



*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.

Veillez conserver ce document précieusement afin de pouvoir vous y référer en cas de besoin ou le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

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.



Ce code QR vous permet d'accéder aux vidéos d'entretien de cet appareil.

## TABLE DES MATIÈRES

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....</b>                            | <b>4</b>  | <b>7. RÉGLAGES DE BASE .....</b>   | <b>17</b> |
| 1.1. Utilisation conforme.....                                   | 4         | 7.1. Paramètres généraux.....  | 17        |
| 1.2. Consignes d'utilisation générales.....                      | 4         | 7.2. Régler le degré de broyage.....   | 18        |
| 1.3. Limitation du groupe d'utilisateurs .....                   | 5         | 7.3. Aroma Balance System.....   | 18        |
| <b>2. ÉLÉMENTS DE COMMANDE.....</b>                              | <b>6</b>  | 7.4. NIVONA App.....   | 19        |
| <b>3. UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>                        | <b>7</b>  | 7.5. Flying Picture.....   | 19        |
| 3.1. Touches de fonction.....                                    | 7         | <b>8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>  | <b>20</b> |
| 3.2. Commande via l'écran tactile.....                           | 7         | 8.1. Rincer la buse à vapeur.....  | 20        |
| 3.3. Fonctions des symboles.....                                 | 8         | 8.2. Nettoyer la buse à vapeur.....  | 21        |
| <b>4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE.....</b>                          | <b>9</b>  | 8.3. Rincer le système.....  | 22        |
| 4.1. Préparation .....   | 9         | 8.4. Nettoyer système .....  | 22        |
| 4.2. Menu de première mise en service .....                      | 9         | 8.5. Détartre le système.....  | 23        |
| <b>5. NAVIGATION DE MENU .....</b>                               | <b>11</b> | 8.6. Retirer et nettoyer l'unité de percolation<br>Rincer l'unité de percolation ..... | 24        |
| <b>6. PRÉPARATION DE SPÉCIALITÉS DE CAFÉ .....</b>               | <b>12</b> | 8.7. Nettoyage manuel régulier.....  | 24        |
| 6.1. Distribution d'une spécialité de café.....                  | 12        | 8.8. Démonter et nettoyer la buse à vapeur .....                                       | 25        |
| 6.2. Menu des recettes .....                                     | 13        | 8.9. Changer de filtre.....  | 26        |
| 6.3. Fonction 2 tasses .....                                     | 14        | 8.10. Statut de maintenance.....   | 26        |
| 6.4. Cappuccino-Connaisseur.....                                 | 14        | <b>9. RÉSOUDRE SOI-MÊME LES PROBLÈMES.....</b>   | <b>27</b> |
| 6.5. Americano-Connaisseur .....                                 | 14        | <b>10. ASSORTIMENT D'ACCESSOIRES ET DE CAFÉS ....</b>                                  | <b>30</b> |
| 6.6. Profils d'arôme.....  | 14        | <b>11. SERVICE APRÈS-VENTE &amp; GARANTIE .....</b>                                    | <b>30</b> |
| 6.7. Chilled Brew .....  | 15        | <b>12. EMBALLAGE &amp; ÉLIMINATION.....</b>  | <b>30</b> |
| 6.8. Mon café (pour des spécialités de café personnalisées)..... | 15        | <b>13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....</b>  | <b>31</b> |
| 6.9. 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 entretenu ou mal utilisé, ou encore utilisé de manière non conforme à l'usage prévu, 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 brûlures ! Lors de la distribution de vapeur ou d'eau chaude, de l'eau chaude peut jaillir de la buse de sortie. Ne toucher la buse de sortie qu'après refroidissement.

### 1.1. Utilisation conforme

- L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage prévu (dans la sphère privée uniquement) et n'est pas destiné à un usage commercial, sous peine d'annulation de la garantie (voir conditions de garantie ci-jointes).

### 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 afin d'éviter les dangers.
- 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 l'entretien, 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.

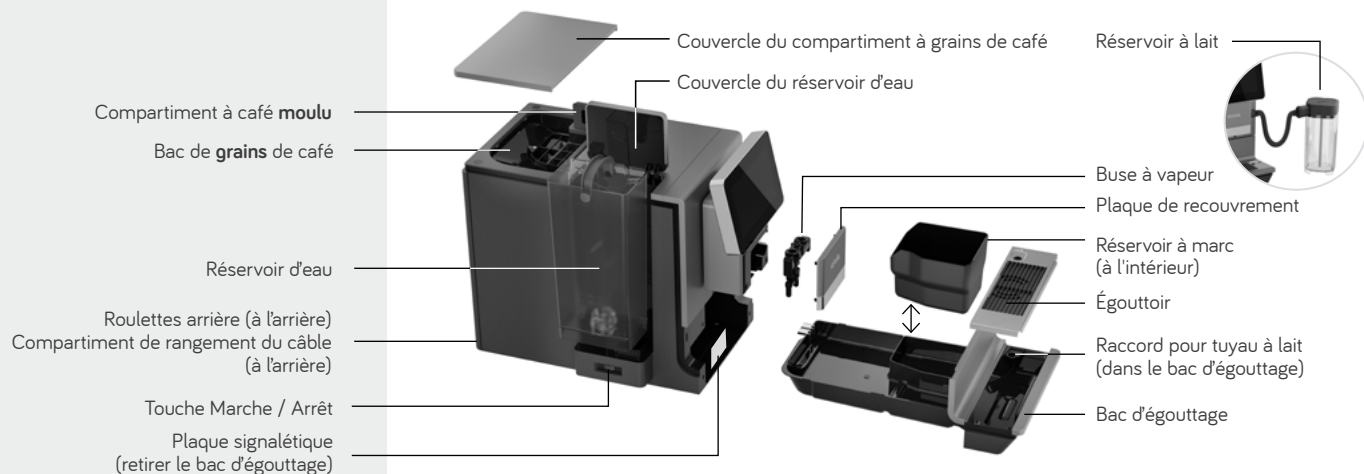
- Dans le cas où l'appareil doit être réparé (incluant le remplacement du câble d'alimentation), veuillez d'abord contacter le service téléphonique de NIVONA ou le commerçant spécialisé qui vous a vendu l'appareil, puis envoyez l'appareil après consultation et selon les indications du paragraphe « De 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 l'entretien réalisés par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans et plus et qu'ils le font 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

