



*passion
for coffee*



BIENVENUE DANS LA FAMILLE NIVONA !

Nous sommes heureux de votre confiance et de l'intérêt que vous portez à notre produit de qualité NIVONA.

Un grand **MERCI**.

Pour vous permettre de bien profiter de votre appareil NIVONA, nous vous encourageons à lire ce document attentivement avant utilisation et à respecter les consignes de sécurité avant la première mise en service.

Veuillez conserver ce document précieusement afin de pouvoir vous y référer en cas de besoin ou le transmettre éventuellement à d'autres personnes ultérieurement.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation avec votre produit NIVONA et de délicieux arômes de café.

Votre équipe NIVONA !



SYMBOLES UTILISÉS

Les symboles suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :



ATTENTION

Ce symbole signale des dangers potentiels.



REMARQUE

Ce symbole rend attentif à certaines spécificités.



CONSEIL

Ce symbole désigne des conseils supplémentaires.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4	7. RÉGLAGES DE BASE.....	17
1.1. Utilisation conforme.....	4	7.1. Réglages généraux.....	17
1.2. Consignes d'utilisation générales.....	4	7.2. Régler le degré de broyage.....	19
1.3. Limitation du groupe d'utilisateurs.....	5	7.3. Aroma Balance System.....	19
2. ÉLÉMENTS DE COMMANDE.....	6	7.4. NIVONA App.....	20
3. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	7	8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
3.1. Touches de fonction.....	7	8.1. Rincer la buse à vapeur.....	21
3.2. Utilisation avec le bouton rotatif.....	7	8.2. Nettoyer la buse à vapeur.....	22
3.3. Utilisation avec l'écran tactile.....	8	8.3. Rincer le système.....	23
3.4. Fonctions des touches.....	8	8.4. Nettoyer le système.....	23
4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE.....	9	8.5. Détartre le système.....	24
4.1. Préparation.....	9	8.6. Retirer et nettoyer l'unité de percolation.....	25
4.2. Menu de première mise en service.....	9	8.7. Nettoyage manuel régulier.....	26
5. NAVIGATION DE MENU.....	11	8.8. Démonter et nettoyer la buse à vapeur.....	27
6. PRÉPARATION DE SPÉCIALITÉS DE CAFÉ.....	12	8.9. Changer le filtre.....	27
6.1. Distribution de spécialités de café.....	12	8.10. Statut de maintenance.....	28
6.2. Fonction 2 tasses.....	13	9. RÉSOUDRE SOI-MÊME LES PROBLÈMES.....	29
6.3. CAFÉ fonction de quantité (symbole cafetière).....	13	10. ASSORTIMENT D'ACCESSOIRES ET DE CAFÉS.....	32
6.4. Cappuccino-Connaisseur.....	14	11. SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE.....	32
6.5. Profils d'arôme.....	14	12. EMBALLAGE ET ÉLIMINATION.....	32
6.6. MON CAFÉ (pour des spécialités de café personnalisées).....	14	13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	33
6.7. Réglages permanents de recettes.....	15		
6.8. Préparer le café moulu.....	16		

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION

Les réparations effectuées sur les appareils électriques doivent être réalisées exclusivement par des professionnels ! Des réparations non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur ! Si l'appareil est mal utilisé ou entretenu, ou de manière non conforme à la destination prévue, aucune responsabilité n'est assurée pour les dommages éventuels !

ATTENTION

L'actionnement de l'interrupteur Marche/Arrêt pendant le processus de percolation peut endommager l'appareil ! Mettez d'abord l'appareil hors tension s'il se trouve en mode veille !

ATTENTION

Risque de brûlure ! Lors de la distribution de vapeur ou d'eau chaude, de l'eau chaude peut jaillir de la sortie. Ne toucher la sortie qu'à l'état refroidi.

1.1. Utilisation conforme

- L'appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans des applications similaires telles que les cuisines de personnel, magasins, bureaux et autres locaux commerciaux, domaines agricoles, par les clients des hôtels, motels, autres établissements

résidentiels et dans les chambres d'hôtes (voir les conditions de garantie ci-jointes). Toute autre utilisation entraîne l'annulation de la garantie.

1.2. Consignes d'utilisation générales

- Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et stable et ne l'utilisez qu'en espace intérieur. Ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, à proximité d'appareils chauffants (par ex. cuisinière, friteuse) ou de flammes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des armoires ou des meubles fermés.
- La tension de service et la tension du secteur doivent être parfaitement concordantes. Veuillez tenir compte de la plaque signalétique placée sur l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à une altitude supérieure à 2 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si le câble ou le boîtier sont endommagés. Le câble d'alimentation ne doit jamais être mis en contact avec des pièces chaudes.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou tout autre professionnel qualifié pour éviter tout danger.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau.
- La fiche ne doit jamais être mouillée, protégez-la contre l'humidité.

- Ne retirez jamais la fiche de la prise en tirant sur le câble.
- En cas de défaut, retirez immédiatement la fiche de la prise (ne jamais tirer sur le câble ou sur l'appareil lui-même).
- Avant le nettoyage et la maintenance, déconnectez l'appareil et retirez la fiche de la prise.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation incorrecte, d'un usage non conforme ou de réparations non appropriées. La garantie s'annule dans ces cas.
- Respectez impérativement les consignes de nettoyage et de détartrage ! En cas de non-respect, la garantie s'annule.
- Ne lavez jamais l'appareil ou les pièces individuelles de l'appareil au lave-vaisselle. En cas de non-respect, la garantie s'annule.
- Ne laissez pas l'appareil allumé inutilement.
- En cas d'absence prolongée de plusieurs jours, débranchez toujours la fiche de prise.
- Veuillez utiliser le moulin à café intégré uniquement pour moulin des grains de café torréfiés et non traités, jamais pour d'autres aliments ! Veuillez toujours à ce que les grains de café ne contiennent pas de corps étrangers, dans le cas contraire les droits à la garantie seraient annulés.

