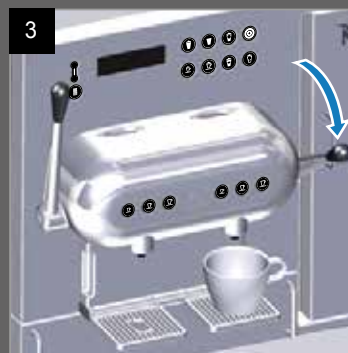


Non togliere la tazza prima che lo schermo mostri nuovamente "Pronto". Per alcuni prodotti è presente una breve pausa tra l'erogazione del latte e quella del caffè.

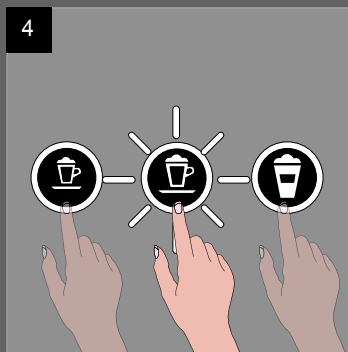
La sequenza di erogazione può variare in base al prodotto.



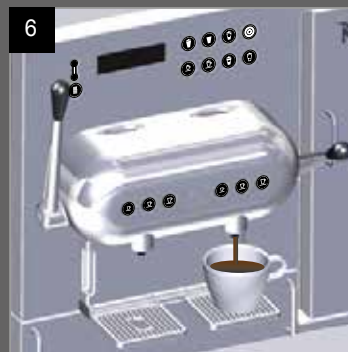
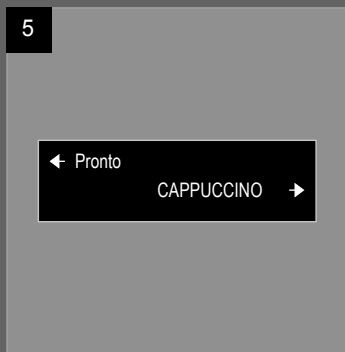
Inserire una capsula di caffè.



Abbassare la leva fino alla posizione più bassa.



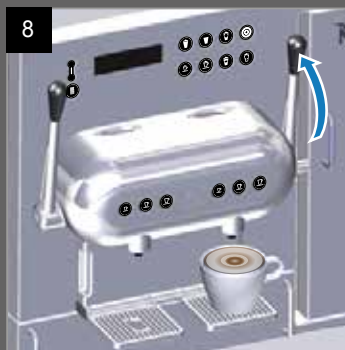
Selezionare la ricetta per caffè a base di latte desiderata (ad esempio Cappuccino).



Inizia la preparazione del caffè.



Preparare la schiuma di latte conformemente alla bevanda selezionata.



La capsula usata viene espulsa sollevando la leva.



Risciacquo del sistema latte

Il sistema del latte viene sottoposto a ciclo di risciacquo automatico per garantire elevati standard di igiene.

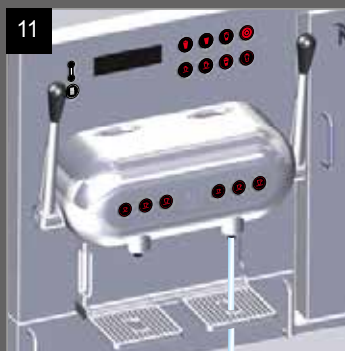
CAUTELA

Rischio di scottatura

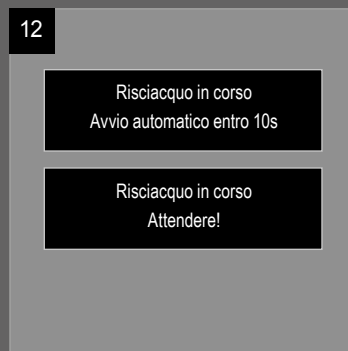
Il sistema del latte verrà risciacquato automaticamente 5 minuti dopo la conclusione della preparazione dell'ultima bevanda a base di latte. Durata approssimativa 25 sec. Evitare il contatto diretto con l'acqua calda. Proteggere le mani dal rischio di ustioni.



Risciacquo interno automatico: un risciacquo interno di circa 20 secondi del sistema latte inizia immediatamente dopo la conclusione di ogni preparazione di bevanda a base di latte.



Risciacquo automatico esterno: un risciacquo automatico di 25 secondi del sistema interno per il latte inizia 5 minuti dopo la conclusione della preparazione dell'ultima bevanda a base di latte.



Risciacquo in corso
Attendere!

Preparazione del latte

-  Schiuma di latte caldo
-  Latte caldo
-  Schiuma di latte freddo

i Per preparazioni a base di latte, posizionare la tazza sotto l'erogatore a destra.

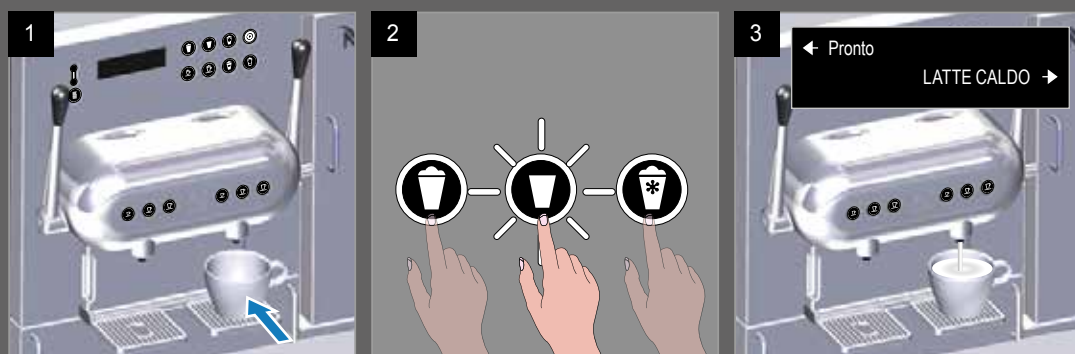
Risciacquo del sistema latte

Il sistema del latte viene sottoposto a ciclo di risciacquo automatico per garantire elevati standard di igiene.