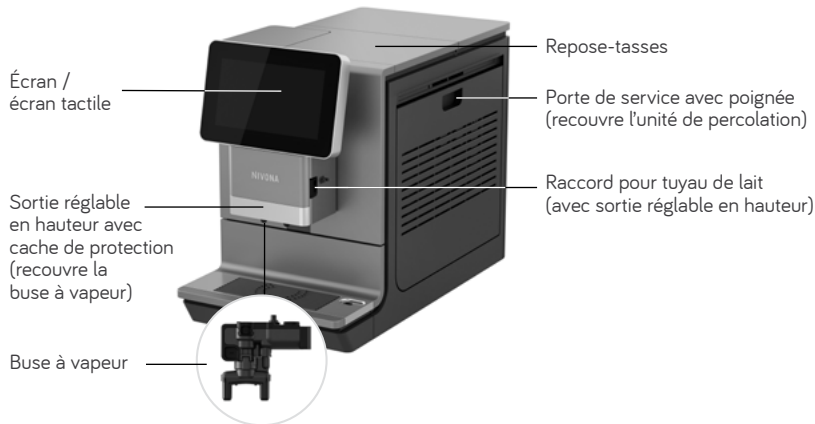
(inclus dans le contenu de la livraison)

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



Le **tuyau à lait simple** permet uniquement un **rincage manuel** de la buse à vapeur.

Le **tuyau à lait double** permet le **rincage automatique** d'une buse à vapeur après un intervalle prédéfini (**easyclean**).



## 3. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 3.1. Touches de fonction

L'appareil NIVONA est commandé à l'aide de son écran tactile.



#### Écran tactile

naviguer / sélectionner / modifier / confirmer en effleurant, glissant et tirant les commandes

### 3.2. Commande via l'écran tactile

#### Bref effleurement

Pour sélectionner / déclencher / confirmer à l'aide des touches et pour passer d'un menu principal à l'autre : **Spécialités de café** (Boissons), **Mon café**, **Entretien** et **paramètres**.

Dans les sous-menus et dans le **menu des recettes**, les paramètres de réglage sont sélectionnés par effleurement. Par glissement ou en effleurant à nouveau brièvement le paramètre, vous pouvez le modifier.

Il est possible d'interrompre une distribution de boisson en cours en effleurant brièvement la touche **Annuler**.

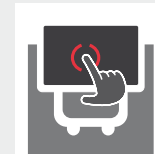
#### Appui long

Dans les menus **Spécialités de café** (Boissons) et **Mon café**, appuyer longuement sur une boisson pour accéder à son Menu des recettes et modifier les paramètres.

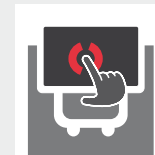
#### Balayer / faire glisser

Pour parcourir les différentes **Spécialités de café** (Boissons), balayer l'écran.

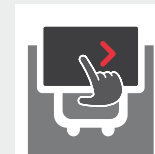
Pour activer, désactiver ou modifier un réglage, par exemple à l'aide d'un curseur, faire glisser sur l'écran.



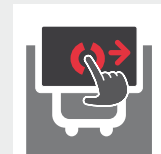
Bref effleurement



Appui long













Balayer



Faire glisser  
(Appuyer sur l'élément, le maintenir enfoncé et le faire glisser.)

### 3.3. Fonctions des symboles

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|                    | Emplacement  <br>Progression                              |                    | Requête pour une action   |
|                    | Vers l'étape précédente                                   |                    | La fonction est activée   |
|                    | Vers l'étape suivante  <br>Définir la commande de<br>menu |                    | La fonction est désactivée  |
| <br><b>Annuler</b> | Annuler un processus  <br>Distribution de boissons        |                    | Requête d'un programme d'entretien<br><hr/> Message   Avertissement |
| <br><b>OK</b>      | Confirmer   Enregistrer                                   | <br><b>Suivant</b> | Confirmer   vers l'étape suivante                                   |

Même **pendant que** le café est en cours de préparation, le paramètre affiché peut être modifié par effleurement ou glissement.

Une distribution de boissons en cours peut être interrompue à l'aide de la touche **Annuler**.



## 4.

## 4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE

### 4.1. Préparation

- Retirer de l'emballage l'appareil et les éléments joints
- Poser l'appareil sur une surface plane et sèche (les fentes d'aération ne doivent pas être recouvertes)
- Insérer le câble d'alimentation dans la prise installée de manière professionnelle (la longueur de câble inutile reste dans le compartiment de rangement)
- Raccorder le tuyau à lait double ou simple à la buse de sortie réglable en hauteur et au bac d'égouttage
- Mettre l'appareil sous tension

Si l'appareil est allumé **après la première mise en service**, il commence par chauffer, l'affichage affiche **le système rince** et le processus de rinçage est lancé automatiquement.

### 4.2. Menu de première mise en service

Les instructions affichées à l'écran vous guident pas à pas dans le menu de première mise en service.

