



# -AGUILA<sup>440</sup>-

User manual EN

Manuel de l'utilisateur FR

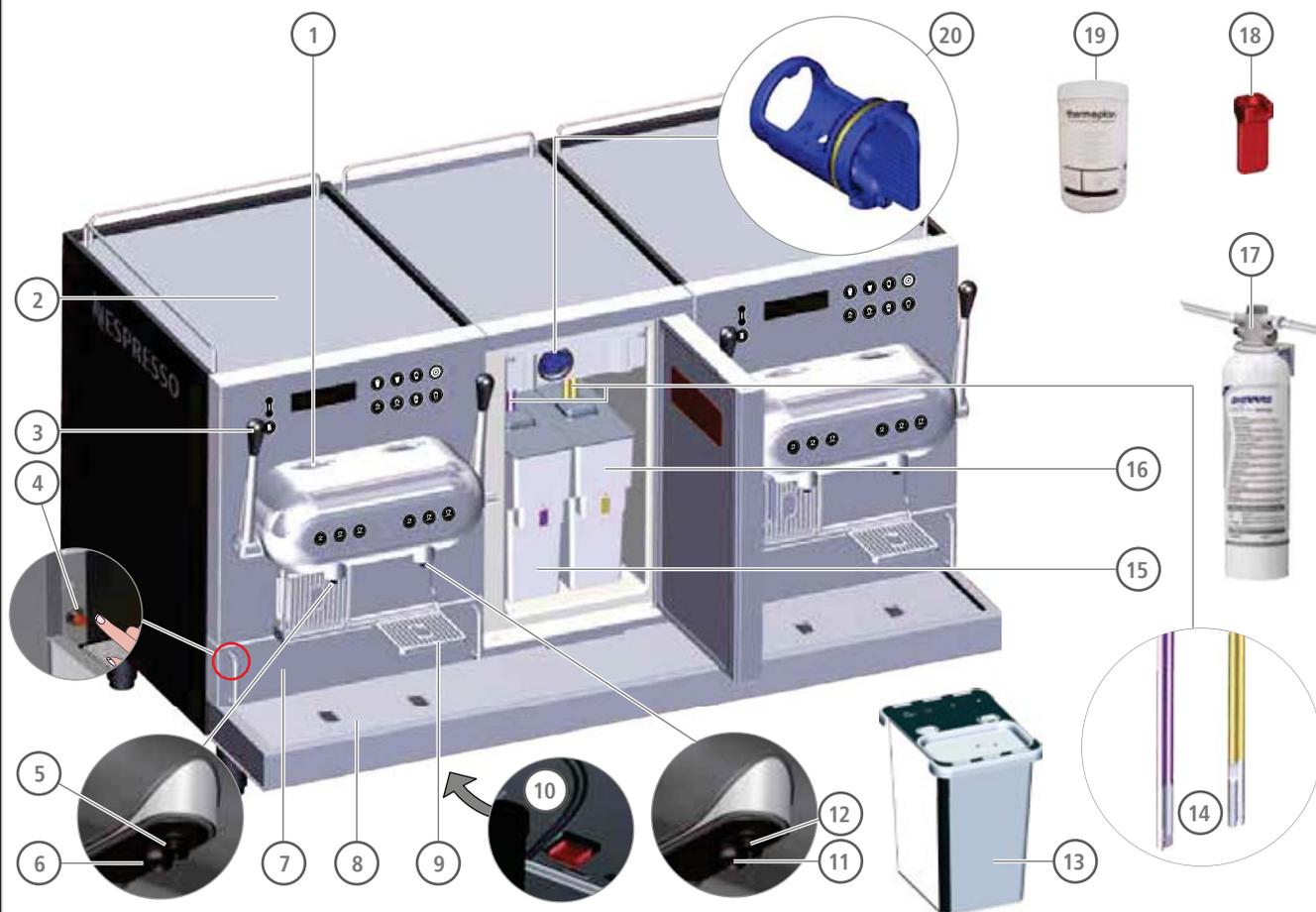
Manual do utilizador PT

Bedienungsanleitung DE

Gebruikershandleiding NL

Manuale d'istruzioni IT





Ristretto Intenso  
 Ristretto Origin India  
 Ristretto  
 Espresso Forte  
 Espresso Leggero  
 Espresso Origin Brazil  
 Lungo Origin Guatemala  
 Lungo Forte  
 Lungo Leggero  
 Espresso Decaffeinato  
 Lungo Decaffeinato

Ristretto															
Espresso															
Lungo															
Espresso Macchiato															
Cappuccino															
Latte Macchiato															
Iced Macchiato															
Cortado Lungo															
Cortado															
Flat white															
Cappuccino Lungo															
Cappuccino Chiaro															
Cappuccino Freddo															
Iced Cappuccino															
Latte Grande															
Latte															
Latte Piccolo															
Iced Latte															
Macchiatissimo															



## Présentation de la machine

Voir présentation de la machine en ► page 2.

## Contenu de l'emballage

Les composants suivants sont inclus dans la livraison :

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



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

Contactez votre représentant Nespresso pour plus d'informations.



Utilisez toujours uniquement du lait de vache.