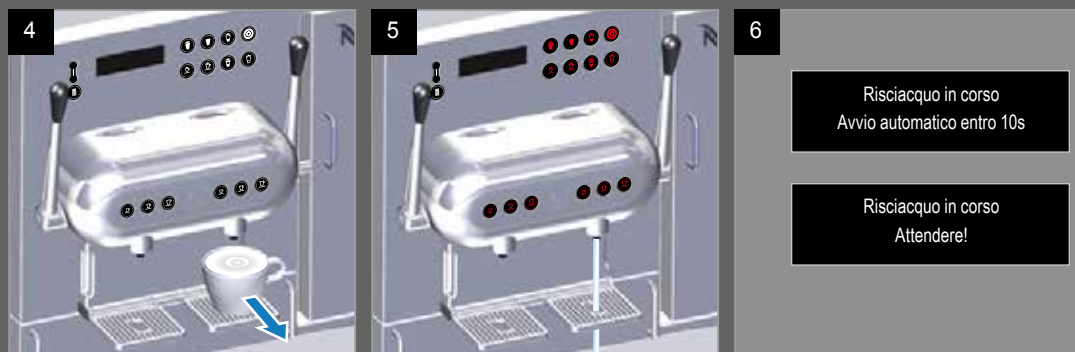
CAUTELA Rischio di scottatura



Il sistema del latte verrà risciacquato automaticamente 5 minuti dopo la conclusione della preparazione dell'ultima bevanda a base di latte. Durata approssimativa 25 sec. Evitare il contatto diretto con l'acqua calda. Proteggere le mani dal rischio di ustioni.



Selezionare la bevanda a base di latte (ad esempio Latte caldo).



Risciacquo interno automatico: un risciacquo interno di circa 20 secondi del sistema latte inizia immediatamente dopo la conclusione di ogni preparazione di bevanda a base di latte.
Risciacquo automatico esterno: un risciacquo automatico di circa 25 secondi del sistema per il latte inizia 5 minuti dopo la conclusione della preparazione dell'ultima bevanda a base di latte.

Preparazione dell'acqua calda

-  Acqua calda

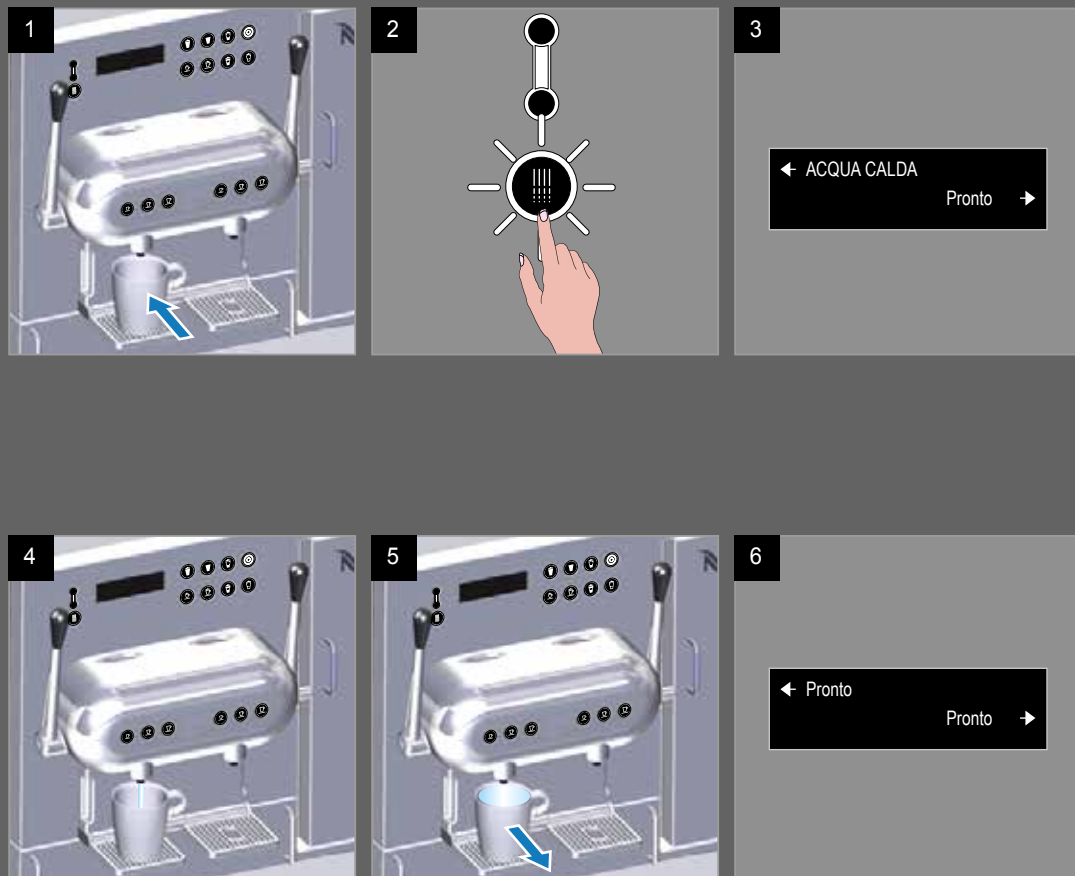
i Per preparazioni con acqua calda, posizionare la tazza sotto l'erogatore a sinistra.