#### Régler la langue

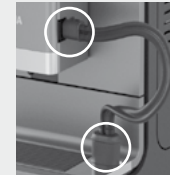
- Sélectionner la langue et confirmer

#### Régler l'heure

- Entrer l'heure et confirmer

#### Régler le jour de la semaine

- Sélectionner le jour de la semaine et confirmer



Tuyau à lait double ou simple – raccordé au bac d'égouttage



#### REMARQUE

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



SCAN ME !

**REMARQUE**

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



Visser le filtre dans le réservoir d'eau

| Bandelettes de test | Dureté de l'eau | Affichage de la dureté de l'eau              |
|---------------------|-----------------|--|
| ≤ 1 point rouge     | 0 - 9°          | Dureté de l'eau 1                            |
| 2 points rouges     | 10 - 14°        | Dureté de l'eau 2                            |
| 3 points rouges     | 15 - 19°        | Dureté de l'eau 3<br>(paramètres par défaut) |
| 4 points rouges     | 20 - 24°        | Dureté de l'eau 4                            |
| ≥ 5 points rouges   | ≥ 25°           | Extreme Mode                                 |



Remplir le réservoir d'eau



Extreme Mode activé



Extreme Mode désactivé

**Régler le filtre**

- Sélectionner le réglage du filtre à l'aide d'un curseur et confirmer

**Utilisation avec filtre**

- Laisser le curseur à droite et confirmer
- Rincer le réservoir d'eau, visser le filtre avec l'aide au montage sur l'extrémité de la cuillère doseuse dans le réservoir d'eau et confirmer

**Utilisation sans filtre**

(réglage d'usine)

- Laisser le curseur à gauche et confirmer

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

**Régler la dureté de l'eau\***

- Plonger brièvement les bandelettes de test fournies dans l'eau, les secouer puis lire le résultat du test après env. 1 minute
- Sélectionner la dureté de l'eau relevée puis confirmer
- Au besoin, activer **Extreme Mode**

**Remplir le réservoir d'eau (> 0,5 l)**

- **Retirer** le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche, froide et non gazeuse (pas d'eau minérale), remettre le réservoir d'eau en place puis confirmer

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

**Régler d'Extreme Mode (en option)**

En cas d'utilisation d'une eau extrêmement calcaire, il est possible d'activer Extreme Mode en complément. Celui-ci adapte l'intervalle entre les messages / requêtes du programme de détartrage selon la dureté extrême de l'eau. Extreme Mode peut être activé avec ou sans filtre.

- Dans le menu Réglage, sélectionner la commande Dureté de l'eau
- Activer Extreme Mode et revenir à l'aperçu du menu

\* en cas d'utilisation sans filtre

### 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 préservateur d'arômes puis confirmer

### Remplir / rincer le système, rincer le filtre

- Placer un grand récipient (> 0,5 l) sous la buse de sortie et confirmer
- Attendre que toute l'eau se soit écoulée de la buse de sortie, vider ensuite le récipient

### Saisie de la date\* (Jour de mise en place du filtre)

- Entrer la date et confirmer

### Tutoriel d'utilisation

À la fin de la première mise en service, un court tutoriel sur l'utilisation de l'appareil s'affiche. Toutes les fonctions s'affichent successivement sur l'écran et doivent être confirmées lorsqu'elles apparaissent.

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

## 5. NAVIGATION DE MENU & RÉGLAGE DE L'AFFICHAGE

L'appareil NIVONA propose les menus principaux **Spécialités de café** (Boissons), **Mon café**, **Entretien** et **Paramètres**. Toutes les fonctions proposées par l'appareil peuvent y être exécutées.

Dans le menu **Spécialités de café** (Boissons), les différentes spécialités de café peuvent être affichées sous forme de grands symboles (Big Picture Mode) ou petits symboles (Small Picture Mode).

En Big Picture Mode, la fonction *Quick Select* affiche la recette directement sous les spécialités de café. Les paramètres peuvent être modifiés en effleurant brièvement sur les symboles correspondant à la prochaine commande, sans modifier la recette enregistrée.

\* en cas d'utilisation avec filtre



Ajouter du café en grains

### REMARQUE

Lors de la première mise en service, le compartiment de broyage est encore vide. Après la première mouture, l'écran peut afficher **Ajouter du café en grains** et l'appareil ne prépare pas de café.

- Démarrer une autre distribution par effleurement ; le processus se répète alors



Spécialités de café (Boissons)



Mon café



Entretien



Paramètres



Menu **Spécialités de café** (Boissons) Big Picture Mode (avec *Quick Select*)



Menu **Spécialités de café**  
(Boissons) Small Picture Mode



Raccorder la  
source de lait



Raccorder le tuyau



### ATTENTION

Après avoir éteint l'appareil, le raccord (la valve) du tuyau à lait **double** doit être rincé à l'eau claire et froide.

XXXXXX XXXX

Message / Requête  
Rincer buse à vapeur

## 6. PRÉPARATION DE SPÉCIALITÉS DE CAFÉ

### 6.1. Distribution d'une spécialité de café

- Sélectionner la **spécialité de café** souhaitée
- Pour les spécialités de café avec du lait, raccorder le récipient rempli de lait (réservoir à lait, refroidisseur de lait, Tetrapack avec / sans tube à lait, etc.) à l'une des extrémités du tuyau à lait (sur le tuyau à lait double dans la valve). Raccorder l'autre extrémité à la buse de sortie réglable en hauteur
- Un bref effleurement sur la spécialité de café sélectionnée déclenche directement la distribution de boisson
- Une fois la distribution d'une spécialité de café au lait terminée, l'écran affiche un message / une requête de rinçage de la buse à vapeur.