- 1 Fentes d'insertion des capsules
- 2 Chauffe-tasse
- 3 Levier
- 4 Bouton du mode Économie d'énergie (derrière le réservoir de capsules)
- 5 Buse de sortie de l'eau chaude
- 6 Buse de sortie café
- 7 Réservoir de capsules usagées (capacité 130 capsules)
- 8 Grille d'égouttage / Bac d'égouttage (2 parties)
- 9 Grille d'égouttage pour petites tasses
- 10 Interrupteur général (sous la machine)
- 11 Buse de sortie café
- 12 Buse de sortie lait
- 13 Réservoir de lait (max 5 l)
- 14 Tubes d'aspiration du lait avec capteurs (réservoir de lait de gauche et de droite)
- 15 Réservoir de lait de gauche (max 2,5 l)
- 16 Réservoir de lait de droite (max 2,5 l)
- 17 Filtre à eau avec tête et tubes à eau
- 18 Outil d'extraction de la buse de sortie café
- 19 Tablettes de nettoyage Thermoplan
- 20 Clé de nettoyage
- 21 Nettoyage du système
- 22 Rinçage du système
- 23 Eau chaude
- 24 Boutons de préparation du café
- 25 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 n'importe quel bouton pendant 5 s. Pour quitter, attendez 10 s sans appuyer sur aucun bouton.



Eau chaude

### Boutons de préparation du café :



Ristretto



Espresso



Lungo

### Boutons de lait et de mousse de lait :



Mousse de lait chaud



Lait chaud



Mousse de lait froid

### Boutons de recettes de café à base de lait :



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



Espresso Macchiato



Cappuccino



Latte Macchiato



Iced Macchiato

### Boutons de préparation du café :



Ristretto



Espresso



Lungo

## Format de tasses recommandé pour un Grand Cru Nespresso

Voir Nespresso Grand Cru recommandations en : ► 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 une référence future.

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

### Sommaire

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

## Exigences en matière de personnel

Seul le personnel répertorié est autorisé, s'il est formé, à utiliser la machine à café espresso AGUILA 440.

### Prestataire de services

- Si vous avez des questions ou rencontrez des problèmes, contactez un représentant Nespresso.

### Technicien formé

- Les techniciens sont formés et agréés.

### Personnel opérateur formé

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

## Utilisation

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

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

## Nettoyage de la machine

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

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

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

## Hygiène de la machine

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

## Utilisation professionnelle

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

## Opérations d'entretien

- Si une opération d'entretien est requise, un message s'affichera sur l'écran de la machine à café. La machine doit être entretenue par des prestataires de service agréés et formés, au moins une fois par an ou toutes les 48 000 boissons (4 x 12 000).

## Mise au rebut

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

## Limites de responsabilité

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

## Dispositions de garantie

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

## Remarques générales :

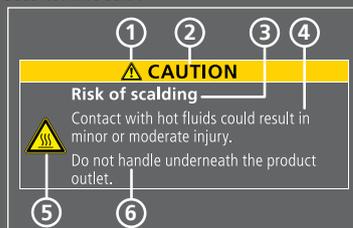
### Risque de dégât matériel

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

## Avertissements de sécurité

### Structure

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



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

### Mots de signal de sécurité

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

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

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

### Signaux de sécurité

Les signaux de sécurité suivants sont utilisés dans ce manuel :

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

### Zone de travail

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

### Remarques générales de sécurité

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

### Messages généraux de sécurité

#### AVERTISSEMENT :

#### Risque de choc électrique

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

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

#### Risque pour la sécurité alimentaire

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

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

#### ATTENTION :

#### Risque de brûlure

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

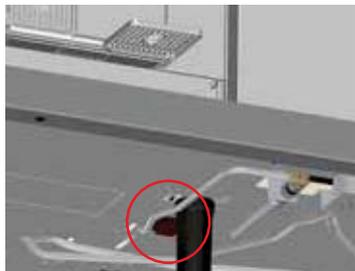
- Ne manipulez pas la machine sous les buses de liquide.
- Évitez tout contact avec des liquides chauds.
- Ne touchez aucune partie des buses de sortie avant ou après la distribution d'une boisson.
- Ne levez pas le levier pendant la distribution d'un produit ou le nettoyage de la machine.
- Videz le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

#### Risque de contusions

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

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

## Première utilisation



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



### ATTENTION

#### Risque de contusions

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



### AVERTISSEMENT

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

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

Garantissez de bonnes pratiques en matière d'hygiène lors du nettoyage de(s) réservoir(s) de lait. Contrôlez les normes d'hygiène avant le versement du lait dans le(s) réservoir(s).

N'utilisez pas le lait ouvert pendant plus de 24 heures. L'utilisation et/ou la consommation de produits alimentaires potentiellement dangereux peut provoquer des maladies d'origine alimentaire, susceptibles d'entraîner des risques graves pour la santé.



### AVERTISSEMENT

#### Risque de contamination croisée allergénique

Les allergènes peuvent être fatals à certaines personnes.

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

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

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



### AVERTISSEMENT

#### Risque pour la sécurité alimentaire

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

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



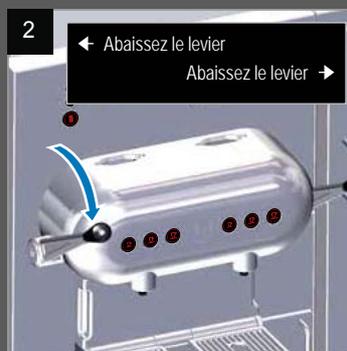
Pour nettoyer l'extérieur de la machine, référez-vous au nettoyage extérieur ► voir page 30.