CAUTELA Rischio di scottatura



Il contatto con liquidi caldi può causare lesioni di entità minore o moderata. Evitare il contatto diretto con l'acqua calda. Proteggere le mani dal rischio di ustioni.

i Aggiungere caffè o interrompere l'erogazione del prodotto entro 1 minuto.



Pulizia giornaliera

(durata ca. 30 minuti)



Pulire la macchina entro 24 ore dall'ultima preparazione a base di latte. Lo schermo visualizza un promemoria con un timer di 2 ore, alla cui scadenza la pulizia giornaliera diventa obbligatoria.

La pulizia giornaliera della macchina è obbligatoria per mantenere elevati gli standard igienici, assicurare un odore neutro nella tazza e una durata prolungata della macchina.

Pulizia esterna

Controllare e se necessario pulire a intervalli regolari la parte esterna della macchina.

Utilizzare uno straccio umido o una spugna imbevuta con acqua saponata. Gli stracci e le spugne devono essere ben strizzati al fine di garantire che non siano bagnati e quindi di prevenire qualsiasi rischio di scossa elettrica.

Usare solo detergenti delicati e stracci non abrasivi.

Prestare particolare attenzione alle parti che distribuiscono le bevande. Lo schermo e la tastiera devono essere puliti con la massima cura.

Pulizia interna

Seguire le istruzioni per attivare il processo automatico di pulizia.



Inserimento tavoletta lavaggio

CAUTELA

Rischio di lesioni da corrosione



Il contatto diretto del detergente con gli occhi può causare danni.



Pulire le mani dopo aver maneggiato le pastiglie.



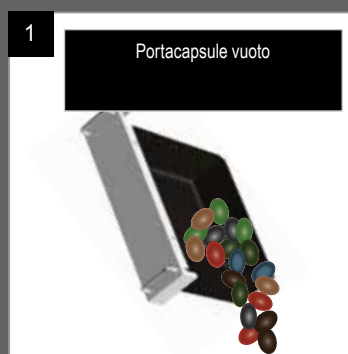
Indossare guanti/occhiali di protezione.

NOTA

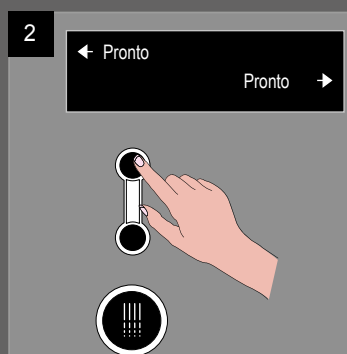
Soluzioni detergenti

L'uso di soluzioni detergenti inappropriate può danneggiare i componenti della macchina o produrre risultati di pulizia inadeguati.

Utilizzare solo pastiglie Thermoplan per eseguire il processo automatico di pulizia.



Svuotare il contenitore delle capsule ogni giorno o se appare un messaggio sullo schermo (ca. 130 capsule per contenitore).

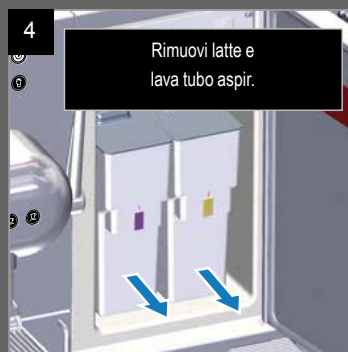


Premere il pulsante per la pulizia.

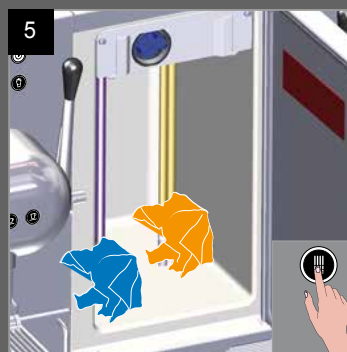


Premere nuovamente e mantenere premuto il pulsante per 3 secondi per avviare la pulizia.

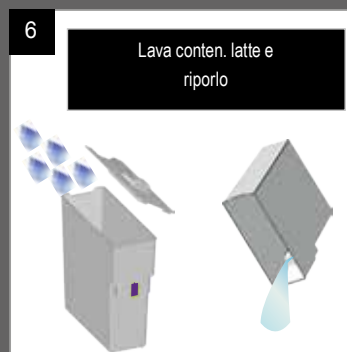
Premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità pulizia.



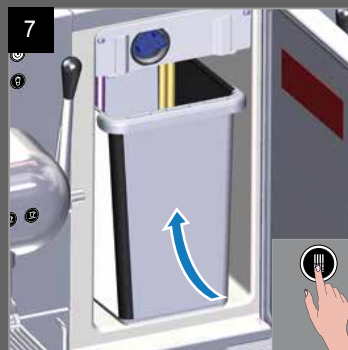
Rimuovere e svuotare i(l) contenitore(i) del latte.



Asciugare con cautela il tubo di aspirazione del latte utilizzando un diverso panno monouso o carta da cucina. Quindi premere un pulsante qualsiasi.