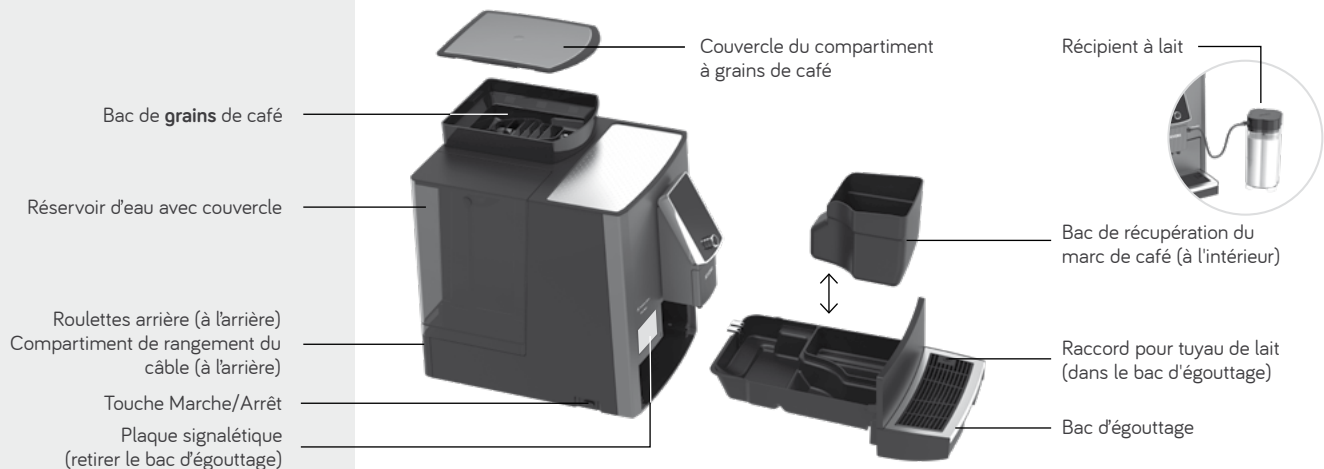
- Dans le cas où l'appareil doit être réparé (incluant le remplacement du câble d'alimentation), veuillez d'abord contacter l'assistance téléphonique de NIVONA ou le revendeur de l'appareil, puis envoyez l'appareil après consultation et selon les indications du paragraphe « De cette manière, l'appareil est prêt à être expédié » au chapitre 11 du présent document, au service après-vente de Nivona à Nuremberg en Allemagne à l'adresse : **NIVONA Zentralkundendienst, Südwestpark 49, D-90449 Nürnberg.**

1.3. Limitation du groupe d'utilisateurs

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes disposant de facultés physiques, sensorielles ou mentales limitées ou n'ayant pas l'expérience et le savoir-faire suffisants, dans la mesure où ils l'utilisent sous surveillance ou après avoir été initiés à l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les risques qui en résultent. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec cet appareil. Le nettoyage et la maintenance réalisés par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient 8 ans et plus et qu'ils le fassent sous surveillance. L'appareil et son câble doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

2.

2. ÉLÉMENTS DE COMMANDE



PACK DE BIENVENUE

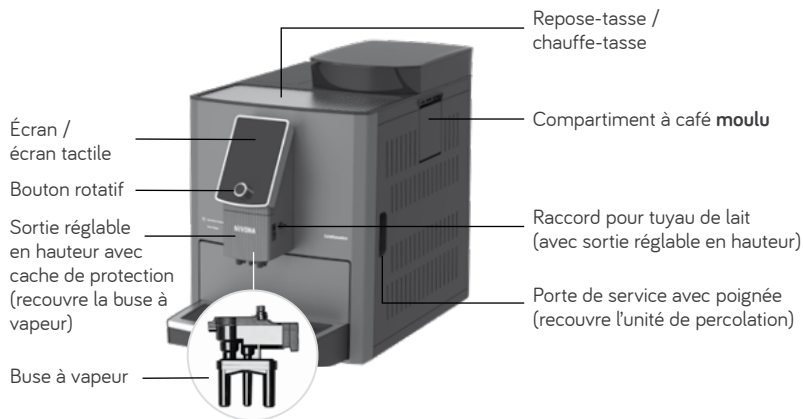
(compris dans le contenu de la livraison)

- 2 CLARIS Filtre à eau fraîche
- Mode d'emploi
- Conditions de garantie
- Cuillère doseuse
- 2 tablettes nettoyantes
- Bandelettes de test (pour mesurer la dureté de l'eau)
- 2 tuyaux de raccordement pour le lait :

Avec le **tuyau de lait simple**, seul un **rincage manuel** de la buse à vapeur est possible.



Avec le **double tuyau de lait**, un **rincage automatique** de la buse à vapeur se produit à intervalles paramétrés (**easyclean**®).



3. UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1. Touches de fonction

L'appareil NIVONA peut être utilisé avec les touches suivantes :



Bouton rotatif

Naviguer / sélectionner / modifier / confirmer en tournant et en appuyant dessus



Touche

Naviguer / sélectionner / modifier / confirmer en appuyant dessus

3.2. Utilisation avec le bouton rotatif

Tourner le bouton rotatif

Pour basculer entre les trois menus principaux, **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ**, **PARAMÈTRES** et **ENTRETIEN**, pour sélectionner / naviguer entre les menus principaux ainsi que modifier les options de réglage dans les sous-menus et le **menu de recettes***.

Appuyer sur le bouton rotatif

Pour déclencher / confirmer la fonction actuellement sélectionnée ou l'option de réglage modifiée.

Dans le **menu de recettes**, un premier appui permet de sélectionner les paramètres de réglage et un second appui confirme la modification.

Un appui bref sur le *bouton rotatif* pendant la distribution de la boisson annule le processus. Si la distribution est annulée alors que les paramètres clignotent encore, appuyez à 2 reprises sur le *symbole Bouton rotatif*.










* Le menu de recettes s'affiche avant chaque distribution d'une spécialité de café uniquement si PROCESSUS DIRECT est désactivé (menu PARAMÈTRES - VALIDER RÉGLAGES).

3.3. Utilisation avec l'écran tactile

L'écran tactile permet de sélectionner directement le menu et les fonctions sur pression des symboles et touches.

3.4. Fonctions des touches

Les touches peuvent être sélectionnées soit par effleurement (direct), soit à l'aide du *bouton rotatif* (tourner et appuyer). Tournez le *bouton rotatif* pour modifier une option de réglage dans les menus **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ** et **PARAMÈTRES**. Les flèches s'actionnent exclusivement par effleurement.

	démarrer		retour quitter le menu
	valider enregistrer		sélectionner option activer
	valider étape suivante		naviguer sélectionner par effleurement
	annuler		Confirmation d'un message / d'une demande
	Demande d'une intervention manuelle sur l'appareil	Le symbole actuellement sélectionné / la fonction sélectionnée est mis(e) en évidence, dans le menu SPÉCIALITÉS DE CAFÉ, la description du symbole s'affiche	

4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE

4.1. Préparation

- Retirer de l'emballage l'appareil et les éléments joints
- Placer la machine sur une surface de travail plane et sèche (ne pas couvrir les fentes d'aération)
- Brancher le câble d'alimentation dans une prise de courant installée de manière conforme (la longueur de câble non utilisée reste dans le compartiment à câbles)
- Mettre l'appareil sous tension

Si l'appareil est mis sous tension **après la première mise en service**, il chauffe d'abord. Si le rinçage automatique à l'allumage est activé, l'écran affiche **RINÇAGE EN COURS** et le rinçage démarre automatiquement. Si le rinçage automatique à l'allumage est désactivé, l'écran affiche **RINCER SVP** et le rinçage démarre par pression sur le bouton rotatif.

4.2. Menu de première mise en service

Les instructions à l'écran permettent de naviguer pas à pas et de manière confortable dans le menu de première mise en service.

