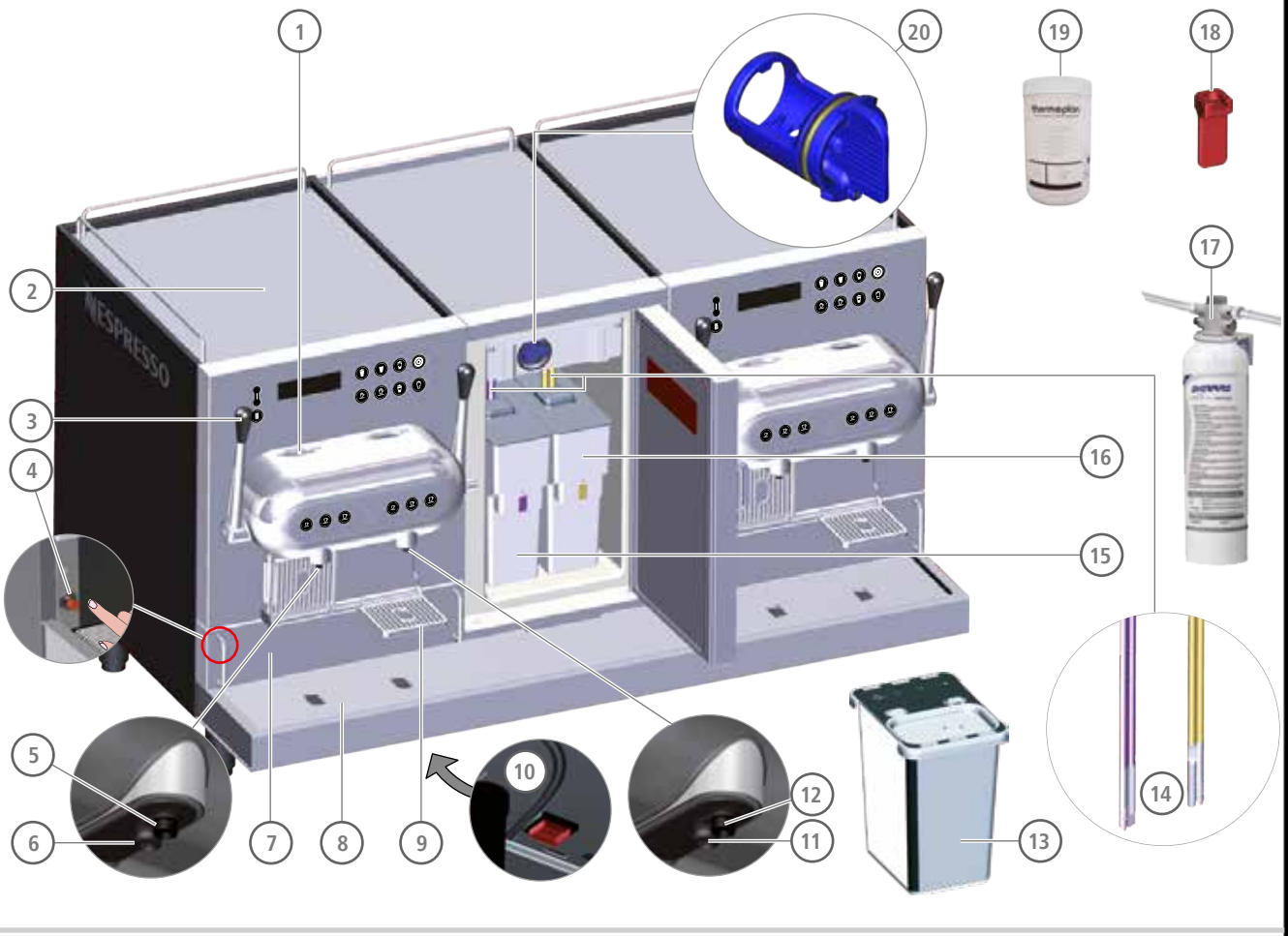
AGUILA 440

User manual	US
Manuel d'utilisation	CA
Manual do usuário	BR
Manual de instrucciones	MX CO

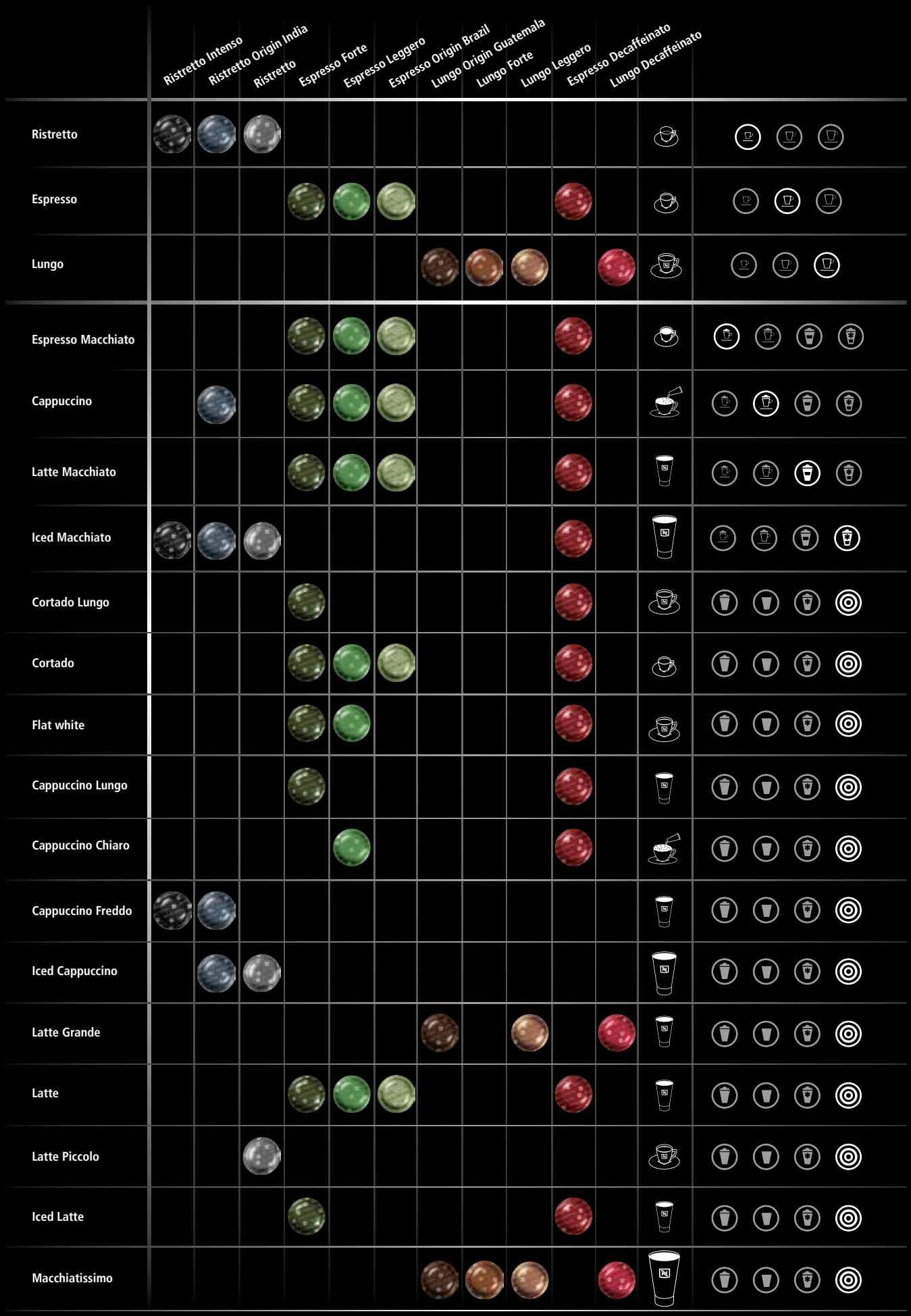


thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

NESPRESSO®


1
2
3
4
5
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


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

Content

EC declaration 4
Machine Overview 5
Package Contents 5
Operating Overview 5
General Information 6
Safety Warnings 7
General Safety Instructions 8
First Use 9
Using Two Types of Milk 10
Energy Saving mode 10
Maximum Energy Saving mode 10
Coffee Preparation 11
Milk-based Coffee Recipes 12
Milk Preparation 13
Hot Water Preparation 13
Daily Cleaning 14
Menu Settings 16
- AGUILA+ button programming 16
- Enter USER MENU 16
- Language Setting 16
- Statistics 16
- Navigation 16
- Milk parameters 17
- Cup heater 17
Alarms/Notifications 17
Specifications 19
Type Plate 19
Publishing Details 19

EC declaration

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Product model:	**AG440PRO**
Trademark:	**AGUILA**
Name and address of the manufacturer:	**Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Switzerland**

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

Object of the declaration: **Automatic coffee machine**

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonization legislation:

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

References to the relevant harmonized standards used or references to the other technical specifications in relation to which conformity is declared:

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

Signed for and on behalf of:

6353 Weggis, Switzerland, 05/08/2018
(Place and date of issue)

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

Responsible for the technical documentation is: Patrick Erni

Machine Overview

See machine overview on: ▶ page *2*.

Package Contents

The following components are included in delivery:

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

> The machine can communicate with a Cash Management System.
> Please contact your *Nespresso* representative for more information.

> Only use cow's milk.

1 Capsule insertion slots
2 Cup heater
3 Lever
4 Energy saving mode button (behind capsule container)
5 Hot water outlet
6 Coffee outlet
7 Used capsules container (capacity 130 capsules)
8 Drip grate/tray (2 parts)
9 Drip grate for small cups
10 Power 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 and 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 sec. To exit, wait 10 sec. 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 NESPRESSO Grand Cru Recommendation

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

Espresso Cup

Lungo Cup

Cappuccino Cup

10 oz recipe glass

12 oz recipe glass

16 oz Take-Away Cup

Important!

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

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

Summary

This user manual describes how to operate the AGUILA 440 espresso coffee machine and is included with the machine.

Intended use

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

Self-serve users:

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

Trained operator staff:

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

Operation

This machine is only suitable for producing coffee, milk and hot water products, and is suitable for commercial use in the catering trade. Accordingly, please follow the instructions below:

- This machine is designed for *Nespresso*® Pro capsules available exclusively through *Nespresso* and its authorized distributors.
- The milk container(s) should only be used to store cold milk. Do not fill the container(s) with other enriched substances, such as sugared liquids, alcohol, etc. Please note that, when pouring the milk into the milk container(s), it must be below 40 °F, 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 should only be operated by trained operator staff.
- All operations other than those mentioned in this manual should only be performed by authorized and trained service providers from *Nespresso* aftersales centers.
- Empty the capsule container when the corresponding notification appears on the display. Rinse the container with warm, soapy water.

Cleaning the machine

The machine should be cleaned daily to maintain necessary hygiene and food safety, perfect *Nespresso* Grand Cru's taste and a longer life of the machine.

Please refer to "Daily Cleaning" chapter for a complete guide on properly cleaning your machine. Also note of the following:

- Use only the Thermoplan milk cleaning tablets for the automatic cleaning process. Do not use any other detergent or disinfectant for this purpose.
- The machine should be handled so as to avoid microbiological contamination. Specifically, do not use unsanitized or non-fresh material, or touch the outlet spouts with dirty hands.
- If cloths or sponges are used, they should be wrung out thoroughly to ensure that they are only damp and not soaked, otherwise there is a risk of electric shock. The use of fresh, clean, single-use disposable tissues or paper towels is recommended.
- Do not put plastic parts or any machine components in the microwave.
- Do not clean plastic parts with alcohol, ethanol, methanol, methylated spirits or disinfectants. Do not use detergents with strong acid agents, such as acetic acid.
- Do not clean the machine using high pressure, such as from a water jet.
- Only use single-use disposable tissues or paper towels to clean the milk suction tubes with temperature and level sensors, all internal parts of the refrigerator, the cleaning key and the coffee outlets. Cloths used to clean external parts of the machine should 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 life.

Commercial use

- This machine is intended to be used by experts or trained users in shops, light industry and on farms.

Office use

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

Maintenance Work

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

Disposal

- The machine and its packaging should be disposed of by an authorized and trained service provider. Do not dispose of the machine or its components yourself.

Limitation of Liability

- The manufacturer cannot be held liable for any injuries or accidents resulting from failure to follow the safety instructions included in this manual.
- The manufacturer also cannot be held liable for any damage caused by misuse or inappropriate handling of the machine.

Warranty Provisions

- The warranty provisions as agreed with *Nespresso* apply.
- Malfunctions due to misuse or connecting unsuitable connections will not be compensated.
- Wear and tear parts are also not covered by the warranty.
- All *Nespresso* machines must pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed randomly on selected units. Traces of previous use may appear as a result.

General Information:

Risk of Property Damage

- This equipment must be installed in accordance with applicable federal, state or local plumbing codes.
- Improper handling of the machine can result in property damage.
- This machine is designed for indoor use only. Keep it in a controlled environnement (protected from dust, moist, direct sunlight, pests, etc.).
- Clean the machine within 24 hrs 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, then unplug the machine. Remove and empty the milk container(s), then clean and store with the lid open. Leave the refrigerator door open when the machine is unplugged.
- Ambient temperature must be between 60 °F and 90 °F for optimal performance.
- Place the machine on a flat, level, stable, heat-resistant and fluid-resistant surface.
- Do not place the machine where a water jet may be used for cleaning.
- Leave at least 2 in of space in front of air vents.
- Store the machine in a dust-free and dry environment, and always above 32 °F.
- The top of the machine should be at least 5 ft above the floor.
- Place the machine at least 8 in away from the user.
- Use Thermoplan cleaning accessories only.
- Never use the machine without the drip tray.
- The manufacturer does not accept any liability for consequences arising from both internal and external modifications to the machine.
- Do not store explosive or flammable substances, such as aerosol cans with a flammable propellant, inside the machine.
- Never use the cup heater for drying wet cups due to risk of electric shock.
- Always place cups upside-down to ensure good heat transfer.

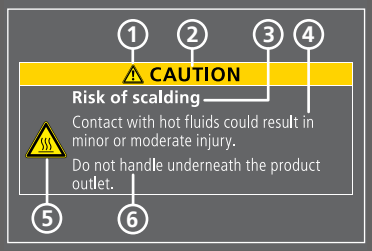
SAVE THIS INSTRUCTIONS

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

Safety Warnings

Presentation

The safety instructions in this document are presented as follows:



1 Safety symbol
2 Safety signal word
3 Source
4 Impact
5 Specified safety symbol
6 Prevention

Safety Signal Words

The following warning messages are used in this manual:

WARNING	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
CAUTION	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
NOTICE	Indicates information considered important but not hazard-related.

i	**Hint** Indicates information to help the reader use the equipment properly.

Safety Symbols

The following safety symbols are used in this manual:

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

Work Area

- Keep your work area clean and tidy. Unorganized and poorly lit work areas can lead to accidents.
- Only operate the machine in a hygienic and ergonomic environment. The user should have enough space to work and the work area should be well lit.

General Safety Information

- In the event of an emergency, turn off the machine using the power switch. Unplug the machine or remove the fuse from the fuse box. Turn off the water supply to the machine. Contact your service provider.
- This machine can be used by children aged 8 years and older, untrained persons or persons with diminished capacity if they are under supervision or have been instructed on using the machine in a safe way and they understand the hazards involved. Do not let children play with the machine. Do not let children clean or service the machine without supervision.
- Only trained service personnel and instructed personnel should access the service area.

General Safety Messages

WARNING:

Risk of electric shock

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

- Never open the casing.
- Keep the machine away from moisture.
- Never immerse the machine, power cable or plug in water or any other liquid.
- Immediately stop using the machine if the power cable or plug is damaged.
- Do not place the machine or cable near or on hot machine parts. Never use the machine near an open flame.
- Protect the power cable from sharp edges.
- Do not reach up inside the inner casing when the capsule container is removed.
- The machine should only be installed, moved, removed, repaired or serviced by authorized, trained service staff.
- Keep the machine and its supply lines 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 is 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., pasteurized or ultra-pasteurized) cow's milk.
- Observe hygiene standards when pouring milk into the container(s).
- Only pour cold milk (below 40 °F) into the milk container(s).
- Use opened milk within 24 hrs.
- Never mix different types of milk. Mixing can impact foam quality and risk allergen cross-contamination.
- Compliance with the color coding for clearly identifying the containers is essential to prevent CROSS-CONTAMINATION OF ALLERGENIC SUBSTANCES.
- Clean the container(s) in a dishwasher after use.
- Do not mix containers together.

CAUTION:

Risk of scalding

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

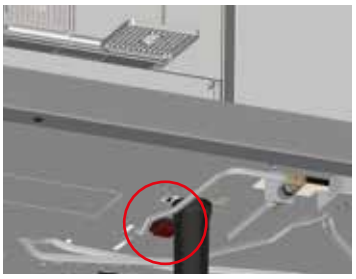
- Do not reach under the product outlet.
- Avoid direct contact with hot liquids.
- Do not touch any part of the outlets before or after a beverage has been dispensed.
- Do not open the lever while a product is being dispensed or the machine is being cleaned.
- Use caution when emptying the drip tray.

Risk of bruising

Reaching 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, turn 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 apply to both coffee units unless explicitly stated otherwise.

⚠ CAUTION

Risk of bruising

Reaching 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., pasteurized or ultra-pasteurized) cow's milk.

Practice good hygiene when cleaning the milk container(s).

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

Do not use milk that has been open for more than 24 hrs.

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 containers together.

Do not use the same paper towel to clean different milk tubes.

⚠ WARNING

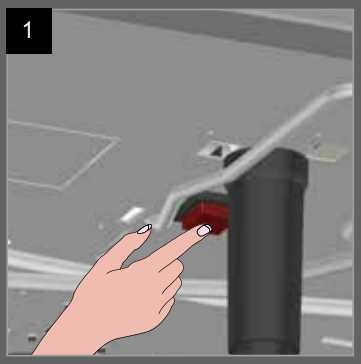
Food safety risk

The use of non-disposable tissues or sponges can lead to bacterial contamination of the milk.

Only use single-use disposable tissues or paper towels to wipe off milk suction tubes.

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

1



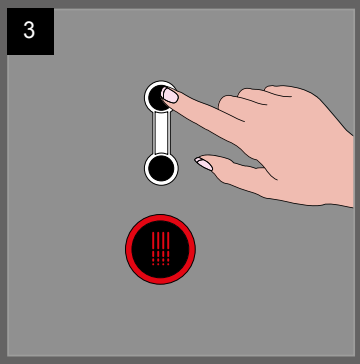
The power switch is located on the bottom of the machine.

2



Close all levers.

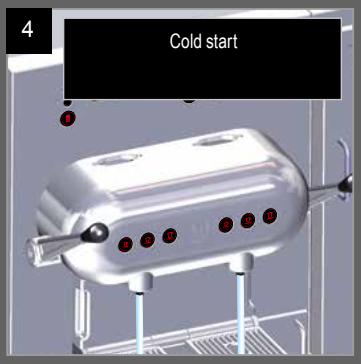
3



Press any button.

Make sure the water supply is on and working.

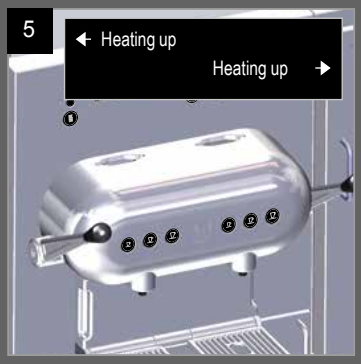
4



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

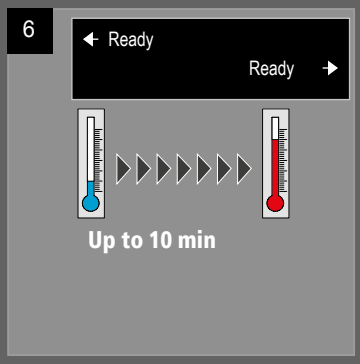
Noise increases during rinsing.

5



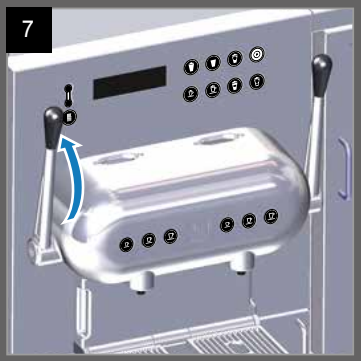
Machine heats up. All buttons flash white.

6



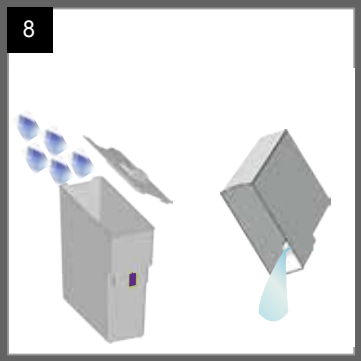
Once the machine is heated up, all buttons show steady white.

7



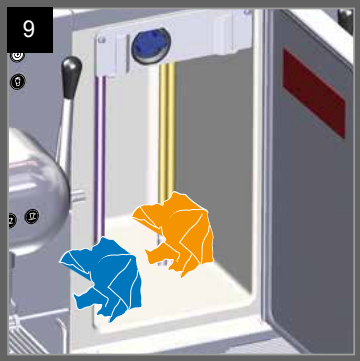
Open all levers.

8



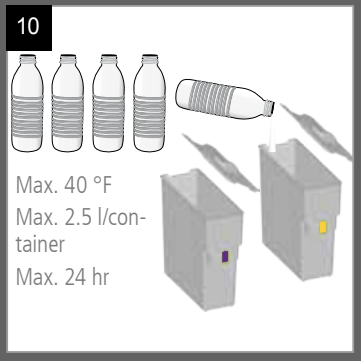
Clean the milk container(s) in a dishwasher.

9



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

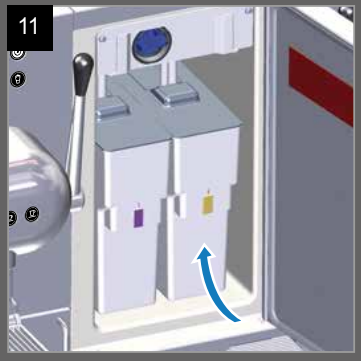
10



Fill each container with the desired milk type and match the color code accordingly.

Change the milk every hrs.

11



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

The ideal temperature for foaming milk is 40 °F.

The type of milk affects foam quality. When switching from pasteurized to ultra-pasteurized milk, it may be necessary to adjust the milk foam settings ▶ see page *17*.

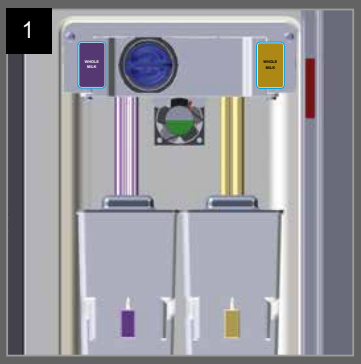
Ultra-pasteurized milk is ideal for foaming. It is slightly easier to foam compared to pasteurized milk.

The settings for the left milk container do not automatically apply to the right milk container. The settings for both containers have to be configured separately.

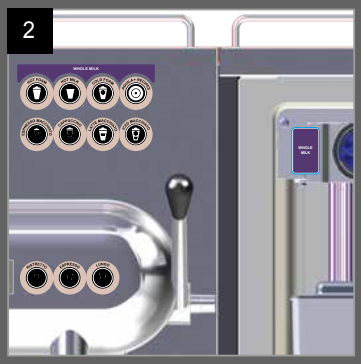
Using Two Types of Milk

If you want to use two types of cow's milk, label the different types on the outside of the machine and the inside of the refrigerator.

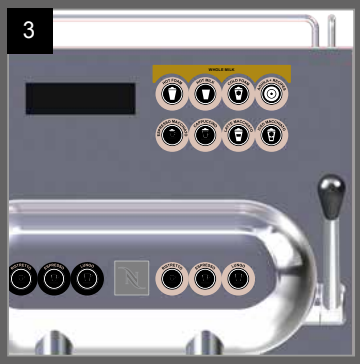
The milk container(s) and suction tubes come color-coded. Pre-printed stickers with the same color code are included in delivery.



Place the appropriate sticker on the left side and the appropriate sticker on the right side in the refrigerator as shown.



Place the other sticker on the right side of the milk-based coffee recipes buttons on the left coffee unit.



Place the other appropriate sticker on the right side of the milk-based coffee recipes buttons on the right coffee unit.

⚠ 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 containers together.

Do not use the same paper towel to clean different milk tubes.

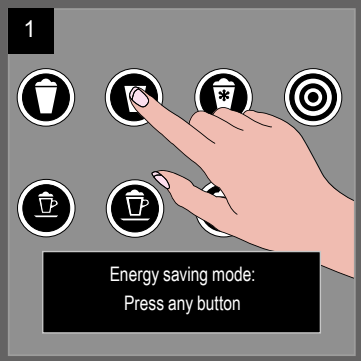
Properly labeled machine:

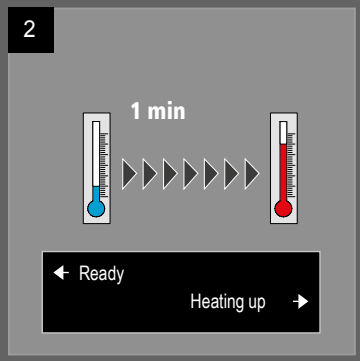


Energy Saving mode

The machine switches to energy saving mode after 30 min of inactivity. All buttons show white, boiler heating is reduced, the refrigerator is still working.

Press any button to return the machine to operating mode.





