



passion
for coffee

FR Mode d'emploi



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 !



Votre avis nous intéresse.
N'hésitez pas à nous laisser un avis sur Google.



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 permet d'accéder aux vidéos d'entretien de cet appareil.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	7. RÉGLAGES DE BASE	16
1.1. Utilisation conforme.....	4	7.1. Réglages généraux.....	16
1.2. Consignes d'utilisation générales.....	4	7.2. Régler le degré de broyage.....	17
1.3. Limitation du groupe d'utilisateurs.....	5	7.3. Aroma Balance System.....	17
2. ÉLÉMENTS DE COMMANDE.....	6	7.4. NIVONA App.....	18
3. UTILISATION DE L'APPAREIL	7	8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
3.1. Utilisation avec le bouton rotatif.....	7	8.1. Rincer la buse à vapeur.....	19
3.2. Fonctions des symboles.....	8	8.2. Nettoyer la buse à vapeur.....	19
4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE.....	8	8.3. Rincer le système.....	20
4.1. Préparation	8	8.4. Nettoyer le système.....	20
4.2. Menu de première mise en service	9	8.5. Détartre le système.....	21
5. NAVIGATION DE MENU	11	8.6. Purger le système	21
6. PRÉPARATION DE SPÉCIALITÉS DE CAFÉ	12	8.7. Retirer et nettoyer l'unité de percolation / Rincer l'unité de percolation	22
6.1. Distribution d'une spécialité de café.....	12	8.8. Nettoyage manuel régulier.....	22
6.2. Menu des recettes	12	8.9. Démonter et nettoyer la buse à vapeur	23
6.3. Fonction 2 tasses	13	8.10. Changer de filtre	24
6.4. Cappuccino-Connaisseur.....	14	8.11. Statut de maintenance	24
6.5. Americano-Connaisseur	14	9. RÉSOUDRE SOI-MÊME LES PROBLÈMES.....	25
6.6. Profils d'arôme.....	14	10. ASSORTIMENT D'ACCESSOIRES ET DE CAFÉS ...	28
6.7. Chilled Brew.....	14	11. SERVICE APRÈS-VENTE & GARANTIE	28
6.8. Café Nitro.....	14	12. EMBALLAGE & ÉLIMINATION.....	28
6.9. MON CAFÉ (pour des spécialités de café personnalisées)....	15	13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	29
6.10. Préparer le café moulu.....	15		

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.

ATTENTION

Stocker et transporter à l'abri du gel ! En dessous de 4 °C, l'eau restante dans le système peut geler et causer de graves dommages à l'appareil. Avant tout transport ou stockage prolongé par basses températures, purgez l'appareil (voir chapitre 8.6. à la page 21) afin de le protéger contre tout dommage qui pourrait être causé par le gel. En cas de non-respect, la garantie s'annule.

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 mouder 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.

DE

GB

FR

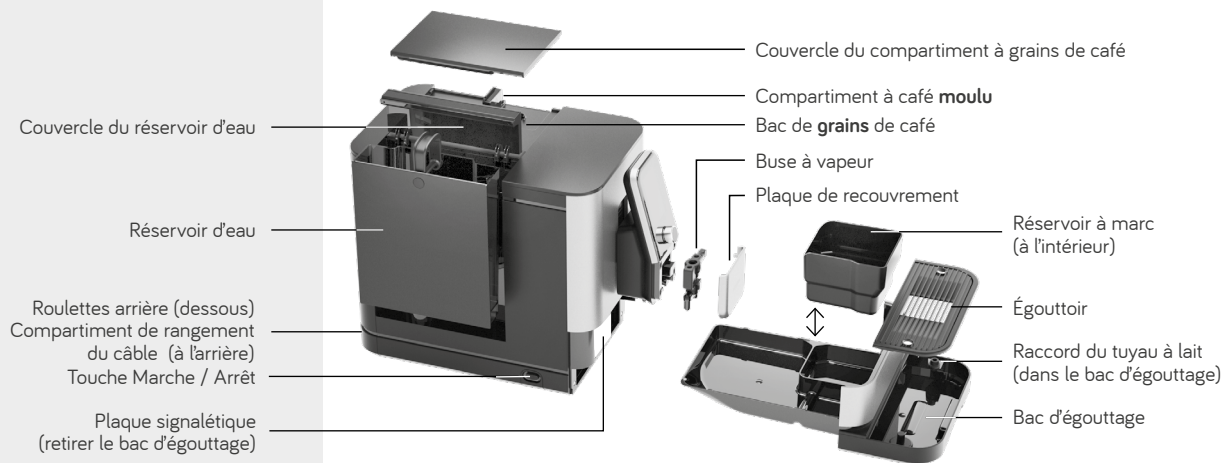
NL

PL

RU

2.