Lavare i(l) contenitore(i) del latte in lavastoviglie e riporlo(i).



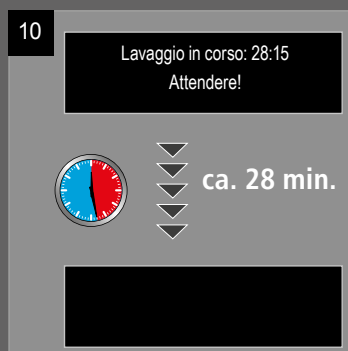
Porre il contenitore del latte da 5 l vuoto nel frigorifero e inserire entrambi i tubi di aspirazione nel contenitore. Premere un pulsante qualsiasi.



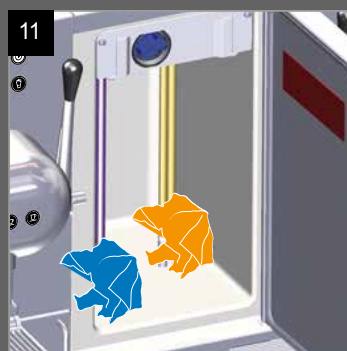
Togliere la chiave di pulizia e inserire due pastiglie lavaggio.



La pulizia si avvia automaticamente dopo aver inserito la chiave.



La macchina passa alla modalità risparmio energetico massimo al termine della pulizia.



Dopo la pulizia, asciugare con cura il tubo di aspirazione del latte utilizzando un diverso panno monouso o carta da cucina. L'uso di panni o spugne riutilizzabili può causare la contaminazione batterica del latte. Pulire accuratamente le pareti interne del frigorifero con acqua potabile.



Eliminare il residuo di acqua, lavare il contenitore del latte da 5 l in lavastoviglie. Riporre i(l) contenitore(i) del latte vuoto(i) nel frigorifero.



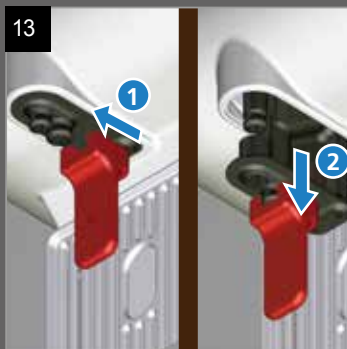
Per riavviare la macchina dalla modalità risparmio energetico massimo, ► vedere pagina 58.

⚠ CAUTELA

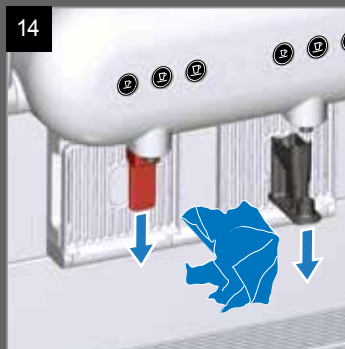
Rischio di scottatura



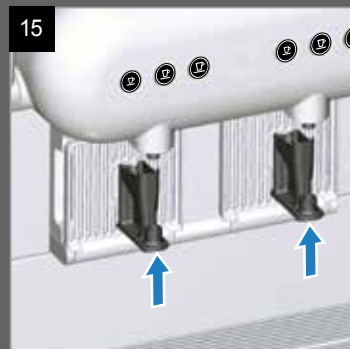
Dopo la procedura di pulizia, è possibile che l'acqua calda goccioli dagli erogatori. Evitare il contatto diretto con l'acqua calda. Proteggere le mani dal rischio di ustioni.



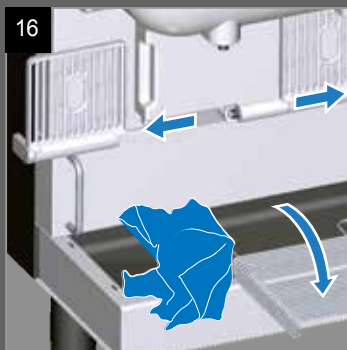
Utilizzare lo strumento di estrazione per spingere verso il basso gli erogatori del caffè.



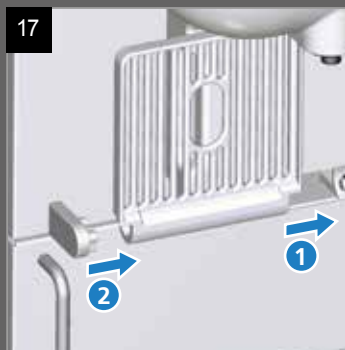
Rimuovere entrambi gli erogatori del caffè. Sciacquare gli erogatori del caffè con acqua potabile. Pulire gli erogatori del latte con un diverso panno monouso inumidito o con carta da cucina.



Reinserire gli erogatori del caffè.



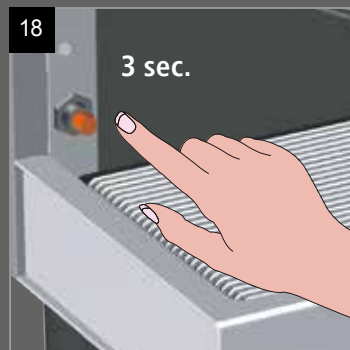
Estrarre gli sgocciolatoi per piccole tazze (solo in posizione verticale) e la griglia portavaschetta. Pulire tutte le parti.