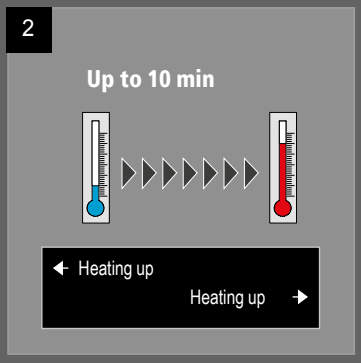
Maximum Energy Saving mode

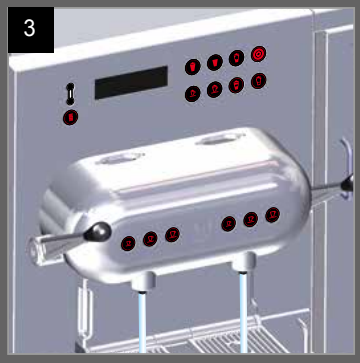
Pressing the button for 3 sec activates maximum energy saving mode.



After 4 hrs of inactivity, the machine switches to maximum energy saving mode. Boiler heating is turned off and the refrigerator is still working.

Press the energy saving button to restart the machine.





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

If required, close all levers.

Coffee Preparation

Ristretto

Espresso

Lungo

Coffee heads can be used simultaneously to prepare coffee.

1

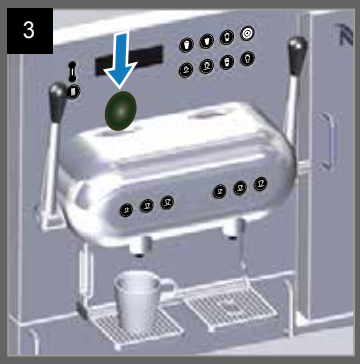


Pull down the drip grate for small cups.

2



3



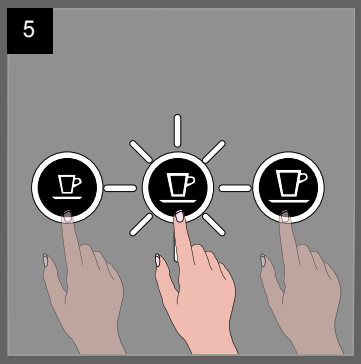
Insert a coffee capsule.

4



Pull down lever to the lowest position.

5



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

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

6



The product name is displayed during preparation.

Add/Stop Product

Press the product button again to stop product preparation.

To add to your beverage, press the product button within 1 min after the end of product preparation.

Press product button again to stop.

7

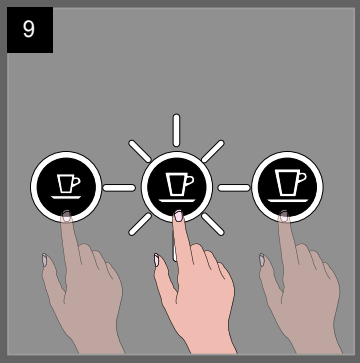


Coffee preparation starts.

8



9



Add or stop product dispensing within 1 min.

10



Pull up the lever to eject the spent capsule.

11



12



The machine is ready for the next beverage.

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.

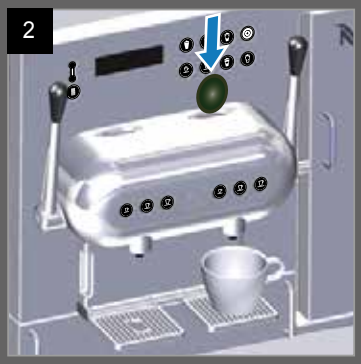
Do not remove your cup until display shows "Ready" again. Some products have a brief pause between milk and coffee dispensing.

The dispensing sequence may vary by product.

1



2



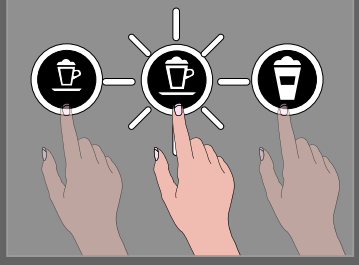
Insert a coffee capsule.

3



Pull down lever to the lowest position.

4

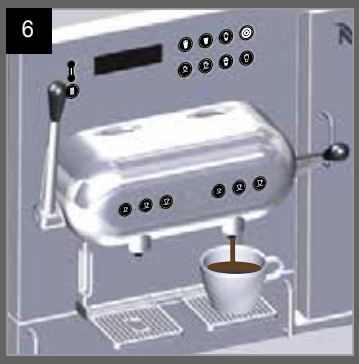


Choose desired milk-based coffee recipe (e.g., Cappuccino).

5



6



Coffee preparation starts.

7



Milk is foamed according to the selected product.

8



Pull up the lever to eject the spent capsule.

9



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.

This takes approx. 25 sec.

Avoid direct contact with hot water.

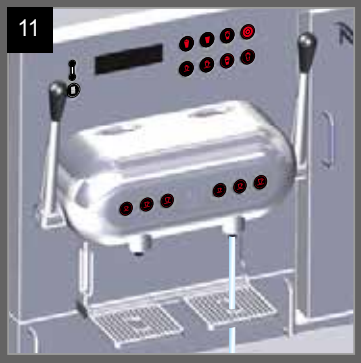
Protect hands from scalding.

10

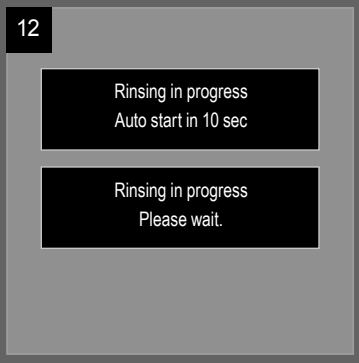


Automatic internal rinsing: The milk system undergoes internal rinsing lasting approx. 20 sec. immediately after each milk-based beverage is prepared.

11



12



Automatic external rinsing: The milk system undergoes automatic rinsing lasting approx. 25 sec 5 min after the last milk-based beverage is prepared.

Milk Preparation

Hot Milk Foam

Hot Milk

Cold Milk Foam

For milk preparation, 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

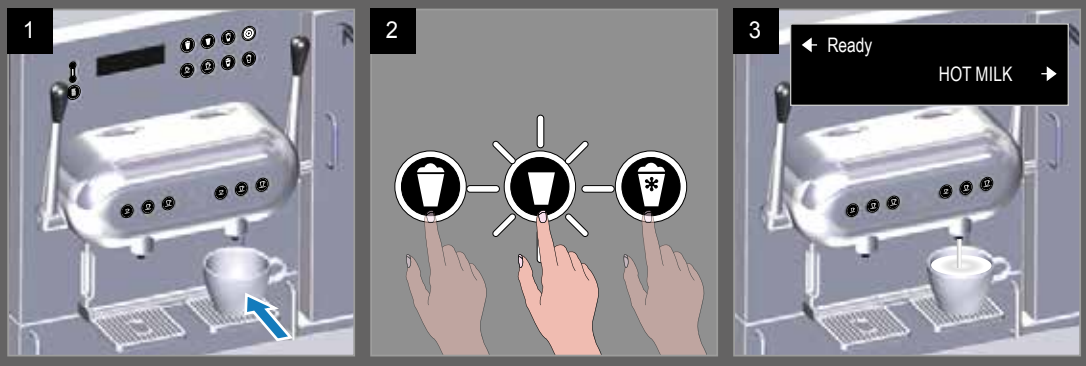
Risk of scalding

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

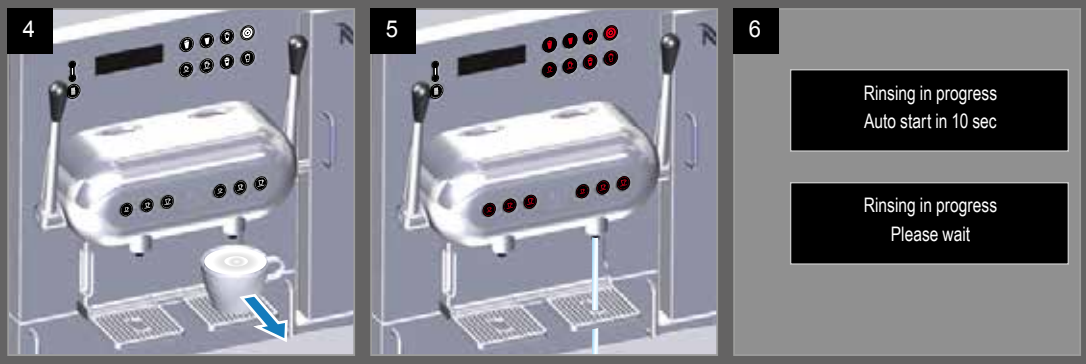
This takes approx. 25 sec.

Avoid direct contact with hot water.

Protect hands from scalding.



Choose the desired milk product (e.g., Hot Milk).



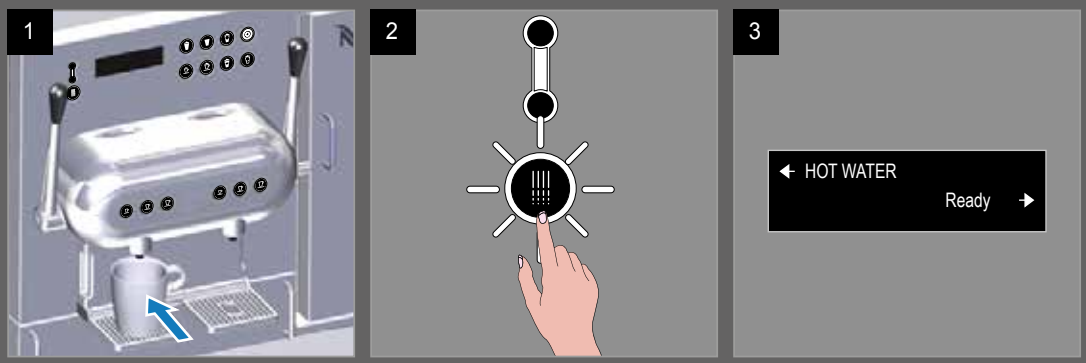
Automatic internal rinsing: The milk system undergoes internal rinsing lasting approx. 20 sec. immediately after each milk-based beverage is prepared.

Automatic external rinsing: The milk system undergoes automatic rinsing lasting approx. 25 sec 5 min after the last milk-based beverage is prepared.

Hot Water Preparation

Hot Water

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



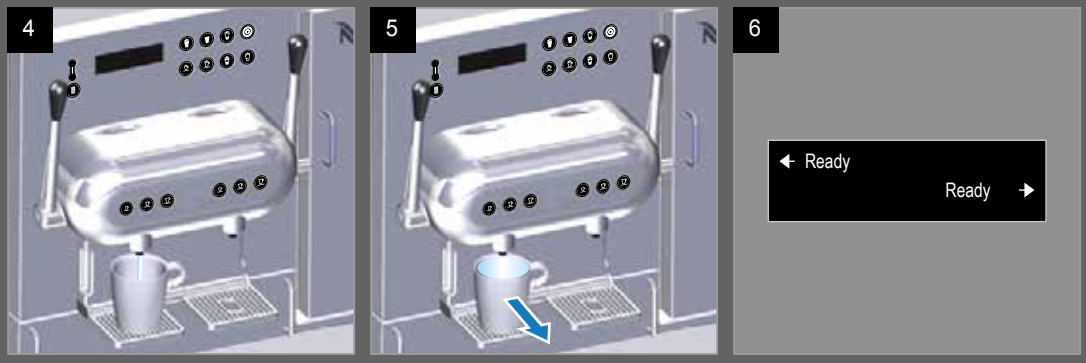
⚠ CAUTION

Risk of scalding

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

Avoid direct contact with hot water.

Protect hands from scalding.



Add or stop product dispensing within 1 min.

Daily Cleaning

(Duration approx. 30 min)

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

Cleaning the machine daily is necessary to maintain high hygiene standards, ensuring perfect in-cup taste every time and prolonging the life of the machine.

External Cleaning

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

Use a damp cloth or sponge soaked in warm, soapy water. Thoroughly wring out cloths and sponges to ensure that they are only damp and not soaked, otherwise there is a risk of electric shock.

Only use mild detergents and non-abrasive cloths.

Pay particular attention to the product dispensing parts. Take special care when cleaning the display and keypad.

Internal Cleaning

Follow these instructions carefully to run the automatic cleaning process.



Cleaning Tablet Insertion

⚠ CAUTION

Risk of chemical burns

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

Clean your hands after handling cleaning tablets.

Wear gloves/goggles.

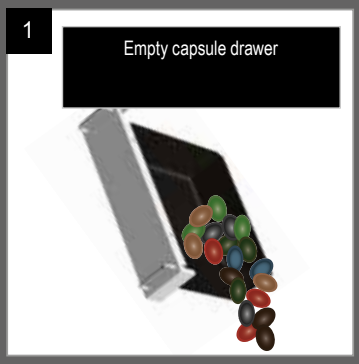
NOTICE

Cleaning Solutions

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

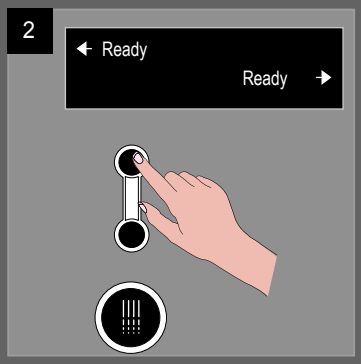
Only use the Thermoplan milk cleaning tablets to automatically clean the machine.

1



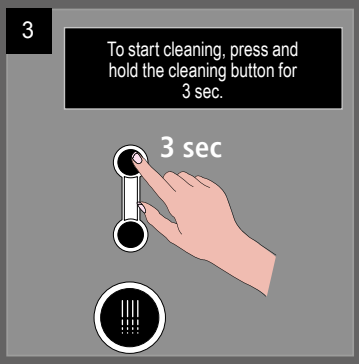
Empty the capsule container daily or when prompted (capacity approx. 130 capsules per container).

2



Press the cleaning button.

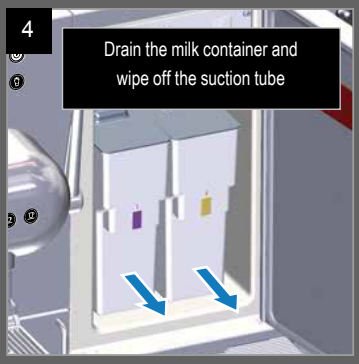
3



Press the button again and hold for 3 sec to start cleaning.

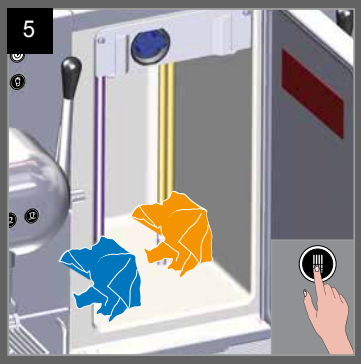
To stop cleaning, press any other button.

4



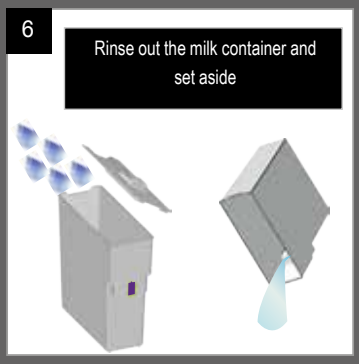
Carefully remove and empty the milk container(s).

5



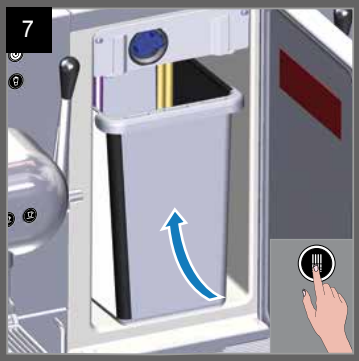
Carefully wipe off both milk suction tubes, using a fresh single-use disposable tissue or paper towel for each tube. Afterward, press any button.

6



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

7



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

8



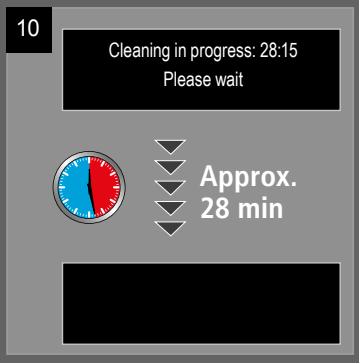
Remove the cleaning key and insert two cleaning tablets.

9



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

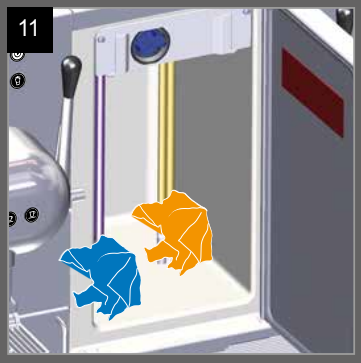
10



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

To restart the machine from maximum energy saving mode:
▶See page *10.*

11



After cleaning, carefully wipe off both milk suction tubes, using a fresh single-use disposable tissue or paper towel for each tube. Using non-disposable tissues or sponges can cause bacterial contamination in the milk. Thoroughly clean the inside walls of the refrigerator with potable water.

12



Pour out the remaining water, then clean the 5 l milk container in a dishwasher.

Put the empty milk container(s) back in the refrigerator.

⚠ CAUTION

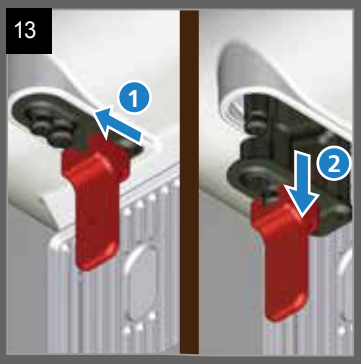
Risk of scalding

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

Avoid direct contact with hot water.

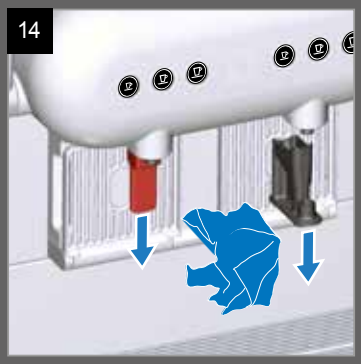
Protect hands from scalding.

13



Use the extraction tool to pull down the coffee outlets.

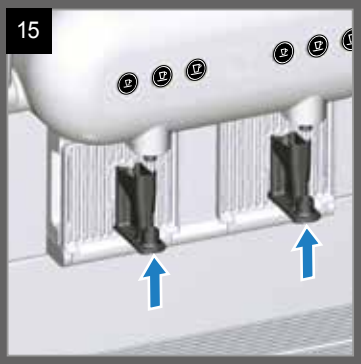
14



Remove both coffee outlets. Properly rinse the coffee outlets with fresh potable water.

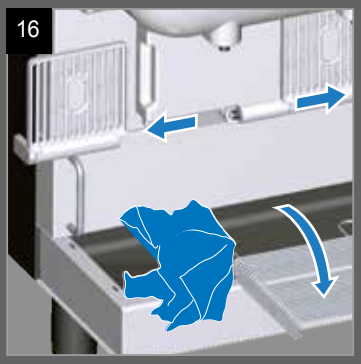
Clean each milk outlet with a fresh, damp single-use tissue or paper towel.

15



Reinsert the coffee outlets.

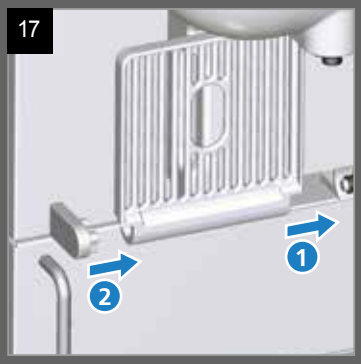
16



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

Clean all parts.

17



Reinsert the the drip grates for small cups.

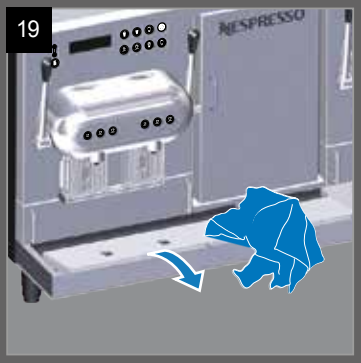
The drip grates for small cups can only be removed when in vertical position.

18



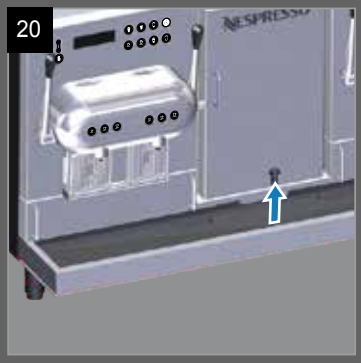
Daily cleaning process complete (machine in maximum energy saving mode). If you need to reactivate the machine, press the Energy Saving button as described on: ► page *10.*

19



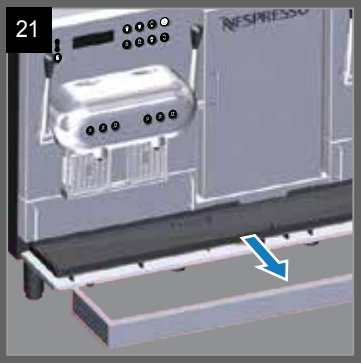
Remove the drip grates and wash with a soft cloth and mild detergent under running water.

20



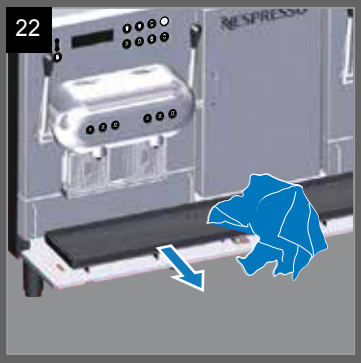
Remove the black plastic plug found in the plastic tray.

21



Pull the metal frame towards you to remove it.

22



Remove and clean the black plastic tray with warm, soapy water.

Cleaning complete.

23



Follow the above steps in reverse order to assemble the drip tray.

At the end of the cleaning cycle, make sure the refrigerator is closed (risk of freezing).

Complete the cleaning cycle before leaving the machine unattended.

Menu Settings

- AGUILA+ button programming
- Enter 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 dispense when the AGUILA+ button is pressed, follow the instructions below. You can change your selection at any time by repeating these steps.

Press the Rinse button for 3 sec.

◄- 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 USER MENU.

Press the Rinse button for 3 sec.

AGUILA+
◄ LATTE►

GENERAL SETTINGS
◄- AGUILA+

USER MENU
GENERAL SETTINGS

Menu Settings

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

Language Setting

Press the Rinse button for 3 sec.
Enter USER MENU.

USER MENU
GENERAL SETTINGS

Select GENERAL SETTINGS.

Enter

GENERAL SETTINGS
Language = English

Select "Language".

Enter

Language = English
◄ English►

Select the desired language.

Enter

Exit the menu.

Statistics: User product counter

Press the Rinse button for 3 sec.
Enter USER MENU.

USER MENU
STATISTICS

Select the STATISTICS menu.

Enter

STATISTICS
User product counter

Select "User product counter".

Enter

User product counter
◄ Select a product►



Espresso
◄ 4 2 ►

Exit the menu.

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

Statistics: User counter reset

Press the Rinse button for 3 sec.
Enter USER MENU.

USER MENU
STATISTICS

Select the STATISTICS menu.

Enter

STATISTICS
User counter reset

Select "User counter reset".

Enter

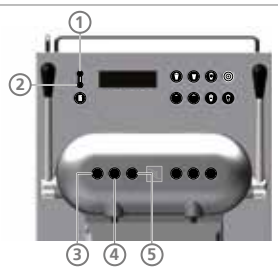
User counter reset
◄ No►

Select "Yes" or "No"

Enter

Exit the menu.

- 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

Menu Settings

- **Milk parameters**
  - Milk foam settings:
    - Hot Foam
    - Cold Foam
  - Refrigerator settings
- **Cup heater**

Milk Foam Settings

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

- -10%: Less foam
- 0%: Default
- +10%: More foam

The settings for the left milk container do not automatically apply to the right milk container. The settings for both containers have to be configured separately.

Milk parameter: Milk foam settings

Press the Rinse button for 3 sec.
Enter USER MENU.

USER MENU
MILK PARAMETERS

Select MILK PARAMETERS.

Enter

MILK PARAMETERS
Hot foam left = 0.0%

Select "Hot foam left = 0.0%"

Enter

Hot foam left = 0.0%
[-10.0 ... ◄ 0% ► ... 10.0]

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

Enter

MILK PARAMETERS
Hot foam left = 3.0%

Repeat this process 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 sec.
Enter USER MENU.

USER MENU
MILK PARAMETERS

Select MILK PARAMETERS.

Enter

MILK PARAMETERS
Refrigeration temperature = 40.0 °F

Select "Refrigeration temperature = 40.0 °F"

Enter

Refrigeration temperature = 40.0 °F
[39.0 ... ◄ 40.0 °F ► ... 46.0]

Increase or decrease the refrigeration temperature as needed or set to DEFAULT (recommended).

Enter

Exit the menu.

Cup heater

Press the Rinse button for 3 sec.
Enter USER MENU.

USER MENU
MACHINE PARAMETERS

Select MACHINE PARAMETERS.