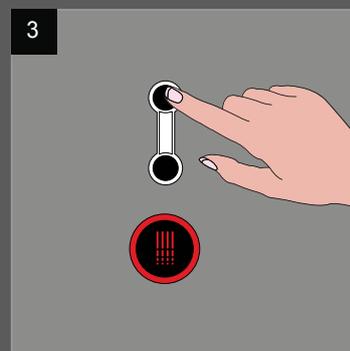
L'interrupteur général se situe sous la machine.



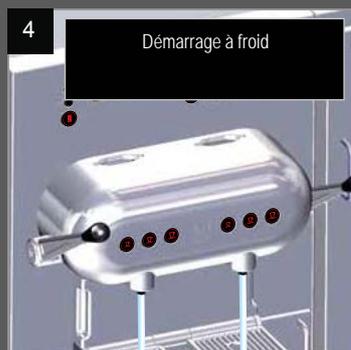
Assurez-vous que l'alimentation en eau est ouverte et fonctionne.



Abaissez tous les leviers.



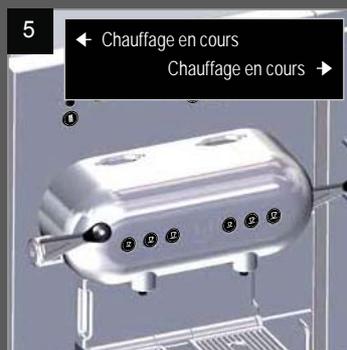
Appuyez sur un bouton.



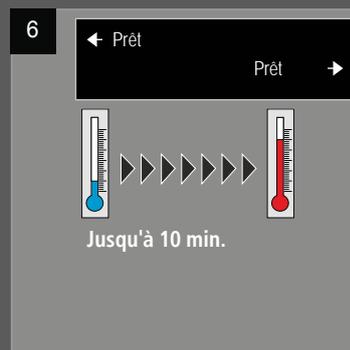
La machine effectue un rinçage de démarrage à froid (l'écran affiche un décompte).



Pendant le rinçage, le niveau de bruit augmente.



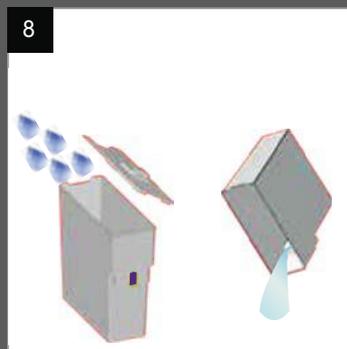
La machine chauffe. Tous les boutons clignotent en blanc.



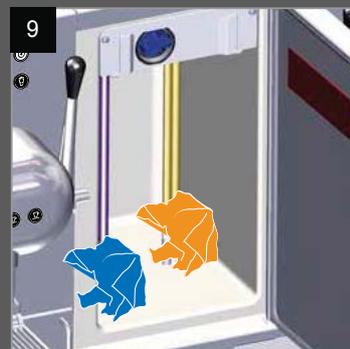
Si la machine est chaude, tous les boutons s'allument en continu en blanc.



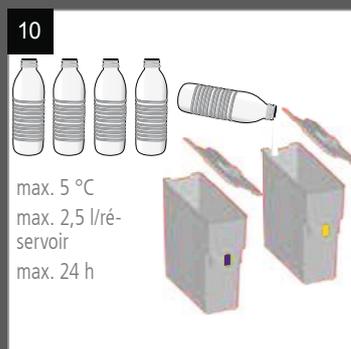
Relevez tous les leviers.



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



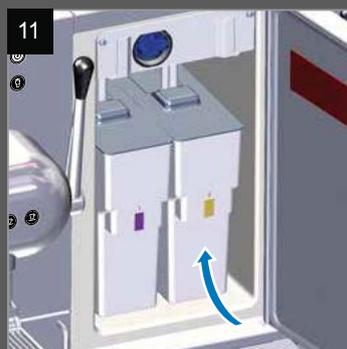
Essuyez soigneusement les deux tubes d'aspiration de lait à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier.



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



Remplacez le lait toutes les 24 heures.



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



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

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

La qualité la mieux adaptée pour la mousse de lait est le lait UHT. Le lait UHT mousse un peu plus facilement que le lait pasteurisé.

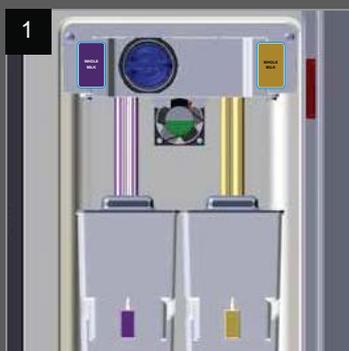


Les réglages du lait de gauche ne correspondent pas automatiquement à ceux du lait de droite. Les deux réglages du lait doivent être effectués individuellement !