Régler la langue

- Sélectionner la langue et confirmer

Régler le filtre

- Sélectionner le paramètre du filtre

REMARQUE

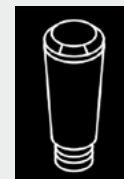
Les détails concernant **l'utilisation de l'appareil** figurent au chapitre 3 à partir de la page 7.



SCAN ME!



Filtre OUI



Filtre NON



Exemple : Affichage de la dureté de l'eau NIVEAU 3

Bandelettes de test	Degré de dureté	Affichage de la dureté de l'eau
≤ 1 point rouge	0 - 9°	NIVEAU 1
2 points rouges	10 - 14°	NIVEAU 2
3 points rouges	15 - 19°	NIVEAU 3 (Paramètres par défaut)
≥ 4 points rouges	≥ 20°	NIVEAU 4



REMPLEIR LE
RÉSERVOIR D'EAU



REMPLEIR DE
GRAINS DE CAFÉ

Utilisation avec filtre

- Dans le menu, régler sur **INSÉRER FILTRE ?** Régler sur **OUI** et appuyer sur **SUIVANT** pour confirmer

REMARQUE

Le détartrage est moins fréquent si l'appareil est utilisé avec un filtre.

Utilisation sans filtre (réglage usine)

- Dans le menu, régler sur **INSÉRER FILTRE ?** Régler sur **NON** et appuyer sur **SUIVANT** pour confirmer

En cas d'utilisation de l'appareil sans filtre, saisir la dureté de l'eau à l'étape suivante.

Régler la dureté de l'eau

- Plonger brièvement les bandelettes de test fournies dans l'eau, les secouer puis relever le résultat du test après env. 1 minute
- Sélectionner la dureté de l'eau relevée dans le menu et appuyer sur **SUIVANT**

Remplir le réservoir d'eau (> 0,7 l)

- **Retirer** le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche non gazeuse (pas d'eau pétillante), remettre le réservoir en place

Ne pas remplir avec d'autres liquides ou avec des liquides gazeux, sous peine d'annuler la garantie !

Remplir le compartiment à grains de café

- Remplir le compartiment de grains de café torréfiés, non traités, sans corps étranger, ni salissure, ni sucre, remettre en place le couvercle de protection d'arôme

* en cas d'utilisation sans filtre

Insérer le filtre*

- Visser le filtre sur l'extrémité de la cuillère doseuse dans le réservoir d'eau
- Placer un grand récipient (> 0,5 l) sous la sortie et appuyer sur **SUIVANT** pour confirmer

Rincer le filtre*, remplir/rincer le système

Si le système doit être rempli, un message / une requête s'affiche à l'écran

- Placer un grand récipient (≥ 0,5 l) sous la sortie
- Attendre que toute l'eau se soit écoulée de la sortie, vider ensuite le récipient
- Confirmer le message / la requête

Tous les réglages définis pendant la première mise en service peuvent être modifiés à tout moment dans le menu **PARAMÈTRES**.

5. NAVIGATION DE MENU

L'appareil NIVONA propose les menus principaux **PARAMÈTRES**, **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ** et **ENTRETIEN**. Toutes les fonctions proposées par l'appareil peuvent être exécutées dans ces menus principaux.

Des informations détaillées concernant la navigation dans et entre les menus principaux figurent au chapitre 3 à partir de la page 7.

* en cas d'utilisation avec filtre

**ATTENTION**

Installer le filtre **en position droite** et ne pas le serrer excessivement !



Insérer le filtre

RINÇAGE
FILTREREMPLISSAGE
DU SYSTÈMERINÇAGE
EN COURSPARA-
MÈTRESSPÉCIA-
LITÉS DE
CAFÉ

ENTRETIEN

i REMARQUE

Lors de la première préparation, le compartiment de broyage est encore vide. Après le premier broyage, l'écran peut afficher **AJOUTER CAFÉ EN GRAINS** et l'appareil risque de ne pas préparer de café.

- Appuyer de nouveau sur le *bouton rotatif* pour une autre distribution, le processus est ensuite répété

! ATTENTION

Avant d'éteindre la machine, **y compris en cas d'utilisation du double tuyau de lait**, rincer la buse à vapeur (si un message / une requête s'affiche à l'écran) et **rincer impérativement le raccord (vanne) du double tuyau de lait à l'eau claire et froide** (voir chapitre 8.7, page 26).

- À l'aide du *bouton rotatif* ou sur simple pression, sélectionner et confirmer le message / la requête à l'écran



Double tuyau de lait
- raccordé au récipient à lait -



Tuyau de lait simple

6. PRÉPARATION DE SPÉCIALITÉS DE CAFÉ

6.1. Distribution des spécialités de café

- Sélectionner la spécialité de café souhaitée dans le menu **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ**
- Pour les spécialités de café au lait, raccorder le réservoir de lait rempli (conteneur de lait, réfrigérateur à lait, Tetrapack, etc.) à l'extrémité inférieure du tuyau de lait (en cas de double tuyau de lait à la vanne). Raccorder l'autre extrémité à la sortie réglable en hauteur
- Si Processus direct est activé (voir chapitre 7.1, page 17), une brève pression sur la spécialité de café souhaitée lance immédiatement la distribution
- Si processus direct est désactivé (voir chapitre 7.1, page 17), après une brève pression sur la spécialité de café souhaitée, le menu de recettes de la boisson mémorisée s'affiche ; à ce niveau, une modification de certains des paramètres mémorisés est possible pour la prochaine distribution
- Dans le menu de recettes, la confirmation de la spécialité de café déclenche la distribution de boisson

Au terme de la préparation d'une spécialité de café au lait, l'écran affiche un message / une requête de rinçage de la buse à vapeur.

Si le **tuyau de lait simple** a été utilisé, rincer la buse à vapeur dès que possible, au plus tard avant l'arrêt de l'appareil.

- Rebrancher le tuyau sur le bac d'égouttage, utiliser le *bouton rotatif* ou appuyer sur le message / la requête affiché(e) à l'écran pour sélectionner et confirmer, puis suivre les instructions de l'écran jusqu'à la fin du programme



RINCER LA VANNE
À L'EAU FROIDE

Si le **double tuyau de lait** est utilisé, il n'est pas nécessaire de rincer immédiatement la buse à vapeur, car le programme de rinçage **easyclean⁺** effectue automatiquement le rinçage aux intervalles paramétrés (voir chapitre 7.1. page. 17). Il n'est pas nécessaire de retirer l'extrémité du tuyau de la source de lait raccordée.

Même si une distribution de café est **en cours**, il est possible de modifier les paramètres intensité de café, quantité, arôme et fonction 2 tasses à l'aide du *bouton rotatif tant qu'ils clignotent*.

Pour interrompre une distribution de boisson, appuyer sur **ANNULER** ou le *bouton rotatif*. Si la distribution est annulée à l'aide du *bouton rotatif* alors que les paramètres clignotent encore, appuyer à plusieurs reprises sur le *bouton rotatif*.