Enter

MACHINE PARAMETERS
Cup heater = On

Select "Cup heater = On"

Enter

Cup heater = On
◄ On ►

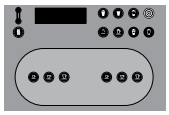
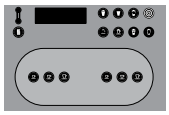
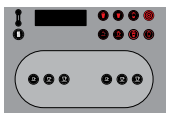
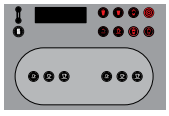
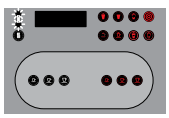
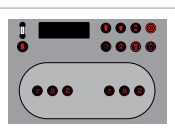
Select "On" or "Off"

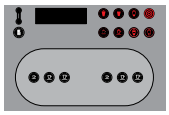
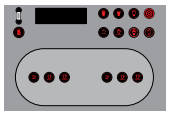
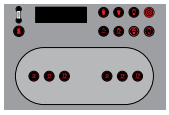
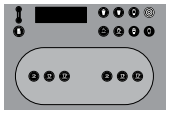
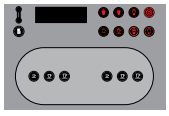
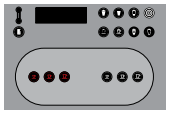
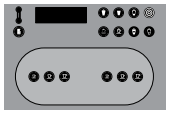
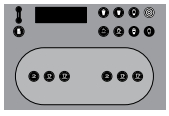
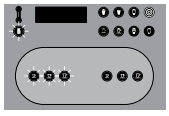
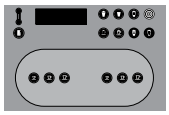
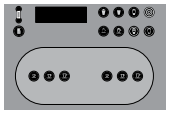
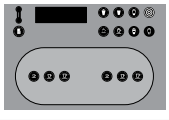
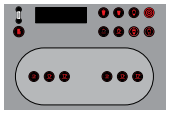
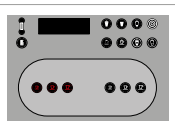
Enter

Exit the menu.

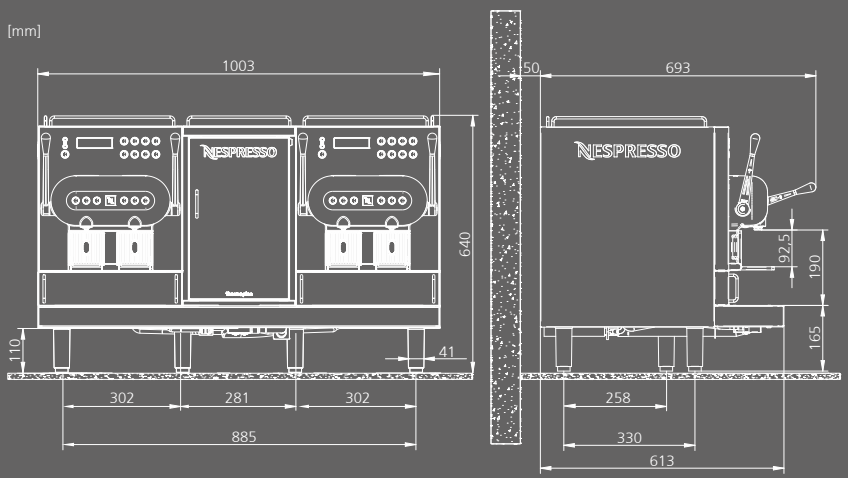
Alarms/Notifications

What 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 Add milk ➔ Alternating		Milk products are locked. Fill up the milk container(s) (in refrigerator). Clean the suction tubes to make sure 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 refrigerator).
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 is prepared. "Rinsing in progress" and "Please wait" appear on the display. LEDs start to flash 10 sec before rinsing.
Cleaning required in x.yy hrs.	➔ Ready Cleaning required in x:yy hrs Alternating		When timer ends, the machine will be locked until cleaned.

Description	Display message	LED status	Remarks
Milk system cleaning required	← Ready Cleaning required Alternating		Milk products are not available. Start the cleaning process as described on: ► page *14*.
Cleaning the milk system	To start cleaning, press and hold the cleaning button for 3 sec.		Start the cleaning process as described on: ► page *14*. To exit 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 (43–54 °F)	← Ready Milk too warm for best foam Alternating		Normal operation. Milk products are still available but the quality might be reduced. Replace milk with cold milk at 40 °F.
Replace milk with cold milk (above 54 °F)	← Ready Replace milk with cold milk Alternating		Milk products are locked. Replace milk with cold milk at 40 °F.
Open lever	← Open the lever Ready →		Lift up the lever to eject the spent capsule.
Preparation time too long	← Ready Preparation too long →		Open the lever and try to insert a new capsule. Make sure the building's main water supply is 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 the 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 persists 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 persists, call your *Nespresso* representative.
Flowmeter 1 error	← Call service technician Ready → Alternating		Products depending on 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 x W x H) (39,5 x 27,3 x 25,2 in)
Weight:	220 lbs (empty) 265 lbs (in use)
Standard outlet height:	190 mm (7,5 in)
Outlet height w/drip grate:	92,5 mm (3,6 in)
Water supply:	G 3/8" male
Water supply pressure:	30–60 psi
Noise emission:	< 60 dB(A)

Indicative maximum product capacity per machine per hour

	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
Hot water:	100	180	120	120

Min. water supply requirements

Chlorine:	none
TDS:	70–200 ppm
Total hardness:	50–80 mg/l 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:	See type plate
Power:	See type plate
Water pressure:	29–58 psi
Hydr. boiler:	211 psi
Class:	5
Refrigerant:	R-134a (Freon refrigerant [HFC compounds])
Charge:	1.94 oz (CO_2 equivalent: 173.39 lbs)
Low side pressure:	88 psig
High side pressure:	285 psig
Serial number:	See type plate
Production date:	See 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: **AGUILA 440 user manual**
Original user manual

Manufacturer: Thermoplan AG
Thermoplan-Platz 1
6353 Weggis
Switzerland

Service calls: For service calls, contact the *Nespresso* representative in your country at
www.nespresso.com

Table des matières

Déclaration CE 20
Présentation de la machine 21
Contenu de l'emballage 21
Présentation de l'utilisation 21
Informations générales 22
Avertissements de sécurité 23
Consignes générales de sécurité 24
Première utilisation 25
Utilisation de deux types de lait 26
Mode Économie d'énergie 26
Mode Économie d'énergie maximale 26
Préparation du café 27
Recettes de café à base de lait 28
Préparation du lait 29
Préparation à base d'eau chaude 29
Nettoyage quotidien 30
Configuration du menu 32
- Programmation du bouton AGUILA+ 32
- Accès au menu utilisateur 32
- Réglage de la langue 32
- Statistiques 32
- Navigation 32
- Paramètres lait 33
- Chauffe-tasse 33
Alarmes / Notifications 33
Spécifications 35
Plaque signalétique 35
Détails de publication 35

Déclaration CE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

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

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

Objet de la déclaration : Machine à café automatique

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est en conformité avec la législation d'harmonisation de l'Union :

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

Références aux normes harmonisées pertinentes utilisées ou références aux autres spécifications techniques par rapport auxquelles la conformité est déclarée :

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

Signé pour et au nom de :

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

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

Responsable de la documentation technique : Patrick Erni

Présentation de la machine

Voir présentation de la machine à la : ▶ page *2.*

Contenu de l'emballage

Les composants suivants sont inclus dans la livraison :

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

> La machine peut communiquer avec un système de gestion de caisse enregistreuse.
> Veuillez communiquer avec 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 bac à capsules)
5 Buse de sortie de l'eau chaude
6 Buse de sortie du café
7 Bac à capsules usagées (capacité 130 capsules)
8 Grille d'égouttement / Bac d'égouttement (2 parties)
9 Grille d'égouttement pour petites tasses
10 Interrupteur principal (sous la machine)
11 Buse de sortie du café
12 Buse de sortie du lait
13 Réservoir à lait (max 5 l)
14 Tubes d'aspiration du lait avec capteurs (réservoir à lait gauche et droite)
15 Réservoir à lait gauche (max 2,5 l)
16 Réservoir à lait droite (max 2,5 l)
17 Filtre à eau avec tête et tubes à eau
18 Outil d'extraction de la buse de sortie du 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 Buses de sortie du café / de l'eau chaude
26 Buses de sortie du 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 le bouton d'un produit pendant 5 s. Pour quitter, attendez 10 s sans appuyer sur aucun bouton.

Eau chaude

Boutons de préparation du café :

Ristretto

Espresso

Lungo

Boutons de lait et de mousse de lait :

Mousse de lait chaud

Lait chaud

Mousse de lait froid

Boutons de recettes de café à base de lait :

AGUILA +
(se reporter à la configuration du menu utilisateur)

Espresso Macchiato

Cappuccino

Latte Macchiato

Macchiato frappé

Boutons de préparation du café :

Ristretto

Espresso

Lungo

Description de la tasse pour la Recommandation NESPRESSO Grand Cru

Voir recommandation *Nespresso* Grand Cru à la : ▶ page *3.*

Tasse à espresso

Tasse à lungo

Tasse à cappuccino

Verre à recette 300 ml

Verre à recette 350 à 400 ml

Tasse à emporter 500 ml

Important!

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser la machine et conservez-les pour pouvoir les consulter plus tard.

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

Sommaire

Ce manuel d'utilisation explique le fonctionnement de la machine à café espresso AGUILA 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.
- Les réservoirs de lait doivent uniquement servir à stocker du lait froid. Ne versez jamais une autre substance enrichie que du lait dans les réservoirs de lait (p. ex. du sirop ou de l'alcool). Notez que pour verser le lait dans les réservoirs de lait, le liquide doit être à une température inférieure à 5 °C, le réfrigérateur ayant été conçu pour maintenir le lait froid mais pas pour abaisser sa température.
- Procédez régulièrement à toutes les étapes d'entretien nécessaires décrites dans ces instructions.
- La machine doit être utilisée uniquement par le personnel opérateur formé.
- Les opérations qui ne sont pas mentionnées dans ce manuel peuvent être effectuées uniquement par les fournisseurs de service agréés et formés des centres de service après-vente de *Nespresso*.
- Le bac à capsules doit être vidé lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran. Rincez le bac à l'eau tiède et savonneuse.

Nettoyage de la machine

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

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

- Utilisez uniquement les tablettes de nettoyage du lait Thermoplan pour effectuer le processus de nettoyage automatique. N'utilisez pas d'autre détergent ni agent désinfectant à cet effet.
- La manipulation de la machine doit être effectuée de sorte à éviter toute contamination microbiologique. En particulier, n'utilisez pas de matériaux non désinfectés ou non frais ou ne pas toucher les buses de sortie avec des mains sales.
- 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.
- Les pièces, 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 exclus.
- La machine ne doit pas être nettoyée à haute pression, p. 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 touche de nettoyage et les buses de sortie du café doivent être nettoyées uniquement à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier. Les chiffons servant à nettoyer les pièces externes de la machine doivent être traités de manière à prévenir toute contamination bactérienne.

Hygiène de la machine

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

Utilisation professionnelle

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

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 fournisseurs de service agréés et formés, au moins une fois par an ou toutes les 96 000 boissons (4 x 24 000).

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.

Mise au rebut

- Un fournisseur 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 incorrect ou une manipulation inappropriée de la machine.

Dispositions de garantie

- Les provisions pour garantie s'appliquent comme convenu avec *Nespresso*.
- Aucun dysfonctionnement dû à un usage impropre ou à des branchements inadaptés ne sera couvert.
- Les pièces usées et cassées ne sont pas couvertes par la garantie.
- Toutes les machines *Nespresso* sont soumises à des contrôles stricts. Des tests de fiabilité dans des conditions pratiques sont réalisés de façon aléatoire sur différentes machines. 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 de causer des dégâts matériels.
- La machine est destinée exclusivement à un usage à l'intérieur. Elle doit être gardée dans un environnement adapté (à l'abri de la poussière, de l'humidité, de l'incidence directe du soleil, des organismes nuisibles, etc.).
- Nettoyez la machine dans les 24 heures suivant le première préparation de recette au lait ou avant de la mettre hors service pour une période prolongée. Retirez et videz le bac à capsules et débranchez la machine du secteur. Retirez et videz les réservoirs de lait, puis nettoyez-les avant de les stocker en gardant les couvercles ouverts. Laissez la porte du réfrigérateur ouverte lorsque la machine est débranchée du secteur.
- Pour un fonctionnement optimal, la température ambiante doit se situer entre 16 °C et 32 °C.
- Placez la machine sur une surface plane, horizontale, stable et résistante à la chaleur 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.
- Rangez la machine dans un environnement sec et sans poussière, à une température toujours supérieure à 0 °C.
- Le sommet de la machine doit se trouver au moins 1,5 m au-dessus du sol.
- Placez la machine à au moins 20 cm de l'utilisateur.
- Utilisez uniquement les accessoires de nettoyage Thermoplan.
- N'utilisez jamais la machine sans la grille d'égouttement.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité face aux conséquences de modifications internes et externes apportées à la machine.
- Ne stockez pas de substances explosives ou inflammable 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.

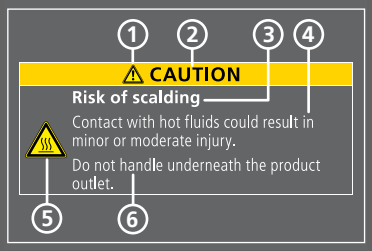
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

Mots de signal de sécurité

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

AVERTISSE-MENT	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.

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

Signaux de sécurité

Les signaux de sécurité suivants sont utilisés dans ce manuel :

⚠	Le triangle d'avertissement apparaît lorsque le non-respect des consignes de sécurité risque de comporter des risques pour l'utilisateur ou la machine.
⚠	Avertissement : Choc électrique
⚠	Avertissement : Risque de brûlure
⚠	Avertissement : Risque de contusions
	Instruction : Portez des gants
	Instruction : Portez des lunettes
i	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.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. Communiquez avec votre fournisseur 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 aux parties qui nécessitent un entretien est réservé au personnel qualifié et formé.

Messages généraux de sécurité

AVERTISSEMENT :

Risque de choc électrique

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

- N'ouvrez en aucun cas le couvercle.
- Tenez la machine à l'écart de l'humidité.
- N'immergez jamais la machine, le câble ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Arrêtez immédiatement d'utiliser la machine si le câble ou la prise sont endommagés.
- Ne placez pas la machine ou le câble à proximité de ou sur des parties chaudes de la machine. Il est strictement interdit d'utiliser la machine à proximité de flammes nues.
- Protégez les câbles contre les bords coupants.
- Ne touchez pas l'intérieur du boîtier interne lorsque le bac à capsules n'est pas en place.
- 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 salubrité 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 traité à chaud (p. ex. pasteurisé ou traité à ultra-haute température).
- Respectez les normes d'hygiène lors du versement du lait dans les réservoirs.
- Versez uniquement du lait froid (moins de 5 °C) dans les réservoirs de lait.
- Utilisez le lait versé 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 allergène.
- La conformité avec le code couleur permettant d'identifier clairement les réservoirs est essentiel pour éviter toute CONTAMINATION CROISÉE DE SUBSTANCES ALLERGÈNES.
- Nettoyez les réservoirs 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.

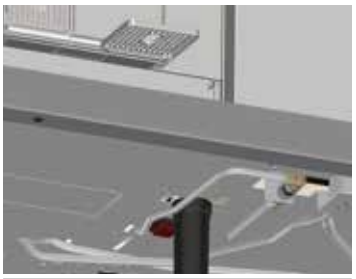
- Ne travaillez pas sous les buses de liquide.
- Évitez tout contact avec des liquides chauds.
- Ne touchez aucune partie des buses de sortie avant ou après la distribution d'une boisson.
- Ne levez pas le levier pendant la distribution d'un produit ou le nettoyage de la machine.
- Videz le bac d'égouttement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

Risque de contusions

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Lait et réservoirs de lait - Risques pour la salubrité alimentaire

Utilisez uniquement du lait de vache traité à chaud (.r ex. pasteurisé ou traité à ultra-haute température (UHT)).

Garantissez de bonnes pratiques en matière d'hygiène lors du nettoyage des réservoirs de lait.

Respectez les normes d'hygiène avant le versement du lait dans les réservoirs.

N'utilisez pas le lait laissé dans un réservoir 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 allergène

Les allergènes peuvent être fatals à certaines personnes.

Nettoyez toujours les réservoirs au 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

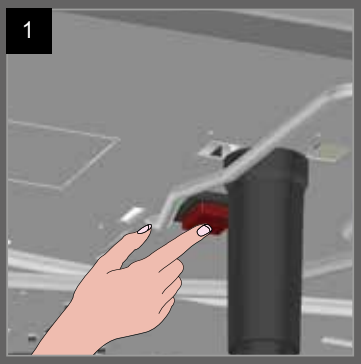
Risque pour la salubrité alimentaire

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 *30*.

1



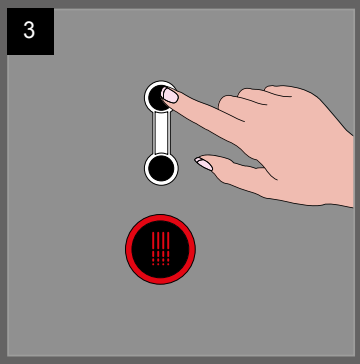
L'interrupteur général est sous la machine.

2



Abaissez tous les leviers.

3



Appuyez sur un bouton.

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

4



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

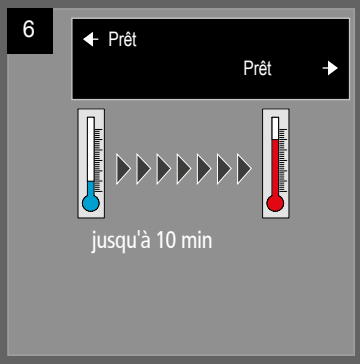
Pendant le rinçage, le niveau de bruit augmente.

5



La machine chauffe. Tous les boutons clignotent en blanc.

6



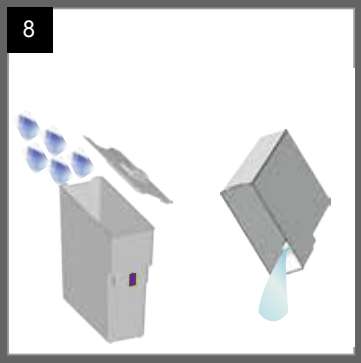
Si la machine est chaude, tous les boutons s'allument en continu en blanc.

7



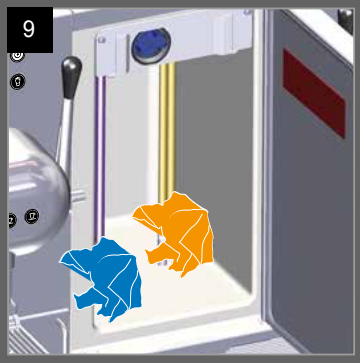
Relevez tous les leviers.

8



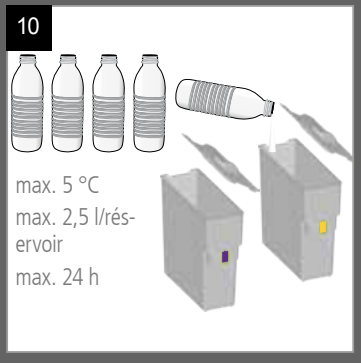
Nettoyez les réservoirs de lait au lave-vaisselle.

9



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

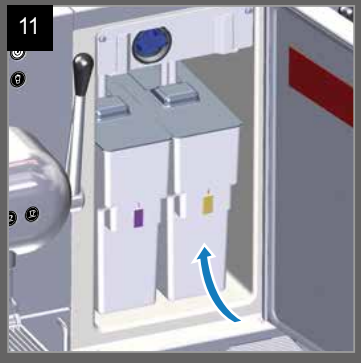
10



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.

11



Insérez les deux tubes d'aspiration du lait à travers les couvercles, dans les réservoirs de lait.

La température idéale pour la mousse de lait est 5 °C.

Le type de lait a une influence sur la qualité de la mousse. Lorsque vous passez du lait pasteurisé au lait UHT, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster les réglages de la mousse de lait ▶ voir page *33*.

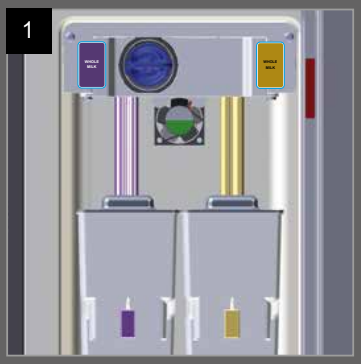
Le lait UHT donne la meilleure qualité de mousse. Le lait UHT mousse un peu plus facilement que le lait pasteurisé.

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

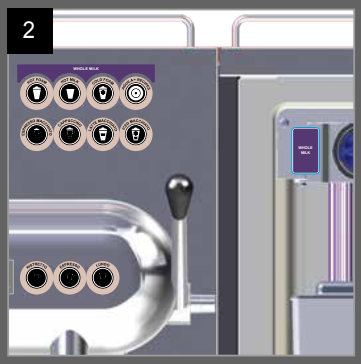
Utilisation de deux types de lait

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.

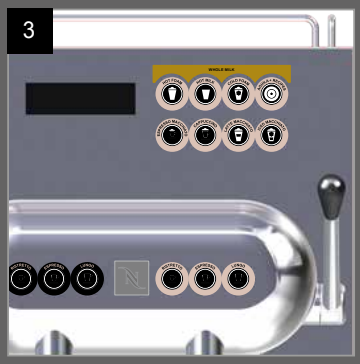
Les réservoirs de lait et les tubes d'aspiration sont marqués à la sortie d'usine avec un code couleur. Des autocollants pré-imprimés avec le même code couleur sont fournis avec la machine.



Apposez les autocollants appropriés sur les côtés gauche et 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 allergène

Les allergènes peuvent être fatals à certaines personnes.

Nettoyez toujours les réservoirs au 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.

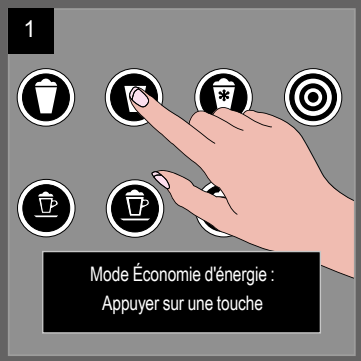
Machine avec autocollants placés correctement :

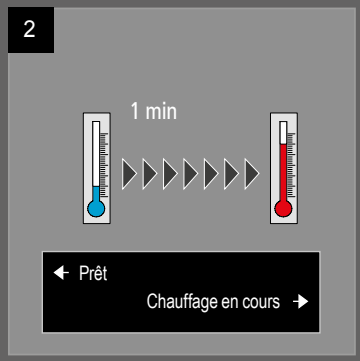


Mode Économie d'énergie

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 continue de fonctionner.

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





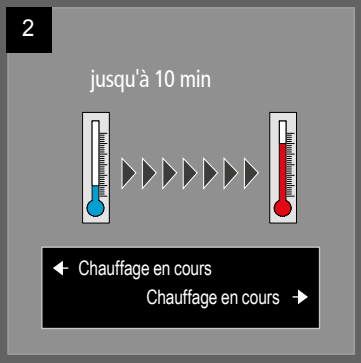
Mode Économie d'énergie maximale

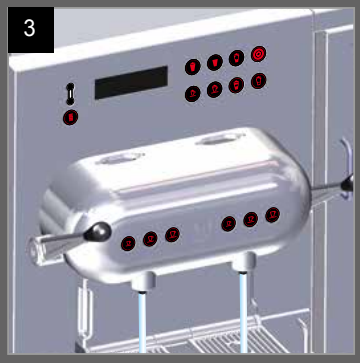
Le « Mode Économie d'énergie maximale » peut être activé en appuyant sur le bouton pendant 3 s.



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

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





La machine lance un rinçage automatique ou peut requérir un rinçage de démarrage à froid.
▶ Voir Première utilisation, page *25.*
Si besoin, abaissez tous les leviers.

Préparation du café

Ristretto

Espresso

Lungo

Les têtes d'infusion peuvent être utilisées simultanément pour préparer le café.

1

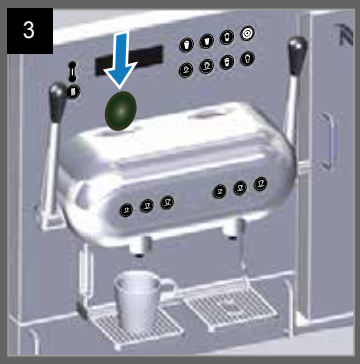


Abaissez la grille d'égouttement pour les petites tasses.

2



3



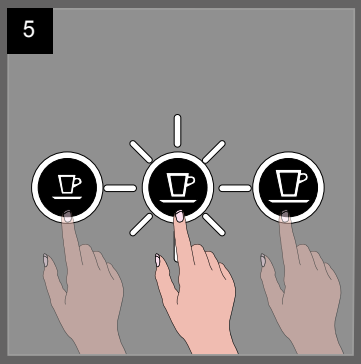
Insérez une capsule de café.

4



Abaissez le levier dans sa position la plus basse.

5



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

▶ Voir Recommandation *Nespresso Grand Cru*, page *3*.

6



Le nom du produit s'affiche pendant la préparation.

Remplir / arrêter les produits

Pour arrêter la préparation, appuyez une nouvelle fois sur le bouton de boisson.

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

Pour arrêter la préparation, appuyez une nouvelle fois sur le bouton de boisson.

7

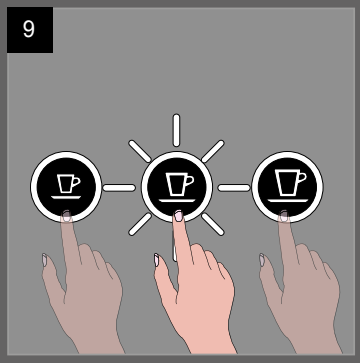


La préparation du café démarre.

8



9



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

10

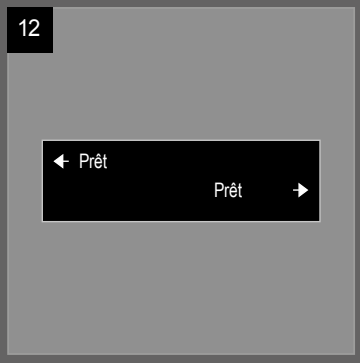


Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.

