

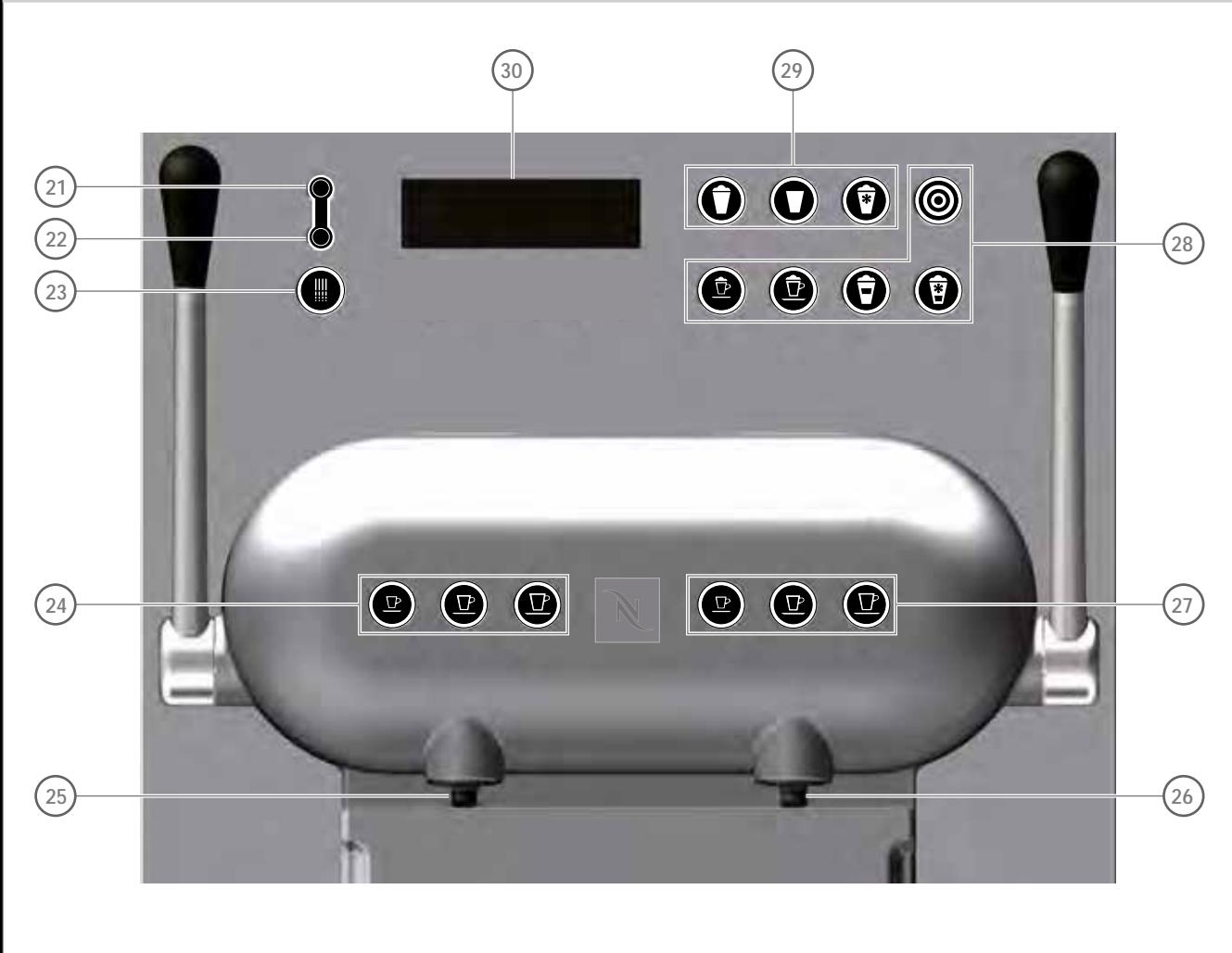
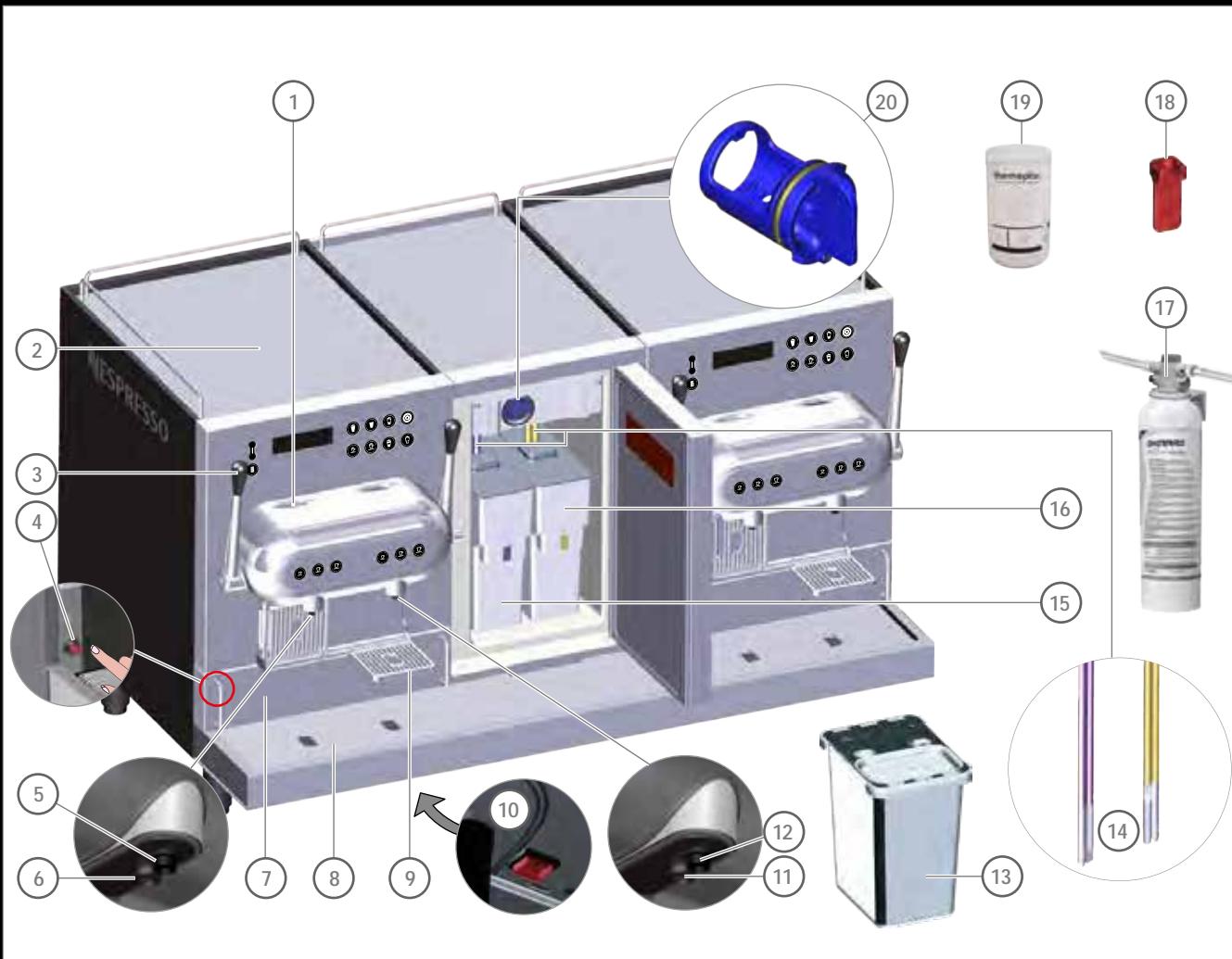


# -AGUILA<sup>440</sup>

User manual EN

取扱説明書 JP





|                    | 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     |                   |                        |           |                |                  |                        |                        |             |               |                       |                    |  |

# 目次

|                  |    |
|------------------|----|
| EC適合宣言           | 20 |
| 各部の名称            | 21 |
| 製品と付属品           | 21 |
| 操作概要             | 21 |
| 一般情報             | 22 |
| 安全上のご注意          | 23 |
| 一般安全性説明          | 24 |
| 初めてお使いになる際に      | 25 |
| 2つのミルクタイプをご使用の場合 | 26 |
| 省エネモード           | 26 |
| 省エネモード(最大)       | 26 |
| コーヒーを抽出する        | 27 |
| ミルクベースのコーヒーレシピ   | 28 |
| ミルクドリンクを作る       | 29 |
| お湯を出す            | 29 |
| 毎日のお手入れ          | 30 |
| メニュー設定           | 32 |
| - AGUILA+ ボタン設定  | 32 |
| - ユーザー メニューの実行   | 32 |
| - 言語設定           | 32 |
| - 統計             | 32 |
| - ナビゲーション        | 32 |
| - ミルク設定          | 33 |
| - カップヒーター        | 33 |
| エラー / メッセージ      | 33 |
| 製品仕様             | 35 |
| 型式プレート           | 35 |
| 本製品について          | 35 |

## EC適合宣言

### EU適合宣言

製品モデル

AG440PRO

トレードマーク

AGUILA

メーカー名及び住所

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

この適合宣言は、製造者による単独責任の下に発行されているものです。

適合宣言の対象物:

オートマティック コーヒーメーカー

上記に述べられている宣言は、下記関連法令に適合しています：

2006/42/EC (MD)