6.2. Fonction 2 tasses

- Pour distribuer deux tasses de la même boisson d'affilée sur simple pression de bouton, modifier le symbole tasse pendant la distribution et placer une deuxième sous la sortie

6.3. CAFÉ Fonction de quantité (symbole cafetière)

- Pour préparer jusqu'à 8 tasses d'affilée (max. 1,9 l) de la spécialité de café **CAFÉ**, placer un récipient suffisamment grand sous la sortie et modifier le symbole tasse en fonction de la quantité souhaitée. Si **processus direct est activé** (voir chapitre 7.1. page 17), modifier le symbole tasse **pendant la distribution** . Si **processus direct est désactivé**, modifier le symbole tasse **avant la distribution dans le menu de recettes**.
- Si la quantité de grains de café ou d'eau descend en dessous de la quantité minimale lors d'une distribution, elle peut être poursuivie ou interrompue après le remplissage



Tuyau de lait simple -
raccordé au
bac d'égouttage



ATTENTION

Avant de retirer le double tuyau de lait, rincer la buse à vapeur (si un message / une requête s'affiche à l'écran).



À cet effet, confirmer le message / la requête.



1 tasse

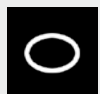


2 tasses



Cafetière

* pas pour CAFÉ AMERICAIN, EAU TRÈS CHAUDE



QUICK



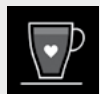
DYNAMIC



CONSTANT



INTENSE



MON CAFÉ

6.4. Cappuccino-Connaisseur

- La modification de l'ordre de la **PRÉPARATION** permet aux amateurs de CAPPUCINO ou de CAFFÈ LATTE de déterminer dans **RECETTES BOISSON** si d'abord le lait (Lait → Café), d'abord le café (Café → Lait) ou les deux en même temps (Café + Lait) sont distribués dans la tasse

6.5. Profils d'arôme

- Le changement du profil d'arôme (DYNAMIC | CONSTANT | INTENSE) dans le menu de recettes modifie le processus de percolation, la teneur d'extraction des grains et, de ce fait, le goût du café (voir aussi chapitre 7.3 Aroma Balance System page 19)
- Le profil d'arôme QUICK permet une **distribution plus rapide** d'une spécialité de café que celle des trois autres profils d'arôme

6.6. MON CAFÉ (pour des spécialités de café personnalisées)

L'appareil NIVONA permet de régler, de nommer et d'enregistrer de manière personnalisée 20 boissons différentes.

- Pour ce faire, dans le menu **PARAMÈTRES**, sélectionner l'option de menu **RECETTES BOISSON** puis sous **MON CAFÉ**, éditer, ajouter ou effacer des boissons

Ajouter boisson :

Sélectionner et nommer la recette de base, passer à l'étape suivante, sélectionner un symbole, personnaliser et enregistrer une recette puis quitter le menu

6.7. Réglages permanents de recettes

Dans le menu **PARAMÈTRES**, sous le point **RECETTES BOISSON**, il est possible d'effectuer des réglages permanents des paramètres suivants pour les différentes spécialités de café :

FORCE	ARÔME* (DYNAMIC, CONSTANT, INTENSE, QUICK)	PRÉPARATION** (Cappuccino-Connaisseur)
QUANTITÉ (Café / mousse de lait / eau / lait, selon la spécialité de café)	TEMPÉRATURE*** (NORMALE, ÉLEVÉE, CHAUDE, MAXIMALE)	

- Une pression sur le *bouton rotatif* ou sur **OK** enregistre les paramètres modifiés
- Appuyer sur **EXIT** pour quitter le niveau de menu

* uniquement si dans le menu **PARAMÈTRES**, sous le point **ARÔME**, l'option **PERSONNALISÉ** a été sélectionnée

** uniquement pour **CAPPUCCINO** ou **CAFÉ AU LAIT**

*** uniquement si dans le menu **PARAMÈTRES**, sous le point **TEMPÉRATURE**, l'option **PERSONNALISÉ** a été sélectionnée ; les options de températures dépendent de la boisson

REMARQUE

Les informations détaillées concernant le réglage d'une **TEMPÉRATURE** permanente ainsi que le réglage général d'un **PROFIL D'ARÔME** figurent au chapitre 7.1. Réglages généraux page 17.

ATTENTION

Le compartiment à café moulu n'est pas un réservoir de stockage. Par conséquent, n'ajoutez pas plus d'une portion dans le compartiment et utilisez uniquement du café fraîchement moulu ou du café moulu sous vide.

Ne jamais utiliser du café soluble !



AJOUTER DU
CAFÉ MOULU



FERMER LE
COMPARTIMENT À
CAFÉ MOULU

6.8. Préparer le café moulu

- Ouvrir le couvercle du compartiment à café moulu (en haut au centre du côté droit de l'appareil)
- L'écran affiche par alternance **AJOUTER CAFÉ MOULU** et **FERMER COMP. À CAFÉ MOULU**
- Ajouter du café moulu avec la cuillère doseuse
- Fermer le cache et le couvercle
- L'écran indique quand le café moulu est prêt
- Placer la tasse au milieu sous la sortie de café
- Sélectionner la boisson dans le menu **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ**
- Démarrer la préparation

REMARQUE

Si le compartiment à café moulu devait être ouvert par inadvertance - ou si vous n'avez pas démarré de distribution de boisson après avoir ajouté du café moulu -, l'appareil est automatiquement rincé une fois le couvercle refermé, puis à nouveau opérationnel.



PARAMÈTRES

7. RÉGLAGES DE BASE

7.1. Réglages généraux

L'ensemble des paramètres affichés dans le menu **PARAMÈTRES** peuvent être modifiés à l'aide du *bouton rotatif* ou sur une simple pression.

<p>RECETTES BOISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> – Réglage permanent des recettes des diverses spécialités de café – PROGRAMMATION EN DIRECT au choix parmi les différentes boissons, c'est-à-dire modification et sauvegarde du réglage de la recette lors d'une distribution en cours (sélectionner PROGRAMMATION EN DIRECT dans la recette de boisson et suivre les instructions affichées à l'écran) 	<p>FILTRE</p> <p>Réglage de l'utilisation avec / sans filtre</p>	<p>DURETÉ DE L'EAU</p> <ul style="list-style-type: none"> – Réglage de la dureté de l'eau (s'affiche uniquement avec l'utilisation sans filtre)
<p>ARÔME</p> <ul style="list-style-type: none"> – Réglage du profil d'arôme pour toutes les boissons du menu SPÉCIALITÉS DE CAFÉ (CONSTANT, DYNAMIC, INTENSE, QUICK, PERSONNALISÉ) <p>Lors du réglage PERSONNALISÉ, il est possible de définir divers profils d'arôme pour les différentes spécialités de café</p>	<p>TEMPÉRATURE</p> <ul style="list-style-type: none"> – Réglage des températures de CAFÉ, LAIT, MOUSSE DE LAIT et EAU CHAUDE pour toutes les boissons du menu SPÉCIALITÉS DE CAFÉ (NORMALE, ÉLEVÉE, CHAUDE, MAXIMALE, PERSONNALISÉ)* <p>Lors du réglage PERSONNALISÉ, il est possible de définir diverses températures pour les différentes spécialités de café</p>	<p>LANGUE</p> <ul style="list-style-type: none"> – Réglage de la langue