11



12



La machine est prête pour la prochaine boisson.

Recettes de café à base de lait

- Espresso Macchiato
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Macchiato frappé
- AGUILA+

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

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

La séquence de distribution peut varier selon le produit.

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.

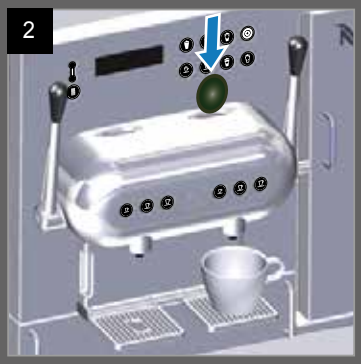
Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.

1



2



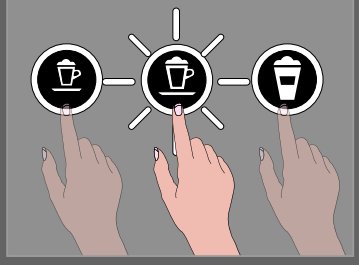
Insérez une capsule de café.

3



Abaissez le levier dans sa position la plus basse.

4



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

5



6



La préparation du café démarre.

7



La mousse de lait est préparée automatiquement selon le produit.

8



Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.

9

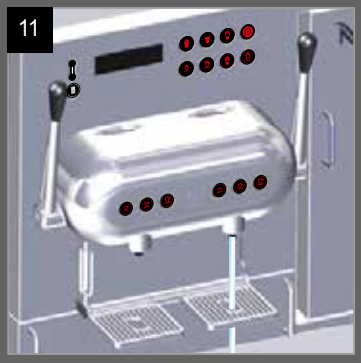


10



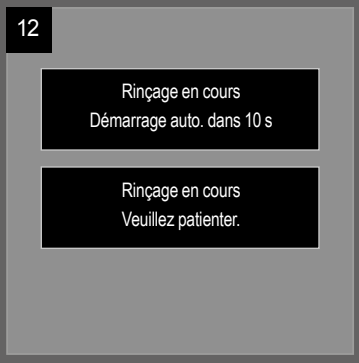
Rinçage interne automatique : un rinçage interne d'env. 20 s du système de lait débutera immédiatement après chaque préparation de boisson à base de lait.

11



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.

12



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.

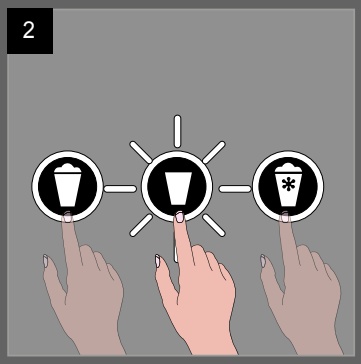
Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.

1

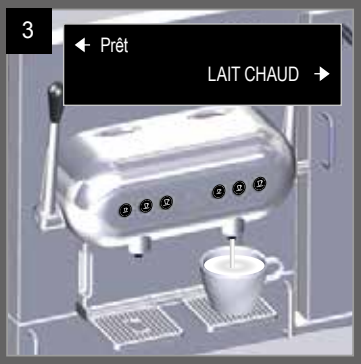


2



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

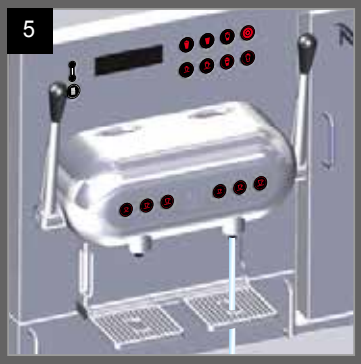
3



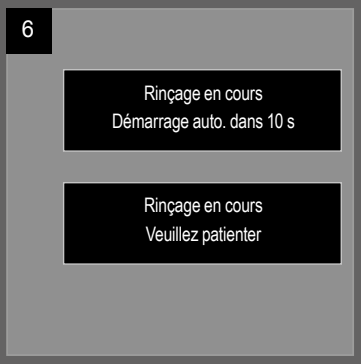
4



5



6



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.

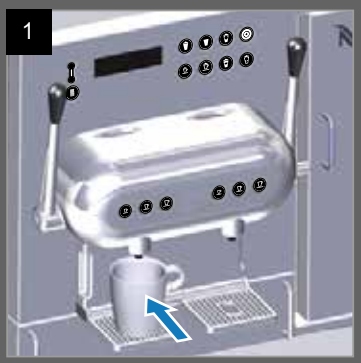
Rinçage externe automatique : un rinçage externe d'env. 25 s du système de lait débutera 5 min après la dernière préparation de boisson à base de lait.

Préparation à base d'eau chaude

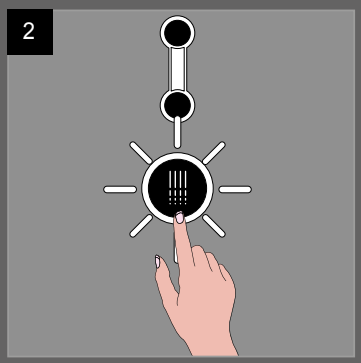
Eau chaude

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

1



2



3



⚠ ATTENTION

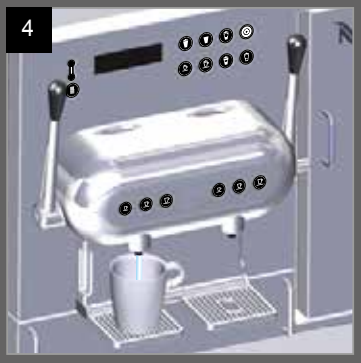
Risque de brûlure

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

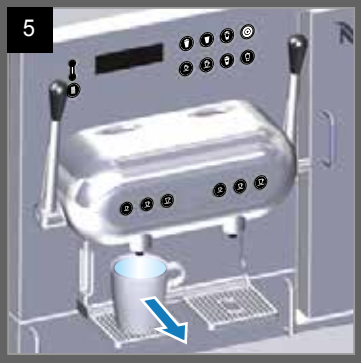
Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.

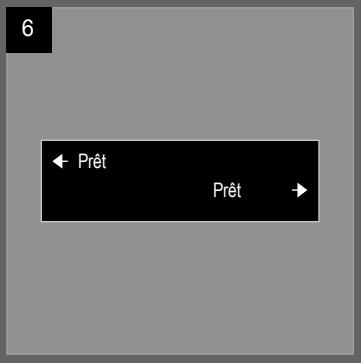
4



5



6



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, garantir 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.

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

Nettoyage intérieur

Suivez attentivement les instructions suivantes pour procéder au nettoyage automatique.



Insertion de la tablette de nettoyage

⚠ ATTENTION

Risque de blessure corrosive

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

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

Portez des gants et des lunettes.

NOTICE

Solutions de nettoyage

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

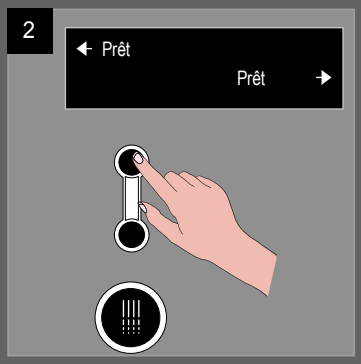
Utilisez uniquement les tablettes de nettoyage du lait Thermoplan pour effectuer le processus de nettoyage automatique.

1



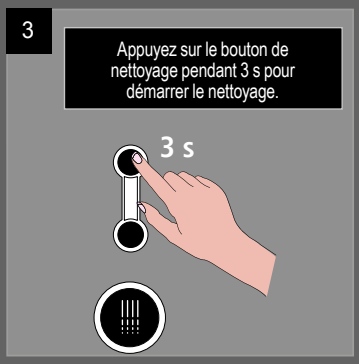
Videz le bac à capsules chaque jour ou lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran (capacité de 130 capsules env. par bac).

2



Appuyez sur le bouton de nettoyage.

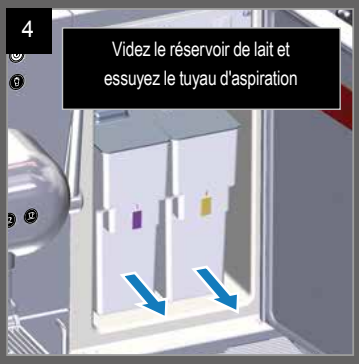
3



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

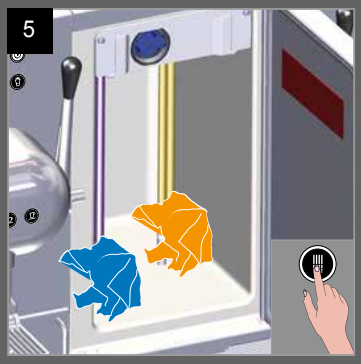
Appuyez sur un autre bouton pour quitter le nettoyage.

4



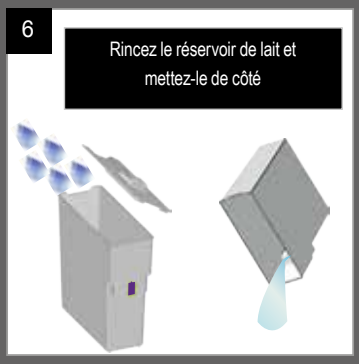
Retirez soigneusement les réservoirs de lait et videz-les.

5



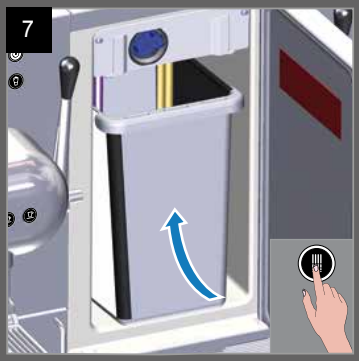
Essuyez soigneusement les deux tubes d'aspiration de lait à l'aide de plusieurs lingettes jetables ou serviettes en papier. Appuyez ensuite sur un bouton.

6



Nettoyez les réservoirs de lait au lave-vaisselle et mettez-les de côté.

7



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.

8



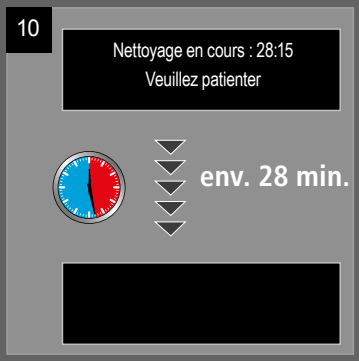
Retirez la clé de nettoyage et insérez deux tablettes de nettoyage.

9



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

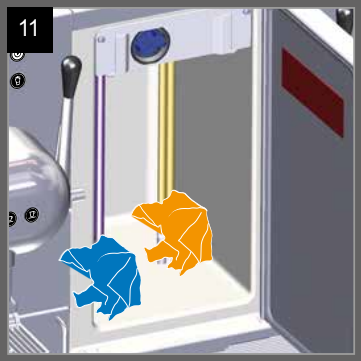
10



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

Pour redémarrer la machine à partir du mode d'économie d'énergie maximale, ▶voir page *26*.

11



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.

12



Videz l'eau résiduelle, nettoyez le réservoir de lait de 5 l au lave-vaisselle.

Replacez les réservoirs de lait vides dans le réfrigérateur.

⚠ ATTENTION

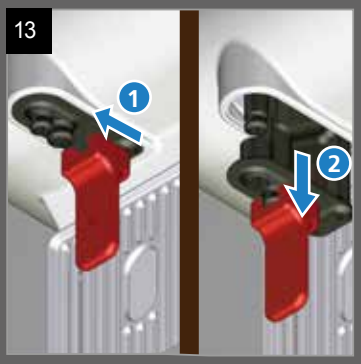
Risque de brûlure

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

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

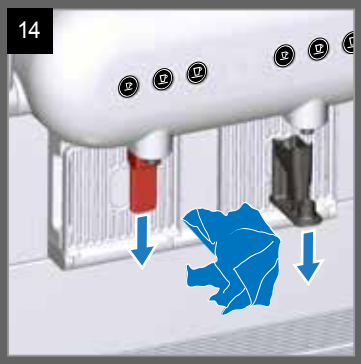
Protégez vos mains contre les brûlures.

13



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

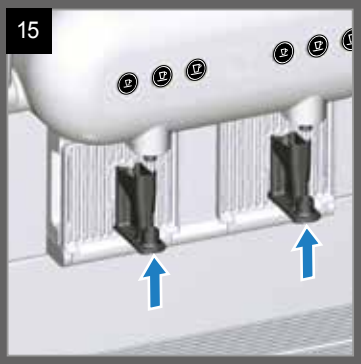
14



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

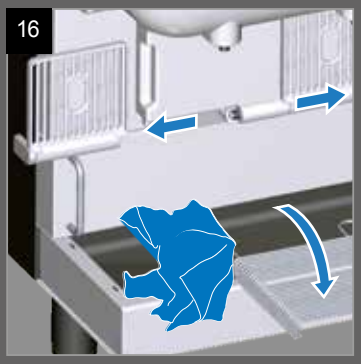
Nettoyez les buses de sortie du lait à l'aide de plusieurs lingettes jetables ou serviettes en papier humidifiées.

15



Réinsérez les buses de sortie du café.

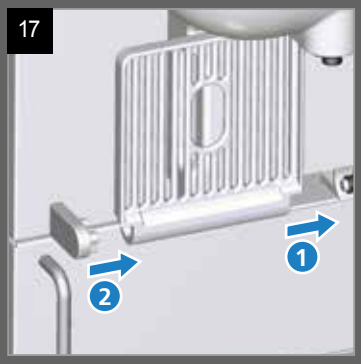
16



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

Nettoyez toutes les pièces.

17



Réinsérez les grilles d'égouttement pour petites tasses.

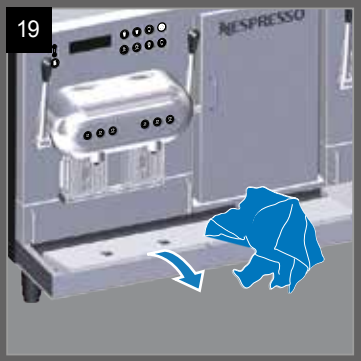
> **i** Les grilles d'égouttement pour petites tasses peuvent uniquement être retirées en position verticale.

18



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 à la ► page *26.*

19



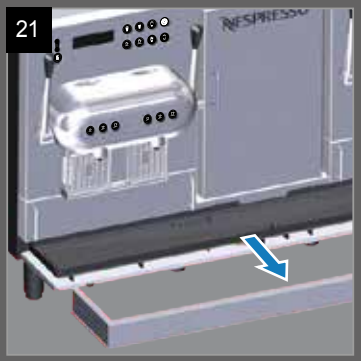
Retirez les grilles d'égouttement et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux sous l'eau courante.

20



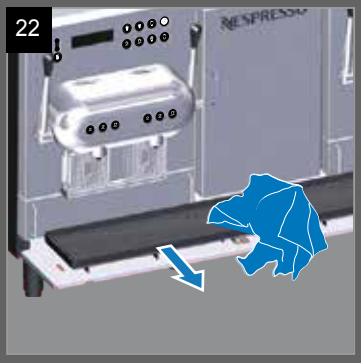
Retirez le bouchon en plastique noir présent dans le bac en plastique.

21



Tirez le cadre métallique vers vous pour le sortir.

22



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

Le nettoyage est terminé.

23



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

> **i** 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!

Configuration du menu

- **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 préparées en une seule touche. Pour sélectionner la recette à une touche 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.

◄- AGUILA+
◄ LATTE►

Sélectionnez le produit souhaité.

Entrée

Quittez le menu.

Sélectionnez le bouton de droite AGUILA+.

AGUILA+ -►
◄ LATTE►

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
LATTE FRAPPÉ
MACCHIATISSIMO
LAIT FROID

► Voir Recommandation *Nespresso* Grand Cru, page *3*.

Accès au menu utilisateur

Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

AGUILA+
◄ LATTE►

PARAMÈTRES GÉNÉRAUX
◄- AGUILA+

MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

Configuration du menu

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

Réglage de la langue

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

MENU UTILISATEUR
PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

Sélectionnez le menu « PARAM. GÉNÉRAUX ».

Entrée

PARAMÈTRES GÉNÉRAUX
Langue = Français

Sélectionnez le menu « Langue ».

Entrée

Langue = Français
◄ Français►

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

MENU UTILISATEUR
STATISTIQUES

Sélectionnez le menu « STATISTIQUES ».

Entrée

STATISTIQUES
Compteur boissons utilisateur

Sélectionnez « Compteur boissons utilisateur ».

Entrée

Compteur boissons utilisateur
◄ Sélectionnez un produit►



◄ Espresso
4 2 ►

Quittez le menu.

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

Statistiques : réinit. compteur utilisateur

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

MENU UTILISATEUR
STATISTIQUES

Sélectionnez le menu « STATISTIQUES ».

Entrée

STATISTIQUES
Réinit. compteur utilisateur

Sélectionnez « Réinit. compteur utilisateur »

Entrée

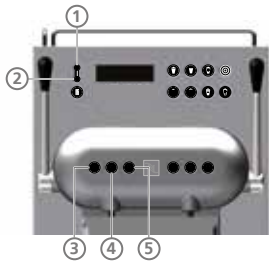
Réinit. compteur utilisateur
◄ non►

Sélectionnez « oui » ou « non »

Entrée

Quittez le menu.

- 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

Configuration du menu

- **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 réservoir de lait de gauche ne correspondent pas automatiquement à ceux du réservoir de lait de droite. Le réglage des deux réservoirs de 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 mettez 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 ►

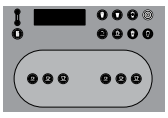
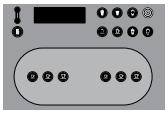
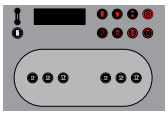
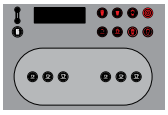
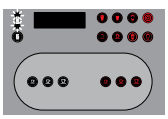
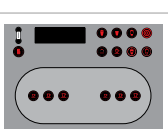
Sélectionnez « marche » ou « arrêt »

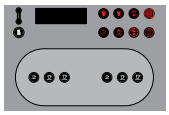
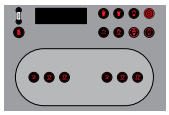
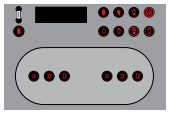
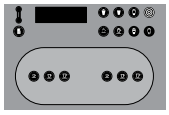
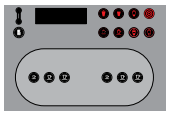
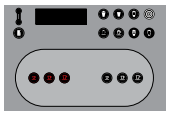
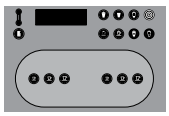
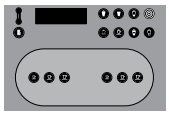
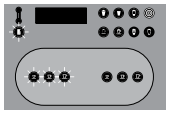
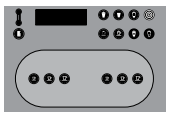
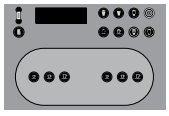
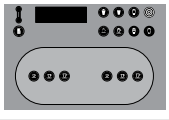
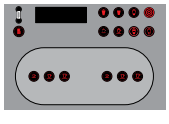
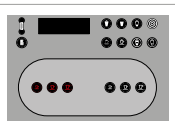
Entrée

Quittez le menu.

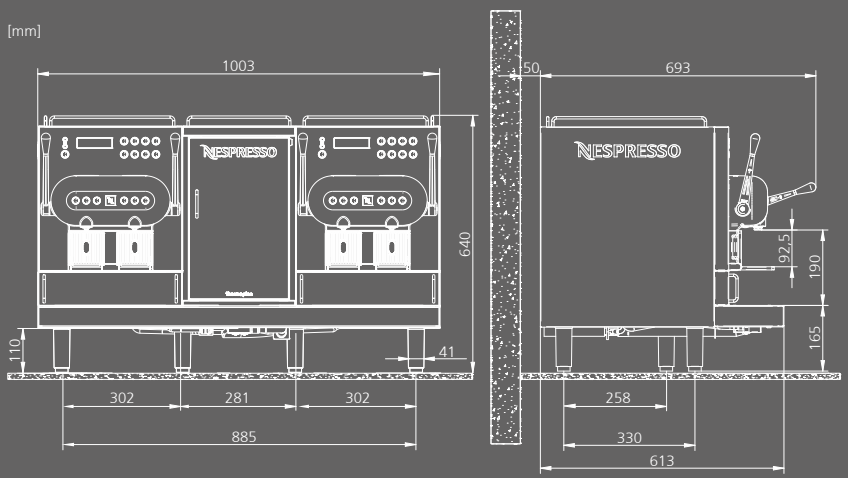
Alarmes / Notifications

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

Description	Message affiché	Voyant DEL	Remarques
Changer filtre à eau	Changer filtre à eau Prêt ➔ Clignotant		Appelez immédiatement votre représentant *Nespresso*.
Entretien nécessaire	Entretien nécessaire Prêt ➔ Clignotant		Appelez immédiatement votre représentant *Nespresso*.
Réservoirs de lait vides	➔ Prêt Remplir lait ➔ Clignotant		Les produits à base de lait sont bloqués. Remplissez les réservoirs 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 les réservoirs de lait seront bientôt vides. Remplissez les réservoirs de lait (dans le réfrigérateur).
Mode de rinçage automatique (temporisation 5 min)	Rinçage en cours Veuillez patienter		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'affichent à l'écran. Les DEL commencent à clignoter 10 s avant le rinçage.
Nettoyage nécessaire dans x.yy h.	➔ Prêt Nettoyage nécessaire dans x:yy h Clignotant		Lorsque le décompte arrive à zéro, la machine se verrouille jusqu'à la fin du nettoyage.

Description	Message affiché	Voyant DEL	Remarques
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 *30*.
Nettoyage du système de lait	Appuyez sur le bouton de nettoyage pendant 3 s pour démarrer le nettoyage.		Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la ► page *30*. Pour quitter le menu, appuyez sur un bouton de boisson.
Mode de nettoyage du système de lait	Nettoyage en cours : 28:15 : Veuillez patienter		L'écran affiche le temps de nettoyage restant.
Le lait est trop chaud pour une mousse parfaite (6 à 12 °C)	←Prêt Lait tp chd pr mouss.parf Clignotant		Utilisation normale. Les produits à base de lait sont toujours disponibles mais leur qualité peut être affectée. Remplacez le lait par du lait froid à 5 °C.
Remplacer le lait par du lait froid (plus de 12 °C)	←Prêt Remplacer le lait par du lait froid Clignotant		Les produits à base de lait sont bloqués. Remplacez le lait par du lait froid à 5 °C.
Relever le levier	← Relever le levier Prêt →		Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.
Durée de préparation trop longue	← Prêt Préparation trop longue →		Relevez le levier et essayez d'insérer une nouvelle capsule. Assurez-vous que l'alimentation en eau est ouverte. Si le message apparaît à nouveau, appelez votre représentant *Nespresso*.
Durée de préparation trop courte	← Prêt Préparation trop courte →		Relevez le levier et essayez d'insérer une nouvelle capsule. Le message apparaît si aucune capsule n'est insérée, si la capsule est endommagée ou si les rebords de la capsule sont pliés. Si le message apparaît à nouveau, appelez votre représentant *Nespresso*.
Chauffage du chauffe-eau	← Chauffage en cours Prêt → Clignotant		Clignote lentement pendant le chauffage. Si le message s'affiche plus de 30 min, appelez votre représentant *Nespresso*.
Mode Économie d'énergie	Mode Économie d'énergie : Appuyer sur une touche		Température du chauffe-eau réduite. La machine sera prête en 1 min après la sélection d'un bouton de boisson.
Mode Économie d'énergie maximale			Pour réactiver la machine, appuyez sur le bouton « Économie d'énergie ». Pour plus d'info ►voir page *26*.
L'unité d'infusion nécessite un service	← Service UI nécessaire ! Prêt →		Appelez immédiatement votre représentant *Nespresso*.
CCI déconnecté	CCI DÉCONNECTÉ		Tous les produits sont bloqués. Le rinçage et le nettoyage sont toujours possibles. Vérifiez que la connexion CCI est correctement installée. Si le message reste affiché, appelez votre représentant *Nespresso*.
Erreur débitmètre 1	← Contacter le service technique Prêt → Clignotant		Les produits qui dépendent du débitmètre 1 sont bloqués. Tous les autres produits sont disponibles. Appelez votre représentant *Nespresso*.

Spécifications



Alimentation électrique :	220–240 V AC / 50/60 Hz / 3200–3800 W 380–415 V AC / 50/60 Hz / 8600–9400 W 200 V AC / 50/60 Hz / 4500 W 208 V AC / 60 Hz / 7300 W 220 VAC / 60 Hz / 3200 W
Dimensions :	1003 x 693 x 640 mm (L / l / H) (39,5 x 27,3 x 25,2 in)
Poids :	100 kg (vide) 120 kg (en fonctionnement)
Hauteur standard buse de sortie :	190 mm (7,5 in)
Hauteur de sortie de la grille d'égouttement :	92,5 mm (3,6 in)
Alimentation en eau :	G 3/8" mâle
Pression de l'alimentation en eau :	2 à 4 bars / 30 à 60 psi
Émission sonore :	<60 dBA

Capacité indicative maximale de 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…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 signalétique

La plaque signalétique fournit les détails suivants :

Type de machine :	Machine à café NESPRESSO PROFESSIONEL
Modèle :	AGUILA
Type :	AG440PRO
Tension :	selon plaque signalétique
Puissance :	selon plaque signalétique
Pression de l'eau :	0,2-0,4 MPa (2-4 bars)
Chauffe-eau hydr. :	1,46 MPa (14,6 bars)
Classe :	5
Réfrigérant :	134 a (réfrigérant fréon (composés hydrofluorocarbonés))
Charge :	55 g (équivalent CO_2 : 78,65 kg)
Basse pression :	88 psig
Haute pression :	285 psig
Numéro de série :	selon plaque signalétique
Date de fabrication :	selon plaque signalétique



Le bac à capsules doit être retiré pour accéder à la plaque signalétique.