1935/2004/EC (FCM)

2014/30/EU (EMC)

2023/2006/EC (GMP)

2011/65/EU (RoHS)

適合性宣言に関する資料またはその他の技術仕様に関する資料：

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

EN 61000-3-2:14

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

EN 61000-3-3:13

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

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

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

EN 61000-6-2:05

EN 55014-1:17

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

EN 55014-2:15

EN 62233:08

署名者及びその代理人：

CH-6353 Weggis, 08.05.2018

(場所及び発行日)



アドリアン・シュタイナー Adrian Steiner, CEO  
(名前、役職及び管理責任者の署名)

技術文書に関する責任者：

Patrick Erni

## 各部の名称

2ページの絵図をご覧ください。

## 製品と付属品

下記のパーツが付属します

- コーヒーメーカー本体
- カバー付き 2.5 L ミルクタンクが2個
- カバー付き 5 L ミルクタンクが1個
- 取扱説明書
- Thermoplan クリーニングタブレット
- コーヒーアウトレット取り外し冶具
- 水フィルター&ヘッド
- 注水口接続用チューブ

本コーヒーメーカーは、キャッシュマネジメントシステムと交信可能です。



お客様のネスプレッソ代理店に詳細をお問い合わせください。



牛乳のみをご使用ください。

## 操作概要



**飲み物選択ボタン:**  
レシピ名をディスプレイに表示するには、いずれかのレシピボタンを5秒間押してください。終了するには、10秒間どのボタンも押さずにお待ちください。



## NESPRESSO Grand Cru 用 推薦カップ説明

3ページを参照してください

- |                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1 ポッド挿入口                       | 16 右ミルクタンク (最大 2.5 L)     |
| 2 カップヒーター                      | 17 フィルター                  |
| 3 レバー                          | 18 コーヒーアウトレット取り外し冶具       |
| 4 省エネモードボタン<br>(ポッドコンテナの後方)    | 19 Thermoplan クリーニングタブレット |
| 5 給湯口                          | 20 クリーニングキー               |
| 6 コーヒー抽出口                      | 21 システム洗浄                 |
| 7 使用済みポッドコンテナ (容量 130 個)       | 22 システムすすぎ                |
| 8 ドリップグリッド / ドリップトレー (2パート)    | 23 熱湯                     |
| 9 小カップ用ドリップグリッド                | 24 コーヒー抽出ボタン              |
| 10 電源スイッチ (底面)                 | 25 コーヒー抽出出口 / 給湯口         |
| 11 コーヒー抽出口                     | 26 コーヒー抽出出口 / ホットミルク排出口   |
| 12 ミルク抽出口                      | 27 コーヒー抽出ボタン              |
| 13 ミルクタンク (最大 5 L)             | 28 ミルクベースのコーヒーレシピボタン      |
| 14 センサー付きミルク吸い上げパイプ (左右ミルクタンク) | 29 ミルク&ミルクフォームボタン:        |
| 15 左ミルクタンク (最大 2.5 L)          | 30 ディスプレイ                 |



熱湯

### コーヒー抽出ボタン:



Ristoretto



Espresso



Lungo

### ミルクベースのコーヒーレシピボタン:



AGUILA +  
(ユーザーメニュー設定を参照)



Espresso Macchiato



Cappuccino



ラテマキアート



アイスマキアート

### ミルクとミルクフォームボタン:



ホットミルクフォーム



ホットミルク



コールドミルクフォーム

### コーヒー抽出ボタン:



Ristoretto



Espresso



Lungo

## NESPRESSO Grand Cru 用 推薦カップ説明

3ページを参照してください



Espresso カップ



300 ml レシピグラス



Lungo カップ



350...400 ml レシピグラス



Cappuccino カップ



500 ml テイクアウト用カップ

## 予想用途

本機器の設計は下記の人は専門の環境中使用:

### セルフ使用者:

- ・セルフ使用者はスクリーンの指示で、安全モードで本機器を使用する人。セルフ使用者は全ての維持操作を実施してはならない

### トレーニングした操作者:

- ・トレーニングした操作インは本機器を使用し、本パンフレットを記載した内容で清潔および維持を実施する人。

## 操作

本製品は、本書に従って飲料を作るためのものです。その他の目的では使用しないでください。そのため、下記の指示にご留意願います:

- ・本コーヒーメーカーは、Nespresso® 及びその正規取扱店にて購入可能な Nespresso 専用ポッドでコーヒーを作ります。
- ・ミルクタンクは、冷たいミルク専用容器としてご利用ください。例えばシロップやアルコールなどミルク以外の液体を、決してミルクタンクに入れないで下さい。ミルクタンクに入れるとき、ミルクの温度は 5 °C 以下でなければなりません。冷蔵庫には保冷機能がありますが、その温度以下に冷却することがないように留意してください。
- ・この取扱説明書に記載されているように、定期的に必要とされるメンテナンス作業は必ず実施してください。
- ・コーヒーメーカーは、研修を受けた操作スタッフによってのみ操作されなければなりません。
- ・この取扱説明書内に述べられているその他のすべての操作は、Nespresso アフターセールスセンターから認定及び研修済みサービスプロバイダーによってのみ実施されなければなりません。
- ・該当するメッセージがディスプレイに表示される場合、ポッドコンテナを空にしてください。温かい、洗剤を含んだお湯でタンクをすすいでください。

### コーヒーメーカーのお手入れ

必要とされる衛生及び食品安全、パーフェクトなNespresso grand cru のティスト、そしてコーヒーメーカー本体の寿命を保証するために、コーヒーメーカーのお手入れは毎日必ず行ってください。

お客様がコーヒーメーカーをきちんとお手入れするためのガイドとして、「毎日のお手入れ」章を参照ください。下記の指示にご留意願います:

- ・洗浄を行うためには、Thermoplan 専用タブレットのみをご利用ください。他の洗剤や消毒剤のご利用は避けてください。
- ・コーヒーメーカーの取り扱いは、微生物などの汚染が避けられるように行われなければなりません。特に衛生的ではなく、新鮮でない牛乳や不衛生な水は絶対に使用しないでください。抽出口を汚れた手で触らないでください。
- ・清掃の際には電源をオフにし、新しくきれいな使い捨てのティッシュやペーパータオルをご利用ください。
- ・プラスチックの部品または全てのコーヒーメーカーの部品は、電子レンジで乾燥させないでください。
- ・樹脂部分が劣化・変質し、変色や傷、ひび割れ、故障の原因となりますので
- ・「酸性・アルカリ性洗剤、漂白剤」、「アルコールなどの有機溶剤」、「クレンザーなどの研磨剤」、「化学ぞうきん」でお手入れしないでください。
- ・コーヒーメーカーに、ジェット水を利用した高圧洗浄を行わないでください。
- ・冷蔵庫内の洗浄を行う際には温度センサーやチューブ類などすべての部品を洗浄し、必ずペーパータオルなどでしっかりとふきあげて下さい。ダスター等を使用する場合は、専用の物をご準備されることを奨励します。

### コーヒーメーカー本体の衛生

- ・洗浄を行うことにより、衛生基準が保たれ、コーヒーマシンの寿命も延びることに繋がります。

### 商業的利用について

- ・このコーヒーメーカーは、店舗、軽工業、そして農業において専門スタッフ又は研修を受けたユーザーによって利用されることを目的としている製品です。

### オフィスでの使用

- ・維持及び管理する人を隨時読むため適切な場所で少なくとも一つの本パンフレットを保管する

### メンテナンス

- ・コーヒーメーカーが修理や整備を必要とする状態になると、コーヒーメーカーのディスプレイ上にメッセージが表示されます。本コーヒーメーカーはサービスプロバイダーによって、少なくとも 1 年に 1 回、もしくは 96,000 (4 x 24'000) 杯のコーヒーを抽出した際に、定期的なメンテナンスが必要となります。

### 廃棄処分

- ・認定及び研修を受けたサービスプロバイダーが、コーヒーメーカー及びその包装を廃棄処分しなければなりません。コーヒーメーカー又はそのパーツをご自身で廃棄処分しないでください。

## 責任制限

- ・メーカーは、この取扱説明書に含まれている安全に関する指示に従わない場合に生じた、いかなる損傷又は事故に対する責任を負いません。
- ・メーカーは、コーヒーメーカーの誤使用や不適切な取り扱いによって生じたいかなる損害に対して責任を負いません。

## 保証規定

- ・本保証提供は、Nespresso による同意の上で適用されます。
- ・誤使用又は不適切な使用による故障等に対しては、保証いたしません。
- ・消耗部品は保証の対象にはなりません。
- ・すべての Nespresso コーヒーメーカーは出荷時点検を行います。コーヒーカス等、付着している場合もございますが、点検時のものですので預めご了承下さい。