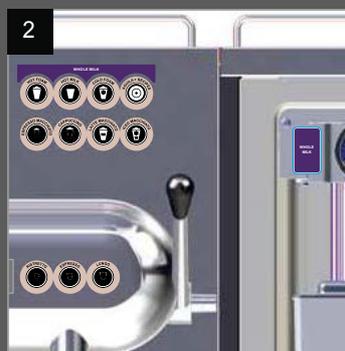
## Utilisation de deux types de lait

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

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



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



2 Appelez 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.



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

## AVERTISSEMENT

### Risque de contamination croisée allergénique

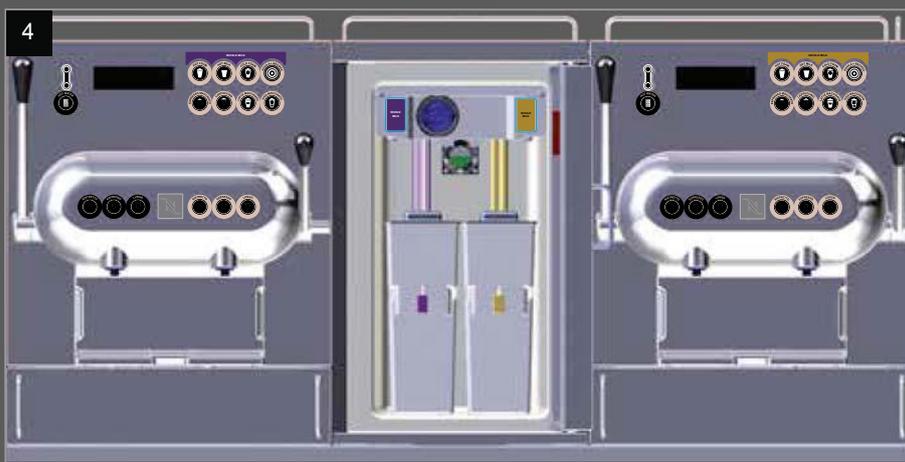
Les allergènes peuvent être fatals à certaines personnes.

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

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

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

Machine avec autocollants placés correctement :



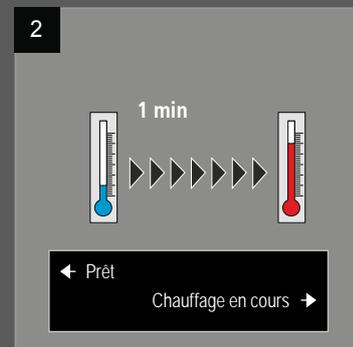
## Mode Économie d'énergie

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

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



Mode Économie d'énergie :  
Appuyez sur une touche



← Prêt

Chauffage en cours →

## Mode Économie d'énergie maximale

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



← Chauffage en cours  
Chauffage en cours →



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

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

La machine lance un rinçage automatique ou peut requérir un rinçage de démarrage à froid.  
► Voir Première utilisation, page 25.

Si besoin, abaissez tous les leviers.

## Préparation du café



Ristretto



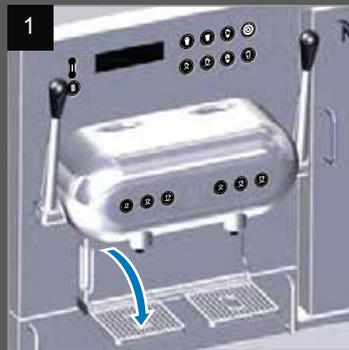
Espresso



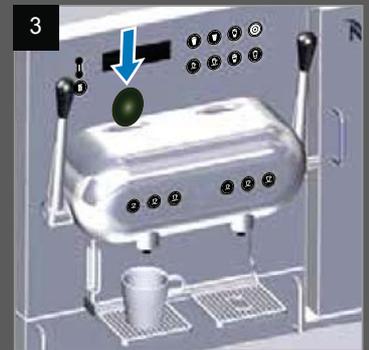
Lungo



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



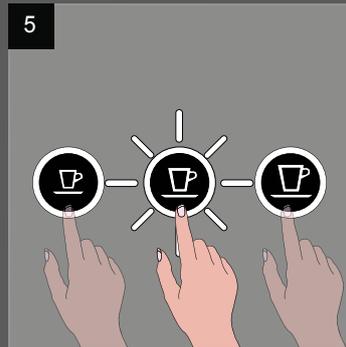
Abaissez la grille d'égouttage pour les petites tasses.



Insérez une capsule de café.



Abaissez le levier dans sa position la plus basse.



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



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



► Voir la Recommandation Grand Cru Nespresso, page 3.

### Modifier la quantité versée:

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

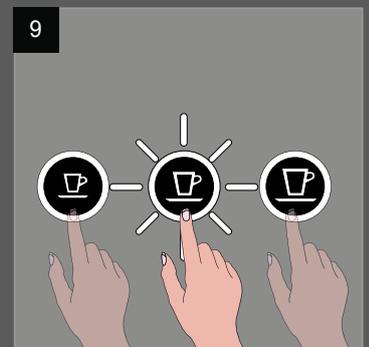


Pour compléter votre tasse, appuyez une nouvelle fois sur le bouton de la boisson dans la minute qui suit la fin de la préparation de la boisson.

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



La préparation du café démarre.



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



Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.



La machine est prête pour la prochaine boisson.

## Recettes de café à base de lait

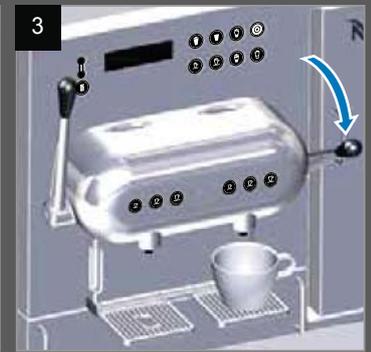
-  Espresso Macchiato
-  Cappuccino
-  Latte Macchiato
-  Iced Macchiato
-  AGUILA+

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

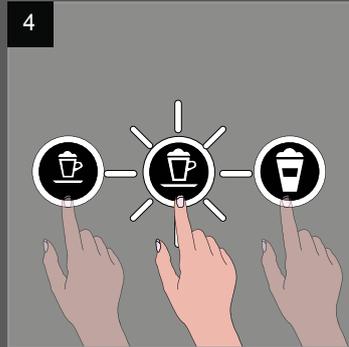
**i** Ne retirez pas la tasse tant que l'écran n'affiche pas à nouveau « Prêt ». Certains produits intègrent une courte pause entre la distribution du lait et du café. La séquence de distribution peut varier selon le produit.