En cas d'utilisation d'un **tuyau à lait simple**, rincer la buse à vapeur dès que possible, au plus tard avant d'éteindre l'appareil.

- Rebrancher le tuyau au bac d'égouttage, sélectionner le message / la requête sur l'écran, confirmer et suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme.

En cas d'utilisation d'un **tuyau à lait double**, il n'est pas nécessaire de rincer immédiatement la buse à vapeur, car le programme de rinçage **easyclean\*** le rince automatiquement après le temps réglé (voir chapitre 7.1. à la page 17). Il n'est pas nécessaire de retirer l'extrémité du tuyau de la source de lait raccordée.


















## 6.2. Menu des recettes

Le menu de recettes est un sous-menu dans les différentes spécialités de café. Ici, il est possible de modifier individuellement les paramètres des recettes par défaut et de les enregistrer durablement.

- Un effleurement long sur le symbole d'une spécialité de café permet d'accéder au **menu des recettes** d'une boisson
- Une brève pression sur la touche **Enregistrer la recette** dans l'aperçu des recettes permet d'enregistrer la recette de boisson avec les paramètres modifiés et afficher tous les paramètres
- Un effleurement court sur la touche **Démarrer** déclenche la distribution de la boisson avec les paramètres modifiés

Si vous quittez le **Menu des recettes** sans enregistrer les paramètres modifiés, un message vous demande si vous souhaitez enregistrer ou annuler les modifications. Les réglages permanents des recettes des différentes spécialités de café peuvent également être modifiés et enregistrés dans le menu **Paramètres – Recettes**.

Paramètres réglables dans le menu des recettes, et en partie avec *Quick Select* :

|  |  |  |
|--|--|--|
|  <b>Intensité du café</b>   |  <b>Profil d'arôme</b><br>(Quick, Dynamic, Constant, Harmonic, Intense)   |  <b>Température Café</b>   |
|  <b>Fonction 1 ou 2 tasses</b>  |  <b>Cappuccino- / Americano-Connaisseur</b><br>(voir 6.4. / 6.5.)   |  <b>Type de lait Animal</b>  |
|  <b>Mousse de Lait Boost</b><br>Plus de volume de mousse avec la même quantité de lait  |  <b>Easy Temperature</b><br>Température optimale pour le lait, quelle que soit la température initiale  |  <b>Type de lait Avoine</b>  |
|  <b>La fonction est activée</b>   |  <b>La fonction est activée</b>   |  <b>Type de lait Végétal</b>   |
|  <b>La fonction est désactivée</b>  |  <b>La fonction est désactivée</b>  |  <b>Température du lait / de la crème</b><br>(apparaît uniquement si Easy Temperature est désactivé) |
| <b>ml</b><br>Quantité<br>(café / mousse de lait / eau / lait, selon la spécialité de café)   | <b>Aperçu des recettes / Enregistrer la recette</b>  |  |
|  <b>Quantité en direct</b><br>Modification et enregistrement d'un réglage des recettes pendant une distribution de boisson en cours (Sélectionner une spécialité de café et suivre les instructions à l'écran) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Liste de tous les paramètres de recette définis</li> <li>- La touche <b>Enregistrer la recette</b> permet d'enregistrer tous les paramètres modifiés de la recette</li> <li>- Les paramètres des recettes peuvent être modifiés et enregistrés ; lorsque vous modifiez un paramètre, le <b>Enregistrer la recette</b> bouton devient actif</li> <li>- La recette peut être réinitialisée</li> <li>- La quantité en direct peut être lancée </li> </ul> |  |



Menu des recettes



Aperçu des recettes

**Démarrer**

Démarrer la distribution de boissons

**Enregistrer la recette**



1 tasse



2 tasses



Aperçu des recettes

**Enregistrer la recette**

1er Lait



1er Café



1er Eau



1er Café



Quick



Dynamic



Constant



Harmonic



Intense

### 6.3. Fonction 2 tasses\*

Pour une distribution simultanée de la même boisson dans 2 tasses, la deuxième tasse doit être placée sous la buse de sortie, puis

- modifier et enregistrer le symbole de la tasse dans le menu des recettes de la spécialité de café (comme réglage permanent) ou à l'aide de *Quick Select* (une seule fois pour la prochaine préparation).

### 6.4. Cappuccino-Connaisseur

En modifiant l'ordre des symboles, le **menu des recettes** permet aux amateurs de Cappuccino de définir l'ingrédient ajouté en premier dans la tasse : le lait ou le café.

### 6.5. Americano-Connaisseur

En modifiant l'ordre des symboles, le **menu des recettes** permet aux amateurs d'Americano de définir l'ingrédient ajouté en premier dans la tasse : le lait ou le café.

### 6.6. Profils d'arôme

En modifiant le profil d'arôme (Quick | Dynamic | Constant | Harmonic | Intense) **dans le menu des recettes**, le processus de percolation, la teneur d'extraction des grains et, de ce fait, le goût du café, sont modifiés (voir aussi chapitre 7.3. Aroma Balance System, page 18).

Le profil d'arôme Quick permet de préparer une spécialité de café **plus rapidement** par rapport aux autres profils aromatiques.

\* pas pour du café moulu

## 6.7. Chilled Brew

En plus des spécialités de café chaud, cet appareil permet également de préparer des spécialités de café froid. Les spécialités froides Chilled Brew sont représentées avec un cristal de glace dans la spécialité de café. Pour obtenir une spécialité de café Chilled Brew, veuillez suivre les instructions affichées à l'écran.