## 一般注意事項:

### マテリアルダメージの危険

- この装置は、該当する地域に応じた衛生に関する規定に準じるように設置されなければなりません。
- 誤った取り扱い方をすると、物的損害につながりかねません。
- 本コーヒーメーカーは、室内にてのみご使用いただけます。管理された環境の下(埃、飛沫、直射日光、害虫などから保護)でご使用ください。
- 長期間使用を中止する前や、最初のミルクレシピの実行後24時間以内に、コーヒーメーカーをきれいにお手入れしてください。ポッドコンテナを外して空にし、コーヒーメーカーの主電源を抜いてください。ミルクタンクを外して空にし、洗浄して蓋を開けたまま保管してください。コーヒーメーカーが主電源に接続されていない場合、冷蔵庫の扉を開けたままにして置いてください。
- このコーヒーメーカーが最適なパフォーマンスを実現するためには、周囲温度が、16 °C から 32 °C の間になければなりません。
- コーヒーメーカーは水平な場所に設置し、耐熱性かつ液体でぬれても問題のない場所に設置して下さい。
- コーヒーメーカーをジェット水で洗浄可能な場所に置かないでください。
- 通気口の前に設置する場合は、少なくとも 50 mm の間隔をあけて下さい。
- コーヒーメーカーは、埃のない乾燥した環境で、常に 0 °C 以上の温度環境の下に保管してください。
- コーヒーメーカーの上部が、床面から少なくとも 1.5 m 以上のところに位置するように設置されなければなりません。
- コーヒーメーカーを、ユーザーの動線から 20 cm 又はより遠い所に設置してください。
- Thermoplan 洗浄用付属品のみをご使用ください。
- 決してドリップグリッドなしでコーヒーメーカーを使用しないでください。
- メーカーは、外部 内部に問わず改造を行い生じた不具合に対しては如何なる責任も負いません。
- 装置内に、可燃性高圧ガスを含むエアロゾル缶といったような爆発性又は可燃性物質を保管しないでください。
- カップヒーターをカップ乾燥に利用しないでください。漏電の原因となります。
- カップは、熱がうまく伝わり易いように、常に逆さまに置いてください。

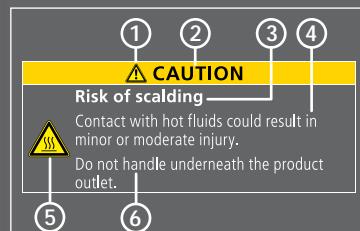
### 本説明書を保管し、

- 次の使用者に移管する。
- [nespresso.com/pro](http://nespresso.com/pro) にて本説明書をダーニロットすることもできる

## 安全上のご注意

### 構造

この文書内の安全指示は、下記のように構成されています:



- |             |              |
|-------------|--------------|
| 1 安全標識      | 4 起こりうる事象    |
| 2 セイフティシグナル | 5 安全標識の明示ワード |
| 3 危険の概要     | 6 予防方法       |

### セイフティシグナルワード

下記の警告メッセージが、本取扱説明書にて利用されています:

|     |   |
|-----|---|
| 警告  | この警告に従わない場合、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される危険な状況を指しています。     |
| 注意  | この警告に従わない場合、人が軽傷又は中程度の傷害を負う可能性が想定される危険な状況を指しています。 |
| お願い | 人的傷害は発生しないが、物的損害の発生する可能性が想定されることを喚起しています。         |

|   |  |
|---|--|
| i | ヒント<br>本説明書をお読みになる方が装置を適切に利用できるようにサポートする内容が記載されています。 |
|---|--|

### 安全標識

下記の安全標識が、本取扱説明書にて利用されています:

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | 一般的注意           |
|  | 感電注意            |
|  | 高温注意            |
|  | はさみこみ・まきこみ・ケガ注意 |
|  | 指示:<br>手袋の着用    |
|  | 指示:<br>保護めがねの着用 |
|  | 一般情報            |

### 作業エリア

- 作業エリアはきれいに清潔を保ってください。散らかっている暗い作業スペースでは、事故が生じかねません。
- コーヒーメーカーは、衛生的な環境において操作されなければなりません。ユーザーに、十分なスペースが与えられていなければならず、作業エリアは明るく照明されていなければなりません。

## 一般安全性説明

### 一般注意事項

- 緊急事態が発生した場合、コーヒーメーカーの主電源をオフにしてください。コーヒーメーカーへの給水を停止してください。お客様のサービスプロバイダーにご連絡ください。(可能な場合)コーヒーメーカーの電源プラグをコンセントからはずし、ヒューズを取り外してください。
- 本製品は製品の使用に関する指導を受け、製品の危険性を理解している方に限り、8歳及びそれ以上の子供、身体的、感覚的、又は精神的能力が低下している方、経験や知識の少ない方でもご利用いただけます。この装置で、子供が遊ぶことがないようにしてください。製品の安全性を理解した指導者なしに子供による本製品の清掃、メンテナンス作業はできません。
- サービスエリアへは、研修を受けたサービススタッフと指示を受けたスタッフのみ立ち入ることが許されています。

### 一般注意メッセージ

#### 警告:

#### 感電の危険

コーヒーメーカーの稼働中に電気系部品に触ることは、死亡や重傷を負う結果につながりかねません。

- いかなる状況であっても、ケースを開けないでください。
- コーヒーメーカーを湿度から守ってください。
- 決して、コーヒーメーカー、ケーブル又はプラグを水やその他の液体に浸さないでください。
- ケーブル又はプラグの損傷がある場合は、即座にコーヒーメーカーの使用を中止してください。
- コーヒーメーカー又はケーブルを、コーヒーメーカーの熱くなる部品の近く又は上に置かないでください。火気の近くでのこのコーヒーメーカーの使用は、厳密に禁止されています。
- 鋭利なエッジ等からケーブルを保護してください。
- ポッドコンテナが外されている時は、ケース内へ手を入れないでください。
- コーヒーメーカーは、認定、研修を受けたサービススタッフによって据え付け、場所替え、移動、修理又はメンテナンス作業を行ってください。
- コーヒーメーカー及びその電源ケーブルは、子供の手の届かない所に置いてください。

#### 食品安全性上の危険

衛生的でない食品(水・牛乳など)の使用は、死亡事故や重篤な疾病を引き起こす可能性があります。

- 消費期限が過ぎていない牛乳のみを使用してください。
- 食品を適切な場所に保管してください。
- コーヒーメーカーを定期的に、取扱説明書に従ってお手入れしてください。

- 熱処理(例えば低温殺菌又は超高温処理)されている牛乳のみを利用してください。
- タンクにミルクを注ぐ際は、衛生基準を遵守してください。
- ミルク(5 °C 以下)のみをミルクタンクに注いでください。
- 開封済みのミルクは24時間以内に使用してください。
- 違う種類のミルクを決して混ぜないでください。ミルクの混合は、フォームのクオリティに影響を与え、アレルギー誘引物質の相互汚染を引き起こしかねません。
- タンクがはっきり区別できるために色付けされているのは、アレルギー誘引物質の相互汚染を防ぐために重要です。
- 使用後は食洗機でタンクを洗浄してください。
- 別々のタンクに入っているミルクを決して混ぜ合わせないでください。

#### 注意:

#### 高温の危険性

熱い液体に触ることによって、軽度又は中程度の怪我が生じる可能性があります。

- 抽出口付近で作業しないでください。
- 熱い液体に直接触れないようにしてください。
- 飲み物が注がれる前や後に、抽出口のどの部位にも触れないでください。
- 飲み物が注がれている間又はコーヒーメーカーが洗浄されているときは、レバーを上げないでください。
- ドリップトレーは頻繁に空にしてください。

#### はさみこみ・まきこみ・ケガの危険性

コーヒーメーカー内部に手を入れることによって、軽度又は中程度の怪我が生じる可能性があります。

- 抽出の間、レバーを上げないでください。抽出を停止するためには、同じメニュー(製品)ボタンを押してください。
- ポッド挿入口の中へ指を入れないでください。
- ポッドがポッド挿入口内で詰まった場合は、主電源をOFFにしてから取り出して下さい。

## 初めてお使いになる際に



一般情報: 左ユニットの絵で説明していますが、

- i 特に記述されていない限り両方のコーヒーユニットに対応します。

### △ 注意

はさみこみ・まきこみ・ケガの危険性

- ⚠️ コーヒーメーカー内部に手を入れることによって、軽度又は中程度の怪我が生じる可能性があります。
- ⚠️ ポッド挿入口の中へ指を入れないでください。

### △ 警告

ミルク及びミルクタンク - 食品安全性上の危険

熱処理(例えば低温殺菌又は超高温処理(UHT))されている牛乳のみを利用してください。

ミルクタンクを洗浄する作業は、衛生的に行われなければなりません。

- ⚠️ タンクにミルクを注ぐ前に、衛生基準を確認してください。
- ⚠️ 開封から24時間以上経過しているミルクを使用しないでください。
- ⚠️ 管理されていない潜在的に不衛生な食品を使用・消費すること健康被害を引き起こす可能性があります。