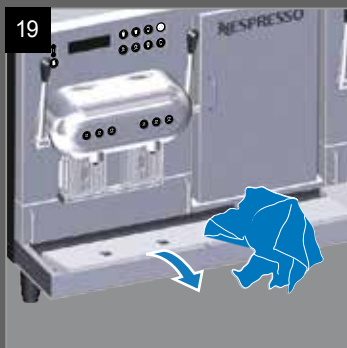
Reinserire gli sgocciolatoi per tazze piccole.



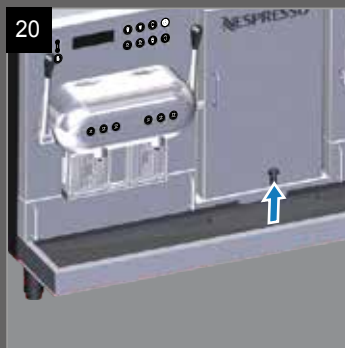
Gli sgocciolatoi per tazze piccole possono essere rimossi solo in posizione verticale.



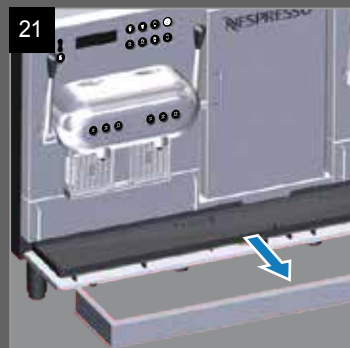
Procedura di pulizia giornaliera completata (macchina nella modalità risparmio energetico massimo). Per riattivare la macchina, premere il pulsante salvaenergia ► vedere pagina 58.



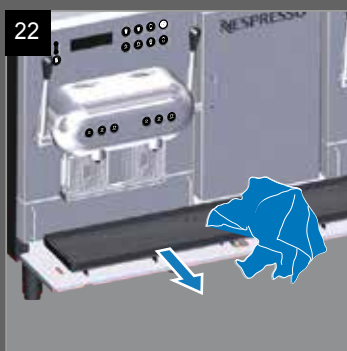
Rimuovere gli sgocciolatoi e lavarli con un panno morbido e detergente delicato sotto l'acqua corrente.



Rimuovere il 'tappo' di plastica nera presente nel vassoio di plastica.



Tirare verso di sé il telaio metallico.



Rimuovere e pulire il vassoio di plastica nera con una soluzione di acqua e sapone. La pulizia è completata.



Seguire l'ordine inverso per rimontare la vaschetta raccogliocce.



Chiudere il frigorifero al termine del ciclo di pulizia (rischio di congelamento). Completare il ciclo di pulizia prima di lasciare la macchina incustodita!

Impostazioni del menu

- Programmazione pulsante AGUILA+
- Inserire il menu utente

Programmazione pulsante AGUILA+ Ricette AGUILA+

Il pulsante AGUILA+ offre la possibilità di scegliere tra 13 ricette a selezione rapida per caffè a base di latte con un unico tasto. Per selezionare la ricetta da erogare se il pulsante AGUILA+ è premuto, seguire le istruzioni sottostanti. È possibile modificare la selezione in qualsiasi momento ripetendo gli stessi passi.

1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

2

3

4 Selezionare il prodotto desiderato.

5 Invio

6 Uscire dal menu

7 Pulsante il pulsante destro AGUILA+.

8 Selezionare il prodotto desiderato.

9 Invio

10 Uscire dal menu

CORTADO LUNGO
CORTADO
FLAT WHITE
CAPPUCCINO LUNGO
CAPPUCCINO CHIARO
CAPPUCCINO FREDDO
ICED CAPPUCCINO
LATTE GRANDE
LATTE
LATTE PICCOLO
ICED LATTE
MACCHIATISSIMO
COLD MILK

i ► Vedere Raccomandazione Nespresso Grand Cru a pagina 3.

Inserire il menu utente

1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

2

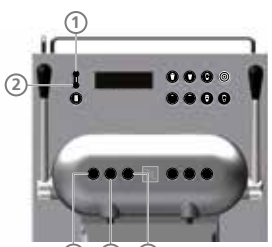
3

4

Impostazioni del menu

- Impostazione della lingua
- Dati statistici
 - Contatore bevande utente
 - Prodotti totale
 - Contacapsule
 - Reset contatore utente