## 6.8. Mon café (pour des spécialités de café personnalisées)

L'appareil NIVONA permet de régler, de nommer et d'enregistrer jusqu'à 16 boissons différentes de manière entièrement personnalisée.

- Sélectionner ensuite le menu **Mon café**
- Sélectionner une boisson existante par un effleurement long ou en ajouter une nouvelle à l'aide du +
- Sélectionner la recette de base (spécialité de café), attribuer un nom et confirmer avec **OK**, régler la recette de manière personnalisée et enregistrer
- Une **recette Mon café** enregistrée peut être modifiée, éditée ou supprimée par un effleurement long sur le symbole correspondant



Spécialités de café  
Chilled Brew



Mon café



Aperçu des  
recettes

Enregistrer la recette

DE

GB

FR

NL

PL

RU



Ajouter café moulu !  
Fermer le compartiment

### ATTENTION

Il ne faut pas mettre plus de 12 g (1 cuillère doseuse) de café moulu. En ajoutant plus de café en poudre, vous risquez d'endommager l'unité de percolation.

### ATTENTION









Le compartiment à poudre 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 instantané !**

XXXXXX XXXX

Message / Requête

## 6.9. Préparation d'un café moulu

-  Ouvrir le couvercle du compartiment à café moulu (sous le cache, en haut à droite sur l'appareil)
-  L'écran affiche **Ajouter café moulu ! Fermer le compartiment**
-  Verser une cuillère doseuse rase de café moulu (max. 12 g)
-  Fermer le cache et le couvercle
-  L'écran indique quand le café moulu est prêt
-  Placer la tasse au centre, sous le bec verseur
-  Sélectionner une boisson à partir de **de spécialités de café** (Boissons) ou à partir de **Mon café**
-  Démarrer la préparation

### REMARQUE

Si le compartiment à café moulu était 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.

Le processus de rinçage peut également être lancé directement. Pour cela, sélectionner et confirmer le message / la requête sur l'écran.










Paramètres

## 7. PARAMÈTRES DE BASE

### 7.1. Paramètres généraux

Tous les paramètres suivants peuvent être modifiés, édités ou vérifiés dans le menu **Paramètres** par effleurement.

|  |   |  |
|--|---|--|
|  <p><b>Recettes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglage permanent des recettes de chaque spécialité de café et des spécialités Mon café</li> </ul>   |  <p><b>Filtre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglage de l'utilisation avec / sans filtre</li> <li>- Affichage de la date du dernier remplacement du filtre (si indiquée lors du remplacement du filtre)</li> </ul>                             |  <p><b>Temps</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglage de l'intervalle de rinçage automatique pour le mouseeur à lait (easyclean)*</li> <li>- Réglage / suppression de l'heure d'allumage automatique</li> <li>- Régler / supprimer l'heure d'allumage automatique**</li> <li>- Régler l'heure et le jour de la semaine; activer / désactiver l'affichage de l'heure en veille</li> </ul>   |
|  <p><b>Statistique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Affichage des différentes valeurs relatives aux consommations de l'appareil</li> </ul>  |  <p><b>Langue</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglage de la langue</li> </ul>   |  <p><b>Bluetooth</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Activer / désactiver le Bluetooth</li> <li>- Connecter Bluetooth (commande de l'appareil avec la NIVONA App)</li> <li>- Réinitialiser le Bluetooth</li> </ul>  |
|  <p><b>Paramètres par défaut</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permet de réinitialiser les recettes, les paramètres, le Bluetooth et l'ensemble de l'appareil aux paramètres par défaut</li> </ul> |  <p><b>Dureté de l'eau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglage de la dureté de l'eau (s'affiche uniquement en cas d'utilisation sans filtre)</li> <li>- Activer / désactiver Extreme Mode (en cas de dureté extrême de l'eau &gt; 4)</li> </ul> |  <p><b>Affichage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Régler l'affichage des menus Spécialités de café (Boissons) et Mon café (mode Big Picture Mode / Small Picture Mode)</li> <li>- Activer / désactiver Quick Select (paramètre de réglage sous la spécialité de café)</li> <li>- Activer / désactiver et régler l'éclairage du réservoir d'eau</li> <li>- Activer / désactiver Flying Picture</li> <li>- Régler l'ordre et la visibilité individuels des boissons dans les menus Spécialités de café (Boissons) et Mon café</li> </ul> |

Si l'écran tactile n'est pas utilisé pendant une période prolongée, l'appareil passe automatiquement en **Mode Eco**.

Un écran de veille apparaît à l'écran (réglage d'usine, heure ou Flying Picture définie).

Quitter le **Mode ECO** en effleurant sur l'écran tactile.

#### \*\* ATTENTION

Le rallongement 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 31.

\* uniquement en cas d'utilisation du tuyau à lait double



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 en fonction de 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).

## 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 buse de sortie réglable en hauteur
- Régler Spécialité de café / Recette **Espresso** et démarrer la distribution en effleurant brièvement la touche
- 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 profils d'arôme Quick, Dynamic, Constant, Harmonic et Intense garantissent des saveurs différentes avec les mêmes grains, la même intensité de café et la même quantité d'eau.

Le profil d'arôme Quick permet de préparer une spécialité de café **plus rapidement** par rapport aux autres profils aromatiques, tout en conservant un arôme équilibré.