### △ 警告

アレルゲンの相互汚染の危険

アレルギーは致命的な症状を引き起こすことがあります。

アレルギー誘引物質の混入防止のため、  
使用後は常に食洗機でタンクを洗浄してください。

別々のタンクに入っているミルクを決して混ぜ合わせないでください。同じペーパータオルなどを使いまわさないでください。

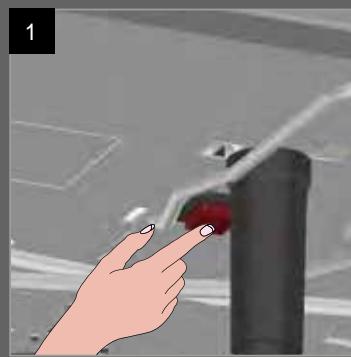
### △ 警告

食品安全性上の危険

使い捨てではない清掃用具を使用する場合、微生物汚染が生じる可能性があります。

ミルク吸い上げパイプを、  
使い捨てペーパータオル等でしつかりふきあげてお手入れしてください。

- i コーヒーメーカーの外面のお手入れに関しては、外部のお手入れ(ページ30)をご覧ください。

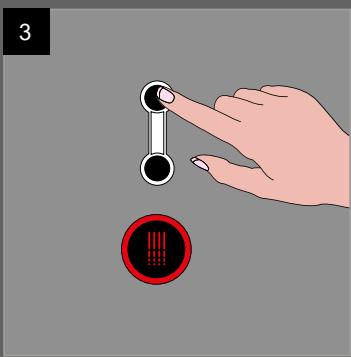


メインスイッチはコーヒーメーカーの下面に位置しています。

- i 給水されていることをご確認ください。



全てのレバーを下げます。



任意のボタンを押します。



コーヒーメーカーがコールドスタート洗浄を行います(ディスプレイにはタイムがカウントされます)。

- i 洗浄中はノイズレベルが増加します。



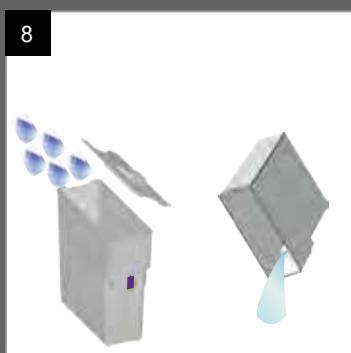
コーヒーメーカー本体がヒートアップします。すべてのボタンが白く点灯します。



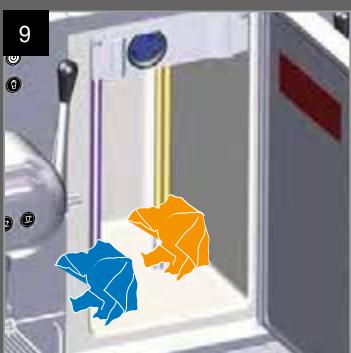
コーヒーメーカーがヒートアップすると、すべてのボタンが常に白く明るくなります。



全てのレバーを上げます。



食洗機でタンクを洗浄してください。

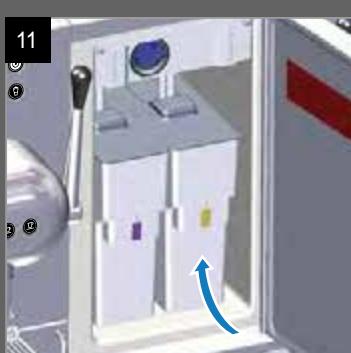


両方のミルク吸い上げパイプを、ペーパータオル等でしつかりふきあげてお手入れしてください。

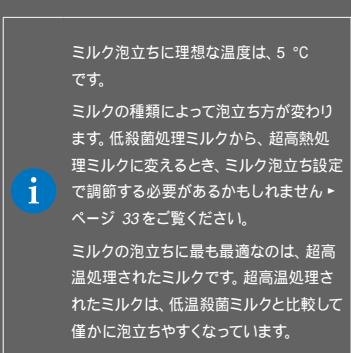


各タンクにお好みのタイプのミルクを充填し、それに応じてカラーコードをつけてください。

- i 24時間毎にミルクを交換してください。



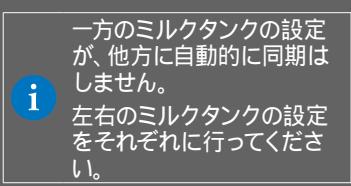
両方のミルク吸い上げパイプを、カラーボードを通じてミルクタンクに挿します。



ミルク泡立ちに理想な温度は、5 °Cです。

ミルクの種類によって泡立ち方が変わります。低殺菌処理ミルクから、超高温処理ミルクに変えるとき、ミルク泡立ち設定で調節する必要があるかもしれません▶ページ33をご覧ください。

ミルクの泡立ちに最も最適なのは、超高温処理されたミルクです。超高温処理されたミルクは、低温殺菌ミルクと比較して僅かに泡立ちやすくなっています。



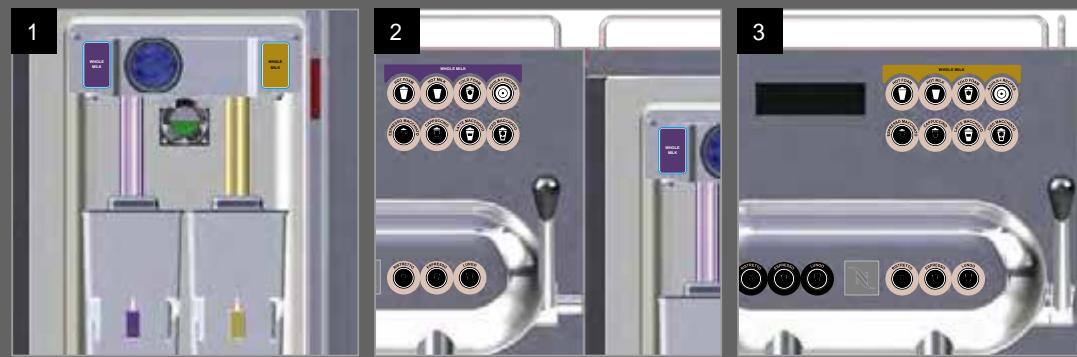
一方のミルクタンクの設定が、他方に自動的に同期はしません。

左右のミルクタンクの設定をそれぞれに行ってください。

## 2つのミルクタイプをご使用の場合

2つのタイプの牛乳を使用される場合、コーヒーメーカーの外側と冷蔵庫の内側に別々のラベル表示がされなければなりません。

**i** ミルクタンクと吸い上げパイプは、工場側で既にカラーコードが付けられています。カラーコードと同じ色のステッカーが同梱されています。



上図のように、冷蔵庫内に、同じ色のステッカーを左側と右側に取り付けてください。

2枚目の同じ色のステッカーを、左側のコーヒーメーカーユニットのミルクベースのコーヒーレシピの所に取り付けてください。

2枚目の同じ色のステッカーを、右側のコーヒーメーカーユニットのミルクベースのコーヒーレシピの所に取り付けてください。

### ⚠️ 警告

#### アレルゲンの相互汚染の危険

アレルギーは致命的な症状を引き起こすことがあります。

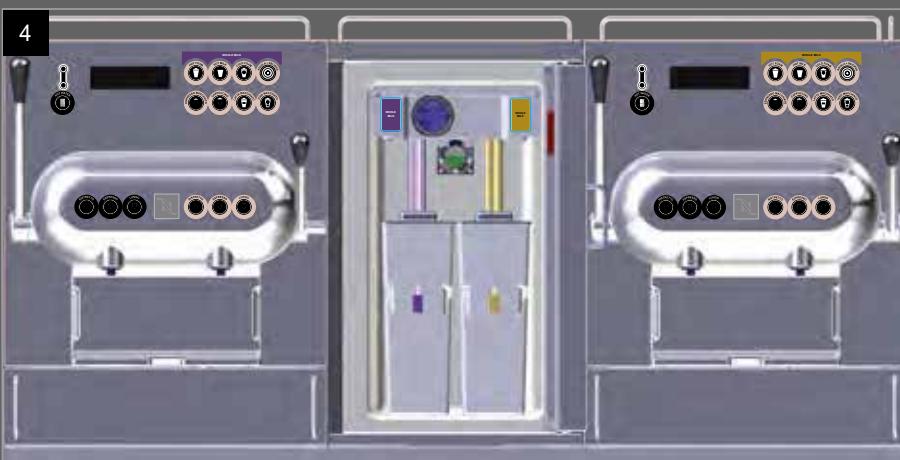
アレルギー誘引物質の混入防止のため、

使用後は常に食洗機でタンクを洗浄してください。

別々のタンクに入っているミルクを決して混ぜ合わせないでください

さい。同じペーパータオルなどを使いまわさないでください。

正確に表示ステッカーが取り付けられているコーヒーメーカー



## 省エネモード

30分間使用されないと、コーヒーメーカーは省エネモードに切り替わります。すべてのボタンは白く光り、ボイラ加熱は減少しますが、冷却装置は作動し続けます。

コーヒーメーカーを操作モードに戻すためには、任意のボタンを押してください。

**i**



ショウエネモード:  
イズレカノボタンヲオス



1分  
← ジュンビ カンリョウ  
ヒートアップ →

## 省エネモード(最大)

**i** 「ショウエネモード(サイダイ)」はボタンを3秒間押すことによって有効化することができます。



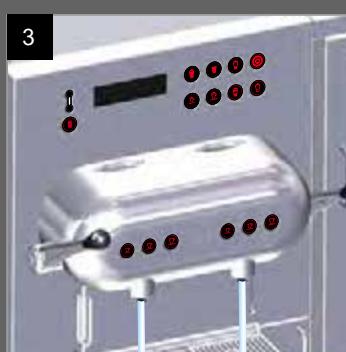
4時間間使用されないと、コーヒーメーカーは最大省エネモードに切り替わります。ボイラ加熱はスイッチオフされますが、冷却装置は作動し続けます。