* les options de température dépendent de la boisson

HEURES

- Activer / désactiver l'heure d'extinction automatique*
- Activer / désactiver l'heure d'allumage automatique
(réglage de l'heure actuelle et de l'heure d'allumage)
- Réglage de l'heure**
(ne s'affiche que si l'heure d'allumage est activée)

VALIDER RÉGLAGES

- Activer / désactiver le chauffe-tasse
- Activer / désactiver le verrouillage d'écran / le mode Économie d'énergie (ECO)***
- Activer / désactiver les produits à base de lait (spécialités de café au lait)
- Activer / désactiver le rinçage automatique à l'allumage
- Régler le rinçage de la buse à vapeur****
- Activer / désactiver le rinçage automatique à l'extinction
- Activer / désactiver la distribution directe (distribution immédiate de boisson sur simple pression dans le menu SPÉCIALITÉS DE CAFÉ, sans modification possible dans le menu de recettes)

RÉGLAGES USINE

- Permet de réinitialiser les recettes, les réglages et le Bluetooth aux réglages par défaut

STATISTIQUE

- Affichage des distributions par spécialité de café ainsi que des fonctions d'entretien exécutées depuis la mise en service

BLUETOOTH

- Connexion au smartphone / à la tablette et commande de l'appareil via l'application NIVONA

*  **ATTENTION**

L'allongement du temps d'arrêt augmente la consommation d'énergie.

Vous trouverez des informations détaillées sur la consommation d'énergie sous le code QR au chapitre 13, page 33.

** L'heure actuelle doit être réglée à nouveau après une coupure de courant.

*** Si le *bouton rotatif* n'est pas actionné pendant une durée prolongée, l'appareil bascule automatiquement en **mode ECO**. Un écran de veille apparaît alors. L'actionnement du *bouton rotatif* permet de quitter le **mode ECO**.

**** Pour le programme de rinçage automatique **easyclean+** en cas d'utilisation de l'appareil avec double tuyau.

7.2. Régler le degré de broyage

Pour modifier le degré de broyage :

- Ouvrir la porte de service à droite du boîtier (pour déverrouiller, tirer légèrement vers le haut à l'intérieur de la poignée, puis retirer avec précaution la porte de service du boîtier)
- Placer une tasse sous la sortie réglable en hauteur
- Dans le menu **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ**, sélectionner et démarrer ESPRESSO
- Pendant le processus de broyage, modifier le degré de broyage (vers la gauche = plus fin, vers la droite = plus grossier) en déplaçant le curseur (en haut à droite)
- Refermer la porte de service (mettre les tenons dans les évidements sur l'extrémité arrière de la porte de service, puis pousser sur la porte de service pour la fermer jusqu'à ce qu'elle s'enclenche)

7.3. Aroma Balance System

L'appareil NIVONA est équipé du **Aroma Balance System** qui permet d'extraire les meilleurs arômes de chaque grain, afin de satisfaire tous les goûts. Les trois profils d'arôme DYNAMIC, CONSTANT et INTENSE garantissent des goûts différents avec des grains, une intensité du café et une quantité d'eau identiques.

Le quatrième profil d'arôme QUICK permet de distribuer une spécialité de café plus rapidement qu'avec les trois autres profils d'arôme, tout en conservant un arôme équilibré.



QUICK



DYNAMIC



CONSTANT



INTENSE



Ouvrir / fermer la porte de service



Régler le degré de broyage

⚠ ATTENTION

Le degré de broyage ne doit être réglé que lorsque le broyeur est en cours de fonctionnement !

Le broyeur peut être ajusté à la torréfaction des grains de café. Nous recommandons de placer le broyeur en position de réglage moyenne.

i REMARQUE

En cas de modification du degré de broyage, nous recommandons :

- pour les torréfactions claires, un réglage plus fin (curseur vers la gauche),
- pour les torréfactions foncées, un réglage plus grossier (curseur vers la droite).

**REMARQUE**

L'appareil Nivona prend en charge **une seule** connexion Bluetooth avec un terminal mobile.

7.4. NIVONA App

L'appareil NIVONA peut être commandé et utilisé via la NIVONA App étant donné qu'il est équipé d'une interface Bluetooth.

- Télécharger la NIVONA App sur Google Play Store (Android) ou sur l'Apple App Store (iOS) et l'installer sur le terminal mobile
- Dans le menu **RÉGLAGES**, sélectionner l'option de menu **BLUETOOTH** et activer le Bluetooth avec **CONNECTER** sur l'appareil NIVONA
- Activer le Bluetooth sur le terminal mobile et à partir de là, connecter la NIVONA App à l'appareil NIVONA

L'appareil NIVONA peut désormais être utilisé / commandé via l'application.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Tous les programmes de nettoyage et d'entretien peuvent généralement être sélectionnés et démarrés dans le menu **ENTRETIEN**.

- Sélectionner le menu **ENTRETIEN**
- Sélectionner le programme de nettoyage ou d'entretien et le démarrer avec le *bouton rotatif* ou sur simple pression

L'appareil démarre le processus de nettoyage ou d'entretien correspondant et indique, le cas échéant, les actions à réaliser à l'écran.

- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer avec le *bouton rotatif* ou sur simple pression



ENTRETIEN

En cas de message / requête concernant les tâches de nettoyage ou d'entretien à l'écran :

- À l'aide du *bouton rotatif* / sur simple pression, sélectionner et confirmer la requête

L'appareil démarre le processus de nettoyage ou d'entretien correspondant et indique les actions à réaliser à l'écran.

- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer avec le *bouton rotatif* ou sur simple pression

8.1. Rincer la buse à vapeur

Au terme de la préparation d'une spécialité de café au lait, l'écran affiche un message / une requête de rinçage de la buse à vapeur.

Si le **tuyau de lait simple** a été utilisé, rincer la buse à vapeur dès que possible, au plus tard avant l'arrêt de l'appareil. Pour ce faire, procéder comme suit :

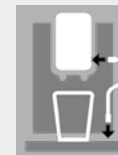
- À l'aide du *bouton rotatif* / sur simple pression, sélectionner et confirmer le message / la requête ou
- Sélectionner l'option de menu **RINCER BUSE VAPEUR** dans le menu **ENTRETIEN**
- Raccorder une extrémité du tuyau fourni sur la sortie réglable en hauteur, insérer l'autre extrémité dans le bac d'égouttage et confirmer à l'aide du *bouton rotatif* ou sur simple pression
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,5$ l) sous la sortie réglable en hauteur et confirmer avec le *bouton rotatif* ou sur simple pression

L'appareil démarre le processus de rinçage. Une fois le cycle de rinçage terminé, l'appareil monte à nouveau en température pour être opérationnel.



ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !



Raccorder le tuyau



RINÇAGE
BUSE VAPEUR



Récipient à lait
connecté



ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !

Le tuyau simple et le double tuyau de lait peuvent tous deux être utilisés pour le programme de nettoyage !



ATTENTION

Si le double tuyau de lait est en service, l'utiliser pour le nettoyage, car la vanne doit être nettoyée régulièrement. **Après le nettoyage, rincer impérativement la vanne à l'eau claire et froide** (voir chapitre 8.7. page 26).

Si le **double tuyau de lait** est utilisé, il n'est pas nécessaire de rincer immédiatement la buse à vapeur, car le programme de rinçage **easyclean+** effectue automatiquement le rinçage aux intervalles paramétrés (voir chapitre 7.1. page. 17), sans obligation de retirer le double tuyau de lait de la source de lait.

Néanmoins, un rinçage manuel est possible. Pour ce faire, procéder comme suit :

- À l'aide du *bouton rotatif* / sur simple pression, sélectionner et confirmer le message / la requête ou
- Sélectionner l'option de menu **RINCER BUSE VAPEUR** dans le menu **ENTRETIEN**
- Il n'est pas nécessaire de retirer l'extrémité du tuyau de la source de lait raccordée
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,5$ l) sous la sortie réglable en hauteur et confirmer avec le bouton rotatif ou sur simple pression

L'appareil démarre le processus de rinçage. Une fois le cycle de rinçage terminé, l'appareil monte à nouveau en température pour être opérationnel.

Lors de l'extinction de l'appareil, la buse à vapeur est automatiquement rincée en cas d'**utilisation du double tuyau de lait par easyclean+**.

- À l'extinction de l'appareil, rincer impérativement le raccord (la vanne) du double tuyau de lait à l'eau claire et froide

8.2. Nettoyer la buse à vapeur

Lorsque la buse à vapeur doit être nettoyée, un message / une requête apparaît à l'écran.

- À l'aide du *bouton rotatif* / sur simple pression, sélectionner et confirmer le message / la requête ou
- Sélectionner dans le menu **ENTRETIEN**, l'option de menu **NETTOYER BUSE VAPEUR**
- Verser un peu de produit nettoyant (recommandation : nettoyant de circuit de lait NIVONA CreamClean) et de l'eau dans un récipient (min. 0,3 l)

- Pour le rapport de mélange, suivre les indications du fabricant du produit nettoyant
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer avec le *bouton rotatif* ou sur simple pression

L'appareil monte à nouveau en température pour être opérationnel.

- Rincer la vanne du double de tuyau de lait à l'eau claire et froide

8.3. Rincer le système

Le système doit être rincé de temps à autre.

- Sélectionner l'option de menu **RINCER LE SYSTÈME** dans le menu **Entretien**. L'écran affiche **RINÇAGE EN COURS**

Une fois le cycle de rinçage terminé, l'appareil monte à nouveau en température pour être opérationnel.

8.4. Nettoyer le système

- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,5$ l) sous la sortie réglable en hauteur
- À l'aide du *bouton rotatif* ou sur simple pression, sélectionner et confirmer le message / la requête ou
- Sélectionner dans le menu **ENTRETIEN** l'option de menu **NETTOYER SYSTÈME**
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer avec le *bouton rotatif* ou sur simple pression

L'appareil monte à nouveau en température pour être opérationnel.

REMARQUE

Lorsque l'appareil doit être nettoyé, un message / une requête apparaît à l'écran. La distribution de boissons reste néanmoins possible. Nous recommandons toutefois d'exécuter le programme de nettoyage dès que possible afin de ne pas risquer de perdre la garantie.



RACCORDER TUYAU À LA SORTIE ET AU PRODUIT DE NETTOYAGE



LA BUSE VAPEUR NETTOIE



RINCER LA VANNE À L'EAU FROIDE



SCAN ME!



ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !



RINÇAGE EN COURS



ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !

Insérer la tablette de nettoyage d'abord dans l'ouverture ronde de l'unité de percolation lorsqu'une requête est émise par l'appareil.



LE SYSTÈME NETTOIE



SCAN ME!

ATTENTION

Éliminer impérativement les résidus de détartrant sur le boîtier à l'aide d'un chiffon humide !

REMARQUE

Lorsque l'appareil doit être détartré, un message / une requête apparaît à l'écran. (Le programme de détartrage peut également être démarré manuellement à tout moment). La distribution de boissons reste néanmoins possible. Nous recommandons toutefois d'exécuter le programme de détartrage dès que possible afin de ne pas risquer de perdre la garantie.



LE SYSTÈME
DÉTARTRE



SCAN ME!

8.5. Détartrer le système

ATTENTION

Le programme de détartrage en cours ne doit pas être interrompu !

Le tuyau simple et le double tuyau de lait peuvent tous deux être utilisés pour le programme de détartrage.

Pour le détartrage, ne jamais utiliser du vinaigre ou autre produit à base acétique, toujours utiliser les **produits liquides** courants, recommandés pour les machines à café automatiques (recommandation : détartrant liquide NIVONA PREMIUM).

Avant de démarrer le programme de détartrage, il convient d'ôter le filtre (si disponible) du réservoir d'eau.

Lors du détartrage, respecter précisément l'ordre des consignes à l'écran !

Pour commencer, verser la quantité correspondante **d'eau** jusqu'au repère 0,7 l **puis** ajouter le **détartrant. Jamais le contraire !** Respecter les consignes du fabricant du détartrant.

- À l'aide du *bouton rotatif* ou sur simple pression, sélectionner et confirmer le message / la requête ou
- Sélectionner l'option de menu **DÉTARTRE SYSTÈME** dans le menu **Entretien**
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,7$ l) sous la sortie réglable en hauteur
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer avec le *bouton rotatif* ou sur simple pression

L'appareil monte à nouveau en température pour être opérationnel.

8.6. Retirer et nettoyer l'unité de percolation

Au besoin, retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à l'eau courante. Pour ce faire, ne jamais utiliser de produit nettoyant, utiliser uniquement de l'eau claire **froide** !

- Ouvrir la porte de service à droite du boîtier (pour déverrouiller, tirer légèrement vers l'avant à l'intérieur de la poignée, puis retirer avec précaution la porte de service du boîtier)
- Déverrouiller l'unité de percolation (pousser l'interrupteur rouge vers le haut et tourner la poignée vers la gauche jusqu'en butée et jusqu'à enclenchement)
- Retirer avec précaution l'unité de percolation au niveau de la poignée
- Nettoyer l'unité de percolation à l'eau froide courante **puis la laisser sécher**
- Remettre doucement l'unité de percolation en place et la verrouiller à nouveau (maintenir l'interrupteur rouge enfoncé et tourner la poignée vers la droite jusqu'en butée et jusqu'à enclenchement)
- Refermer la porte de service (mettre les tenons dans les évidements sur l'extrémité arrière de la porte de service, puis pousser sur la porte de service pour la fermer jusqu'à ce qu'elle s'enclenche)

ATTENTION

Nettoyer l'unité de percolation au moins une fois par mois. Dans le cas contraire, la garantie s'annule.