Quick



Dynamic



Constant



Harmonic



Intense

## 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 l'appareil mobile
- Dans le menu **Paramètres** sélectionner la commande **Bluetooth**, puis déplacer le curseur vers la droite pour activer le Bluetooth sur l'appareil NIVONA.
- Sélectionner la touche **Connecter Bluetooth** (l'appareil est désormais visible)
- Activer le Bluetooth sur l'appareil mobile, sélectionner l'appareil NIVONA dans la NIVONA App et vous connecter
- Si nécessaire, coupler le nouvel appareil mobile

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

## 7.5. Flying Picture

La NIVONA App permet de configurer un verrouillage d'écran personnalisé pour l'appareil. Une image provenant de l'appareil mobile (smartphone, tablette) peut être transmise via une connexion Bluetooth active sur l'écran de l'appareil NIVONA (Flying Picture) et sera alors affichée en tant que verrouillage d'écran personnalisé.

- Connecter l'appareil NIVONA et l'appareil mobile (smartphone, tablette) via NIVONA App (voir chapitre 7.4.).
- Dans la NIVONA App, sélectionner la commande Flying Picture et suivre les instructions.

Dès qu'une image a été transférée sur l'appareil NIVONA, Flying Picture est activé sur l'appareil et l'image s'affiche comme verrouillage d'écran. Pour afficher à nouveau le verrouillage d'écran standard, désactiver Flying Picture.

- Sélectionner la commande **Affichage** dans le menu **Paramètres**
- Sélectionner la commande **Flying Picture** et la désactiver.

Pour supprimer une image transférée (Flying Picture) :

- Sélectionner la commande **Affichage** dans le menu **Paramètres**
- Sélectionner **Réinitialiser Flying Picture**



Bluetooth



Activer le  
Bluetooth



Désactiver le  
Bluetooth



Flying Picture



Flying Picture  
activé



Flying Picture  
désactivé



Entretien

XXXXXX XXXX

Message / Requête

Vers l'étape  
précédente**ATTENTION**

**Le programme en cours ne doit pas être interrompu !** Tant que le programme peut encore être interrompu, la touche **Annuler** est visible.

Rincer buse  
à vapeur

## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Tous les programmes de nettoyage et d'entretien peuvent généralement être sélectionnés et démarrés dans le menu **Entretien**. La durée du programme d'entretien correspondant s'affiche dans le menu **Entretien**. Si un message / une requête de nettoyage / d'entretien apparaît à l'écran, le programme correspondant peut être démarré directement via le message / la requête.

- Sélectionner et confirmer la requête par un effleurement ou
- sélectionner le menu **Entretien**.
- Sélectionner le programme de nettoyage ou d'entretien et le démarrer

L'appareil démarre le processus de nettoyage ou d'entretien correspondant et indique les étapes à suivre sur l'écran.

- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer

### 8.1. Rincer la buse à vapeur

Après la préparation de spécialités de café avec du lait, une requête de rinçage de la buse à vapeur s'affiche à l'écran. En cas d'utilisation d'un **tuyau à lait simple**, rincer la buse à vapeur dès que possible, au plus tard avant la mise hors tension de l'appareil. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Sélectionner le message / la requête par effleurement puis confirmer ou
- sélectionner la commande **Rincer buse à vapeur** dans le menu **Entretien**
- Raccorder une extrémité du tuyau fourni sur la buse de sortie réglable en hauteur, insérer l'autre extrémité dans le bac d'égouttage et confirmer
- Placer un récipient suffisamment grand ( $\geq 0,5$  l) sous la buse de sortie réglable en hauteur et confirmer

L'appareil démarre le processus de rinçage. Une fois le cycle de rinçage terminé, l'appareil monte à nouveau en température et est alors à nouveau prêt à fonctionner.

En cas d'utilisation d'un **tuyau à lait double**, il n'est pas nécessaire de rincer manuellement la buse à vapeur, car le programme de rinçage **easyclean\*** le rince automatiquement après le temps réglé (voir chapitre 7.1. à la page 17) sans que le tuyau à lait double doive être retiré de la source de lait.

Un rinçage manuel est toutefois possible. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Sélectionner le message / la requête par effleurement puis confirmer ou
- sélectionner la commande **Rincer buse à 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 buse de sortie réglable en hauteur et confirmer

L'appareil démarre le processus de rinçage. Une fois le cycle de rinçage terminé, l'appareil monte à nouveau en température et est alors à nouveau prêt à fonctionner.

Même lorsque l'appareil est éteint, la buse à vapeur est automatiquement rincée par **easyclean+** si le **tuyau à lait double** est utilisé.

- Après avoir éteint l'appareil, le raccord (la valve) du tuyau à lait double doit être rincé à l'eau claire et froide.

## 8.2. Nettoyer la buse à vapeur

- Sélectionner le message / la requête par effleurement puis confirmer ou
- ou sélectionner la commande **Nettoyer la buse vapeur** dans le menu **entretien**
- Verser un peu de nettoyant (recommandation : nettoyant système à lait NIVONA CreamClean) et de l'eau dans un récipient (min. 0,3 l)
- Pour le rapport de mélange, respecter les indications du fabricant du produit nettoyant
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer chaque étape par effleurement
- Utiliser un récipient suffisamment grand ( $\geq 0,5$  l)

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



### ATTENTION

**Le programme en cours ne doit pas être interrompu !** Tant que le programme peut encore être interrompu, la touche **Annuler** est visible.



### REMARQUE

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



Nettoyer la buse vapeur



SCAN ME!

**ATTENTION**

Le programme en cours ne doit pas être interrompu ! Tant que le programme peut encore être interrompu, la touche **Annuler** est visible.



Rincer le système

**ATTENTION**

Le programme en cours ne doit pas être interrompu ! Tant que le programme peut encore être interrompu, la touche **Annuler** est visible.

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



Nettoyer système



Placer une tablette de nettoyage à l'intérieur de l'unité de percolation



SCAN ME !

### 8.3. Rincer le système

Le système doit être rincé de temps à autre.