La plaque signalétique se trouve sous le bac à 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 d'entretien :	Pour les visites d'entretien, veuillez contacter le représentant *Nespresso* de votre pays sur www.nespresso.com

Índice

Declaração CE 36
Visão geral da máquina 37
Conteúdo da embalagem 37
Visão geral de funcionamento 37
Informações gerais 38
Avisos de segurança 39
Instruções gerais de segurança 40
Primeira utilização 41
Uso de dois tipos de leite 42
Modo de economia de energia 42
Modo de economia de energia máxima 42
Preparo do café 43
Receitas de café à base de leite 44
Preparo do leite 45
Preparo com água quente 45
Limpeza diária 46
Definições do menu 48
- Programação do botão AGUILA+ 48
- Acesse o menu do usuário 48
- Definição do idioma 48
- Estatísticas 48
- Navegação 48
- Parâmetros do leite 49
- Aquecedor de xícaras 49
Alarmes/notificações 49
Especificações 51
Placa de características 51
Publicar detalhes 51

Declaração CE

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Modelo do produto:	**AG440PRO**
Marca comercial	**AGUILA**
Nome e endereço do fabricante:	**Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Suíça**

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

Objeto da declaração: **Máquina de café automática**

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

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

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

Assinado por e em representação de:

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

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

O responsável pela documentação técnica é: Patrick Erni

Visão geral da máquina

Consultar a visão geral da máquina na: ▶ página *2.*

Conteúdo da embalagem

Os seguintes componentes estão incluídos no âmbito de fornecimento:

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

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

Utilize apenas leite de vaca.

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

Visão geral de funcionamento



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

Água quente

Botões para a preparação de café:

Ristretto

Espresso

Lungo

Botões para leite e espuma de leite:

Espuma de leite quente

Leite quente

Espuma de leite frio

Botões para receitas de café à base de leite:

AGUILA +
(consultar as definições do menu do usuário)

Espresso Macchiato

Cappuccino

Latte Macchiato

Iced Macchiato

Botões para a preparação de café:

Ristretto

Espresso

Lungo

Descrição de xícaras para recomendação NESPRESSO Grand Cru

Consulte a recomendação *Nespresso* Grand Cru na: ▶ página *3.*

Xícara de Espresso

Xícara de Lungo

Xícara de Cappuccino

Copo de receita de 300 ml

Copo de receita de 350...400 ml

Copo de take away de 500 ml

Importante!

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

O uso inadequado isenta a *Nespresso* de qualquer responsabilidade.

Resumo

Este manual do usuário descreve as instruções de funcionamento da máquina de café espresso AGUILA 440 e é fornecido com a mesma.

Utilização prevista

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

Utilizadores de self-service:

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

Pessoal operador formado:

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

Operação

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

- Esta máquina funciona com cápsulas *Nespresso®* Pro, disponíveis exclusivamente através da *Nespresso* e dos respectivos distribuidores autorizados.
- Os recipientes de leite só pode ser utilizado para guardar cold milk.. Não encha os recipientes com outras substâncias enriquecidas, tais como líquidos açucarados, álcool, etc. Ao colocar o leite no respectivo recipiente, tenha em conta que este tem de estar a uma temperatura inferior a 5°C, visto que o refrigerador foi projetado para manter o leite frio, mas não para baixar sua temperatura.
- Realize regularmente todos os trabalhos de manutenção necessários tal como descrito nas presentes instruções.
- A máquina só pode ser operada por operadores qualificados.
- Qualquer operação que não as indicadas neste manual, só pode ser realizada por fornecedores de serviços autorizados e qualificados dos centros de pós-venda da *Nespresso*.
- O recipiente de cápsulas tem de ser esvaziado quando surgir a notificação correspondente no visor. Lave o recipiente utilizando uma solução de água quente com sabão.

Limpar a máquina

A máquina deve ser limpa diariamente, para manter a higiene e a segurança alimentar necessárias, para garantir o sabor perfeito do *Nespresso* Grand Cru e uma vida útil mais longa da máquina.

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

- Utilize exclusivamente as pastilhas de limpeza de leite Thermoplan para executar o processo automático de limpeza. Não utilize outros detergentes ou desinfetantes para este fim.
- O manuseio da máquina deve ser feito de tal forma que a contaminação microbiológica seja evitada. Sobretudo, não utilize materiais não sanitizado ou velhos e nãospouts toque os bicos de saída com as mãos sujas.
- Os panos ou as esponjas têm de estar bem torcidos, de forma a ficarem apenas úmidos e não molhados; caso contrário, existe perigo de choque elétrico. Portanto, utilize apenas tecidos descartáveis de uso único novos e limpos ou toalhas de papel.
- As peças de plástico ou outros componentes da máquina não podem ser colocadas no micro-ondas.
- Não limpe as peças de plástico com álcool, etanol, metanol, álcool desnaturado ou desinfetantes. Também não devem ser utilizados detergentes com agentes ácidos fortes, como o ácido acético.
- A máquina não pode ser limpa com jatos de água de alta pressão.
- Os tubos de sucção de leite com sensores de temperatura e sensores de nível, bem como todas as partes internas do refrigerador, chave de limpeza e saídas de café só devem ser limpos com tecidos descartáveis de uso único ou toalhas de papel. Os panos utilizados para limpar as partes externas da máquina devem ser devidamente utilizados para evitar possíveis contaminações bacterianas.

Higiene da máquina

- A lavagem automática frequente (interna e externa) ocorre para manter altos padrões de higiene ao longo da vida útil da máquina.

Uso comercial

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

Utilização em escritório

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

Trabalhos de manutenção

- Quando for necessário efetuar a manutenção da máquina, surgirá uma notificação no visor da rescpetiva máquina de café. A manutenção da máquina deve ser realizada por prestadores de serviços autorizados e qualificados pelo menos uma vez por ano ou a cada 96.000 (4 x 24.000) bebidas do produto.

Eliminação

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

Limitações de responsabilidade

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

Normas de garantia

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

Indicações gerais:

Risco de danos materiais

- Este equipamento deve ser instalado de forma a cumprir as leis federais, estaduais ou locais em vigor.
- Qualquer manuseamento errado da máquina pode resultar em danos materiais.
- A máquina destina-se unicamente ao uso interno. Mantenha-a em um ambiente controlado (protegido contra poeira, respingos de água, luz solar direta, pragas, etc.).
- Limpe a máquina dentro de 24 horas após a primeira utilização ou antes de colocá-la fora de serviço por um longo período de tempo. Retire e esvazie o recipiente de cápsulas e desligue a máquina da rede elétrica. Retire e esvazie o recipiente do leite, limpe-o e guarde-o com a tampa aberta. Deixe a porta do refrigerador aberta quando a máquina for desconectada da rede elétrica.
- Para um desempenho otimizado, a temperatura ambiente tem que estar entre 16°C e 32°C.
- Coloque a máquina sobre uma superfície plana, horizontal, estável e resistente ao calor.
- Não coloque a máquina onde possa ser utilizado um jato de água para limpeza.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em frente aos orifícios de ventilação.
- Guarde a máquina em um local seco e sem pó, sempre a uma temperatura superior a 0°C.
- A parte de cima da máquina tem de estar no mínimo a 1,5 m acima do chão.
- Coloque a máquina com uma distância mínima de 20 cm do usuário.
- Utilize exclusivamente acessórios de limpeza Thermoplan.
- Nunca utilize a máquina sem a grelha/bandeja de gotejamento.
- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por consequências devido a modificações tanto internas como externas na máquina.
- Não guarde substâncias explosivas ou inflamáveis, tais como latas de aerossóis, com propulsores inflamáveis, dentro do aparelho.
- Nunca utilize o aquecedor de xícaras para secar xícaras molhadas; existe perigo de choque elétrico.
- Coloque sempre as xícaras com a abertura para baixo, para garantir uma boa transmissão do calor.

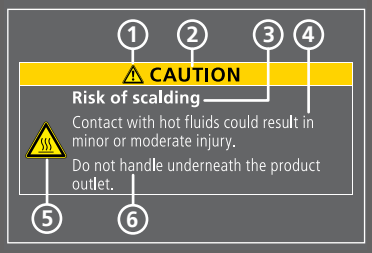
GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES

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

Avisos de segurança

Estrutura

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



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

Palavras-sinal de segurança

Neste manual, são utilizadas as seguintes mensagens de advertência:

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

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

Sinais de segurança

Neste manual, são utilizados os seguintes sinais de segurança:

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

Área de trabalho

- Mantenha sua área de trabalho limpa e arrumada. Desorganização e áreas de trabalho mal iluminadas podem causar acidentes.
- A máquina só pode ser operada num ambiente higiênico e ergonômico. O usuário tem de ter espaço suficiente e a área de trabalho tem de estar bem iluminada.

Indicações gerais de segurança

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

Mensagens gerais de segurança

Atenção:

Perigo de choque elétrico

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

- Nunca abra a caixa.
- Mantenha a máquina afastada da umidade.
- Nunca mergulhe a máquina, o cabo ou a tomada na água ou em outro líquido.
- Pare imediatamente a máquina se o cabo ou a tomada estiverem danificados.
- Não coloque a máquina ou o cabo perto ou sobre peças quentes da máquina. É estritamente proibido utilizar a máquina perto de chamas abertas.
- Proteja o cabo de arestas afiadas.
- Não coloque as mãos dentro da caixa interior quando o recipiente de cápsulas estiver removido.
- A máquina só deve ser instalada, relocada, removida, reparada ou mantida pela equipe de serviços autorizada e qualificada.
- A máquina e os respetivos cabos de alimentação têm de ser mantidos fora do alcance das crianças.

Risco de segurança alimentar

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

- Apenas use alimentos dentro do prazo de validade.
- Guarde os alimentos em locais adequados.
- Limpe regularmente a máquina e de acordo com o manual do usuário.
- Utilize exclusivamente leite de vaca tratado termicamente (p. ex., pasteurizado ou UHT).
- Respeite as normas de higiene ao colocar o leite no recipiente.
- Encha o respectivo recipiente de leite apenas com leite já resfriado (abaixo de 5°C).
- Utilize o leite aberto em até 24 horas.
- Nunca misture leite de diferentes tipos. A mistura pode afetar a qualidade da espuma e pode causar contaminação cruzada alergênica.
- A conformidade com a codificação de cores para identificar claramente os recipientes é essencial para evitar a CONTAMINAÇÃO CROSS DE SUBSTÂNCIAS ALERGÉNICAS.
- Após o uso, limpe os recipientes em uma máquina de lavar louça.
- Não misture leite de um recipiente com o de outro.

CUIDADO:

Risco de queimaduras

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

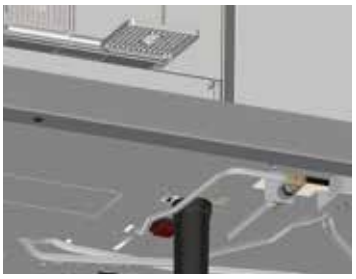
- Não realize trabalhos embaixo da saída do produto.
- Evite o contato direto com fluidos quentes.
- Não toque em nenhuma parte das saídas antes ou depois de uma bebida ter sido dispensada.
- Não abra a alavanca durante a saída de um produto ou a limpeza da máquina.
- Despeje a bandeja de gotejamento com cuidado.

Risco de contusão

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

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

Primeira utilização



Apenas para manuseio geral: a unidade de café esquerda é mostrada na imagem. As instruções gerais de manuseio são válidas para ambas as unidades de café se não for explicitamente instruído de outra forma.

⚠ CUIDADO

Risco de contusão

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

Não coloque os dedos dentro dos orifícios de inserção de cápsulas.

⚠ ATENÇÃO

Leite e recipientes de leite - Risco de segurança alimentar

Utilize exclusivamente leite de vaca tratado termicamente (p. ex., pasteurizado ou tratado com temperatura ultra-elevada (UHT)).
Devem ser garantidas boas práticas de higiene ao limpar os recipientes de leite.
Verifique os padrões de higiene antes de despejar leite nos recipientes.
Não utilize leite aberto por mais de 24 horas.
A utilização e/ou consumo de produtos alimentares potencialmente perigosos pode causar doenças transmitidas por alimentos, potencialmente levando a riscos graves para a saúde.

⚠ ATENÇÃO

Risco de contaminação cruzada alergênica

Alergênicos podem ser fatais para certos indivíduos.

Após o uso, limpe sempre os recipientes em uma máquina de lavar louça.

Não misture leite de um recipiente com o de outro.

Não use a mesma toalha de papel limpa para limpar diferentes tubos de leite.

⚠ ATENÇÃO

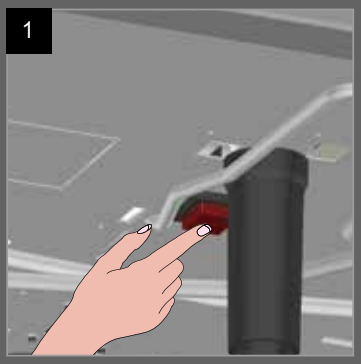
Risco de segurança alimentar

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

Use apenas tecidos descartáveis de uso único ou toalhas de papel para limpar os tubos de sucção de leite.

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

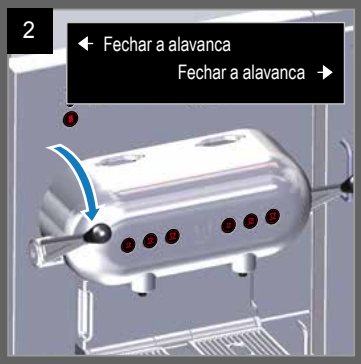
1



O interruptor principal encontra-se por baixo da máquina.

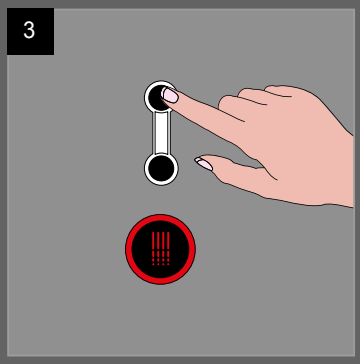
Certifique-se de que o fornecimento de água esteja ligado e funcionando.

2



Feche todas as alavancas.

3



Aperte qualquer botão.

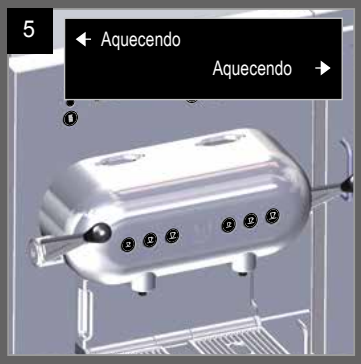
4



A máquina realiza um enxágue inicial a frio (o visor exibe um contator de tempo).

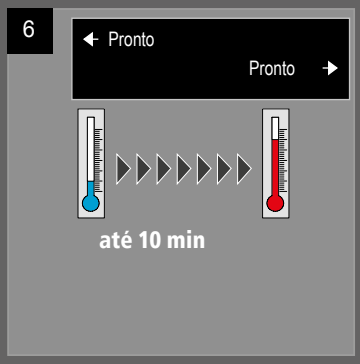
Durante o enxágue, o nível de ruído aumenta.

5



A máquina aquece. Todos os botões piscam em branco.

6



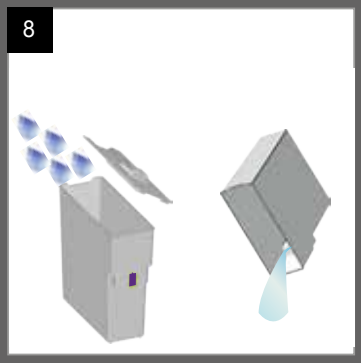
Quando a máquina estiver aquecida, todos os botões acendem-se permanentemente em branco.

7



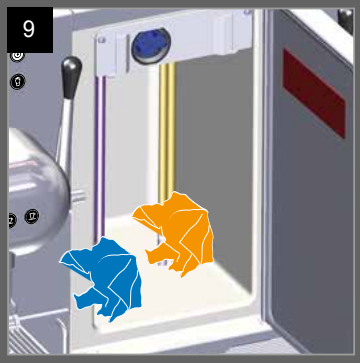
Abra todas as alavancas.

8



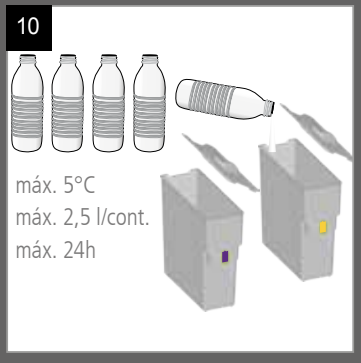
Limpe os recipientes de leite em uma máquina de lavar louça.

9



Limpe cuidadosamente os dois tubos de sucção de leite usando apenas tecidos descartáveis de uso único ou toalhas de papel.

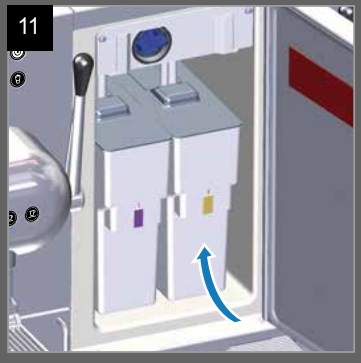
10



Encha cada recipiente de leite com o tipo de leite desejado e combine o código de cores de acordo.

Troque o leite a cada 24 horas.

11



Insira ambos os tubos de sucção de leite através das tampas nos recipientes de leite.

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

O tipo de leite influencia na qualidade da espuma. Se mudar de leite pasteurizado para UHT, pode ser necessário ajustar as definições da espuma de leite ▶ consultar a página *49*.

O leite mais adequado para a formação de espuma é o UHT. O leite UHT é um pouco mais fácil de espumar em comparação com o leite pasteurizado.

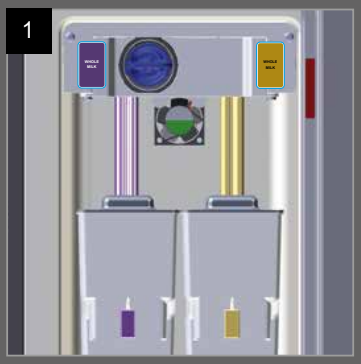
Os ajustes para o recipiente de leite esquerdo não correspondem automaticamente com o recipiente de leite direito. Ambos os ajustes para o leite devem ser feitos de forma independente!

Uso de dois tipos de leite

Se o uso de dois tipos de leite de vaca for desejado, os diferentes tipos devem ser rotulados na parte externa da máquina e no interior do refrigerador.

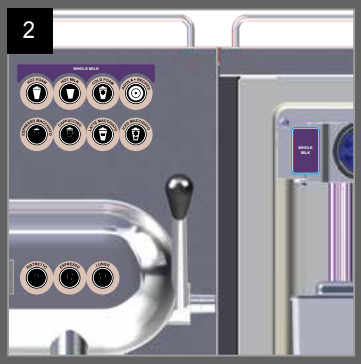
Os recipientes de leite e os tubos de sucção são marcados ex works com um código de cores. Os adesivos pré-impressos com o mesmo código de cores estão contidos no âmbito de entrega.

1



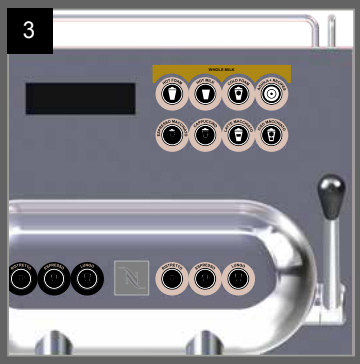
Cole o adesivo apropriado no lado esquerdo e o adesivo apropriado no lado direito no refrigerador, conforme mostrado.

2



Cole o segundo adesivo apropriado no lado direito dos botões de receitas de café à base de leite na unidade de café esquerda.

3



Cole o segundo adesivo apropriado no lado direito dos botões de receitas de café à base de leite na unidade de café direita.

⚠ ATENÇÃO

Risco de contaminação cruzada alergênica

Alergênicos podem ser fatais para certos indivíduos.

Após o uso, limpe sempre os recipientes em uma máquina de lavar louça.

Não misture leite de um recipiente com o de outro.

Não use a mesma toalha de papel limpa para limpar diferentes tubos de leite.

Máquina rotulada corretamente:

4



Modo de economia de energia

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

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

1



2



Modo de economia de energia máxima

Pressionar o botão por 3 seg ativa o "Modo de economia de energia máximo".

1



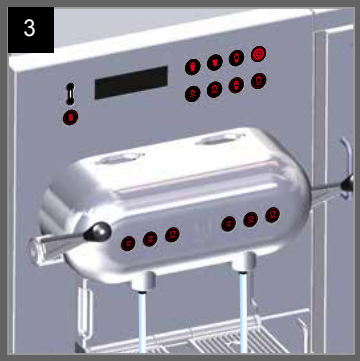
Após quatro horas de não utilização, a máquina muda para o modo de economia de energia máxima. O aquecimento do aquecedor é desligado e o refrigerador continua a funcionar.

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

2



3



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

Se necessário, feche todas as alavancas.

Preparo do café

- Ristretto
- Espresso
- Lungo

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

1

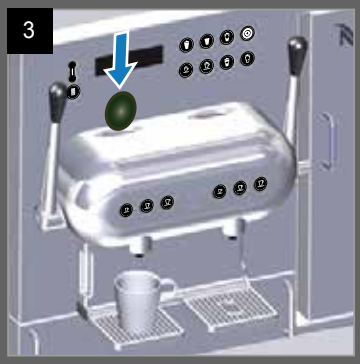


Puxe a grelha de gotejamento para xícaras pequenas para baixo.

2



3



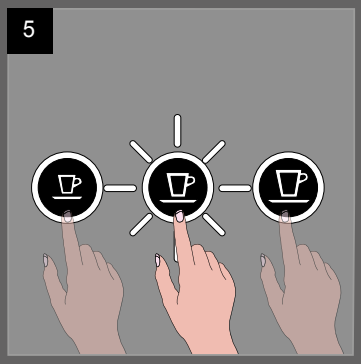
Introduza uma cápsula de café.

4



Puxe a alavanca para baixo, para a posição inferior.

5



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

▶ Consulte a recomendação *Nespresso* Grand Cru na página *3*.

6



O nome do produto é exibido durante o preparo.

Adicionar/parar produtos

Para parar o preparo, pressione novamente o botão do produto.

Para adicionar mais quantidade à sua bebida, pressione o botão do produto dentro de 1 min após o fim do preparo do produto.

Para parar o preparo, pressione novamente o botão do produto.

7

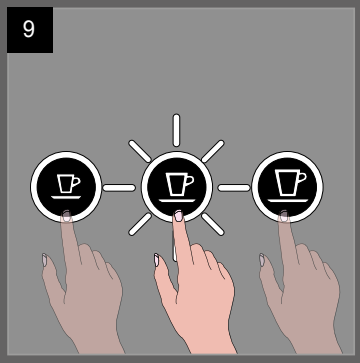


É iniciado o preparo do café.

8



9



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

10



Levante a alavanca para ejetar a cápsula usada.

11



12



A máquina está pronta para a próxima bebida.

Receitas de café à base de leite

- Espresso Macchiato
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Iced Macchiato
- AGUILA+

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

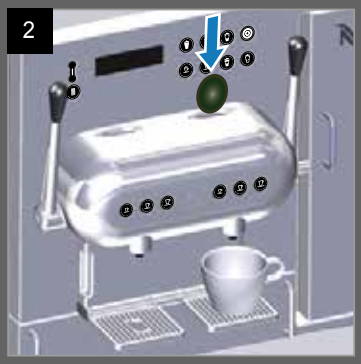
Não retire a xícara, até que "Pronto" seja novamente exibido no visor. Alguns produtos fazem um curto intervalo entre a saída do leite e do café.

A sequência de saída pode variar dependendo do produto.

1



2



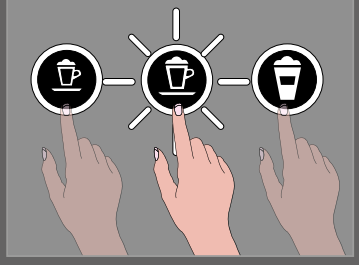
Introduza uma cápsula de café.

3



Puxe a alavanca para baixo, para a posição inferior.

4

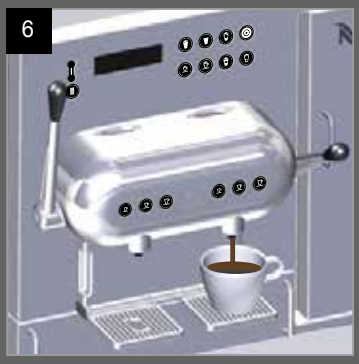


Escolha a receita de café à base de leite desejada (por exemplo, Cappuccino).

5



6



É iniciado o preparo do café.

7



De acordo com o produto selecionado, a espuma de leite é preparada.

8



Levante a alavanca para ejetar a cápsula usada.

9



Enxágue do sistema de leite

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

⚠ CUIDADO

Risco de queimaduras

O sistema de leite será enxaguado automaticamente 5 min após o preparo de uma bebida à base de leite.

Duração de aprox. 25 s.

Evite o contato direto com água quente.

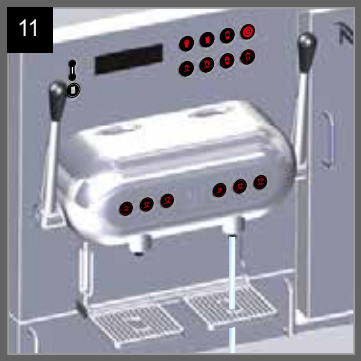
Proteja as mãos contra queimaduras.