コーヒーメーカーを再始動するためには、省エネモードボタンを押してください。



10分程度

← ヒートアップ  
ヒートアップ →



コーヒーメーカーは自動洗浄を始めると、又はコールドスタート洗浄操作を要求します。ページ25の「始めてお使いになる際に」をご覧ください。

必要な場合、両方のレバーを下げます。

## コーヒーを抽出する



Ristoretto



Espresso

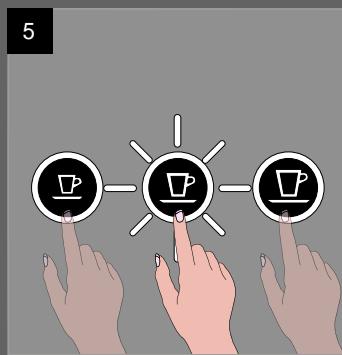


Lungo

**i** 複数のコーヒーヘッドで、同時にコーヒー抽出が可能です。



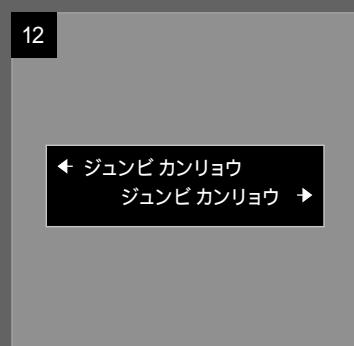
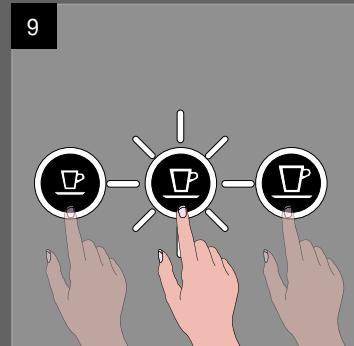
2 コーヒーポッドを挿入します。



**i** 3、21ページのNESPRESSO Grand Cru 用推薦カップ説明をご覧ください



**製品の充填 / 停止**  
つぎ足し/抽出の停止  
抽出の停止するには同じメニュー ボタンを押してください。  
**i** つぎ足しは抽出終了後、1分以内におこなってください。



## ミルクベースのコーヒーレシピ



Espresso Macchiato



Cappuccino



ラテマキアート



アイスマキアート



AGUILA+

**i** ミルクベースのコーヒーレシピは、カップを右側の抽出出口の下にセットしてください。

**i** ディスプレイが「ジュンビ カンリョウ」と再び表示されるまで、カップを動かさないでください。いくつかのレシピでは、ミルクとコーヒー抽出の間が少しあります。抽出の順序は、レシピによって変わります。



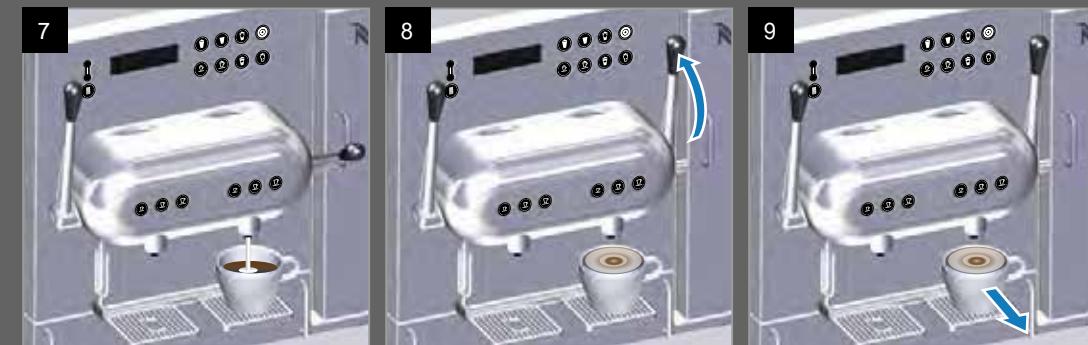
コーヒー ポッド を挿入します。

レバーを一番下の位置まで下げます。



お好みのミルクベースのコーヒーレシピを選択してください(ここの例ではカプチーノ)。

コーヒーの抽出がスタートします。



選択されたレシピによって、ミルクフォームが作られます。

レバーが引き上げられる際に使用済みのポッドが排出されます。

## ミルクシステム洗浄

ミルクシステムは衛生基準を確保するために自動的に洗浄されます。

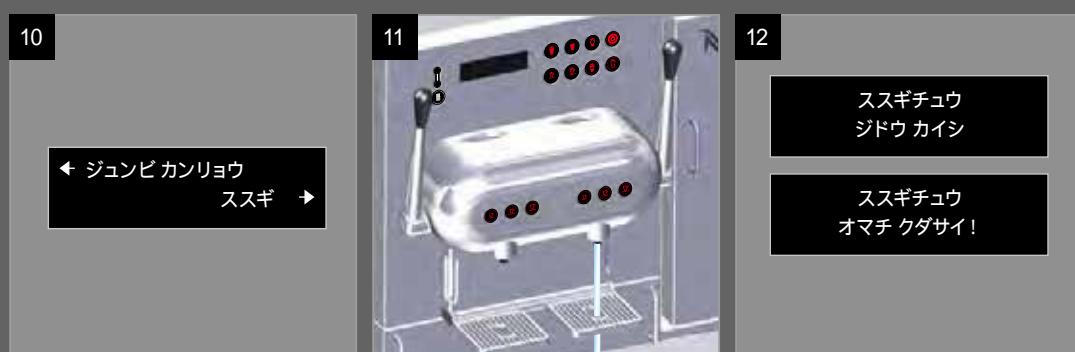
### △ 注意

#### 火傷の危険

ミルクシステムは、ミルクベースのお飲み物が作られた後、5分後に自動的に洗浄が始まります。



約25秒間かかります。  
洗浄水に直接触れないようにしてください。  
手に火傷を負わないように保護してください。



自動内部洗浄: ミルクベースの飲み物が作られた直後に、約20秒間のミルクシステムの内部洗浄がスタートします。

自動抽出口洗浄: ミルクベースの飲み物が作られた5分後に、約25秒間のミルクシステムの自動洗浄がスタートします。

## ミルクドリンクを作る



ホットミルクフォーム



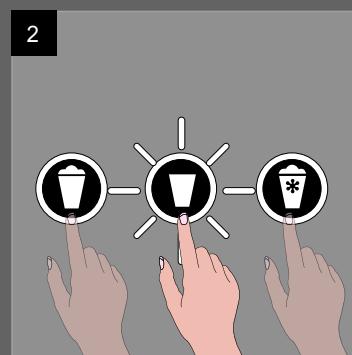
ホットミルク



コールドミルクフォーム



ミルクドリンクには、カップを右側の抽出口の下にセットしてください。



お好みのミルクドリンクを選択してください(この例ではホットミルク)。

## ミルクシステム洗浄

ミルクシステムは衛生基準を確保するために自動的に洗浄されます。

### ⚠ 注意

#### 火傷の危険

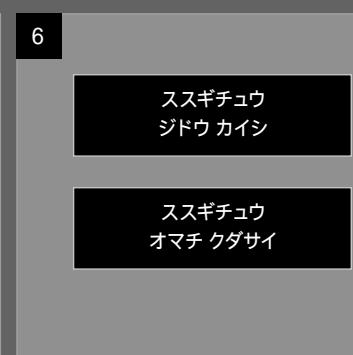
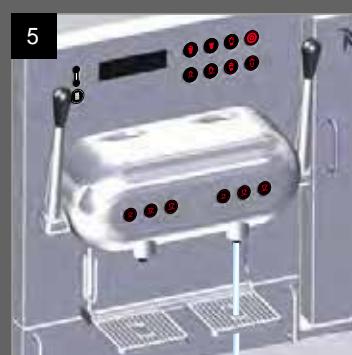
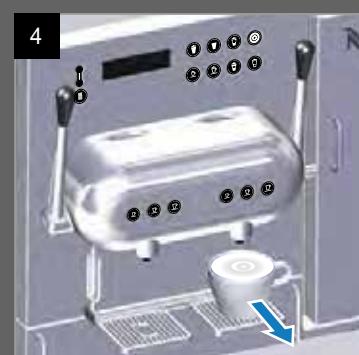
ミルクシステムは、ミルクベースのお飲み物が作られた後、5分後に自動的に洗浄が始まります。



約25秒間かかります。

洗浄水に直接触れないようにしてください。

手に火傷を負わないように保護してください。



自動内部洗浄: ミルクベースの飲み物が作られた直後に、約20秒間のミルクシステムの内部洗浄がスタートします。

自動抽出口洗浄: ミルクベースの飲み物が作られた5分後に、約25秒間のミルクシステムの自動洗浄がスタートします。

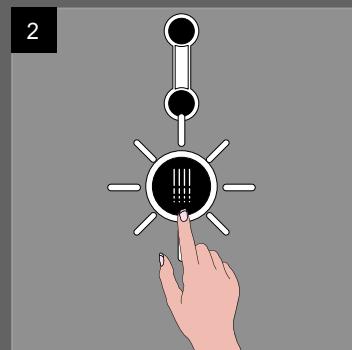
## お湯を出す



熱湯



お湯は、カップを左側の抽出口の下にセットしてください。



### ⚠ 注意

#### 火傷の危険

熱い液体に触れるによって、軽度又は中程度の怪我が生じる可能性があります。

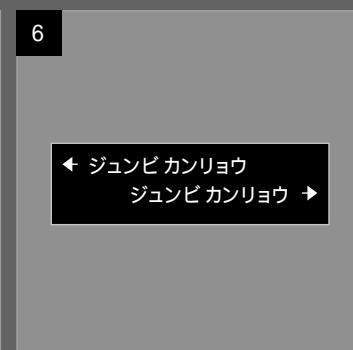


水に直接触れないようにしてください。

手に火傷を負わないように保護してください。



つぎ足しは抽出終了後、1分以内におこなってください。



## 毎日のお手入れ

(約 30 分間かかります)