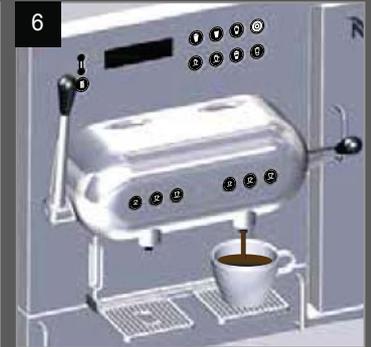
Insérez une capsule de café.



Abaissez le levier dans sa position la plus basse.



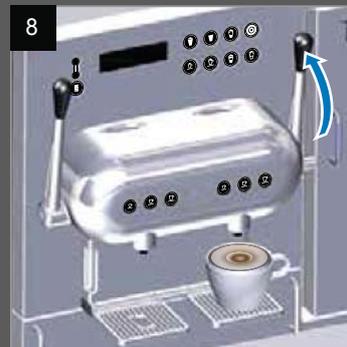
Choisissez la recette de café à base de lait souhaitée (par exemple Cappuccino).



La préparation du café démarre.



La mousse de lait est préparée automatiquement.



Levez le levier pour éjecter la capsule usagée.



## Rinçage du système de lait

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

### **ATTENTION**

#### Risque de brûlure

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



Cela dure env. 25 s.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

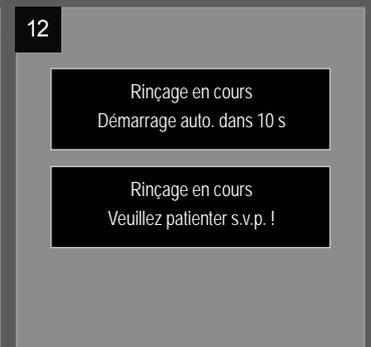
Protégez vos mains contre les brûlures.



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



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



Rinçage en cours  
Démarrage auto. dans 10 s

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

## Préparation du lait

-  Mousse de lait chaud
-  Lait chaud
-  Mousse de lait froid

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

## Rinçage du système de lait

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

### ATTENTION

#### Risque de brûlure

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



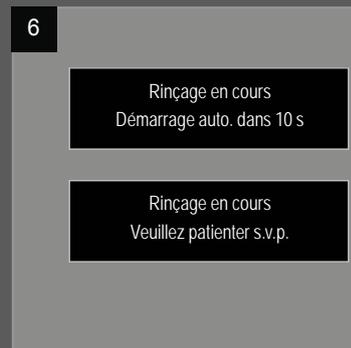
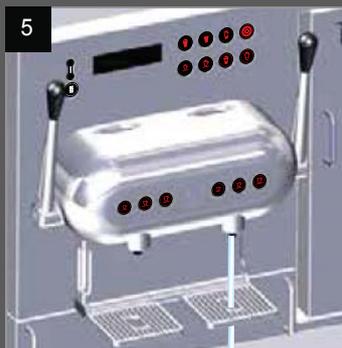
Cela dure env. 25 s.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.



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



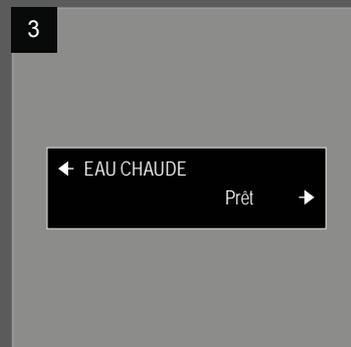
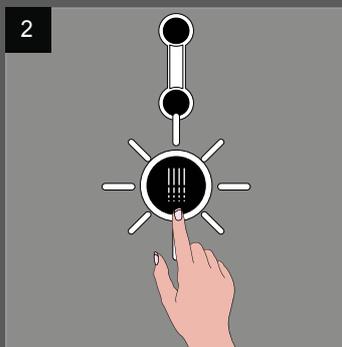
Rinçage interne automatique : un rinçage interne d'env. 20 s du système de lait débutera immédiatement après chaque préparation de boisson à base de lait.

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

## Préparation de l'eau chaude

-  Eau chaude

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



### ATTENTION

#### Risque de brûlure

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



Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.

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

## Nettoyage quotidien

(durée : env. 30 minutes)



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

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

### Nettoyage extérieur

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

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

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

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

### Nettoyage intérieur

Suivez attentivement les instructions suivantes pour procéder au nettoyage automatique.



Insertion de la tablette de nettoyage

### ATTENTION

#### Risque de blessure corrosive



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



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



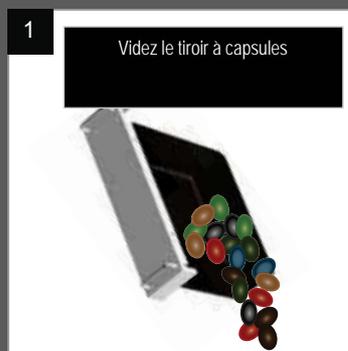
Portez des gants / lunettes.