10

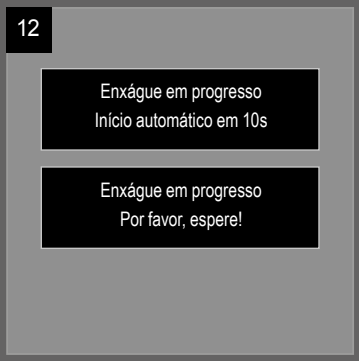


Enxágue interno automático: logo após cada preparo de bebida à base de leite, iniciar-se um enxágue interno do sistema de leite durante cerca de 20 seg.

11



12



Enxágue externo automático: 5 min após o último preparo de bebida à base de leite, será iniciado um enxágue automático do sistema de leite durante cerca de 25 seg.

Preparo do leite

Espuma de leite quente

Leite quente

Espuma de leite frio

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

Enxágue do sistema de leite

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

⚠ CUIDADO

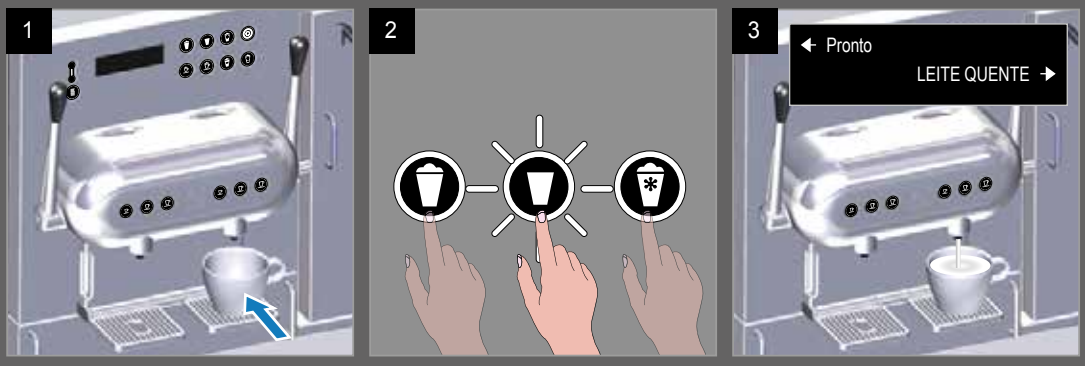
Risco de queimaduras

O sistema de leite será enxaguado automaticamente 5 min após o preparo de uma bebida à base de leite.

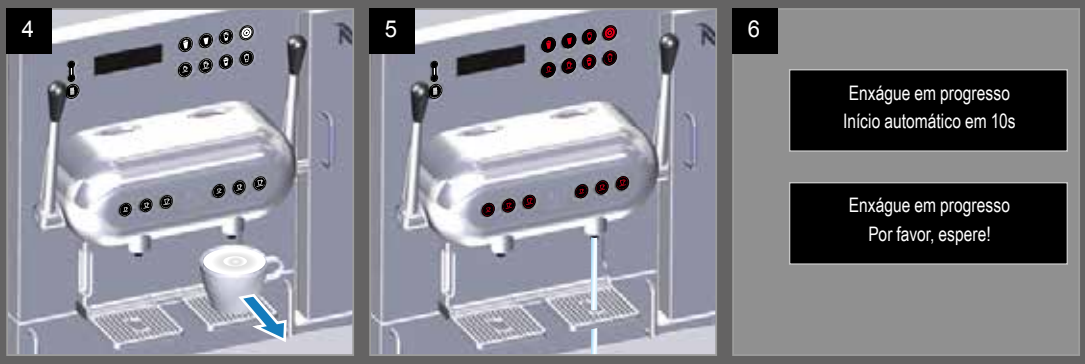
Duração de aprox. 25 s.

Evite o contato direto com água quente.

Proteja as mãos contra queimaduras.



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



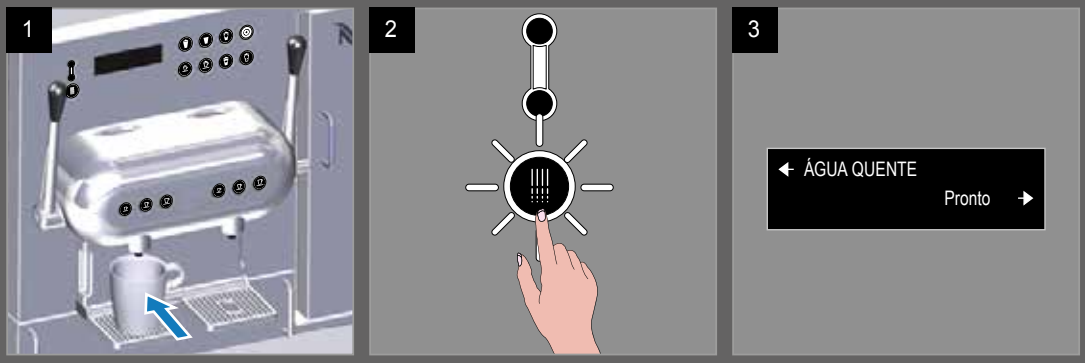
Enxágue interno automático: logo após cada preparo de bebida à base de leite, iniciar-se um enxágue interno do sistema de leite durante cerca de 20 seg.

Enxágue externo automático: 5 min após o último preparo de bebida à base de leite, será iniciado um enxágue automático do sistema de leite durante cerca de 25 seg.

Preparo com água quente

Água quente

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



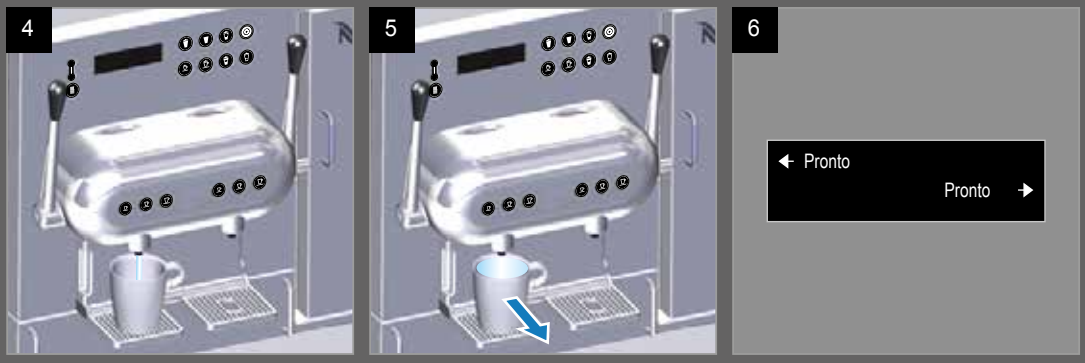
⚠ CUIDADO

Risco de queimaduras

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

Evite o contato direto com água quente.

Proteja as mãos contra queimaduras.



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

Limpeza diária

(duração de aprox. 30 min)

Dentro de 24 horas do último preparo de leite, a máquina solicita a limpeza. O visor apresentará um lembrete com um temporizador 2 horas antes de ser necessário efetuar a limpeza diária obrigatória.

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

Limpeza externa

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

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

Utilize exclusivamente detergentes suaves e panos que não abrasivos.

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

Limpeza interna

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



Inserção de pastilhas de limpeza

⚠ CUIDADO

Risco de lesões corrosivas

O contato direto dos olhos com detergente de limpeza pode causar lesões.

Limpe as mãos após o manuseamento das pastilhas de limpeza.

Use luvas/óculos de proteção.

AVISO

Soluções de limpeza

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

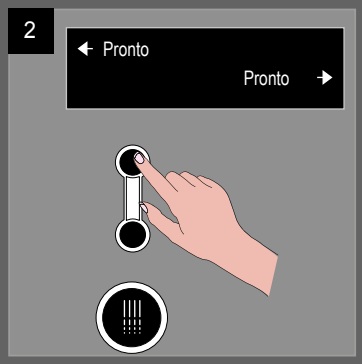
Utilize exclusivamente pastilhas de limpeza de leite Thermoplan para realizar a limpeza automática.

1



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

2



Pressione o botão de limpeza.

3



Para iniciar a limpeza, pressione novamente o botão e mantenha-o pressionado por 3s.

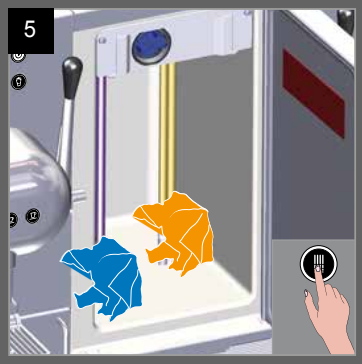
Para sair da limpeza, pressione qualquer outro botão.

4



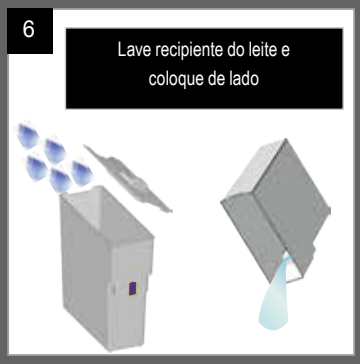
Retire e drene cuidadosamente o recipiente de leite.

5



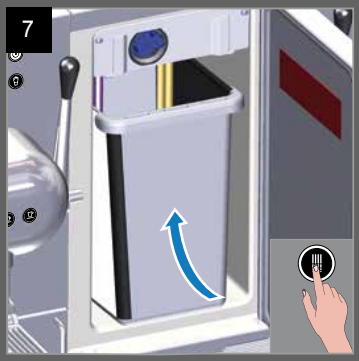
Limpe cuidadosamente os dois tubos de sucção de leite usando tecidos descartáveis de uso único ou toalhas de papel. Depois, aperte um botão à escolha.

6



Limpe os recipientes de leite em uma máquina de lavar louça e coloque de lado.

7



Coloque novamente o recipiente vazio de 5l no refrigerador e conduza ambos os tubo de sucção ao recipiente. Aperte qualquer botão.

8



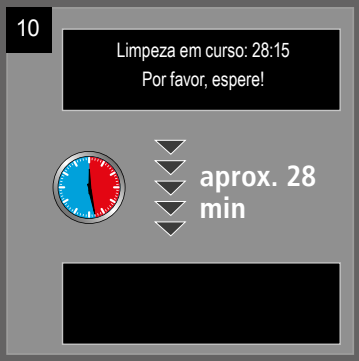
Retire a chave de limpeza e insira duas pastilhas de limpeza.

9



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

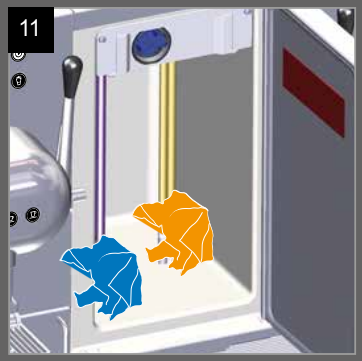
10



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

Para reiniciar a máquina a partir do modo de economia de energia máxima, ▶ consulte a página *42*.

11



Após a limpeza, limpe cuidadosamente os dois tubos de sucção de leite usando tecidos descartáveis de uso único ou toalhas de papel diferentes. O uso de panos ou esponjas não descartáveis pode levar à contaminação por bactérias do leite. Limpe minuciosamente as paredes interiores do refrigerador com água potável.

12



Esvazie a água restante, limpe o recipiente de leite de 5l na máquina de lavar louça.

Coloque os recipientes de leite vazio de volta no refrigerador.

⚠ CUIDADO

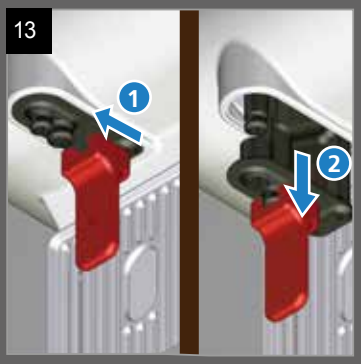
Risco de queimaduras

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

Evite o contato direto com água quente.

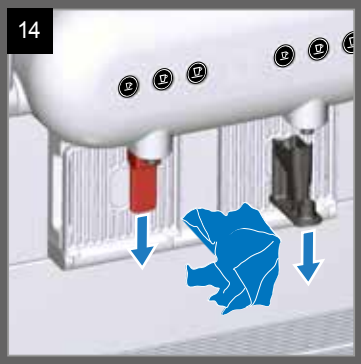
Proteja as mãos contra queimaduras.

13



Utilize a ferramenta de extração para puxar as saídas de café para baixo.

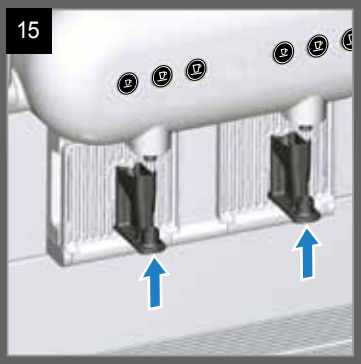
14



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

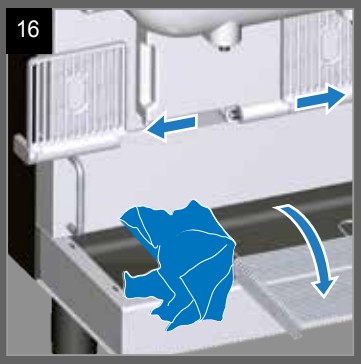
Limpe as saídas de leite com um pano descartável ou papel toalha úmido diferente.

15



Volte a inserir as saídas de café.

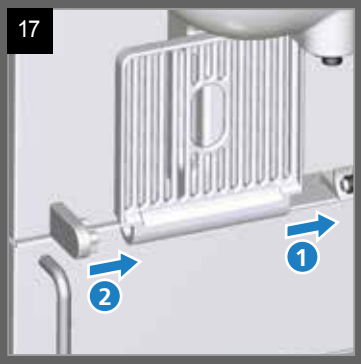
16



retire as grelhas de gotejamento para xícaras pequenas (apenas na posição vertical) e a bandeja de gotejamento.

Limpe todas as peças.

17



Volte a inserir as grelhas de gotejamento para xícaras pequenas.

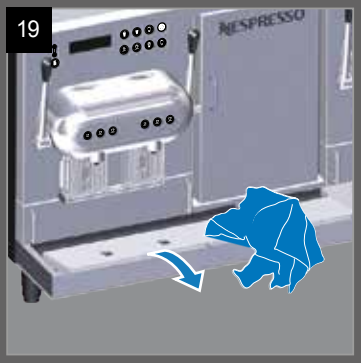
> **i** As grelhas de gotejamento para xícaras pequenas só podem ser retiradas na posição vertical.

18



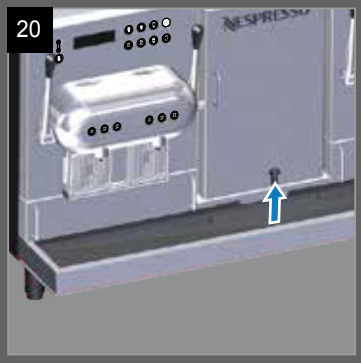
O procedimento de limpeza diária concluído (máquina no modo de economia de energia máxima). Se necessitar reativar a máquina, pressione o botão de economia de energia como descrito na ► página 42.

19



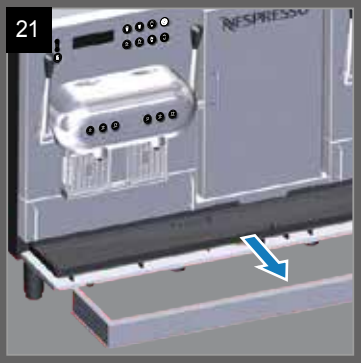
Retire as grelhas de gotejamento e lave-as com um pano macio e detergente suave debaixo de água corrente.

20



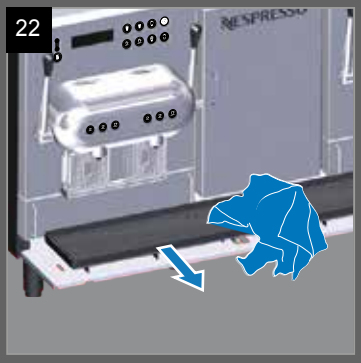
Retire o plugue preto de plástico situado na bandeja de plástico.

21



Para retirar a moldura metálica, puxe-a em sua direção.

22



Retire e limpe a bandeja preta de plástico com uma solução de água e sabão.

A limpeza está concluída.

23



Para montar a bandeja de gotejamento, siga os passos indicados acima pela ordem inversa.

> **i** No final do ciclo de limpeza, certifique-se de que o refrigerador esteja fechado (risco de congelamento).
>
> Conclua o ciclo de limpeza antes de deixar a máquina sem vigilância!

Definições do menu

- **Programação do botão AGUILA+**
- **Acesse o menu do usuário**

Programação do botão AGUILA+

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

Pressione o botão de enxágue por 3s

◄- AGUILA+
◄ LATTE►

Selecionar o produto desejado.

Enter

Sair do menu.

Selecione o botão direito AGUILA+.

AGUILA+ -►
◄ LATTE►

Selecionar o produto desejado.

Enter

Sair do menu.

Receitas AGUILA+

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

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

Acesse o menu do usuário

Pressione o botão de enxágue por 3s

AGUILA+
◄ LATTE►

CONFIGURAÇÕES GERAIS
◄- AGUILA+

MENU DO USUÁRIO
CONFIGURAÇÕES GERAIS

Definições do menu

- **Definição do idioma**
- **Estatísticas**
  - Contador prod. Usuário
  - Produtos total
  - Contador de cápsulas
  - Reiniciar Contador Usuário

Definição do idioma

Pressione o botão de enxágue por 3s

Acesse o menu do usuário

MENU DO USUÁRIO
CONFIGURAÇÕES GERAIS

Selecione o menu "CONFIGURAÇÕES GERAIS".

Enter

CONFIGURAÇÕES GERAIS
Idioma = Inglês

Selecione o menu "Idioma".

Enter

Idioma = Inglês
◄ Português►

Selecionar o idioma desejado.

Enter

Sair do menu.

Estatísticas: Contador de produtos do usuário

Pressione o botão de enxágue por 3s

Acesse o menu do usuário

MENU DO USUÁRIO
ESTATÍSTICAS

Selecione o menu "ESTATÍSTICAS".

Enter

ESTATÍSTICAS
Contador prod. Usuário

Selecione "Contador prod. Usuário".

Enter

Contador prod. Usuário
◄ Selecionar um produto►

◄ Espresso
4 2 ►

Sair do menu.

Verifique "Total de produtos" ou "Contador de cápsulas do usuário" (ler apenas os parâmetros).

Estatísticas: Reiniciar o contador do usuário

Pressione o botão de enxágue por 3s

Acesse o menu do usuário

MENU DO USUÁRIO
ESTATÍSTICAS

Selecione o menu "ESTATÍSTICAS".

Enter

ESTATÍSTICAS
Reiniciar Contador Usuário

Selecione "Reiniciar contador usuário"

Enter

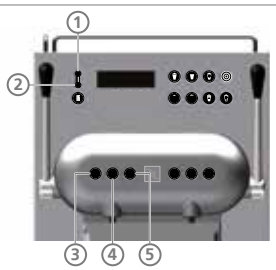
Reiniciar Contador Usuário
◄ não►

Selecionar "sim" ou "não"

Enter

Sair do menu.

- Navegação



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

Definições do menu

- **Parâmetros do leite**
  - Definições da espuma de leite:
    - Espuma quente
    - Espuma fria
  - Definições do refrigerador
- **Aquecedor de xícaras**

Definições da espuma de leite

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

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

Os ajustes para o recipiente de leite esquerdo não correspondem automaticamente com o recipiente de leite direito. Ambos os ajustes para o leite devem ser feitos de forma independente!

Parâmetro do leite: Definições da espuma de leite

Pressione o botão de enxágue por 3s

Acesse o menu do usuário

MENU DO USUÁRIO
PARÂMETROS DO LEITE

Selecione o menu "PARÂMETROS DO LEITE"

Enter

PARÂMETROS DO LEITE
Espuma quente esquerda = 0,0 %

Selecione "Espuma quente esquerda = 0,0 %"

Enter

Espuma quente esquerda = 0 %
[-10,0 .. ◄ 0 % ► .. 10,0]

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

Enter

PARÂMETROS DO LEITE
Espuma quente esquerda = 3,0 %

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

Sair do menu.

Parâmetro do leite: Definições do refrigerador

Pressione o botão de enxágue por 3s

Acesse o menu do usuário

MENU DO USUÁRIO
PARÂMETROS DO LEITE

Selecione o menu "PARÂMETROS DO LEITE"

Enter

PARÂMETROS DO LEITE
Temperatura de refrigeração = 5,0 °C

Selecionar "Temperatura de refrigeração = 5,0 °C"

Enter

Temperatura de refrigeração = 5,0 °C
[4,0 .. ◄ 5,0 °C ► .. 8,0]

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

Enter

Sair do menu.

Aquecedor de xícaras

Pressione o botão de enxágue por 3s

Acesse o menu do usuário

MENU DO USUÁRIO
PARÂMETROS MÁQUINA

Selecione o menu "PARÂMETROS MÁQUINA".

Enter

PARÂMETROS MÁQUINA
Aquecedor xícaras = ligado

Selecionar "Aquecedor xícaras = ligado"

Enter

Aquecedor xícaras = ligado
◄ ligado ►

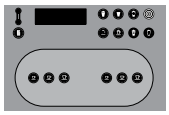
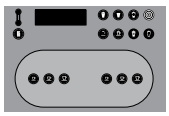
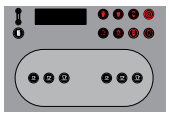
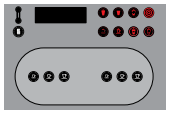
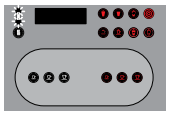
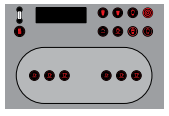
Selecionar "ligado" ou "desligado"

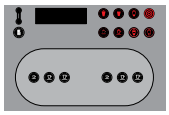
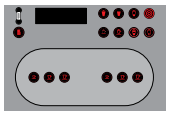
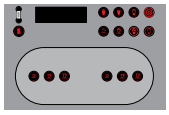
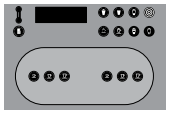
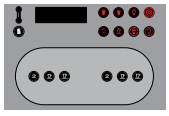
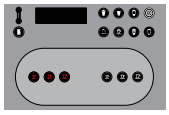
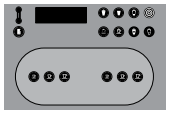
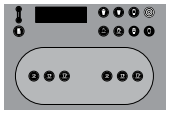
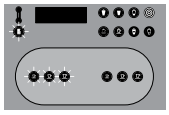
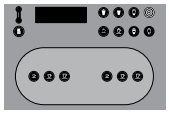
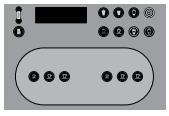
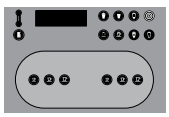
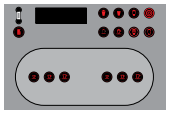
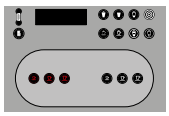
Enter

Sair do menu.

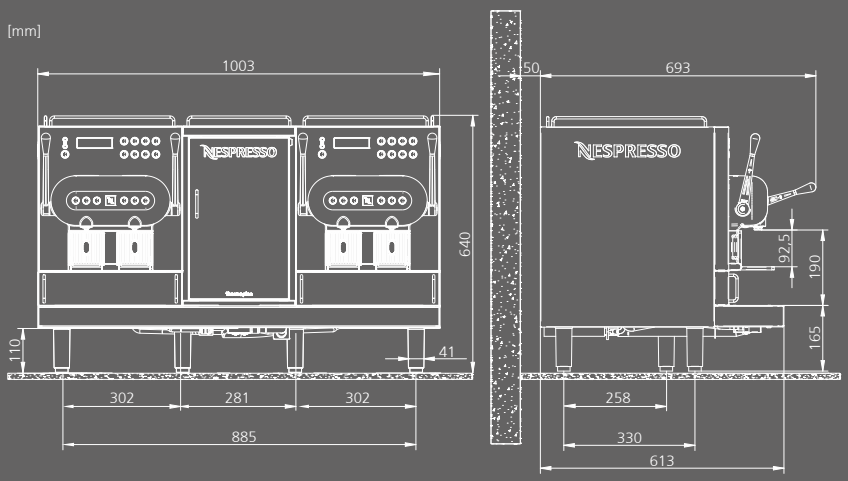
Alarmes/notificações

O que fazer se aparecer a mensagem "Contactar técnico"?
Entre em contato com o seu representante *Nespresso*.

Descrição	Mensagem no visor	Estado do LED	Observações
Mudar o filtro de água	Mudar o filtro de água Pronto ➔ Alternadamente		Entre em contato imediatamente com o seu representante *Nespresso*.
Serviço necessárioS-erviço necessário	Serviço necessário Pronto ➔ Alternadamente		Entre em contato imediatamente com o seu representante *Nespresso*.
Recipientes de leite vazios	➔ Pronto Adicionar leite ➔ Alternadamente		Os produtos de leite estão bloqueados. Encha os recipientes de leite (no refrigerador). Limpe os tubos de sucção para garantir que os resíduos de leite não estejam bloqueando os sensores.
Nível de leite baixo	➔ Pronto Nível de leite baixo ➔ Alternadamente		Indica que os recipientes de leite estão prestes a ficarem vazios. Encha os recipientes de leite (no refrigerador).
Modo de enxágue automático (5 min de atraso)	Enxágue em progresso Por favor, espere!		O enxágue automático do sistema de leite externo inicia 5 min após o último preparo de bebida à base de leite. "Enxágue em progresso" e "Aguarde!" aparecerão no visor. Os LEDs começam a piscar 10s antes do enxágue.
Limpeza necessária dentro de x.yy h.	➔ Pronto Limp. necessária em in x:yy h Alternadamente		Quando o temporizador terminar, a máquina fica bloqueada até à limpeza.