i - Navigazione



1 Su Menu successivo / aumento del valore

2 Giù Menu precedente / diminuzione del valore

3 Default Carica i valori di default

4 Invio Modifica / conferma

5 Esci Uscire dal menu / annullare

Impostazione della lingua

1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

2 Inserire il menu utente

3

4 Selezionare il menu «IMPOSTAZIONI GENERALI»

5 Invio

6

7

8 Selezionare il menu «Lingua»

9 Invio

10

11

12 Selezionare la lingua desiderata

13 Invio

14 Uscire dal menu

Dati statistici: contatore bevande utente

1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

2 Inserire il menu utente

3

4 Selezionare il menu «DATI STATISTICI»

5 Invio

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

300

301

302

303

304

305

306

307

308

309

310

311

312

313

314

315

316

317

318

319

320

321

322

323

324

325

326

327

328

329

330

331

332

333

334

335

336

337

338

339

340

341

342

343

344

345

346

347

348

349

350

351

352

353

354

355

356

357

358

359

360

361

362

363

364

365

366

367

368

369

370

371

372

373

374

375

376

377

378

379

380

381

382

383

384

385

386

387

388

389

390

391

392

393

394

395

396

397

398

399

400

401

402

403

404

405

406

407

408

409

410

411

412

413

414

415

416

417

418

419

420

421

422

423

424

425

426

427

428

429

430

431

432

433

434

435

436

437

438

439

440

441

442

443

444

445

446

447

448

449

450

451

452

453

454

455

456

457

458

459

460

461

462

463

464

465

466

467

468

469

470

471

472

473

474

475

476

477

478

479

480

481

482

483

484

485

486

487

488

489

490

491

492

493

494

495

496

497

498

499

500

501

502

503

504

505

506

507

508

509

510

511

512

513

514

515

516

517

518

519

520

521

522

523

524

525

526

527

528

529

530

531

532

533

534

535

536

537

538

539

540

541

542

543

544

545

546

547

548

549

550

551

552

553

554

555

556

557

558

559

560

561

562

563

564

565

566

567

568

569

570

571

572

573

574

575

576

577

578

579

580

581

582

583

584

585

586

587

588

589

590

591

592

593

594

595

596

597

598

599

600

601

602

603

604

605

606

607

608

609

610

611

612

613

614

615

616

617

618

619

620

621

622

623

624

625

626

627

628

629

630

631

632

633

634

635

636

637

638

639

640

641

642

643

644

645

646

647

648

649

650

651

652

653

654

655

656

657

658

659

660

661

662

663

664

665

666

667

668

669

670

671

672

673

674

675

676

677

678

679

680

681

682

683

684

685

686

687

688

689

690

691

692

693

694

695

696

697

698

699

700

701

702

703

704

705

706

707

708

709

710

711

712

713

714

715

716

717

718

719

720

721

722

723

724

725

726

727

728

729

730

731

732

733

734

735

736

737

738

739

740

741

742

743

744

745

746

747

748

749

750

751

752

753

754

755

756

757

758

759

760

761

762

763

764

765

766

767

768

769

770

771

772

773

774

775

776

777

778

779

780

781

782

783

784

785

786

787

788

789

790

791

792

793

794

795

796

797

798

799

800

801

802

803

804

805

806

807

808

809

810

811

812

813

814

815

816

817

818

819

820

821

822

823

824

825

826

827

828

829

830

831

832

833

834

835

836

837

838

839

840

841

842

843

844

845

846

847

848

849

850

851

852

853

854

855

856

857

858

859

860

861

862

863

864

865

866

867

868

869

870

871

872

873

874

875

876

877

878

879

880

881

882

883

884

885

886

887

888

889

890

891

892

893

894

895

896

897

898

899

900

901

902

903

904

905

906

907

908

909

910

911

912

913

914

915

916

917

918

919

920

921

922

923

924

925

926

927

928

929

930

931

932

933

934

935

936

937

938

939

940

941

942

943

944

945

946

947

948

949

950

951

952

953

954

955

956

957

958

959

960

961

962

963

964

965

966

967

968

969

970

971

972

973

974

975

976

977

978

979

980

981

982

983

984

985

986

987

988

989

990

991

992

993

994

995

996

997

998

999

1000

Dati statistici: reset contatore utente

1 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.

2 Inserire il menu utente

3

4 Selezionare il menu «DATI STATISTICI»

5 Invio

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

300

301

302

303

304

305

306

307

308

309

310

311

312

313

314

315

316

317

318

319

320

321

322

323

324

325

326

327

328

329

330

331

332

333

334

335

336

337

338

339

340

341

342

343

344

345

346

347

348

349

350

351

352

353

354

355

356

357

358

359

360

361

362

363

364

365

366

367

368

369

370

371

372

373

374

375

376

377

378

379

380

381

382

383

384

385

386

387

388

389

390

391

392

393

394</

Impostazioni del menu

- Parametri latte

- Impostazioni schiuma di latte:
 - Schiuma di latte caldo
 - Schiuma di latte freddo
- Impostazioni frigorifero

- Scaldatatze

Impostazioni schiuma di latte

Per modificare la fluidità della schiuma di latte, è sufficiente variare la percentuale di aria nella schiuma di latte come di seguito illustrato:

- -10%: schiuma più liquida
- 0%: impostazione all'installazione
- +10%: schiuma più solida

Le impostazioni previste per il latte a sinistra non si adattano automaticamente al latte a destra. Entrambe le impostazioni devono essere eseguite autonomamente!

Parametri latte: impostazioni schiuma di latte

 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.
 Inserire il menu utente

**MENU UTENTE
PARAMETRI LATTE**

 Selezionare il menu «PARAMETRI LATTE»

 Invio

PARAMETRI LATTE
Schiuma di latte calda sinistra= 0,0 %

 Selezionare «Schiuma di latte calda sinistra = 0,0 %»

 Invio

Schiuma di latte calda sinistra= 0 %
[-10,0 .. ◀ 0 % ▶ .. 10,0]

 Se necessario, aumentare o ridurre la quantità di aria nella schiuma di latte caldo. Gamma: da -10% a 10% dal valore di default.

 Invio

PARAMETRI LATTE
Schiuma di latte calda sinistra = 3,0 %

 Ripetere questa procedura per Schiuma di latte calda destra, Schiuma di latte fredda sinistra, Schiuma di latte fredda sinistra, se necessario.

 Uscire dal menu

Parametri latte: impostazioni frigorifero

 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.
 Inserire il menu utente

**MENU UTENTE
PARAMETRI LATTE**

 Selezionare il menu «PARAMETRI LATTE»

 Invio

PARAMETRI LATTE
Temp. raffreddamento = 5.0 °C

 Selezionare «Temp. raffreddamento = 5.0 °C»

 Invio

Temp. raffreddamento = 5.0 °C
[4,0 .. ◀ 5.0 °C ▶ .. 8,0]

 Aumentare o ridurre la temperatura del frigo se necessario o impostare a DEFAULT (consigliato).