### NOTICE

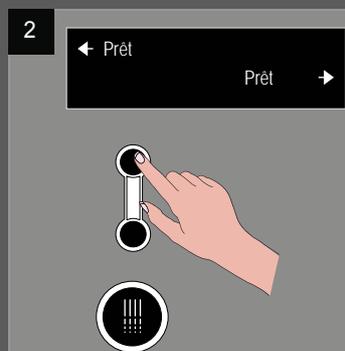
#### Solutions de nettoyage

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

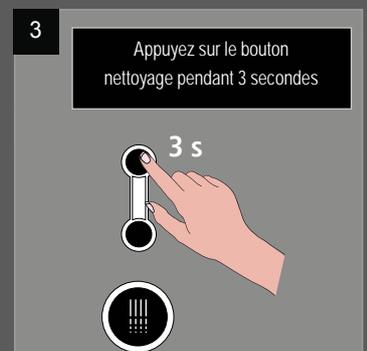
Utilisez uniquement les tablettes de nettoyage Thermoplan pour exécuter le processus de nettoyage automatique.



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



Appuyez sur le bouton de nettoyage.

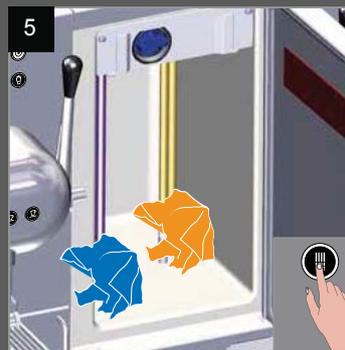


Appuyez une nouvelle fois sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour lancer le nettoyage.

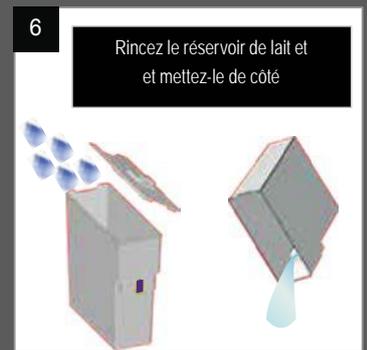
Appuyez sur un autre bouton pour quitter le nettoyage.



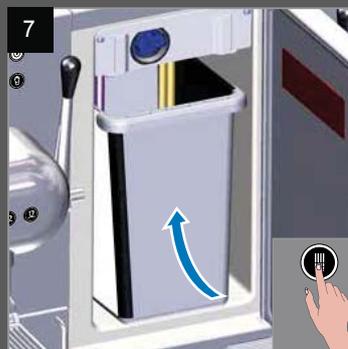
Retirez soigneusement le(s) réservoir(s) de lait et videz-le(s).



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



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



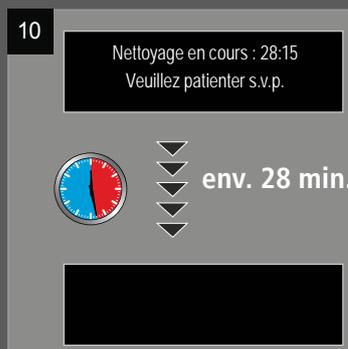
Placez le réservoir de lait de 5 l vide dans le réfrigérateur et guidez les deux tubes d'aspiration dans le réservoir. Appuyez sur un bouton.



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



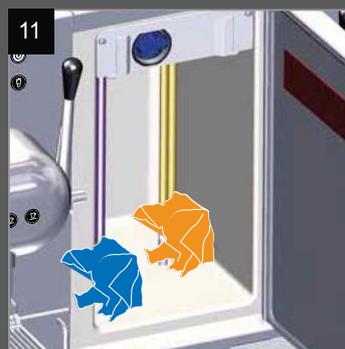
La procédure de nettoyage démarre automatiquement une fois la clé de nettoyage insérée.



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



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



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



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

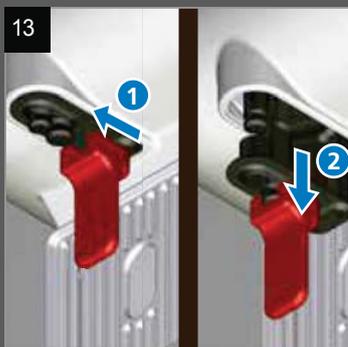
## ATTENTION

### Risque de brûlure

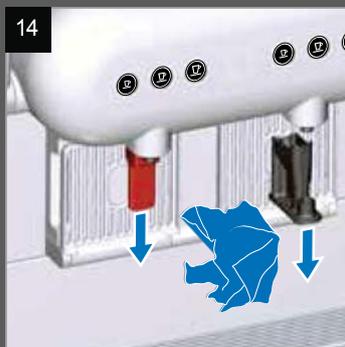
À la fin de la procédure de nettoyage, des gouttes d'eau chaude peuvent sortir des buses.

Évitez tout contact avec de l'eau chaude.

Protégez vos mains contre les brûlures.

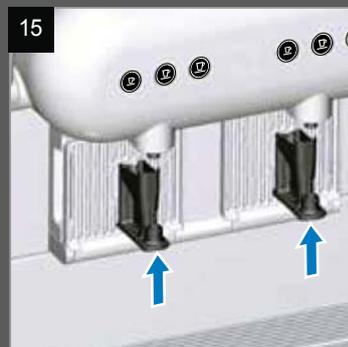


Utilisez l'outil d'extraction pour tirer les buses de sortie café vers le bas.

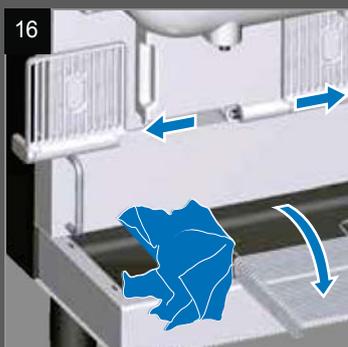


Retirez les deux buses de sortie café et rincez les soigneusement à l'eau potable fraîche.