Descrição	Mensagem no visor	Estado do LED	Observações
Limpeza do sistema de leite necessária	← Pronto Limpeza necessária! Alternadamente		Produtos de leite não estão disponíveis. Inicie o procedimento de limpeza como descrito na ► página *46*.
Limpeza do sistema de leite	Para iniciar a limpeza., pressione o botão de limpeza por 3s.		Inicie o procedimento de limpeza como descrito na ► página *46*. Para sair do menu, pressione um botão de produto.
Modo de limpeza do sistema de leite	Limpeza em curso: 28:15: Por favor, espere!		O visor indica o tempo de limpeza restante.
Temperatura do leite muito alta para a melhor qualidade da espuma (6…12 °C)	←Pronto Leite mt qnt p/ esp. ideal Alternadamente		Funcionamento normal. Os produtos de leite ainda estão disponíveis, mas a qualidade pode estar afetada. Substitua o leite por cold milk a 5 °C.
Substitua o leite por leite frio (mais de 12 °C)	← Pronto Substitua o leite por leite frio Alternadamente		Os produtos de leite estão bloqueados. Substitua o leite por cold milk a 5 °C.
Abrir a alavanca	← Abrir alavanca Pronto →		Levante a alavanca de modo que a cápsula usada seja ejetada.
Tempo de preparação muito longo	← Pronto Prepar. muito longa →		Abra a alavanca e tente inserir uma cápsula nova. Certifique-se de que o abastecimento de água do equipamento está ligado. Se a mensagem aparecer repetidamente, entre em contato com o seu representante *Nespresso*.
Tempo de preparação muito curto	← Pronto Prepar. muito curta →		Abra a alavanca e tente inserir uma cápsula nova. A mensagem aparecerá se nenhuma cápsula estiver inserida, se a cápsula estiver danificada ou as bordas da cápsula estiverem dobradas. Se a mensagem aparecer repetidamente, entre em contato com o seu representante *Nespresso*.
Aquecer o aquecedor	← Aquecendo Pronto → Alternadamente		A piscar lentamente durante o aquecimento. Se a mensagem permanecer por mais de 30 min, entre em contato com o seu representante *Nespresso*.
Modo de economia de energia	Modo de economia de energia: Apertar uma tecla		Temperatura do aquecedor reduzida. A máquina estará pronta dentro de 1 min após pressionar qualquer botão de produto.
Modo de economia de energia máxima			Para reativar a máquina, pressione o botão "Economia de energia". Para obter mais informações, ►consulte a página *42*.
A unidade de fabricação de cerveja necessita manutenção	← BU service required! Pronto →		Entre em contato imediatamente com o seu representante *Nespresso*.
CCI not connected	CCI NOT CONNECTED		Todos os produtos estão bloqueados. Ainda é possível executar o enxágue e a limpeza. Verifique se a ligação do CCI está instalada corretamente. Se o alarme continuar ativo, entre em contato com o seu representante *Nespresso*.
Erro no medidor de vazão 1	←Entre em contato com o técnico de manutenção Pronto → Alternadamente		Os produtos que dependem do medidor de vazão 1 estão bloqueados. Todos os outros produtos estão disponíveis. Entre em contato com o seu representante *Nespresso*.

Especificações



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

Capacidade máxima de produto indicativa por máquina e por hora

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

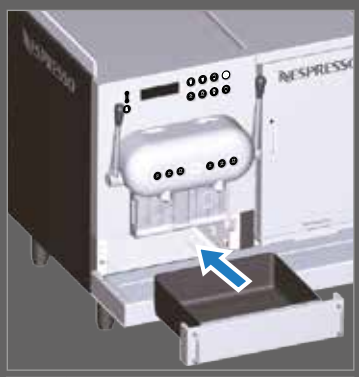
Requisitos mínimos para o abastecimento de água

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

Placa de características

A placa de características contém os seguintes detalhes:

Tipo de máquina:	Máquina de café NESPRESSO PROFISSIONAL
Modelo:	AGUILA
Tipo:	AG440PRO
Tensão:	de acordo com a placa de características
Potência:	de acordo com a placa de características
Pressão da água:	0,2–0,4 MPa (2–4 bar)
Aquecedor hidr.:	1,46 MPa (14,6 bar)
Classe:	5
Refrigerante:	134 a (Freon refrigerante (hidrofluorcarbono - compostos HFC))
Carga:	55 g (CO_2 equivalente: 78,65 kg)
Pressão lateral baixa:	88 psig
Pressão lateral alta:	285 psig
Número de série:	de acordo com a placa de características
Data de produção:	de acordo com a placa de características



Para ver a placa de características, é necessário retirar o recipiente de cápsulas.

A placa de características encontra-se por baixo do recipiente de cápsulas na placa de base.

Publicar detalhes

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

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

Índice

Declaración CE 52
Resumen de la máquina 53
Contenido del paquete 53
Resumen del funcionamiento 53
Información general 54
Advertencias de seguridad 55
Instrucciones generales de seguridad 56
Primera utilización 57
Utilización de dos tipos de leche 58
Modo de ahorro de energía 58
Modo de ahorro de energía máximo 58
Preparación del café 59
Preparados de café a base de leche 60
Preparación de la leche 61
Preparación del agua caliente 61
Limpieza diaria 62
Ajustes del menú 64
- AGUILA+ botón de programación 64
- Entrar al menú del usuario 64
- Ajustes de idioma 64
- Estadísticas 64
- Navegación 64
- Ajustes para la leche 65
- Calentador de tazas 65
Alarmas/ notificaciones 65
Características 67
Placa de identificación 67
Detalles de la publicación 67

Declaración CE

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

Modelo del producto: **AG440PRO**

Marca registrada: **AGUILA**

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

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

Objeto de la declaración: **Cafetera automática**

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

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

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

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

Firmado por y en representación de:

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

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

El responsable de la documentación técnica es: Patrick Erni

Resumen de la máquina

Consulte el resumen de la máquina en: ▶ página *2*.

Contenido del paquete

El alcance de entrega incluye los siguientes elementos:

- Máquina
- 2 contenedores de leche de 2.5 l con tapa
- 1 contenedor de leche de 5 l con tapa
- Manual de instrucciones
- Pastillas de limpieza Thermoplan
- Herramienta de extracción para salida del café
- Filtro de agua y cabezal
- Tubo de agua para conectar la entrada de agua principal

La máquina se puede conectar a un Sistema de gestión de efectivo. Para más información, póngase en contacto con su representante en *Nespresso*.

Use solo leche de vaca.

1 Ranuras de inserción de cápsulas
2 Calentador de tazas
3 Palanca
4 Botón de modo ahorro de energía (detrás del contenedor de cápsulas)
5 Salida de agua caliente
6 Salida del café
7 Contenedor de cápsulas usadas (capacidad para 130 cápsulas)
8 Rejilla de goteo/bandeja de goteo (2 partes)
9 Rejilla de goteo para tazas pequeñas
10 Interruptor principal (debajo)
11 Salida del café
12 Salida de la leche
13 Contenedor de leche (máx. 5 l)
14 Tubos de aspiración de leche con sensores (contenedor de leche izquierdo y derecho)
15 Contenedor de leche izquierdo (máx. 2.5 l)
16 Contenedor de leche derecho (máx. 2.5 l)
17 Filtro de agua con cabezal y tubos para el agua
18 Herramienta de extracción para salida del café
19 Pastillas de limpieza Thermoplan
20 Llave de limpieza
21 Limpieza del sistema
22 Enjuague del sistema
23 Agua caliente
24 Botones para preparación del café
25 Salidas de café/agua caliente
26 Salidas de café/leche
27 Botones para preparación del café
28 Preparados de café a base de leche
29 Botones para leche y espuma de leche
30 Pantalla

Resumen del funcionamiento



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

Agua caliente

Botones para preparación del café:

Ristretto

Espresso

Lungo

Botones para leche y espuma de leche:

Espuma con leche caliente

Leche caliente

Espuma con leche fría

Botones para preparar café a base de leche:

AGUILA +
(consulte los ajustes del menú de usuario)

Espresso Macchiato

Cappuccino

Latte Macchiato

Macchiato con hielo

Botones para preparación del café:

Ristretto

Espresso

Lungo

Descripción de la taza para la Recomendación Grand Cru de NESPRESSO

Consulte la recomendación Nespresso Grand Cru en: ▶ página *3*.

Taza de espresso

Taza de lungo

Taza de cappuccino

Vaso de preparado de 300 ml

Vaso de preparado de 350 a 400 ml

Taza para llevar de 500 ml

¡Importante!

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

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

Resumen

Este manual explica las instrucciones de funcionamiento de la cafetera espresso AGUILA 440 y se suministra con la máquina.

Uso previsto

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

Usuarios de autoservicio:

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

Personal de servicio capacitado:

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

Funcionamiento

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

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

Limpieza de la máquina

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

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

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

Higiene de la máquina

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

Uso comercial

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

Uso en oficina

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

Trabajos de mantenimiento

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

Retirada

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

Limitaciones de responsabilidad

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

Normas de garantía

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

Notas generales:

Riesgo de daños materiales

- Este equipo debe estar colocado de forma que cumpla con la legislación federal, estatal o con las regulaciones locales en materia de fontanería.
- La mala utilización de la máquina puede dar lugar a daños a la propiedad.
- Esta máquina está diseñada solo para uso en interiores. Manténgala en un ambiente controlado (protegida del polvo, salpicaduras de agua, luz solar directa, plagas, etc.).
- Limpie la máquina durante las 24 horas siguientes del primer preparado con leche o antes de ponerla fuera de servicio por un periodo de tiempo prolongado. Retire y vacíe el contenedor de cápsulas, desenchufe la máquina de la red eléctrica. Retire y vacíe el(los) contenedor(es) de leche, límpielo(s) y guárdelo(s) con la tapa abierta. Deje la puerta del refrigerador abierta cuando la máquina esté desconectada de la red eléctrica.
- Para un funcionamiento óptimo, la temperatura ambiente debe estar entre 16 °C y 32 °C.
- Coloque la máquina en una superficie plana, horizontal, estable, resistente al calor y a líquidos.
- No coloque la máquina cerca de ningún chorro de agua que pudiera ser utilizado para limpiar.
- Deje un espacio de al menos 50 mm delante de las salidas de aire.
- Guarde la máquina en un lugar seco y sin polvo, siempre a una temperatura superior a 0 °C.
- La parte superior de la máquina debe estar al menos 1.5 m por encima del nivel del suelo.
- Coloque la máquina a 20 cm o mayor distancia del usuario.
- Utilice únicamente los accesorios de limpieza de Thermoplan.
- Nunca utilice la máquina sin la rejilla de goteo.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por las consecuencias derivadas de modificaciones tanto internas como externas de la máquina.
- No guarde sustancias explosivas o inflamables, tales como aerosoles con propulsor inflamable, dentro del aparato.
- Nunca utilice el calentador de tazas para secarlas cuando estén mojadas; existe riesgo de descarga eléctrica.
- Coloque siempre las tazas boca abajo para asegurar una buena transmisión del calor.

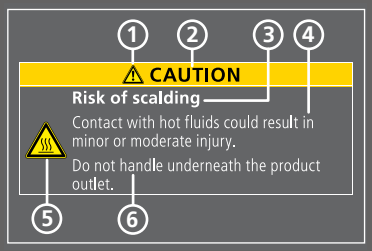
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Advertencias de seguridad

Estructura

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



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

Texto de los símbolos de seguridad

En este manual se utilizan los siguientes mensajes de advertencia:

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

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

Símbolos de seguridad

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

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

Área de trabajo

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

Notas generales de seguridad

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

Mensajes generales de seguridad

ADVERTENCIA:

Riesgo de descarga eléctrica

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

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

Riesgo de seguridad alimentaria

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

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

PRECAUCIÓN:

Riesgo de quemaduras

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

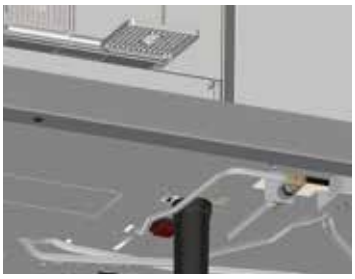
- No realice trabajos en la parte inferior de la salida del producto.
- Evite el contacto directo con líquidos calientes.
- No toque ninguna parte de las salidas antes o después de que se sirva la bebida.
- No abra la palanca mientras se sirva el producto o se limpie la máquina.
- Vacíe la bandeja de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

Riesgo de contusiones

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

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

Primera utilización



Solo para manejo general: la unidad de café izquierda se muestra en la imagen. Las instrucciones de manejo general son válidas para ambas unidades de café si no se indica explícitamente de otra manera.

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de contusiones

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Se deben tener buenas prácticas de higiene al limpiar el(los) contenedor(es) de leche.

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

No use leche que lleve más de 24 horas abierta.

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

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de contaminación cruzada alergénica

Los alérgenos pueden ser fatales para ciertas personas.

Siempre lave el(los) contenedor(es) en una máquina lavaplatos después de usarlos.

No mezcle leche de un contenedor con la del otro.

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

⚠ ADVERTENCIA

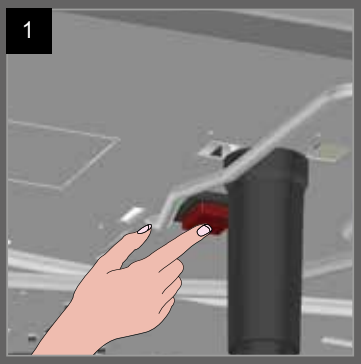
Riesgo de seguridad alimentaria

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

Use solo paños o toallas de papel desechables de un solo uso para limpiar los tubos de aspiración de leche.

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

1



El interruptor principal se encuentra debajo de la máquina.

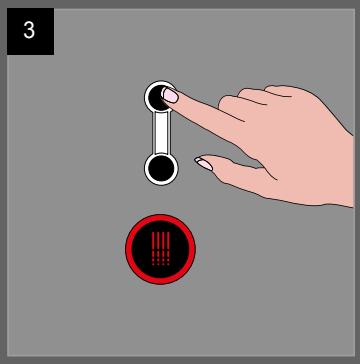
Asegúrese que la alimentación de agua esté activada y que esté funcionando.

2



Cierre todas las palancas.

3



Pulse cualquier botón.

4



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

El nivel de ruido aumenta durante el enjuague.

5



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

6



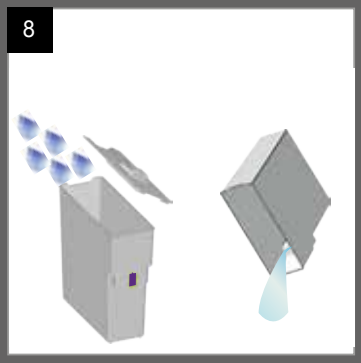
Cuando la máquina se haya calentado, todos los botones están encendidos de forma fija en blanco.

7



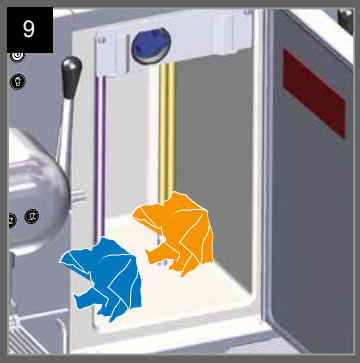
Abra todas las palancas.

8



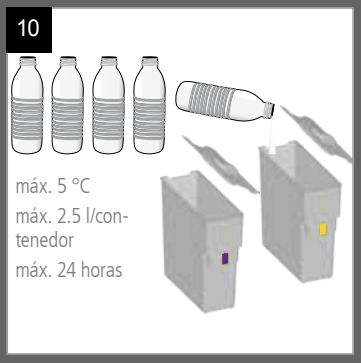
Lave el(los) contenedor(es) de leche en una máquina lavaplatos.

9



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

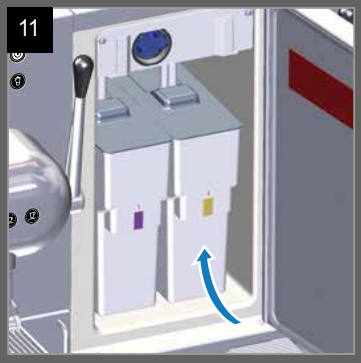
10



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

Cambie la leche cada 24 horas.

11



Introduzca ambos tubos de aspiración a través de las tapas en los contenedores de leche.

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

La variedad de la leche influye en la calidad de la espuma. Cuando cambie de leche pasteurizada a leche UHT, quizá sea necesario ajustar la espuma de leche ▶ véase la página *65*.

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

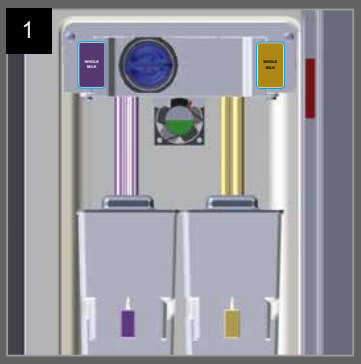
Los ajustes para el contenedor de leche izquierdo no coinciden automáticamente con el contenedor de leche derecho. ¡Se deben realizar ambos ajustes de leche por separado!

Utilización de dos tipos de leche

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

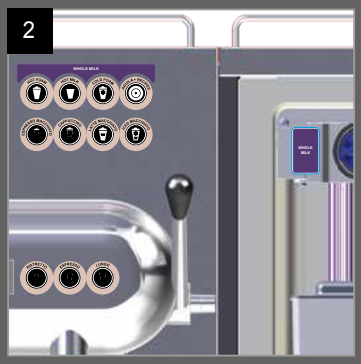
El(los) contenedor(es) de leche y los tubos de aspiración están marcados de fábrica con un código de color. En el alcance de entrega se incluyen etiquetas adhesivas previamente impresas con el mismo código de color.

1



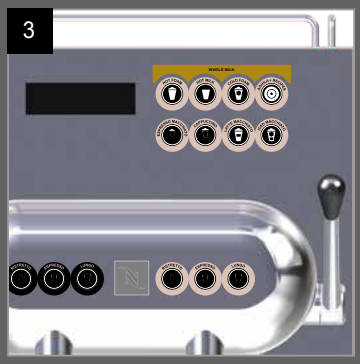
Coloque la etiqueta adhesiva apropiada en el lado izquierdo y la etiqueta adhesiva adecuada en el lado derecho en el refrigerador como se muestra.

2



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

3



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

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de contaminación cruzada alergénica

Los alérgenos pueden ser fatales para ciertas personas.

Siempre lave el(los) contenedor(es) en una máquina lavaplatos después de usarlos.

No mezcle leche de un contenedor con la del otro.

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

Máquina etiquetada correctamente:

4



Modo de ahorro de energía

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

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

1



2



Modo de ahorro de energía máximo

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

1



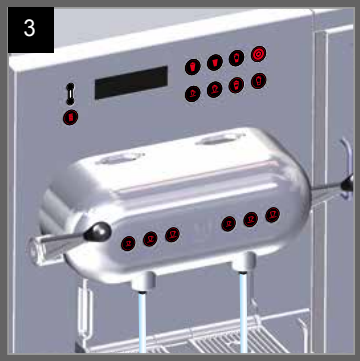
La máquina pasa a modo de ahorro de energía máximo tras cuatro horas de inutilización. El calentador deja de calentar, el refrigerador sigue funcionando.

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

2



3



La máquina inicia un enjuague automático o puede necesitar un enjuague de arranque en frío. ▶ Véase Primera utilización en la página 57.

Cierre todas las palancas si fuera necesario.

Preparación del café

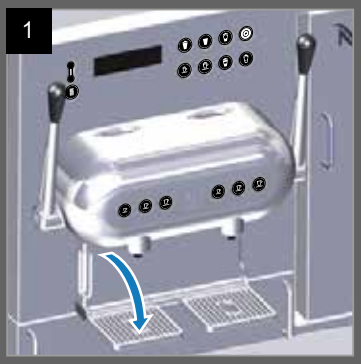
Ristretto

Espresso

Lungo

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

1

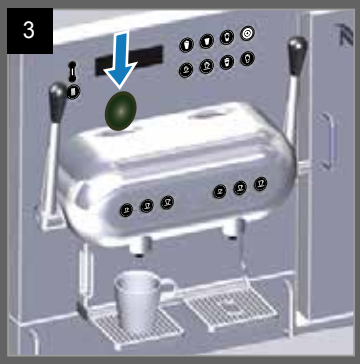


Tire hacia abajo de la rejilla de goteo para tazas pequeñas.

2



3



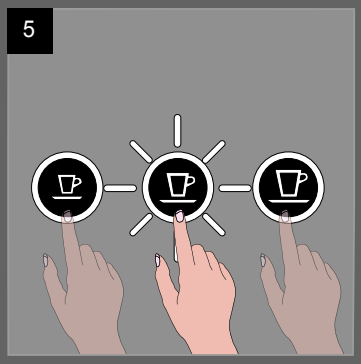
Introduzca una cápsula de café.

4



Tire hacia abajo de la palanca hasta el tope inferior.

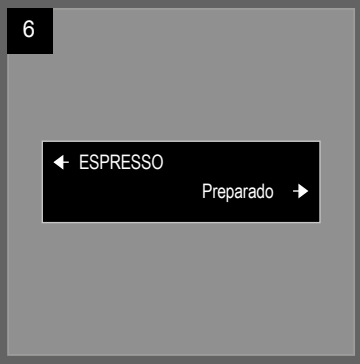
5



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

▶ Consulte la recomendación *Nespresso* Grand Cru en la página *3*.

6



El nombre del producto aparece durante la preparación.

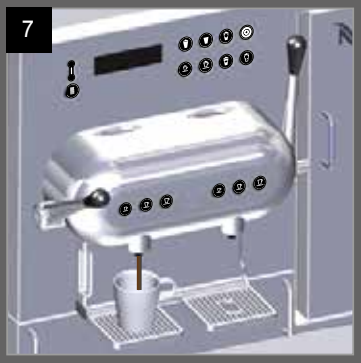
Llenar más/detener productos

Pulse el botón de producto de nuevo para detener la preparación.

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

Pulse el botón de producto de nuevo para detener la preparación.

7

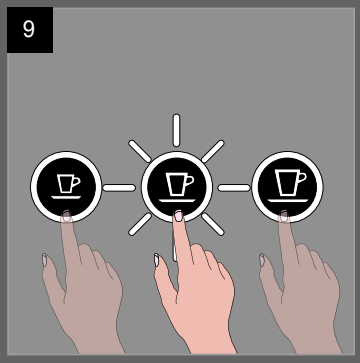


Comienza la preparación del café.

8



9



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

10

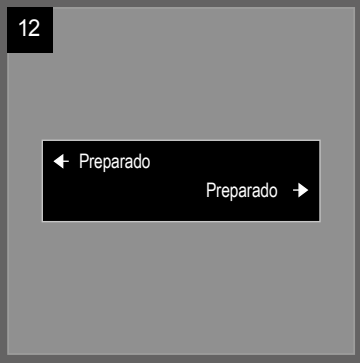


Suba la palanca para expulsar la cápsula usada.

11



12



La máquina está preparada para la próxima bebida.

Preparados de café a base de leche

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

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

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

El orden de suministro puede variar en función del producto.

Enjuague del sistema de leche

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

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

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

Duración aproximada 25 s.

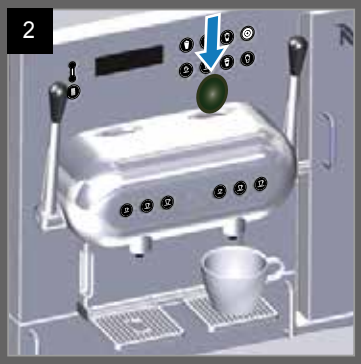
Evite el contacto directo con agua caliente.

Proteja sus manos de quemaduras.

1



2



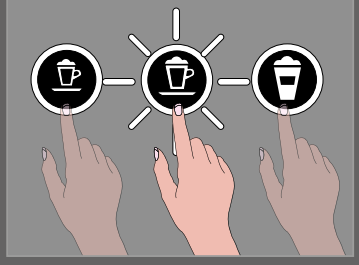
Introduzca una cápsula de café.

3



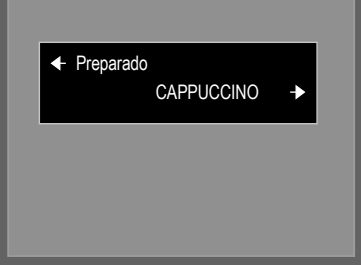
Tire hacia abajo de la palanca hasta el tope inferior.

4



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

5



6



Comienza la preparación del café.

7



Se prepara la espuma de leche según el producto seleccionado.

8

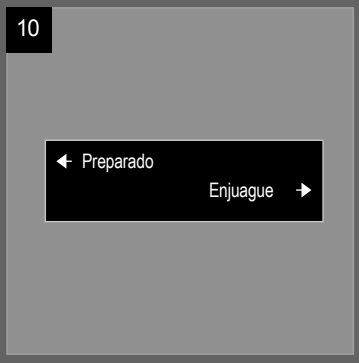


Suba la palanca para expulsar la cápsula usada.