2. ÉLÉMENTS DE COMMANDE

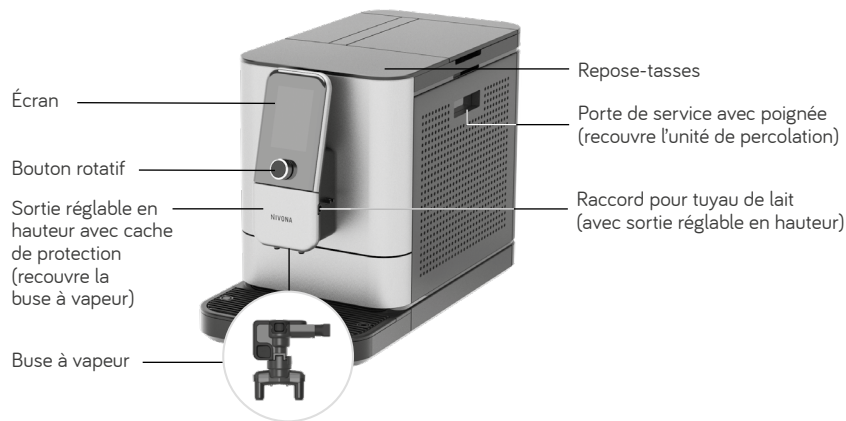


PACK DE BIENVENUE

(compris 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)
Tuyau de raccordement pour
le lait



3. UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1. Utilisation avec le bouton rotatif

L'appareil NIVONA peut être utilisé avec le *bouton rotatif* :



Bouton rotatif

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

Tourner

Pour passer des **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ** aux menus principaux **PARAMÈTRES** et **ENTRETIEN**, pour sélectionner / naviguer au sein des menus principaux, ainsi que pour modifier les options de réglage dans les sous-menus et le **menu des recettes**.

Appui bref

Pour déclencher / confirmer la fonction actuellement sélectionnée.

Dans les sous-menus et dans le **menu des recettes**, la première pression permet de sélectionner le paramètre de réglage, la deuxième de confirmer la modification.

Une courte pression lors de la préparation de la boisson interrompt l'opération.

Appui long

Dans le menu **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ**, un appui long permet d'accéder au menu des recettes pour y modifier les paramètres.

Un appui long interrompt le processus.



Tourner



Appuyer

3.2. Fonctions des symboles

	Emplacement / Progression		Annulation d'une distribution de boisson ou suppression d'une spécialité MON CAFÉ enregistrée
	Vers l'étape précédente		Démarrage de la distribution d'une SPÉCIALITÉ DE CAFÉ
	Message / Requête pour une action		Enregistrer les modifications
	Renommer « MON CAFÉ »	Le symbole / la fonction actuellement sélectionné(e) est surlignée ; pour les SPÉCIALITÉS DE CAFÉ , le symbole descriptif est affiché.	

Une fois la distribution du café **démarrée**, il reste possible de modifier différents paramètres en tournant le *bouton rotatif*, **aussi longtemps que ces paramètres sont surlignés**.

Une distribution de boisson peut être interrompue par une seule pression du *bouton rotatif* pendant la distribution. Si la préparation est interrompue lorsque les paramètres sont encore en surbrillance, le *bouton rotatif* doit être pressé 2 fois.

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 de lait à la 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 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 puis confirmer la langue à l'aide du *bouton rotatif*

Régler le filtre

- Sélectionner le réglage du filtre à l'aide du *bouton rotatif*

Utilisation avec filtre

- Dans le menu, régler sur **FILTRE** « **OUI** » et confirmer avec le *bouton rotatif*
- Visser le filtre sur l'extrémité de la cuillère doseuse dans le réservoir d'eau et confirmer avec le *bouton rotatif*

Utilisation sans filtre (réglage d'usine)

- Dans le menu, régler sur **FILTRE** « **NON** » et confirmer avec le *bouton rotatif*
- En cas d'utilisation de l'appareil sans filtre, la dureté de l'eau doit être saisie à l'étape suivante.



Tuyau à lait - raccordé au bac d'égouttage



REMARQUE

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

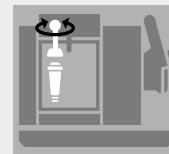


SCAN ME!



REMARQUE

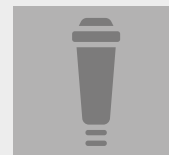
Le détartrage est moins fréquent si l'appareil est utilisé avec un filtre.



Visser le filtre dans le réservoir d'eau



FILTRE OUI



FILTRE NON

Bandelettes de test	Dureté	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 (paramètres par défaut)
≥ 4 points rouges	≥ 20°	DURETÉ DE L'EAU 4

SÉLECTION-
NER DURETÉ
DE L'EAUREMPLEIR LE
RÉSERVOIR D'EAUREMPLEIR DE
GRAINS DE
CAFÉ**REMARQUE**

Lors de la première mise en service, le compartiment de broyage est encore vide. Après le premier broyage, l'écran peut afficher **REMPLEIR DE GRAINS DE CAFÉ** et l'appareil risque de ne pas préparer de café.