 Invio

 Uscire dal menu

Scaldatatze

 Premere il pulsante di risciacquo per 3 sec.
 Inserire il menu utente

**MENU UTENTE
PARAMETRI MACCHINA**

 Selezionare il menu «PARAMETRI MACCHINA»

 Invio

PARAMETRI MACCHINA
Scaldatatze = On

 Selezionare «Scaldatatze = On»

 Invio

Scaldatatze = On
◀ On ▶

 Selezionare «On» o «Off»

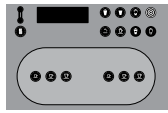
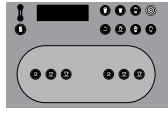
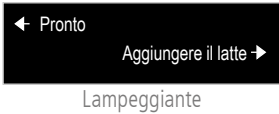
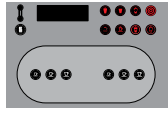
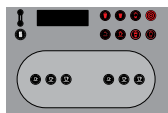
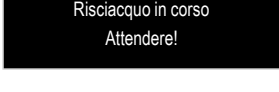
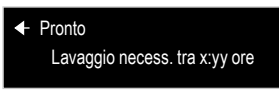
 Invio

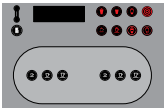
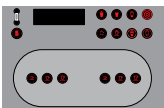
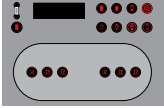
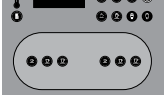
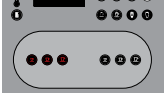
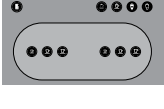
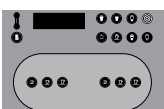
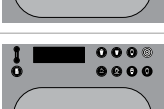
 Uscire dal menu

Allarmi / Notifiche

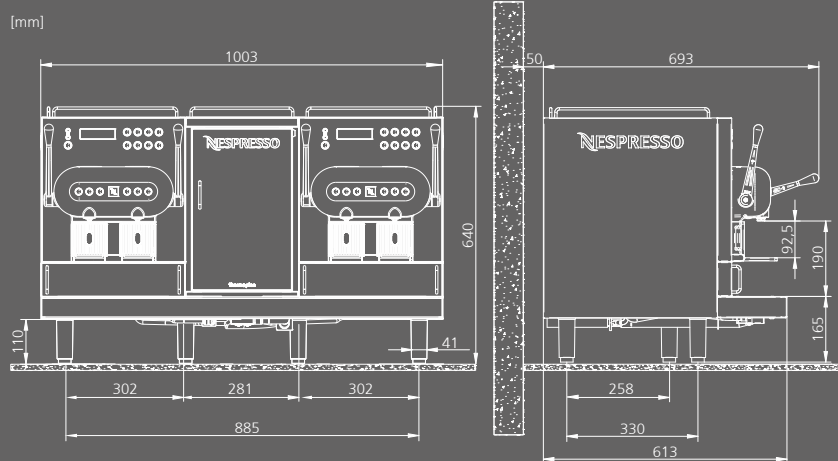
Cosa fare se appare il messaggio «Contattare il servizio tecnico»?

Contattare immediatamente il concessionario esclusivo di zona Nespresso.

Descrizione	Messaggio sullo schermo	Spie di stato	Note
Cambia filtro acqua	 Lampeggiante		Contattare immediatamente il rappresentante Nespresso.
Manutenzione nec.	 Lampeggiante		Contattare immediatamente il rappresentante Nespresso.
Contenitore(i) del latte vuoto(i)	 Lampeggiante		Le bevande a base di latte sono bloccate. Riempire il contenitore(i) del latte (nel frigorifero). Pulire i tubi di aspirazione per garantire che il residuo di latte non ostruisca i sensori.
Livello basso del latte	 Lampeggiante		Indica che i(l) contenitore(i) del latte è (sono) quasi vuoto(i). Riempire il contenitore(i) del latte (nel frigorifero).
Modalità automatica di risciacquo (ritardo di 5 minuti)			Il risciacquo automatico del circuito esterno per il latte inizia 5 minuti dopo l'ultima preparazione con latte. I messaggi «Risciacquo in corso» e «Attendere» appaiono sullo schermo e la spia inizia a lampeggiare 10 secondi prima dell'inizio del risciacquo.
Pulizia richiesta fra x.yy ore.	 Lampeggiante		Se il timer arriva al termine, la macchina rimane bloccata fino a pulizia avvenuta.