9

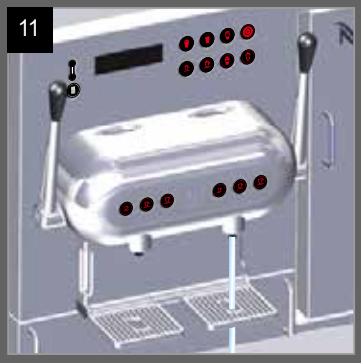


10

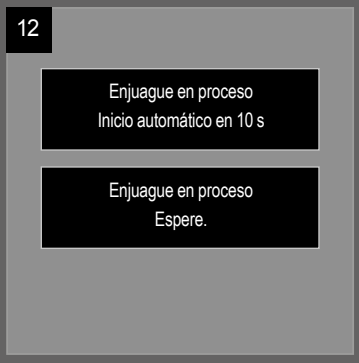


Enjuague interno automático: inmediatamente después de cada preparación de bebida a base de leche se inicia un enjuague interno del sistema de leche de aproximadamente 20 s.

11



12



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

Preparación de la leche

Espuma con leche caliente

Leche caliente

Espuma con leche fría

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

Enjuague del sistema de leche

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

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

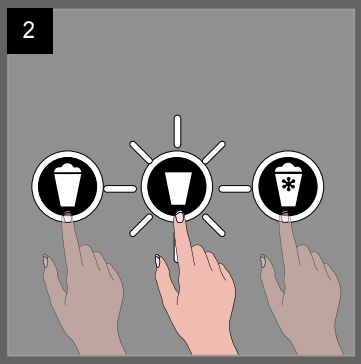
El sistema de leche se enjuaga automáticamente 5 min. después de la preparación de bebidas a base de leche.

Duración aproximada 25 s.

Evite el contacto directo con agua caliente.

Proteja sus manos de quemaduras.

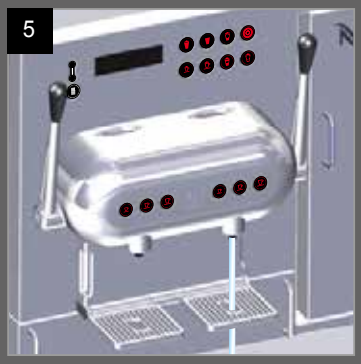


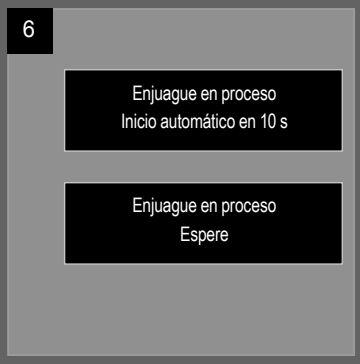




Elija el producto de leche deseado (por ejemplo, leche caliente).







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

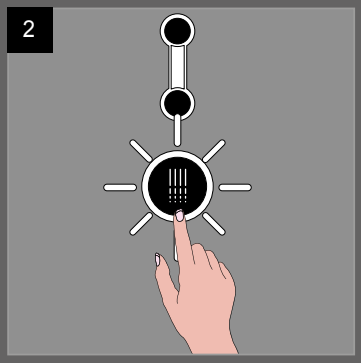
Enjuague externo automático: se inicia un enjuague automático de aproximadamente 25 s del sistema de leche 5 min. después de la última preparación de bebida a base de leche.

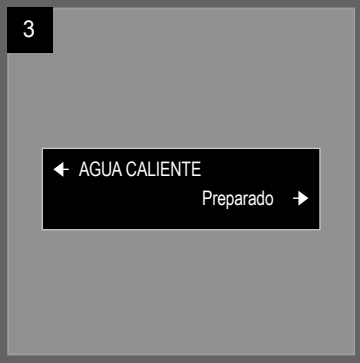
Preparación del agua caliente

Agua caliente

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







⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

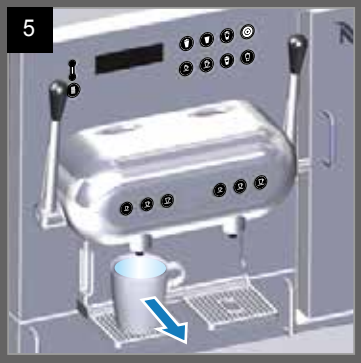
El contacto con líquidos calientes puede provocar lesiones leves o medias.

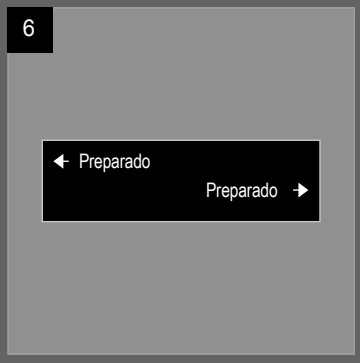
Evite el contacto directo con agua caliente.

Proteja sus manos de quemaduras.

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







Limpieza diaria

(duración aproximada 30 minutos)

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

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

Limpieza del exterior

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

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

Utilice únicamente detergentes suaves y paños no abrasivos.

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

Limpieza interna

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



Introducción de las pastillas de limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones por corrosión

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

Lávese las manos después de manipular las pastillas de limpieza.

Use guantes/gafas.

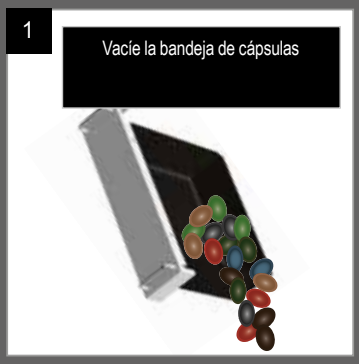
AVISO

Soluciones de limpieza

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

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

1



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

2



Pulse el botón de limpiar.

3



Para comenzar la limpieza, pulse el botón de nuevo y manténgalo pulsado durante 3 s.

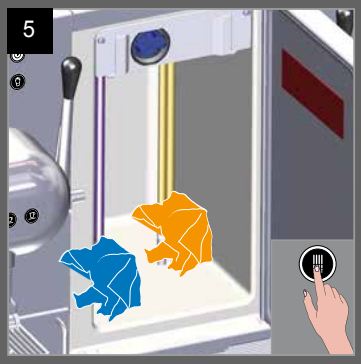
Pulse cualquier otro botón para salir de la limpieza.

4



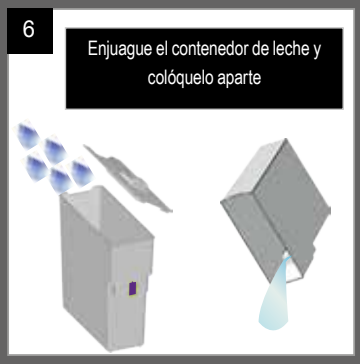
Retire y drene con cuidado el(los) contenedor(es) de leche.

5



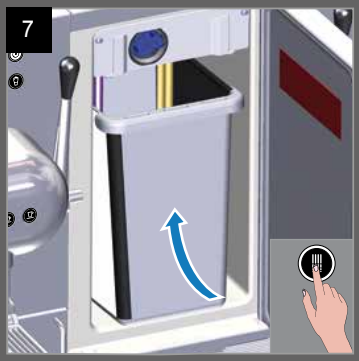
Limpie con cuidado ambos tubos de aspiración de leche usando diferentes paños o toallas de papel desechables de un solo uso. A continuación, pulse cualquier botón.

6



Lave el(los) contenedor(es) de leche en una máquina lavaplatos y colóquelos aparte.

7



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

8



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

9



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

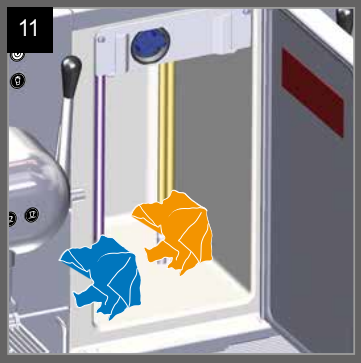
10



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

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

11



Después de la limpieza, limpie con cuidado ambos tubos de aspiración de leche usando diferentes paños o toallas de papel desechables de un solo uso. La utilización de pañuelos o esponjas no desechables puede provocar contaminación bacteriana de la leche. Limpie concienzudamente las paredes interiores del refrigerador con agua potable.

12



Vacíe el agua restante, lave el contenedor de leche de 5 l en una máquina lavaplatos.

Vuelva a colocar el(los) contenedores de leche vacíos en el refrigerador.

⚠ PRECAUCIÓN

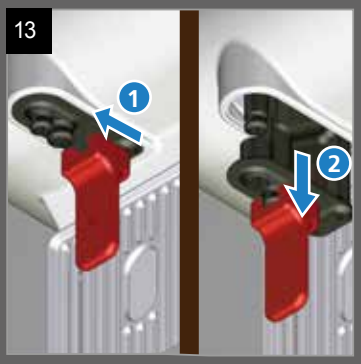
Riesgo de quemaduras

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

Evite el contacto directo con agua caliente.

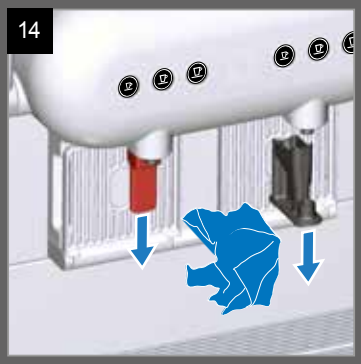
Proteja sus manos de quemaduras.

13



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

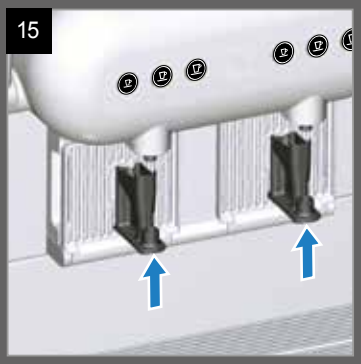
14



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

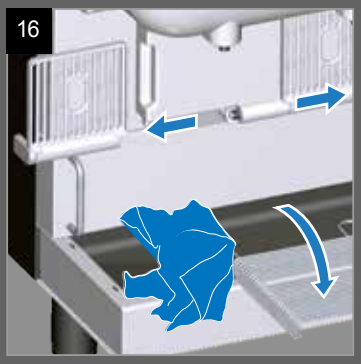
Limpie las salidas de leche con toallas de papel o paños húmedos de un solo uso diferentes.

15



Vuelva a colocar las salidas de café.

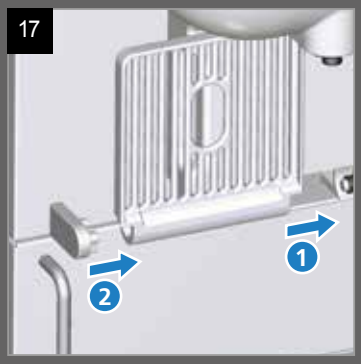
16



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

Limpie todas las piezas.

17



Vuelva a colocar las rejillas de goteo para tazas pequeñas.

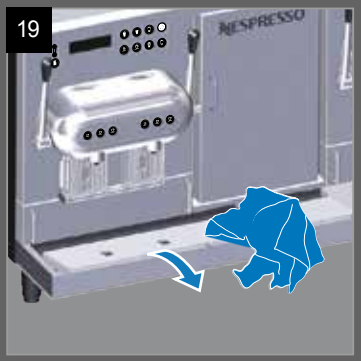
> **i** Las rejillas de goteo para tazas pequeñas solo se pueden retirar cuando están en posición vertical.

18



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

19



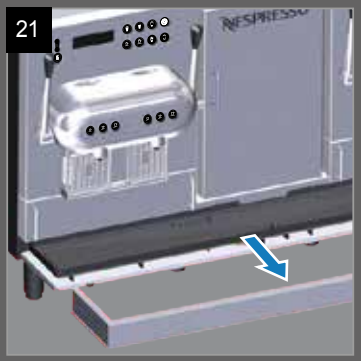
Retire las rejillas de goteo y límpielas bajo el grifo con un paño y detergente suaves.

20



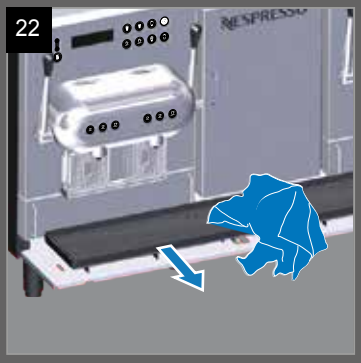
Quite el enchufe de plástico negro que se encuentra en la bandeja de plástico.

21



Tire del marco metálico hacia usted para extraerlo.

22



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

La limpieza está terminada.

23



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

> **i** Al final del ciclo de limpieza asegúrese que el refrigerador esté cerrado (riesgo de congelamiento).
>
> ¡Termine el ciclo de limpieza antes de dejar la máquina sin supervisión!

Ajustes del menú

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

AGUILA+ botón de programación

El botón AGUILA+ ofrece la posibilidad de elegir entre 13 preparados de café a base de leche con solo pulsar un botón. Siga las siguientes instrucciones para seleccionar los preparados de un solo toque que desee servir cuando el botón AGUILA+ esté pulsado. Puede cambiar la selección en cualquier momento repitiendo los mismos pasos.

Pulse el botón de enjuagar durante 3 s.

◄- AGUILA+
◄ LATTE►

Seleccione el producto que desee.

Intro

Salir del menú.

Seleccione el botón derecho AGUILA+.

AGUILA+ -►
◄ LATTE►

Seleccione el producto que desee.

Intro

Salir del menú.

Preparados AGUILA+

CORTADO LUNGO
CORTADO
FLAT WHITE
CAPPUCCINO LUNGO
CAPPUCCINO CHIARO
CAPPUCCINO FREDDO
CAPPUCCINO HELADO
LATTE GRANDE
LATTE
LATTE PICCOLO
LATTE CON HIELO
MACCHIATISSIMO
LECHE FRÍA

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

Entrar al menú del usuario

Pulse el botón de enjuagar durante 3 s.

AGUILA+
◄ LATTE►

AJUSTES GENERALES
◄- AGUILA+

MENU DEL USUARIO
AJUSTES GENERALES

Ajustes del menú

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

Ajustes de idioma

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

MENU DEL USUARIO
AJUSTES GENERALES

Seleccione el menú "AJUSTES GENERALES".

Intro

AJUSTES GENERALES
Idioma = Español

Seleccione el menú "Idioma".

Intro

Idioma = Español
◄ Español►

Seleccione el idioma deseado.

Intro

Salir del menú.

Estadísticas: Contador de productos del usuario

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

MENU DEL USUARIO
ESTADÍSTICAS

Seleccione el menú "ESTADÍSTICAS".

Intro

ESTADÍSTICAS
Contador de productos del usuario

Seleccione el menú "Contador de productos del usuario".

Intro

Contador de productos del usuario
◄ Seleccione un producto►



◄ Espresso
4 2 ►

Salir del menú.

Compruebe el "Total de productos" o el "Usuario de contador de cápsulas" (parámetros de solo lectura).

Estadísticas: Reseteo de contador del usuario

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

MENU DEL USUARIO
ESTADÍSTICAS

Seleccione el menú "ESTADÍSTICAS".

Intro

ESTADÍSTICAS
Reseteo del contador del usuario

Seleccione "Reseteo del contador del usuario"

Intro

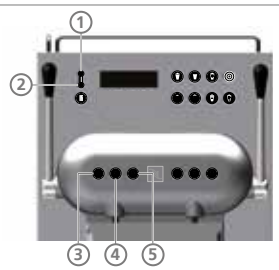
Reseteo del contador del usuario
◄ no►

Seleccione "sí" o "no"

Intro

Salir del menú.

- Navegación



1	Arriba	siguiente menú / aumentar valor
2	Abajo	menú anterior / reducir valor
3	Predetermi-nado	cargar valor prede-terminado
4	Intro	editar/confirmar
5	Escape	salir del menú/ cancelar

Ajustes del menú

- **Ajustes para la leche**
  - Ajustes para la espuma de leche:
    - Espuma caliente
    - Espuma fría
  - Ajustes del refrigerador
- **Calentador de tazas**

> **Ajustes para la espuma con leche**
>
> Para cambiar la fluidez de la espuma con leche, simplemente cambie el % de aire de la espuma de leche como se muestra en esta página:
>
> - -10%: Espuma más líquida
> - 0%: Ajuste de instalación
> - +10%: Espuma más sólida

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

Ajustes para la leche: ajustes para la espuma de leche

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

MENU DEL USUARIO
AJUSTES PARA LA LECHE

Seleccione el menú "AJUSTES PARA LA LECHE"

Intro

AJUSTES PARA LA LECHE
Espuma caliente izquierda = 0.0 %

Seleccione "Espuma caliente izquierda = = 0.0 %"

Intro

Espuma caliente izquierda = 0. %
[-10.0 .. ◄ 0 % ► .. 10.0]

Si fuera necesario, aumente o disminuya la cantidad de aire de la espuma de leche caliente. Rango: -10 % a 10 % desde el predeterminado.

Intro

AJUSTES PARA LA LECHE
Espuma caliente izquierda = 3.0 %

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

Salir del menú.

Ajustes para la leche: ajustes para el refrigerador

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

MENU DEL USUARIO
AJUSTES PARA LA LECHE

Seleccione el menú "AJUSTES PARA LA LECHE"

Intro

AJUSTES PARA LA LECHE
Temperatura de refrigeración = 5.0 °C

Seleccione "Temperatura de refrigeración = 5.0 °C"

Intro

Temperatura de refrigeración = 5.0 °C
[4,0 .. ◄ 5.0 °C ► .. 8.0]

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

Intro

Salir del menú.

Calentador de tazas

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

MENU DEL USUARIO
AJUSTES DE LA MÁQUINA

Seleccione el menú "AJUSTES DE LA MÁQUINA".

Intro

AJUSTES DE LA MÁQUINA
Calentador de tazas = encendido

Seleccione "Calentador de tazas = encendido"

Intro

Calentador de tazas = encendido
◄ Encendido ►

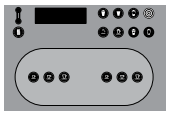
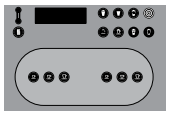
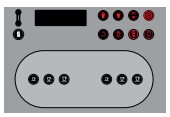
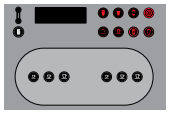
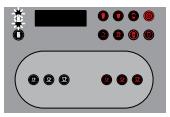
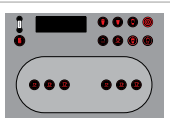
Seleccione "Encendido" o "Apagado"

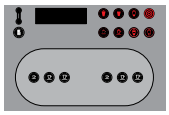
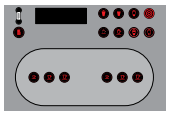
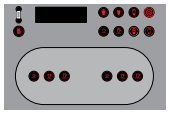
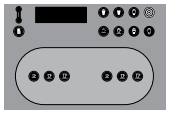
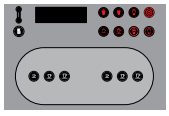
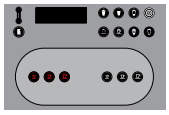
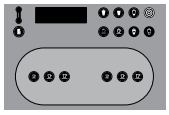
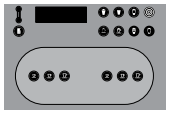
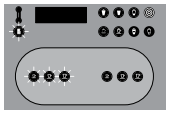
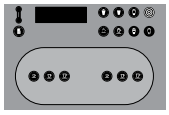
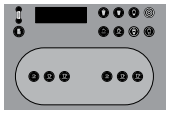
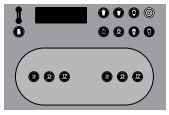
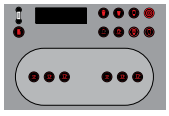
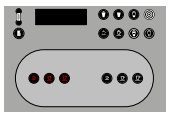
Intro

Salir del menú.

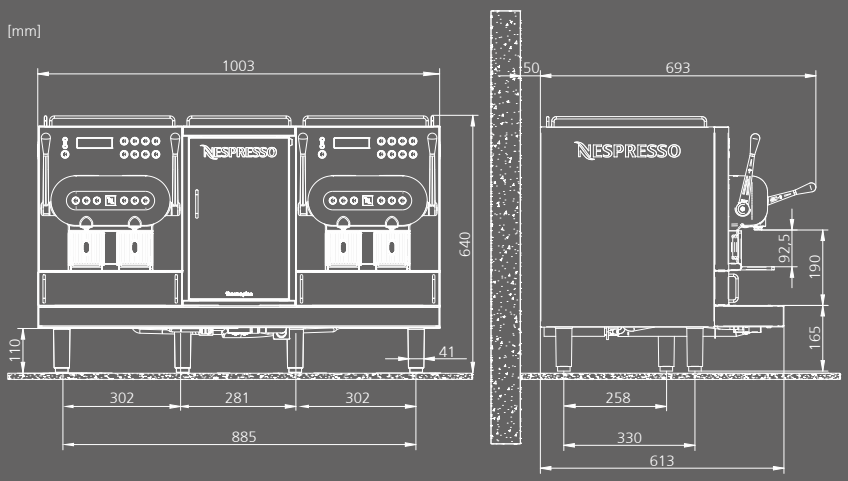
Alarmas/ notificaciones

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

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

Descripción	Mensaje en pantalla	LED de estado	Comentarios
Se necesita limpiar el sistema para la leche	← Preparado Se necesita limpiar Alternando		No quedan productos lácteos. Inicie el procedimiento de limpieza tal y como se explica en ► página *62*.
Limpieza del sistema para la leche	Para comenzar la limpieza, pulse el botón de limpiar 3 s.		Inicie el procedimiento de limpieza tal y como se explica en ► página *62*. Para salir del menú, pulse cualquier botón de producto.
Modo de limpieza del sistema para la leche	Limpieza en proceso 28:15: Espere		En la pantalla se muestra el tiempo de limpieza restante.
Temp. leche muy alta para buena calidad espuma (6…12 °C)	←Preparado Temperatura alta para espuma Alternando		Funcionamiento normal. Aún quedan productos de leche, pero quizá la calidad haya bajado. Sustituya la leche con leche fría a 5 °C.
Sustituya la leche con leche fría (más de 12 °C)	← Preparado Sustituya la leche con leche fría Alternando		Los productos lácteos están bloqueados. Sustituya la leche con leche fría a 5 °C.
Abra la palanca	← Abra la palanca Preparado →		Suba la palanca para que se expulse la cápsula usada.
Tiempo de preparación demasiado largo	← Preparado Tiempo de preparación dema- siado largo →		Abra la palanca e intente introducir otra cápsula. Asegúrese de que el suministro principal de agua esté encendido. Si el mensaje aparece repetidamente, póngase en contacto con su representante de *Nespresso*.
Tiempo de preparación demasiado corto	←Preparado Tiempo de preparación dema- siado corto →		Abra la palanca e intente introducir otra cápsula. El mensaje aparece cuando no se ha introducido ninguna cápsula, la cápsula está dañada o los bordes de la cápsula están doblados. Si el mensaje aparece repetidamente, póngase en contacto con su representante de *Nespresso*.
Calentador	← En calentamiento Preparado → Alternando		Parpadeo lento durante el calentamiento. Si el mensaje permanece durante más de 30 min., póngase en contacto con su representante de *Nespresso*.
Modo de ahorro de energía	Modo de ahorro de energía: Pulse cualquier botón		Temperatura del calentador reducida. La máquina estará lista 1 minuto después de pulsar cualquier botón de producto.
Modo de ahorro de energía máximo			Para reactivar la máquina, pulse el botón "Ahorro de energía". Para obtener más información ► consulte la página *58*.
La unidad de extracción requiere mantenimiento	← UE precisa mantenimiento. Preparado →		Póngase en contacto de inmediato con su representante de *Nespresso*.
No hay conexión CCI	NO HAY CONEXIÓN CCI		Todos los productos están bloqueados. Se sigue pudiendo enjuagar y limpiar. Compruebe que la conexión CCI está instalada correctamente. Si la alarma persiste, póngase en contacto con su representante de *Nespresso*.
Caudalímetro 1 error	← Llame al técnico de servicio Preparado → Alternando		Los productos que dependen del caudalímetro 1 están bloqueados. Todos los demás productos están disponibles. Póngase en contacto con su representante de *Nespresso*.

Características



Fuente de alimentación:	220–240 V CA / 50/60 Hz / 3200–3800 W 380–415 V CA / 50/60 Hz / 8600–9400 W 200 V CA / 50/60 Hz / 4500 W 208 V CA / 60 Hz / 7300 W 220 VCA / 60 Hz / 3200 W
Dimensiones:	1003 x 693 x 640 mm (L/An/Al)
Peso:	100 kg (vacío) 120 kg (en funcionamiento)
Altura de salida estándar:	190 mm
Altura de salida rejilla de goteo:	92.5 mm
Suministro de agua:	G 3/8″ macho
Presión del suministro de agua:	2…4 bar / 30…60 psi
Emisión de ruido:	<60 dBA

Capacidad orientativa máxima del producto por máquina y hora

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

Requisitos mínimos de suministro de agua

Cloro:	nada
TDS:	70…200 ppm
Dureza total:	5–8 °dH (8–14 °fH) pH 6.8–7.4
Alcalinidad:	menos de 100 ppm
Hierro:	menos de 0.25 ppm

Placa de identificación

La placa de características incluye la siguiente información:

Tipo de máquina:	Cafetera NESPRESSO PROFESSIONAL
Modelo:	AGUILA
Tipo:	AG440PRO
Tensión:	según la placa de identificación
Potencia:	según la placa de identificación
Presión del agua:	0.2–0.4 MPa (2–4 bar)
Calentador del agua:	1.46 MPa (14.6 bar)
Clase:	5
Refrigerante:	134 a (refrigerante freón (compuestos de hidrofluorocarbono - HFC))
Carga:	55 g (equivalente de CO_2: 78.65 kg)
Presión inferior:	88 psig
Presión superior:	285 psig
Número de serie:	según la placa de identificación
Fecha de fabricación:	según la placa de identificación



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

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

Detalles de la publicación

Versión: **Manual de instrucciones AGUILA 440**
Manual de instrucciones original

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

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

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

NESPRESSO®