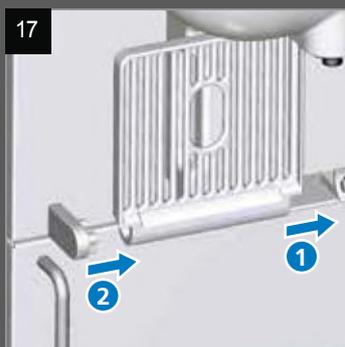
Nettoyez les buses de sortie du lait à l'aide de plusieurs lingettes jetables ou serviettes en papier humidifiées.



Réinsérez les buses de sortie café.

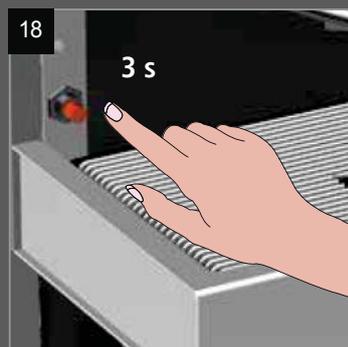


Retirez les grilles d'égouttage pour les petites tasses (uniquement en position verticale) et la grille du bac d'égouttage. Nettoyez toutes les pièces.

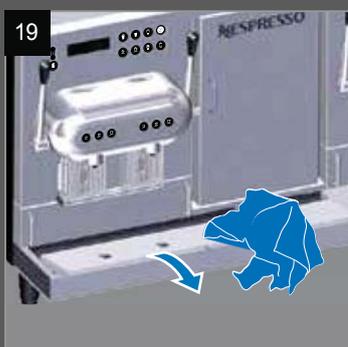


Réinsérez les grilles d'égouttage pour petites tasses.

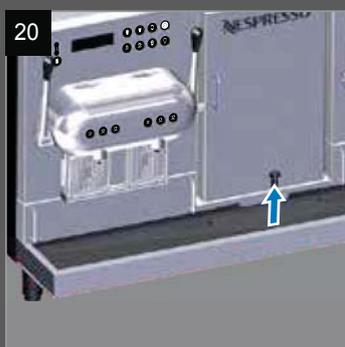
**i** Les grilles d'égouttage pour petites tasses peuvent uniquement être retirées en position verticale.



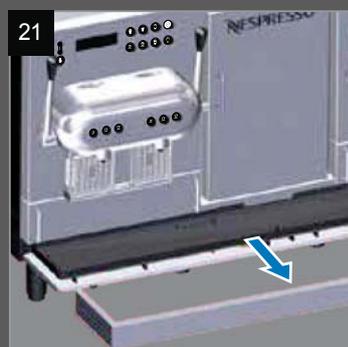
La procédure de nettoyage quotidien est terminée (machine en mode d'économie d'énergie maximale). Si vous avez besoin de réactiver la machine, appuyez sur le bouton d'économie d'énergie comme expliqué en ► page 26.



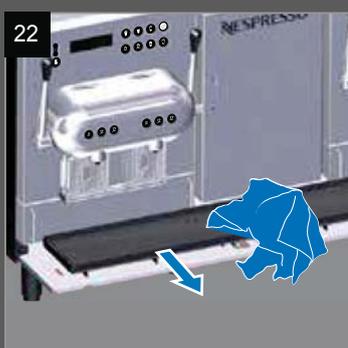
Retirez les grilles d'égouttage et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux sous l'eau courante.



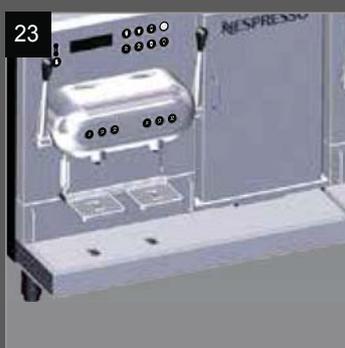
Retirez le « bouchon » en plastique noir présent dans le bac en plastique.



Tirez le cadre métallique vers vous pour le sortir.



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



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



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

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

## Menu Paramètres

- Programmation du bouton AGUILA+

- Accès au menu utilisateur

## Programmation du bouton AGUILA+

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



Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

◀ 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
ICED LATTE
MACCHIATISSIMO
LAIT FROID



▶ Voir la Recommandation Grand Cru Nespresso, page 3.

## Accès au menu utilisateur



Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

AGUILA+  
◀ LATTE ▶



PARAMÈTRES GÉNÉRAUX  
◀ AGUILA+ ▶



MENU UTILISATEUR  
PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

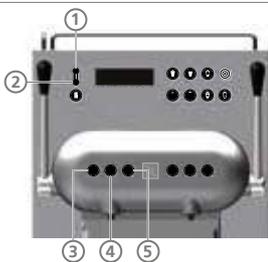
## Menu Paramètres

- Réglage de la langue

- Statistiques

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

### i - Navigation



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

## Réglage de la langue

Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

Accès au menu utilisateur

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 une boisson ▶



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

## Menu Paramètres

### - Paramètres lait

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

### - Chauffe-tasse

#### Paramètres mousse de lait

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

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

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

#### Paramètre lait : paramètres de la mousse de lait

Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

Accès au menu utilisateur

MENU UTILISATEUR  
PARAMÈTRES LAIT

Sélectionnez le menu « PARAMÈTRES LAIT »