➤ Appuyer à nouveau sur le *bouton rotatif* pour une autre distribution, le processus peut ensuite être répété.

RINÇAGE DU
FILTRELE SYSTÈME
REMPLEILE SYSTÈME
RINCE**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
- Dans le menu, sélectionner puis confirmer la dureté de l'eau relevée à l'aide du *bouton rotatif*

Remplir le réservoir d'eau (> 0,5 l)

- **Retirer** le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche non gazeuse (pas d'eau pétillante), remettre le réservoir en place et confirmer avec le *bouton rotatif*
- 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 préservateur d'arômes puis confirmer avec le *bouton rotatif*

Remplir / rincer le système, rincer le filtre

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

* en cas d'utilisation sans filtre

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 sont présentées successivement sur l'écran. Elles doivent être exécutées à leur apparition. Dès qu'une fonction a été exécutée, la prochaine s'affiche. Lorsqu'une fonction n'est pas exécutée, la prochaine s'affiche automatiquement après un certain temps.

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 **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ**, **PARAMÈTRES** et **ENTRETIEN**. Toutes les fonctions proposées par l'appareil peuvent y être exécutées.

Lorsque l'écran est affiché en SMALL PICTURE MODE, le bouton **MENU** permet de passer du menu **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ** aux deux autres menus principaux, et le bouton **EXIT** permet de revenir au menu **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ**.

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



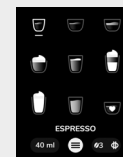
BIG PICTURE
MODE
(spécialités de café)



PARAMÈTRES



ENTRETIEN



SMALL
PICTURE MODE
(spécialités de café)



MENU

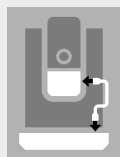


EXIT



Raccorder la source de lait

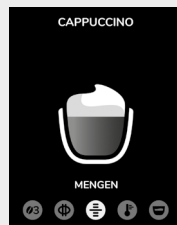
Message / Requête
RINCER BUSE À VAPEUR



Raccorder le tuyau



RINÇAGE DE
BUSE À VAPEUR



Menu des recettes

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 lait, raccorder le réservoir de lait rempli (conteneur de lait, réfrigérateur à lait, Tetrapack, etc.) à l'extrémité inférieure du tuyau de lait. L'extrémité supérieure reste dans la sortie.
- Un appui bref sur la spécialité de café sélectionnée déclenche directement la distribution de boisson
- Une fois la distribution d'une spécialité de café avec du lait terminée, l'écran affiche un message/demande de rinçage de la buse à vapeur. La buse à vapeur doit alors être rincée dès que possible, au plus tard avant l'arrêt de l'appareil. Pour ce faire, raccorder à nouveau le tuyau sur le bac d'égouttage, et, en tournant le *bouton rotatif*, sélectionner et confirmer le message/demande à l'écran. Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer avec le *bouton rotatif*.

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 réglages par défaut des recettes et de les enregistrer durablement.

- Un appui long sur le *bouton rotatif* sur le symbole d'une spécialité de café permet d'accéder au **menu des recettes** d'une boisson

Paramètres réglables dans le menu de recettes :

	Intensité du café		Profil d'arôme (QUICK, DYNAMIC, CONSTANT, HARMONIC, INTENSE)		Quantité (café / mousse de lait / eau / lait, selon la spécialité de café)
	Température		Cappuccino-/Americano*-Connaisseur (voir 6.4. / 6.5.)		
	Quantité en direct Définition et enregistrement de la quantité pendant un achat				Fonction 1 ou 2 tasses

- Un appui bref sur le symbole **Enregistrer** activé permet d'enregistrer la recette de la boisson avec les paramètres modifiés.
- Un appui bref sur le symbole **Démarrer** activé déclenche la distribution de la boisson avec les paramètres modifiés.

Les réglages permanents des recettes des différentes spécialités à base de café peuvent également être enregistrés dans le menu **PARAMÈTRES – RECETTES DE BOISSONS**.