- i** 最後にミルクドリンクが作られてから24時間経過すると、コーヒーメーカーは洗浄し始めます。ディスプレイは、必須作業である毎日のお手入れが行われなければならなくなる2時間前に、リマインダーが表示されます。

コーヒーメーカーの毎日のお手入れは、衛生基準の保持、コーヒーメーカー寿命の延長のために必須です。

### 外部のお手入れ

定期的点検を怠らず、必要であれば、コーヒーメーカーの外装をきれいにしてください。

やわらかい布をご使用ください。感電の危険性がありますので水にぬらした布を使用する場合には、かたくしほってから使用してください。

抽出口付近は特に注意して清掃してください。

ディスプレイ及びキーボードは特に念にお手入れが必要です。

### 内部お手入れ

自動洗浄プロセスを実行するためには、注意深くこの指示に従ってください。



クリーニングタブレット挿入

#### △ 注意

酸・アルカリによる怪我の危険

洗剤が目に直接触れてしまうことによって怪我が生じてしまうかもしれません。

クリーニングタブレットを扱った後は手を洗浄してください。

保護手袋 / 保護めがねの着用。

### お願い

専用の洗浄タブレット以外は使用しないようにしてください。

不適切な洗浄剤が利用されると、コーヒーメーカーの部品に損傷や、故障発生の可能性が生じます。

Thermoplan milk cleaning tabletsのみを自動洗浄を行う際に使用してください。



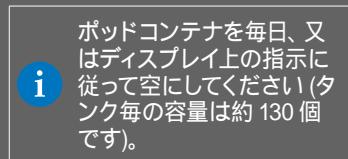
1 ポッドコンテナカラニスル



2 ← ジュンピ カンリョウ  
ジュンピ カンリョウ →



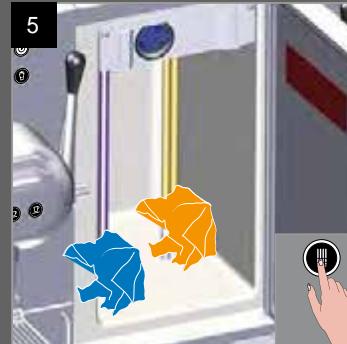
3 センジョウカイシニハ、  
センジョウボタン3ビョウオス



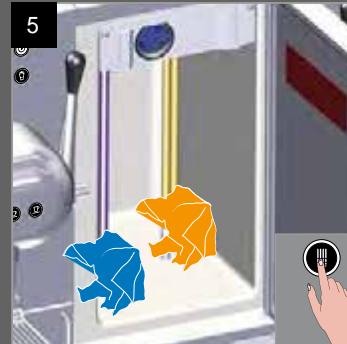
ポッドコンテナを毎日、又はディスプレイ上の指示に従って空にしてください。



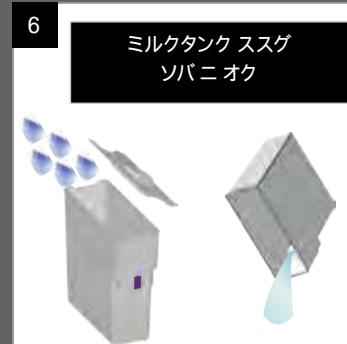
4 ミルクヲステル  
ミルクスイアゲパイプヲフク



ミルクタンクを取り外し、残ったミルクを捨てます。

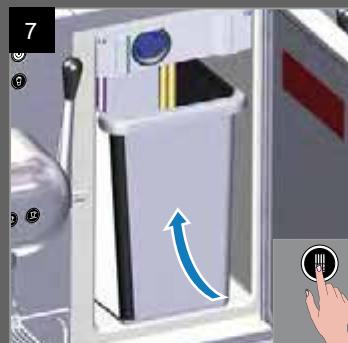


両方のミルク吸い上げパイプを、別のペータータオル等でそれぞれしっかりとふきあげてお手入れしてください。その後任意のボタンを押してください。



6 ミルクタンクスグ  
ソバニオク

ミルクタンクを食洗機で洗浄し、脇に置いてください。



7 空の5Lミルクタンクを冷蔵庫内に戻し、両方の吸い上げパイプをタンクに挿入します。任意のボタンを押します。



8 クリーニングキーヲハズ  
クリーニングタブレットソウニユウ



9 クリーニングキーソウニユウ

クリーニングキーが挿入された後自動的に洗浄がスタートします。

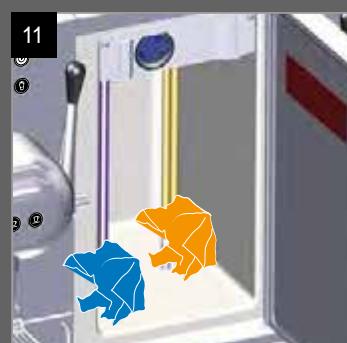


10 センジョウチュウ: 28:15  
オマチクダサイ

約 28 分

洗浄の後、コーヒーメーカーは省エネモード(最大)に切り替わります。

**i** コーヒーメーカーを省エネモード(最大)から再起動するためには▶ページ 26をご覧ください。



11 センジョウチュウ: 28:15  
オマチクダサイ

洗浄後、両方のミルク吸い上げパイプを、別のペータータオル等でそれぞれしっかりとふきあげてお手入れしてください。使い捨てではない清掃用具を使用する場合、微生物汚染が生じる可能性があります。

携帯用ウォーターで冷蔵庫の内側の壁面をきちんとクリーンにしてください。



残ったミルクを空にして、5Lミルクタンクを食洗機で洗浄してください。

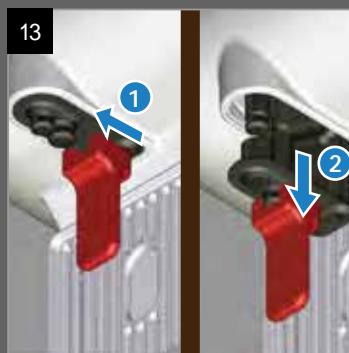
空になったミルクタンクを冷蔵庫へ戻します。

## △ 注意

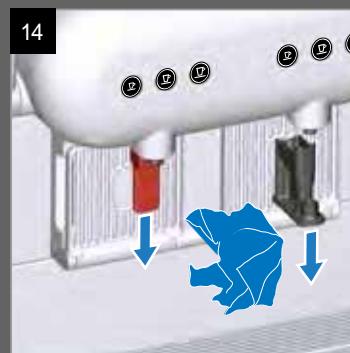
### 火傷の危険



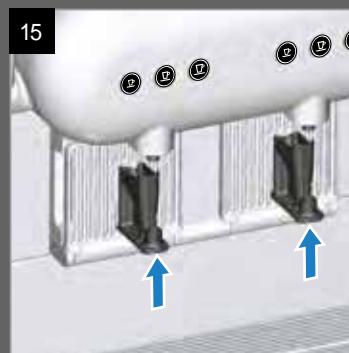
自動洗浄終了後、残った熱湯が抽出口から垂れ落ちることがあります。  
水に直接触れないようにしてください。  
手に火傷を負わないように保護してください。



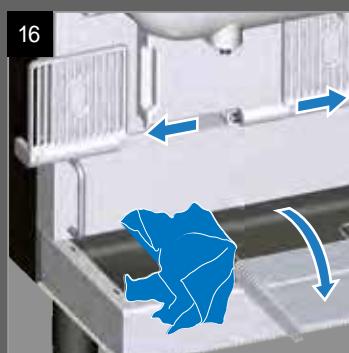
コーヒーアウトレット取り外し治具を使用します。



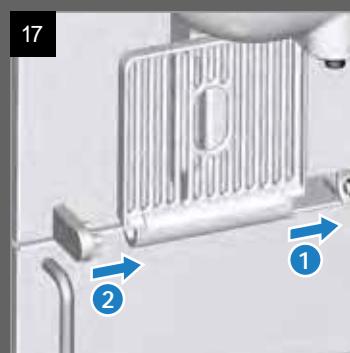
両方のコーヒー抽出口を取り外します。  
コーヒー抽出口を適切にすすぎます。  
別々の湿ったティッシュかペーパータオルでミルク排出口をきれいにします。



コーヒー抽出口を再び挿入します。



小カップ用ドリップグリッドを取り外して清掃します



小カップ用ドリップグリッドを再び挿入します。

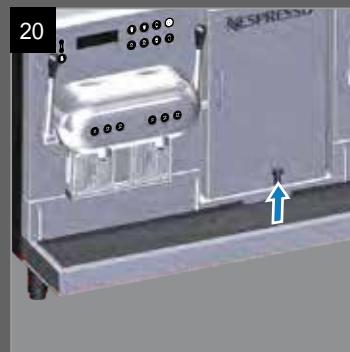
**i** 小カップ用ドリップグリッドは、縦位置においてのみ取り外すことができます。