Descrizione	Messaggio sullo schermo	Spie di stato	Note
Pulizia del circuito del latte richiesta	← Pronto Lavaggio necessario Lampeggiante		Le bevande a base di latte non sono disponibili. Avviare la procedura di pulizia come illustrato a ► pagina 62.
Pulizia del circuito del latte	Per iniziare la pulizia, premere il relativo pulsante per 3s		Avviare la procedura di pulizia come illustrato a ► pagina 62. Premere un pulsante qualsiasi per uscire dal menu.
Modalità di pulizia del circuito del latte	Lavaggio in corso: 28:15: Attendere!		Lo schermo indica il tempo di pulizia rimanente.
Latte troppo caldo per una schiuma perfetta (6...12 °C)	← Pronto Latte troppo caldo x sch. Lampeggiante		Funzionamento normale. Le bevande a base di latte sono sempre disponibili, ma la qualità potrebbe deteriorarsi. Sost. latte con latte freddo a 5 °C.
Sost. latte con latte freddo (oltre 12 °C)	← Pronto Sost. latte con latte freddo Lampeggiante		Le bevande a base di latte sono bloccate. Sost. latte con latte freddo a 5 °C.
Apri leva	← Aprire la leva Pronto →		Sollevare la leva per espellere la capsula usata.
Tempo di preparazione troppo lungo	← Pronto Prep. troppo lunga →		Aprire la leva e tentare con una nuova capsula. Assicurarsi che l'alimentazione dell'acqua potabile sia accesa. Contattare il <i>concessionario esclusivo di zona</i> Nespresso se il messaggio appare più volte.
Tempo di preparazione troppo breve	← Pronto Prepar. troppo corta →		Aprire la leva e tentare con una nuova capsula. Il messaggio compare se non è inserita alcuna capsula, se la capsula è danneggiata o se i bordi della capsula sono piegati. Contattare il <i>concessionario esclusivo di zona</i> Nespresso se il messaggio appare più volte.
Riscaldamento bollitore	← Riscaldam. Pronto → Lampeggiante		Lampeggiamento lento durante il riscaldamento. Contattare il <i>concessionario esclusivo di zona</i> Nespresso se il messaggio rimane visualizzato per oltre 30 minuti.
Modalità risparmio energetico	Mod. risp. energ.: Premi un pulsante		Temperatura bollitore ridotta. La macchina sarà pronta entro 1 minuto dalla pressione di un pulsante qualsiasi.
Modalità risparmio energetico massimo			Per riattivare la macchina premere il pulsante salvaenergia. Per ulteriori informazioni ► vedere pagina 58.
L'unità di erogazione necessita di manutenzione	← Manutenzione unità di erogazione! Pronto →		Contattare immediatamente il <i>concessionario esclusivo di zona</i> Nespresso.
CCI non collegato	CCI NON COLLEGATO		Tutti i prodotti sono bloccati. Risciacquo e pulizia continuano ad essere possibili. Verificare che il collegamento CCI sia correttamente installato. Se l'allarme rimane attivo, contattare il <i>concessionario esclusivo di zona</i> Nespresso.
Errore flussometro 1	← Contattare personale di servizio debitamente formato Pronto → Lampeggiante		I prodotti che dipendono dal flussometro 1 sono bloccati. Tutti gli altri prodotti sono disponibili. Contattare il <i>concessionario esclusivo di zona</i> Nespresso.

Specifiche tecniche



Alimentazione: 220-240VAC / 50/60 Hz / 3200 - 3800W
380-415VAC / 50/60 Hz / 8600 - 9400W
200 VAC / 50/60 Hz / 4500W
208 VAC / 60Hz / 7300W
220 VAC / 60Hz / 3200W

Dimensioni: 1003 x 693 x 640 mm (L / P / H)

Peso: 100 kg (a vuoto)
120 kg (in funzione)

Altezza standard degli erogatori: 190 mm

Altezza standard del gocciolatoio: 92.5 mm

Alimentazione dell'acqua: G 3/8" maschio
Pressione di alimentazione 2...4 bar / 30...60 psi
dell'acqua:

Emissioni sonore: <60 dBA

Massima produzione oraria indicativa per macchina

	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
Acqua calda:	100	180	120	120

Requisiti minimi di alimentazione dell'acqua

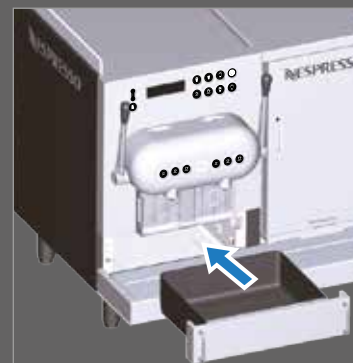
Cloro:	assente
TDS:	da 70 a 200 ppm
Durezza totale:	5-8 °dH (8-14 °fH) pH da 6.8 a 7.4
Alcalinità:	inferiore a 100 ppm
Ferro:	inferiore a 0.25 ppm

Targhetta

La targhetta contiene le seguenti informazioni:

Tipo di macchina: NESPRESSO PROFESSIONAL macchina per il caffè
Modello: AGUILA
Tipo: AG440PRO
Tensione: secondo la targhetta
Potenza: secondo la targhetta
Pressione dell'acqua: 0,2-0,4 MPa (2-4 bar)
Caldaia idr.: 1.46 MPa (14.6 bar)
Classe: 5
Refrigerante: 134 a (refrigerante Freon (composti di idrofluorocarburi - HFC))

Carica: 55 g (CO₂ equivalente: 78,65 kg)
Lato di bassa pressione: 88 psig
Lato di alta pressione: 285 psig
Numero di serie: secondo la targhetta
Data di produzione: secondo la targhetta



i Il contenitore delle capsule deve essere rimosso per vedere la targhetta.
La targhetta è posizionata sotto il contenitore delle capsule sul basamento.

Dati di pubblicazione

Versione: Istruzioni per l'uso AGUILA 440
Istruzioni per l'uso originali
Produttore: Thermoplan AG
Thermoplan-Platz 1
CH-6353 Weggis
Switzerland

Chiamate di assistenza: Per assistenza contattare il *concessionario esclusivo di zona* Nespresso locale su www.nespresso.com

[illegible]

[illegible]