Entrée

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

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

Entrée

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

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

Entrée

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

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

Quittez le menu

#### Paramètre lait : paramètres du réfrigérateur

Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

Accès au menu utilisateur

MENU UTILISATEUR  
PARAMÈTRES LAIT

Sélectionnez le menu « PARAMÈTRES LAIT »

Entrée

PARAMÈTRES LAIT  
Température frigo = 5,0 °C

Sélectionnez « Température frigo = 5,0 °C »

Entrée

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

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

Entrée

Quittez le menu

#### Chauffe-tasse

Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

Accès au menu utilisateur

MENU UTILISATEUR  
PARAMÈTRES MACHINE

Sélectionnez le menu « PARAMÈTRES MACHINE »

Entrée

PARAMÈTRES MACHINE  
Chauffe-tasse = En marche

Sélectionnez « Chauffe-tasse = En marche »

Entrée

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

Sélectionnez « marche » ou « arrêt »

Entrée

Quittez le menu

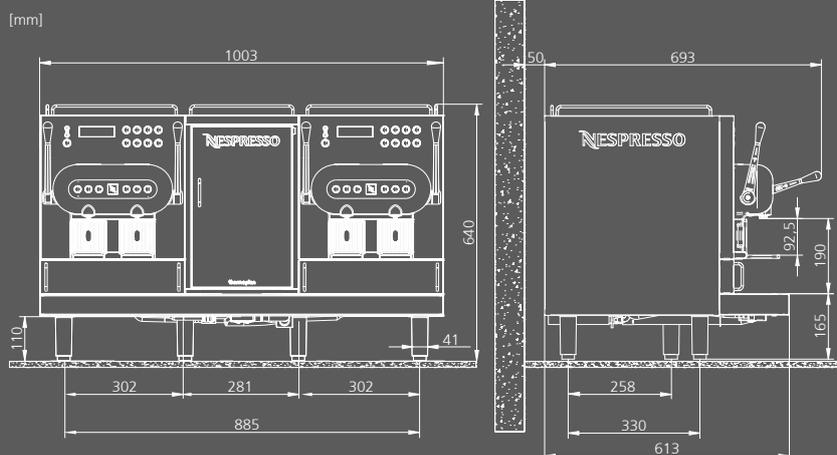
## Alarmes / Notifications

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

Description	Message affiché	Voyant LED	Remarques
Changer filtre à eau	Changer filtre à eau Prêt ▶ Clignotant		Appelez immédiatement votre représentant Nespresso.
Service nécessaire	Service nécessaire Prêt ▶ Clignotant		Appelez immédiatement votre représentant Nespresso.
Réservoir(s) de lait vide(s)	◀ Prêt Remplir lait ▶ Clignotant		Les produits de lait sont bloqués. Remplissez le(s) réservoir(s) de lait (dans le réfrigérateur). Nettoyez les tubes d'aspiration pour vous assurer que des résidus de lait ne bloquent pas les capteurs.
Niveau de lait bas	◀ Prêt Niveau de lait bas ▶ Clignotant		Indique que le(s) réservoir(s) de lait sera/seront bientôt vide(s). Remplissez le(s) réservoir(s) de lait (dans le réfrigérateur).
Mode de rinçage automatique (temporisation 5 min)	Rinçage en cours Veuillez patienter s.v.p.		Le rinçage automatique du système de lait externe démarre 5 min après la dernière préparation d'une boisson à base de lait. « Rinçage en cours » et « Veuillez patienter s.v.p. ! » s'affichent à l'écran. Les LED commencent à clignoter 10 s avant le rinçage.
Nettoyage nécessaire dans x.yy h.	◀ Prêt Nettoyage nécessaire dans x:yy h Clignotant		Lorsque le décompte arrive à zéro, la machine se verrouille jusqu'à la fin du nettoyage.
Nettoyage du système de lait nécessaire	◀ Prêt Nettoyage nécessaire Clignotant		Produits contenant du lait indisponibles. Lancez la procédure de nettoyage comme décrit à la ▶ page 30.

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

## Spécifications



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

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

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

Hauteur standard buse de sortie : 190 mm  
 92,5 mm

Hauteur de sortie de la grille d'égouttage :

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

Émission sonore : <60 dBA

## Capacité indicative maximale de boisson par heure et par machine

	EU	US	JP
Ristrettos :	240	240	220
Espressos :	240	240	200
Lungos :	200	200	190
Cappuccinos :	110	110	100
Eau chaude :	160	120	110

## Qualité minimum requise de l'alimentation en eau

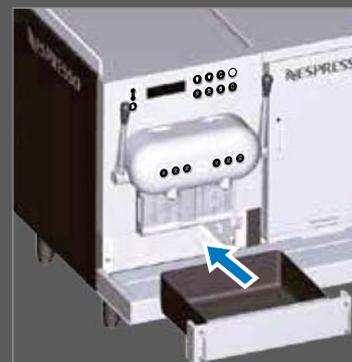
Chlore :	aucun
TDS :	70 à 200 ppm
Dureté totale :	5-8 °dH (8-14 °fH) pH 6,8 à 7,4
Alcalinité :	moins de 100 ppm
Fer :	moins de 0,25 ppm

## Plaque d'identification

La plaque d'identification fournit les détails suivants :

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

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



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

## Détails de publication

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

**Visites de service :** Pour les visites de service, veuillez contacter le représentant Nespresso spécifique pour votre pays sur [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)