Ouvrir / fermer la porte de service



Déverrouiller l'unité de percolation

⚠ ATTENTION

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
Ne pas utiliser de produit abrasif pour le nettoyage.

Les résidus de lait séchés sont difficiles à éliminer. De ce fait, nettoyer bien l'ensemble une fois l'appareil refroidi ! Toujours tenir compte du message / de la requête de rinçage et de nettoyage de la buse vapeur lorsqu'il / elle apparaît à l'écran.

⚠ ATTENTION

Nettoyer chaque jour manuellement le raccord (vanne) du double tuyau de lait. À cet effet, retirer le double tuyau de lait de l'appareil et nettoyer la vanne à l'eau claire et froide.



Double tuyau de lait

Vanne du double
tuyau de lait

RINCER LA
VANNE À
L'EAU FROIDE

8.7. Nettoyage manuel régulier**i REMARQUE**

Suivre ces consignes de nettoyage. L'utilisation de denrées alimentaires requiert une propreté irréprochable.

Lors du nettoyage du bac d'égouttage, veiller à ce que les deux contacts métalliques et leurs interstices à l'extrémité arrière du bac d'égouttage soient toujours propres et secs. Utiliser occasionnellement un peu d'eau savonneuse pour nettoyer le bac d'égouttage.

De temps en temps (idéalement, avant chaque pause prolongée entre les préparations ; en tous les cas, régulièrement), démonter et rincer entièrement la buse à vapeur à l'eau claire et froide.

L'appareil est équipé de roulettes arrière. Celles-ci permettent de déplacer l'appareil sur une surface de travail plane. Il est ainsi possible de nettoyer le dessous de l'appareil.

- Nettoyer le boîtier à l'intérieur et à l'extérieur uniquement avec un chiffon doux et humide, sans produit nettoyant
- Vider le bac d'égouttage et le bac de récupération du marc de café au plus tard lorsque le message correspondant apparaît à l'écran (uniquement lorsque l'appareil est allumé, car il enregistre alors le vidage des bacs)
- Une fois le bac d'égouttage et le bac de récupération du marc de café retirés, nettoyer le boîtier à l'intérieur avec un chiffon doux humide, sans produit nettoyant
- Nettoyer le réservoir d'eau chaque jour à l'eau claire puis le remplir à nouveau d'eau fraîche et froide
- Nettoyer régulièrement la buse à vapeur, le tuyau et la sortie

**CONSEIL**

Pour nettoyer l'écran pendant le fonctionnement, il peut être verrouillé dans le menu **ENTRETIEN** sous le point de menu **ENTRETIEN ÉCRAN**. Pour le déverrouiller, appuyer une fois sur le *bouton rotatif*.

8.8. Démonter et nettoyer la buse à vapeur

- Retirer le cache de protection au niveau de la sortie réglable en hauteur, tirer la buse à vapeur légèrement vers le bas puis la retirer vers l'avant et la démonter
- Nettoyer minutieusement les pièces individuelles et remonter la buse à vapeur
- Insérer à nouveau la buse à vapeur assemblée dans la sortie réglable en hauteur
- Réinstaller le cache de protection sur la sortie réglable en hauteur

8.9. Changer le filtre

Le filtre est usagé après un débit d'env. 50 l d'eau. Un message / une requête de remplacement du filtre apparaît alors à l'écran.

- À l'aide du *bouton rotatif* ou sur simple pression, sélectionner et confirmer le message / la requête ou
- Sélectionner l'option de menu **FILTRE** dans le menu **Paramètres**
- Sélectionner **OUI** pour que l'appareil détecte l'utilisation actuelle d'un filtre
- Sélectionner **CHANGER FILTRE**



Cache de protection sur la sortie réglable en hauteur



Pièces individuelles de la buse à vapeur



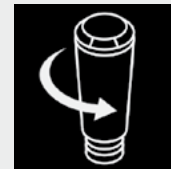
Buse à vapeur assemblée

**REMARQUE**

La distribution de boissons reste possible. Nous recommandons toutefois de remplacer immédiatement le filtre.



Visser le filtre dans le réservoir d'eau



Dévisser et extraire le filtre du réservoir d'eau

 **ATTENTION**

Installer le filtre **en position droite** et ne pas le serrer excessivement !

 **ATTENTION**

En cas de faible consommation d'eau, le filtre doit être remplacé au plus tard tous les deux mois. Aucun message n'apparaît à l'écran. Le plateau tournant sur la tête du filtre (affichage mensuel) permet de régler la date de remplacement du filtre.

- Vider le réservoir d'eau, dévisser avec précaution le filtre usagé hors du support dans le réservoir d'eau avec l'aide au montage sur l'extrémité de la cuillère doseuse, puis le jeter aux ordures ménagères
- Visser avec précaution le nouveau filtre dans le support prévu à cet effet dans le réservoir d'eau, avec l'aide au montage sur l'extrémité de la cuillère doseuse
- Placer un grand récipient (> 0,5 l) sous la sortie et confirmer
- Attendre quelques instants que toute l'eau se soit écoulée de la sortie

L'appareil monte à nouveau en température pour être opérationnel.

8.10. Statut de maintenance

À l'aide de barres de progression, l'appareil indique la nécessité d'un nettoyage ou d'un détartrage. Plus la barre de progression avance vers la droite, plus la nécessité d'un nettoyage / détartrage approche

- Sélectionner l'option de menu **STATUT DE MAINTENANCE** dans le menu **Entretien**

9. RÉSOUDRE SOI-MÊME LES PROBLÈMES

Si l'appareil devait ne pas fonctionner correctement, il convient de consulter le tableau suivant des causes du problème et de dépannage.

Si le système détecte un dysfonctionnement, un message d'erreur apparaît à l'écran :

- **Noter message d'erreur**
(selon le tableau pages 30 / 31, l'erreur 8 peut éventuellement être corrigée soi-même)
- **Éteindre l'appareil**
- **Débrancher la fiche de prise**



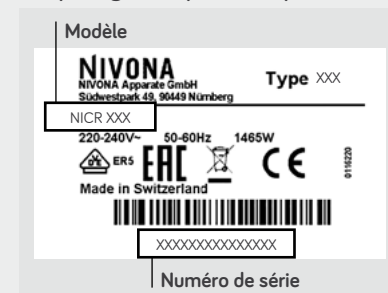
ATTENTION

En cas d'erreur ou si vous n'êtes pas en mesure de résoudre vous-même le problème, veuillez contacter votre revendeur ou consultez la rubrique Assistance sur le site Internet www.nivona.com.