- Dans le menu **Entretien**, sélectionner la commande **Rincer le système**. L'écran affiche **Le système rince**.

Une fois le cycle de rinçage terminé, l'appareil monte à nouveau en température et est alors à nouveau prêt à fonctionner.

### 8.4. Nettoyer système

- Sélectionner et confirmer la requête par un effleurement ou
- Dans le menu **Entretien**, sélectionner la commande **Nettoyer système**.
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer
- Utiliser un récipient suffisamment grand ( $\geq 0,5$  l).

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.

## 8.5. Détartrer le système

### ATTENTION

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

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, **retirer 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 0,5 l puis ajouter le détartrant. **Jamais le contraire !** Respecter les consignes du fabricant du détartrant.

- Sélectionner et confirmer la requête par un effleurement ou
- Sélectionner la commande **Détartrer le système** dans le menu **Entretien**.
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer
- Utiliser un récipient suffisamment grand ( $\geq 0,5$  l).

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

### 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.

### REMARQUE

En cas d'utilisation du détartrant liquide PREMIUM NIVONA :

- Verser 0,5 l d'eau fraîche et propre dans le réservoir d'eau
- Mettre du détartrant liquide PREMIUM NIVONA jusqu'au repère de 0,6 l sur le réservoir d'eau



Détartrer le système



SCAN ME !

**⚠ ATTENTION**

Nettoyez 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

**i REMARQUE**

Dans le menu **Entretien - Rincer l'unité de percolation**, vous pouvez modifier ou désactiver l'intervalle de rappel pour le rinçage de l'unité de percolation.



Rincer l'unité de percolation



SCAN ME !

**⚠ ATTENTION**

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

Les résidus de lait séché sont difficiles à éliminer. C'est pourquoi il faut bien nettoyer l'ensemble immédiatement après refroidissement ! Toujours tenir compte du message / de la requête de rinçage et de nettoyage de la buse à vapeur lorsqu'il / elle apparaît à l'écran.

**8.6. Retirer et nettoyer l'unité de percolation / rincer l'unité de percolation**

Si besoin est, et lorsque le message / l'invitation s'affiche à l'écran, il est possible de retirer l'unité de percolation et de la nettoyer à l'eau courante. Pour ce faire, ne jamais utiliser de produit nettoyant, utiliser uniquement de l'eau claire **froide** !

- Confirmer le message/la requête à l'écran
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer
- 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)
- Déverrouiller l'unité de percolation (pousser le bouton rouge vers le bas)
- 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**
- Aspirer / éliminer les éventuels résidus de café moulu dans la machine
- Remettre délicatement l'unité de percolation en place et la pousser jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (CLICK !).
- 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)

**8.7. Nettoyage manuel régulier****i REMARQUE**

Suivre ces consignes de nettoyage. Une propreté irréprochable est indispensable, en ce qui concerne notamment les denrées alimentaires.

Utiliser occasionnellement un peu d'eau savonneuse pour nettoyer le bac d'égouttage.

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



- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier uniquement avec un chiffon doux humide, sans détergent
- Vider le bac d'égouttage et le réservoir à marc 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 réservoir à marc retirés, nettoyer l'intérieur du boîtier à l'aide d'un chiffon doux humide, sans détergent.
- Le réservoir d'eau doit être rincé quotidiennement à l'eau claire et rempli d'eau fraîche
- Nettoyer régulièrement la buse à vapeur, le tuyau et la buse de sortie

### 8.8. Démontez et nettoyez la buse à vapeur

- Retirer la plaque de recouvrement au niveau de la buse de sortie réglable en hauteur, retirer 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 buse de sortie réglable en hauteur
- Réinstaller le cache de protection sur la sortie réglable en hauteur

#### REMARQUE

La buse à vapeur doit être entièrement démontée et rincée à l'eau claire régulièrement (idéalement, avant chaque pause prolongée entre deux préparations).



Cache de protection sur le bec verseur réglable en hauteur  
Buse de sortie



Buse à vapeur assemblée



Pièces détachées de la buse à vapeur

**ATTENTION**

Installer le filtre en position **droite** et ne pas le serrer excessivement. Pour ce faire, utiliser l'aide au montage située à l'extrémité de la cuillère doseuse.

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. La date de remplacement du filtre peut être réglée à l'aide du plateau tournant sur la tête du filtre (affichage mensuel).

**REMARQUE**

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



Filtre

Dévisser / visser le filtre  
(dans le réservoir d'eau)Utilisation avec  
filtre activéeUtilisation avec  
filtre désactivée

Statut de maintenance

## 8.9. Changer de filtre

Après avoir filtré environ 50 litres d'eau, le filtre est usagé. Un message / une requête de remplacement du filtre s'affiche alors à l'écran.

- Sélectionner et confirmer la requête par un effleurement
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer
- Attendre quelques instants que toute l'eau se soit écoulée de la sortie

Si le filtre doit être remplacé sans qu'un message ne s'affiche

- Dans le menu **Paramètres - Filtre**, désactiver l'**utilisation avec filtre** et suivre les instructions à l'écran
- Ensuite, dans le menu **Paramètres - Filtre**, réactiver l'**utilisation avec filtre** et suivre les instructions à l'écran
- 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 d'une barre de progression, l'appareil indique si un programme d'entretien est imminent. Plus la barre de progression avance vers la droite, plus la nécessité d'un programme d'entretien approche. De plus, la durée approximative de chaque programme d'entretien est affichée.

- Sélectionner le menu **Entretien**.

La commande **Statut de maintenance** indique le nombre de fois qu'un programme d'entretien a déjà été exécuté.