毎日のお手入れ作業が完了します（コーヒーメーカーは最大省エネモード）。コーヒーメーカーを再び使用する必要があれば、下記ページにあるように省エネボタンを押してください▶ ページ 26。



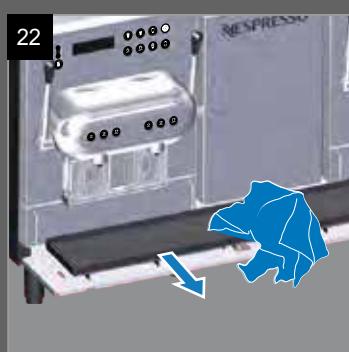
ドリップグリッドを取り外し、それを水・柔らかい布をつかって洗ってください。



ドリップトレーにある黒いプラスチックプラグを取り外してください。



金属製フレームを取り外すためには、手前の方に引っ張り出します。



黒いプラスチックトレーを取り外し洗浄してください。  
洗浄が完了しました。



ドリップトレーを組み立てるためには、上記の手順を逆にして作業を行ってください。

**i** 洗浄サイクルの最後に、冷蔵庫が閉まっていることを確認してください（凍結の危険）。

コーヒーメーカーから離れる前に、洗浄サイクルを完了させてください。

## メニュー設定

- AGUILA+ ボタン設定
- ユーザー メニューの実行

### AGUILA+ ボタン設定

AGUILA+ ボタンで、13 のミルクベースのコーヒーレシピをワンタッチ選択できるようになりました。AGUILA+ ボタンを押すことで、お好みのワンタッチレシピを選択するためには、下記の指示に従ってください。同じ手順を繰り返すことによっていつでも選択を変更することができます。洗浄ボタンを 3 秒押してください。

◀- AGUILA+  
◀ LATTE ▶

○ お好みのレシピを選択。

□ 実行

■ メニューを終了

○ 正しい AGUILA+ ボタンを選択してください。

AGUILA+ ▶  
◀ LATTE ▶

○ お好みのレシピを選択。

□ 実行

■ メニューを終了

### AGUILA+ レシピ

|  |
|--|
| CORTADO LUNGO                                  |
| CORTADO  |
| FLAT WHITE                                     |
| CAPPUCCINO LUNGO                               |
| CAPPUCCINO CHIARO                              |
| CAPPUCCINO FREDDO                              |
| ICED CAPPUCCINO                                |
| LATTE GRANDE                                   |
| LATTE  |
| LATTE PICCOLO                                  |
| ICED LATTE                                     |
| MACCHIATISSIMO                                 |
| COLD MILK                                      |
| i 3, 21ページのNESPRESSO Grand Cru 用推薦カップ説明をご覧ください |

### ユーザー メニューの実行

|                             |
|-----------------------------|
| ○ 洗浄ボタンを 3 秒押してください。        |
| AGUILA+◀ LATTE ▶            |
| □ イッパン セッティ<br>◀- AGUILA+ ▶ |
| ■ ユーザー メニュー イッパン セッティ       |

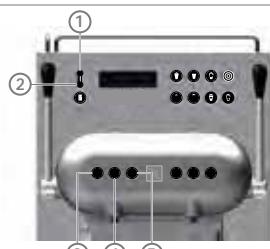
## メニュー設定

### 言語設定

#### 統計

- ・ ユーザー 製品数( 抽出数 )
- ・ 製品総数( 総抽出数 )
- ・ ポッドカウンター
- ・ ユーザー 製品数リセット

### i - ナビゲーション



- |   |       |                 |
|---|-------|-----------------|
| ① | 上     | 次のメニュー / 値の増加   |
| ② | 下     | 前のメニュー / 値の減少   |
| ③ | デフォルト | デフォルト値のロード      |
| ④ | 実行    | 編集 / 確認         |
| ⑤ | エスケープ | メニューを終了 / キャンセル |

### 言語設定

○ 洗浄ボタンを 3 秒押してください。

□ ユーザー メニューの実行

ユーザーメニュー  
イッパンセッティ

○ メニュー「イッパン セッティ」を選択してください。

□ 実行

イッパンセッティ  
ゲンゴ=エイゴ

○ メニュー「ゲンゴ」を選択してください。

□ 実行

ゲンゴ=エイゴ  
◀ エイゴ ▶

○ お好みの言語を選択してください。

□ 実行

メニューフィルタ

○ メニューを終了

### 統計: ユーザー製品カウンター

○ 洗浄ボタンを 3 秒押してください。

□ ユーザー メニューの実行

ユーザーメニュー  
トウケイ

○ メニュー「トウケイ」を選択してください。

□ 実行

トウケイ  
ユーザーセイヒンスウ

○ 「ユーザーセイヒンスウ」を選択してください。

□ 実行

ユーザーセイヒンスウ  
◀ セイヒンセンタク ▶

○ 「セイヒンセンタク」を選択してください。

□ 実行

セイヒンセンタク  
◀ セイヒンセンタク ▶

○ メニューを終了

### 統計: ユーザー 製品数リセット

○ 洗浄ボタンを 3 秒押してください。

□ ユーザー メニューの実行

ユーザーメニュー  
トウケイ

○ メニュー「トウケイ」を選択してください。

□ 実行

トウケイ  
ユーザーセイヒンスウリセット

○ 「ユーザーセイヒンスウリセット」を選択してください。

□ 実行

ユーザーセイヒンスウリセット  
◀ no ▶

○ 「yes」か「no」か選択

□ 実行

yes  
no

○ メニューを終了

## メニュー設定

### - ミルク設定

- ミルクフォーム設定:
  - ホットフォーム
  - コールドフォーム
- 冷蔵温度設定
- カップヒーター

### ミルクフォーム設定:

ミルクフォームの流動性を変更するためには、このページにあるように、単にミルクフォームへ注入される空気の量を%で変更してください:

- 10%: やわらかめ
- 0%: 普通
- +10%: 固め



一方のミルクタンクの設定が、他方に自動的に同期はしません。



左右のミルクタンクの設定をそれぞれに行ってください。

## エラー / メッセージ



「サービスコール ヒツヨウ」メッセージが表示された場合、

お客様の Nespresso 代理店にお問い合わせください。

## ミルク設定: ミルクフォーム設定

洗浄ボタンを 3 秒押してください。  
ユーザー メニューの実行

ユーザー メニュー  
ミルク セッティ

メニュー「ミルク セッティ」を選択してください。

実行

ミルク セッティ  
ホットフォーム ヒダリ = 0.0 %

「ホットフォーム ヒダリ = 0 %」を選択してください。

実行

ホットフォーム ヒダリ = 0 %  
[-10.0 .. ▶ 0 % ▶ .. 10.0]

ホットミルクフォームに注入するエアの量を増加したり減少したりしてください。範囲: デフォルトの -10 % から 10 %。

実行

ミルク セッティ  
ホットフォーム ヒダリ = 3.0 %

必要であれば、ホットフォーム 右、コールドフォーム 左、コールドフォーム 右用にプロセスを繰り返してください。

メニューを終了



## ミルク設定: 冷蔵温度設定

洗浄ボタンを 3 秒押してください。  
ユーザー メニューの実行

ユーザー メニュー  
ミルク セッティ

メニュー「ミルク セッティ」を選択してください。

実行

ミルク セッティ  
レイゾウ オンド = 5.0 °C

選択 「レイゾウ オンド = 5.0 °C」

実行

レイゾウ オンド = 5.0 °C  
[4.0 .. ▶ 5.0 °C ▶ .. 8.0]

冷蔵温度を上げたり下げたり、又はデフォルト設定を行ってください。

実行

メニューを終了

## カップヒーター

洗浄ボタンを 3 秒押してください。  
ユーザー メニューの実行

ユーザー メニュー  
コーヒーメーカー パラメータ

メニュー「コーヒーメーカー パラメータ」を選択してください。

実行

コーヒーメーカー パラメータ  
カップヒーター = On

選択

「カップヒーター = On」

実行

カップヒーター = On  
◀ On ▶

実行

「On」か「Off」を選択

実行

メニューを終了

## LED ステータス

### LED ステータス

#### 備考

#### 説明

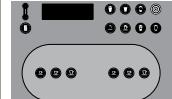
#### ディスプレイメッセージ

#### LED ステータス

直ちにお客様の Nespresso 代理店にお問い合わせください。

#### フィルター交換

フィルター コウカン  
ジュンビ カンリョウ →  
交互に表示



#### サービスが必要

サービス ヒツヨウ  
ジュンビ カンリョウ →  
交互に表示



直ちにお客様の Nespresso 代理店にお問い合わせください。

#### ミルクタンクが空

← ジュンビ カンリョウ  
ミルク ホシュウ →  
交互に表示

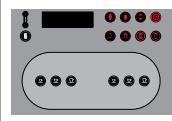


ミルクレスビは提供できません。  
(冷蔵庫内の) ミルクタンクにミルクを補充して下さい。

ミルクの汚れがセンサーを遮断しないように、吸い上げパイプをきれいにして下さい。

#### ミルク量の不足

← ジュンビ カンリョウ  
ミルクリョウ フソク →  
交互に表示

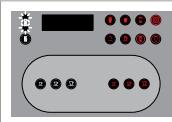


ミルクタンクがやがて空になることを示しています。

(冷蔵庫内の) ミルクタンクにミルクを補充して下さい。

#### 自動洗浄モード (5 分間未使用)

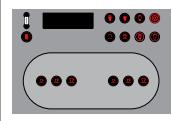
スギチュウ  
オマチ クダサイ



ミルクベースの飲み物が作られた 5 分後に、外部ミルクシステムの自動洗浄がスタートします。「スギチュウ」と「オマチ クダサイ」がディスプレイに表示されます。LED が洗浄前に 10 秒間ほど光ります。