Les informations suivantes sont importantes pour garantir le traitement rapide et compétent du problème

- **Modèle** du produit NIVONA
- **Numéro de série**
- Si disponible :
Numéro de l'erreur / message d'erreur

Plaque signalétique (exemple)



 **REMARQUE**

Pour éviter des problèmes, veuillez respecter les points suivants :

- Toujours retirer le réservoir d'eau de l'appareil pour le remplir
- Ne pas stocker les grains de café au réfrigérateur
- Toujours vider les bacs lorsque la machine est allumée
- Utiliser du lait frais

Problème	Cause	Dépannage
Pas de distribution d'eau chaude ou de mousse de lait / distribution de vapeur OK	Le système est évtl. entartré	Effectuer un détartrage à forte dose (chapitre 8.5)
	La buse à vapeur est obstruée	Démonter entièrement la buse à vapeur puis la nettoyer minutieusement
Trop peu de mousse de lait ou de mousse liquide ou éclaboussures de lait lors de la formation de mousse	La buse à vapeur est obstruée	Démonter entièrement la buse à vapeur puis la nettoyer minutieusement
	Lait inapproprié	Utiliser du lait froid
	Le système est évtl. entartré	Effectuer un détartrage à forte dose (chapitre 8.5)
	La vanne du double tuyau de lait est obstruée	Placer la vanne dans le nettoyant liquide du circuit de lait CreamClean, la laisser tremper puis la rincer abondamment à l'eau claire ; réduire l'intervalle de rinçage automatique de la buse (chapitre 7.1.)
Le café s'écoule goutte à goutte	Le système est évtl. entartré	Effectuer un détartrage à forte dose (chapitre 8.5)
	Degré de broyage trop fin / trop grossier	Régler le degré de broyage plus fin / plus grossier (chapitre 7.2.)
	Le café moulu est trop fin	Utiliser un café moulu plus grossièrement
	Trop de café moulu dans le compartiment	Remplir le compartiment avec une moindre quantité de café moulu

Problème	Cause	Dépannage
Le café s'écoule goutte à goutte	L'unité de percolation est obstruée	Retirer et nettoyer l'unité de percolation (chapitre 8.6). Remettre en place l'unité de percolation et effectuer un nettoyage du système (chapitre 8.4.).
	Les sorties d'écoulement de café sont obstruées	Effectuer un nettoyage du système (chapitre 8.4.)
Le café ne « mousse » pas	L'unité de percolation est obstruée	Retirer et nettoyer l'unité de percolation (chapitre 8.6). Remettre en place l'unité de percolation et effectuer un nettoyage du système (chapitre 8.4.).
	Variété de café inappropriée	Changer la variété de café
	Les grains ne sont pas fraîchement torréfiés	Utiliser des grains fraîchement torréfiés
Le broyeur produit un bruit fort	Le degré de broyage n'est pas adapté aux grains de café	Optimiser le degré de broyage (chapitre 7.2)
	Corps étrangers dans le broyeur, par ex. petits cailloux	Téléphoner à l'assistance NIVONA, la préparation de café moulu reste possible
Erreur 8 assistance tél. s'affiche à l'écran	L'unité de percolation ne peut pas être positionnée correctement par l'entraînement	Éteindre l'appareil et débrancher la fiche. Brancher à nouveau la fiche et allumer l'appareil. Lorsque l'appareil est opérationnel, retirer et nettoyer l'unité de percolation (chapitre 8.6.).
VIDER BACS s'affiche à l'écran, même lorsque les bacs ont été vidés et installés	L'interstice entre les contacts à l'extrémité arrière du bac d'égouttage est encrassé	Nettoyer l'interstice entre les contacts avec de l'eau, un peu de produit de rinçage et une brosse, puis laisser sécher

DE

GB

FR

NL

PL

RU



ÉVAPORER



SCAN ME!

i REMARQUE

Le tuyau simple et le double tuyau de lait peuvent tous deux être utilisés pour l'évaporation de l'appareil !

i CONDITIONS DE LA GARANTIE ET DU SERVICE APRÈS-VENTE

Vous trouverez les conditions détaillées de la garantie et du service après-vente dans les instructions jointes.

10.

10. ASSORTIMENT D'ACCESSOIRES ET DE CAFÉS

Notre assortiment actuel d'accessoires et de café est disponible sur le site www.nivona.com.

11.

11. SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE

Si l'appareil doit être renvoyé en raison d'un défaut, il faut d'abord laisser toute l'eau s'évaporer pour éliminer l'eau résiduelle dans le système.

De cette manière, l'appareil est prêt à être expédié | Laisser l'eau s'évaporer de l'appareil

- Dans le menu **ENTRETIEN**, sélectionner l'option de menu **ÉVAPORER** dans **SYSTÈME**
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer en appuyant sur **SUIVANT**
- Vider le bac d'égouttage, le bac de récupération du marc de café, le réservoir d'eau et, si possible, le compartiment à grains de café
- Remettre toutes les pièces en place
- Idéalement, placer l'appareil dans l'emballage d'origine (nous ne pourrions être tenus pour responsable en cas de dommages liés au transport)

12.

12. EMBALLAGE ET ÉLIMINATION

L'emballage d'origine complet de l'appareil doit être conservé pour le protéger lors du transport, en cas d'intervention du service après-vente.

Comme les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux précieux ou polluants, ils ne doivent pas être traités comme des ordures ménagères normales. S'ils sont jetés dans les déchets ménagers ou s'ils sont traités de manière non conforme, ils peuvent présenter un danger pour la santé et l'environnement. Par conséquent, le cas

échéant, ne jamais jeter l'appareil défectueux dans les déchets ménagers, mais le déposer dans un point de collecte spécialement mis en place par la commune compétente pour le retour et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques.

Vous trouverez des informations complémentaires à ce sujet auprès de la mairie, du centre de recyclage ou du commerçant qui vous a vendu l'appareil.

Les cartouches filtrantes sont jetées aux ordures ménagères.

13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	220-240 VCA, 50-60 Hz
Puissance	2400 - 2800 W
Conformité	CE
Pression statique max. de la pompe	15 bars
Capacité du réservoir d'eau	env. 3,5 l
Capacité du compartiment à grains	env. 600 g
Capacité du bac à marc de café	env. 22 - 37 portions*
Longueur du câble	env. 1,6 m
Poids	env. 13,4 kg
Dimensions (l x H x P)	env. 30 x 42 x 48 cm
Bluetooth**	Plage de fréquence : 2 400 MHz - 2 483,5 MHz Puissance d'émission max. : 10 mW

Vous trouverez des informations détaillées sur la consommation d'énergie sous le code QR ci-dessous :



* En fonction de l'intensité du café distribuée

** Par la présente, la société NIVONA Apparate GmbH déclare que l'installation radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE peut être téléchargé à l'adresse web www.nivona.com, sous la rubrique ASSISTANCE.





*passion
for coffee*



NIVONA Apparate GmbH

Südwestpark 49
D-90449 Nürnberg
www.nivona.com

2025 © Copyright NIVONA Apparate GmbH, Deutschland
Tous droits réservés

ANR 000129888
BDA NICR 1040 FR Rév.03 30.04.2025