## 9. RÉSOUDRE SOI-MÊME LES PROBLÈMES

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

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

- **Noter le message d'erreur**
- **Éteindre l'appareil**
- **Débrancher la fiche de prise**



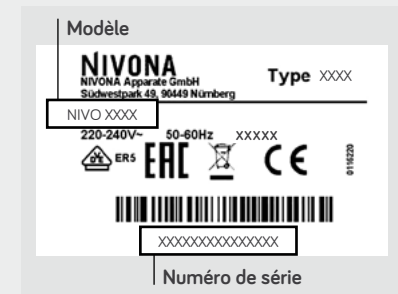
### ATTENTION

En cas d'erreur ou si vous n'êtes pas en mesure de résoudre vous-même le problème, veuillez contacter votre commerçant spécialisé ou consultez l'onglet Service sur le site Internet [www.nivona.com](http://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 / message d'erreur**

### Plaque signalétique (exemple)



 **REMARQUE**

Pour éviter les problèmes, 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 compartiments lorsque la machine est allumée
- Utiliser du lait frais et froid

| Problème  | Cause   | Dépannage   |
|---|---|---|
| Pas de distribution d'eau chaude ou de mousse de lait / distribution de vapeur OK | Le système est peut-être 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   |
| Pas assez de mousse de lait ou mousse liquide                                     | La buse à vapeur est obstruée                   | Démonter entièrement la buse à vapeur puis la nettoyer minutieusement   |
|   | Lait inadapté                                   | Utiliser du lait froid  |
|   | Le système est peut-être entartré               | Effectuer un détartrage à forte dose (chapitre 8.5.)  |
| Le café s'écoule au goutte à goutte   | Le système est peut-être 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         | Mettre moins de café moulu  |
|   | La buse à vapeur est obstruée                   | Retirer et nettoyer la buse à vapeur (chapitre 8.6). Remettre en place la buse à vapeur 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.)   |

| Problème   | Cause   | Dépannage  |
|--|---|--|
| Le café ne « mousse » pas  | La buse à vapeur est obstruée   | Retirer et nettoyer la buse à vapeur (chapitre 8.6).<br>Remettre en place la buse à vapeur et effectuer un nettoyage du système (chapitre 8.4).  |
|  | Type de café inadapté   | Changer de type de café  |
|  | Les grains ne sont pas fraîchement torréfiés                                      | Utiliser des grains fraîchement torréfiés  |
| Le broyeur produit un bruit fort   | Le degré de mouture 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 au service NIVONA, la préparation de café moulu reste possible  |
| L'unité de percolation ne peut plus être réutilisée après avoir été retirée, le bouton de déverrouillage ne peut enfoncé complètement. | Le réservoir de brassage est <b>trop en arrière</b> et son ouverture est ouverte. | Appuyer sur le contact de positionnement avec un objet approprié (stylo) et tirer le réservoir de brassage <b>vers l'avant</b> jusqu'à ce qu'il se verrouille à nouveau ; l'ouverture du réservoir de brassage est à nouveau fermée. |
|  | Le réservoir de brassage est <b>trop haut</b> et son ouverture est ouverte.       | Appuyer sur le contact de positionnement avec un objet approprié (stylo) et pousser le réservoir de brassage <b>vers le bas</b> ; l'ouverture du réservoir de brassage est à nouveau fermée.   |



SCAN ME !

DE

GB

FR

NL

PL

RU



Évaporer



SCAN ME !



#### ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu ! Tant que le programme peut encore être interrompu, la touche **Annuler** est visible.



#### 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](http://www.nivona.com).

## 11.

### 11. SERVICE APRÈS-VENTE & 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 la commande **Évaporer**
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer
- Vider le bac d'égouttage, le réservoir à marc, le réservoir d'eau et, si possible, le compartiment à grains de café
- Remettre toutes les pièces en place
- Idéalement, placer l'appareil dans son emballage d'origine (nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages liés au transport)

## 12.

### 12. EMBALLAGE & ÉLIMINATION

Pour protéger l'appareil lors d'un transport en cas d'intervention du service après-vente, conserver l'emballage d'origine complet.

Comme les appareils électriques et électroniques contiennent encore de nombreux matériaux précieux ou polluants, ils ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers normaux. 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 avec les déchets ménagers, mais le déposer dans un point de collecte spécialement mis en place au niveau communal 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 revendeur spécialisé qui vous a vendu l'appareil.

Les cartouches filtrantes sont jetées aux ordures ménagères.

### 13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|   |   |
|---|---|
| Tension                                   | 220-240 V CA, 50-60 Hz  |
| Puissance                                 | 1465 W  |
| Conformité                                | CE  |
| Pression statique max. de la pompe        | 15 bar  |
| Capacité du réservoir d'eau               | env. 2,2 l  |
| Capacité du compartiment à grains de café | env. 320 g  |
| Capacité du bac à marc de café            | env. 12-20 portions*  |
| Longueur du câble                         | env. 1 m  |
| Poids                                     | env. 11,4 kg  |
| Dimensions (L x H x P)                    | env. 29 x 36 x 50 cm  |
| Bluetooth**                               | Gamme de fréquences :<br>2 400 MHz-2 483,5 MHz<br>Puissance d'émission max. : 10 mW |

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



\* 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](http://www.nivona.com), sous l'onglet SERVICE







*passion  
for coffee*



**NIVONA** Apparate GmbH

Südwestpark 49  
D-90449 Nuremberg  
[www.nivona.com](http://www.nivona.com)

2025 © Copyright NIVONA Apparate GmbH,  
Allemagne Tous droits réservés

ANR 000148067  
BDA NIVO 9... FR Rév.00 01.08.2025