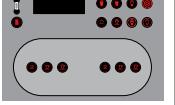
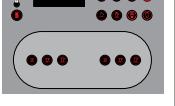
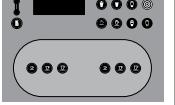
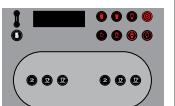
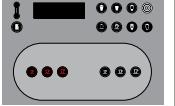
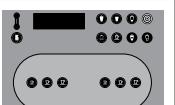
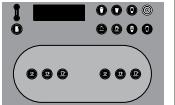
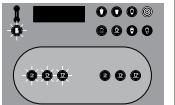
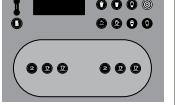
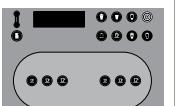
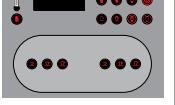
#### x.yy 時間後に洗浄 が必要

← ジュンビ カンリョウ  
~ ジニ センジョウ ヒツヨウ  
交互に表示

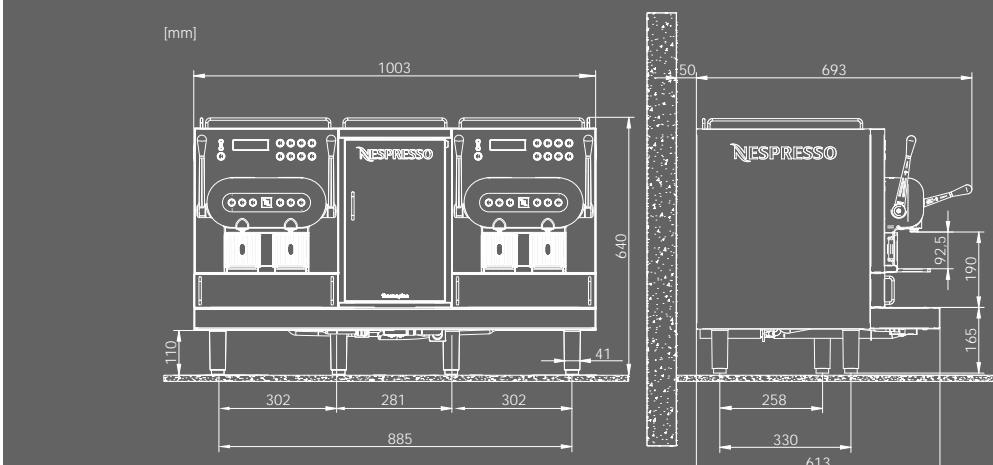


タイマーが終了すると、コーヒーメーカーは洗浄が完了するまで使用できません。

## エラー / メッセージ

| 説明                                | ディスプレイメッセージ                                     | LED ステータス  | 備考  |
|-----------------------------------|---|--|---|
| ミルクシステム洗浄が必要                      | ◀ ジュンビ カンリョウ<br>センジョウ ヒツヨウ<br>交互に表示             |    | ミルクレシピを作ることができません。<br>▶ ページ 30にあるように洗浄プロセスをスタートしてください。  |
| ミルクシステムの洗浄                        | センジョウ カイシニハ、<br>センジョウボタン 3 ピョ<br>ウ オス           |    | ▶ ページ 30にあるように洗浄プロセスをスタートしてください。<br>メニューを停止するためには、任意のボタンを押してください。   |
| ミルクシステム洗浄モード                      | センジョウチユウ: 28:15<br>オマチ クダサイ                     |    | ディスプレイが残りの洗浄時間を表示します。   |
| ミルク温度が高過ぎると泡が立ちにくい<br>(6...12 °C) | ◀ ジュンビ カンリョウ<br>ミルク温度が高過ぎると泡が<br>立ちにくい<br>交互に表示 |    | 操作可能。<br>ミルクレシピを作ることは可能ですが、品質的には劣るかもしれません。<br>5 °C の冷たいミルクに取り替えてください。   |
| 冷えたミルクへ交換<br>(12 °C 以上)           | ◀ ジュンビ カンリョウ<br>コールドミルク ニ コウカン<br>交互に表示         |    | ミルクレシピは提供できません。<br>5 °C の冷たいミルクに取り替えてください。  |
| レバーを上げる                           | ◀ レバー アゲル<br>ジュンビ カンリョウ ▶                       |    | 使用済みのポッドが排出されるようにレバーを引き上げます。  |
| 抽出時間が長すぎます                        | ◀ ジュンビ カンリョウ<br>ジュンビ ジカン オーバー ▶                 |   | レバーを上げ、新しいポッドを挿入してみてください。<br>主電源が入っていること、給水が止まっていないことを確認してください。<br>繰り返しこのメッセージが表示される場合、お客様の Nespresso 代理店へお問い合わせください。                         |
| 抽出時間が短すぎます                        | ◀ ジュンビ カンリョウ<br>ジュンビ ジカン スクナイ ▶                 |  | レバーを上げ、新しいポッドを挿入してみてください。<br>ポッドが挿入されていない場合、ポッドに不備がある場合、又はポッドのエッジが折れている場合、メッセージが表示されます。<br>繰り返しこのメッセージが表示される場合、お客様の Nespresso 代理店へお問い合わせください。 |
| ヒートアップボイラ                         | ◀ ヒートアップ<br>ジュンビ カンリョウ ▶<br>交互に表示               |  | 加熱中はゆっくりと点滅します。<br>メッセージが 30 分以上表示され続ける場合、お客様の Nespresso 代理店へお問い合わせください。  |
| 省エネモード                            | ショウエネ モード:<br>イズレカノ ボタン オス                      |  | ボイラーの温度が低くなっています。<br>いずれかのレシピボタンを押してくださいと、1 分以内にコーヒーメーカーは準備完了となります。   |
| 省エネモード(最大)                        |   |  | コーヒーメーカーを再び使用するためには、「省エネ」ボタンを押してください。<br>より詳しい情報▶ページ 26をご覧ください。   |
| 抽出ユニットがサービスを必要としています              | ◀ BU サービス ヒツヨウ<br>ジュンビ カンリョウ ▶                  |  | 直ちにお客様の Nespresso 代理店にお問い合わせください。   |
| CCI が接続されていません                    | CCI 非接続   |  | すべてのレシピを作ることができません。すぎ及び洗浄は可能です。<br>CCI 接続が適切にインストールされているか確かめてください。アラームが消えない場合、お客様の Nespresso 代理店へお問い合わせください。                                  |
| フローメーター 1 のエラー                    | ◀ サービス スタッフ コール<br>ジュンビ カンリョウ ▶<br>交互に表示        |  | フローメーター 1 に関連するレシピを作ることができません。その他のレシピは作ることができます。<br>お客様の Nespresso 代理店にお問い合わせください。  |

## 製品仕様



電源供給:

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

寸法:

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

重量:

100 kg (空の場合)

120 kg (作動中)

抽出口最高基準: 190 mm

抽出口最高ドリップグ 92.5 mm

リッド位置:

給水 G 3/8" male

供給水圧: 2...4 bar / 30...60 psi

ノイズエミッション: &lt;60 dBA

1台で1時間に可能な最大製品生産数表示

EU EU US JP

1ph 3ph

Ristrettos: 430 520 510 510

Espressos: 300 450 420 420

Lungos: 150 230 220 220

Cappuccinos: 110 110 110 110

熱湯: 100 180 120 120

### 水供給最低要求事項

塩素: なし

TDS: 70...200 ppm

総硬度: 5–8 °dH (8–14 °fH)  
pH 6.8–7.4

アルカリ度: 100 ppm 未満

鉄分: 0.25 ppm 未満

## 型式プレート

型式プレートは下記の内容を含んでいます:

コーヒーメーカー型式: NESPRESSO PROFESSIONAL Coffee Machine

モデル: AGUILA

型式: AG440PRO

電圧: 型式プレートに準拠

電源: 型式プレートに準拠

水圧: 0.2–0.4 MPa (2–4 bar)

ボイラ: 1.46 MPa (14.6 bar)

クラス: 5

冷却剤: 134 a (冷却剤 フreon (ハイドロフルオロカーボン - HFC コンパウンド))

チャージ: 55 g (CO<sub>2</sub>相当量: 78.65 kg)

低圧側: 88 psig

高圧側: 285 psig

シリアルナンバー: 型式プレートに準拠

製造年月日: 型式プレートに準拠



**i** 型式プレートを確認するためには、ポッドタンクが取外されなければなりません。  
型式プレートは、ベースプレート上のポッドタンクの下にあります。

## 本製品について

バージョン:

取扱説明書 AGUILA 440

メーカー:

オリジナルユーザーマニュアル

Thermoplan AG  
Thermoplan-Platz 1  
CH-6353 Weggis  
スイス

サービスコール:

サービスコールは、お客様がお住まいの国のネスプレッソ専門代理店にお問い合わせください  
[www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)