6.3. Fonction 2 tasses**

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

- Appuyer deux fois brièvement sur le *bouton rotatif* afin de démarrer la préparation (pour la distribution actuelle), soit
- modifier le symbole de la tasse dans le menu des recettes de la spécialité de café (en tant que paramètre de recette durable)

* pas pour NIVO 8101 | 8103

** pas pour AMÉRICAIN, EAU CHAUDE, MON CAFÉ, Café moulu



ENREGISTRER
LA RECETTE



Démarrer la distribution
de boisson dans le menu
des recettes



1 TASSE



2 TASSES



1. CAFÉ



1. LAIT



1. CAFÉ



1. EAU



QUICK



DYNAMIC



CONSTANT



HARMONIC



INTENSE



Chilled Brew



Café Nitro

**REMARQUE**

Le Café Nitro est un café infusé à froid auquel on ajoute de l'azote. Lors de sa préparation, l'appareil NIVONA utilise l'air ambiant (teneur en azote d'environ 78 %). Le gaz confère à la boisson une texture onctueuse et veloutée et le couvre d'une fine mousse. Son onctuosité lui confère une texture très douce en bouche et un goût doux et sucré.

6.4. Cappuccino-Connaisseur

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

6.6. Profils d'arôme

En modifiant le profil d'arôme (QUICK | DYNAMIC | CONSTANT | HARMONIC | INTENSE) dans le **menu de 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 17).* pour espresso et café uniquement

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

6.7. Chilled Brew*

Outre les spécialités à base de café chaud, cet appareil peut également préparer des spécialités de café froid. Les spécialités froides Chilled Brew sont représentées par un cristal de glace dans la spécialité de café. Pour préparer une spécialité de café Chilled Brew, suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

6.8. Café Nitro**

Outre les spécialités de café infusé à froid (Chilled Brew), cet appareil permet également de préparer du Café Nitro. Les spécialités à base de Café Nitro sont signalées par un « **N** » dans la liste des spécialités à base de café. Lorsque vous commandez une spécialité à base de Café Nitro, veuillez suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.

* pas pour NIVO 8101 | 8103

** pas pour NIVO 8101 | 8103 | 8107 | 8112

6.9. MON CAFÉ (pour des spécialités à base de café personnalisées)

L'appareil NIVONA permet de régler, de nommer et d'enregistrer de manière personnalisée 9 boissons différentes.

- Pour ce faire, sélectionnez l'option de menu **MON CAFÉ**
- Sélectionner par un appui long une boisson existante ou en ajouter une nouvelle avec +
- Sélectionner la recette de base (spécialité de café), attribuer un nom (le cas échéant, supprimer le préréglage MON CAFÉ et enregistrer le nom avec **OK**), régler la recette de manière personnalisée et enregistrer
- Une **recette MON CAFÉ** enregistrée peut être modifiée, révisée ou supprimée par un appui long sur le *bouton rotatif* mais également supprimée en confirmant cette décision

6.10. Préparer le café moulu

- Ouvrir le couvercle du compartiment à café moulu (sous le cache, en haut à droite sur l'appareil)
- L'écran affiche **1 CUILLÈRE DOSEUSE MAX. ! AJOUTER CAFÉ MOULU ET FERMER LE COMPARTIMENT**
- Ajouter du café moulu avec la cuillère doseuse (max. 12 g)
- 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 une boisson dans les **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.

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



MON CAFÉ



ENREGISTRER
LA RECETTE



Confirmation de
la suppression



1 CUILLÈRE DOSEUSE MAX. !
AJOUTER CAFÉ MOULU ET
FERMER LE COMPARTIMENT



ATTENTION

Ajouter un maximum de 12 g (1 cuillère à portion) de café moulu avec la cuillère doseuse. En ajoutant plus de café moulu, vous risquez d'endommager l'unité de percolation.

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 !

XXXXXX XXXX

Message / Requête

DE

GB

FR

NL

PL

RU

7. RÉGLAGES DE BASE

7.1. Réglages généraux

Tous les paramètres suivants peuvent être modifiés ou vérifiés dans le menu **PARAMÈTRES** à l'aide du *bouton rotatif*.



PARAMÈTRES

	RECETTES DE BOISSONS Réglage permanent des recettes de chaque spécialité à base de café		PROGRAMMATION EN DIRECT Modification et enregistrement d'un réglage de recette pendant une distribution de boisson (Sélectionner une spécialité de café et suivre les instructions à l'écran).		FILTRE - Réglage de l'utilisation avec / sans filtre - Changer de filtre
	TEMPS Régler le temps d'arrêt automatique*		STATISTIQUE Affichage des distributions par spécialité de café ainsi que des fonctions de maintenance exécutées depuis la mise en service		LANGUE Réglage de la langue
	BLUETOOTH Connexion au smartphone / à la tablette et commande de l'appareil via l'application NIVONA		PARAMÈTRES PAR DÉFAUT Permet de réinitialiser les recettes, les paramètres et le Bluetooth aux paramètres par défaut		DURETÉ DE L'EAU Réglage de la dureté de l'eau (s'affiche uniquement avec l'utilisation sans filtre)
	MODE AFFICHAGE Régler l'affichage des SPÉCIALITÉS À BASE DE CAFÉ BIG PICTURE MODE (grandes icônes) / SMALL PICTURE MODE (petites icônes)				

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**.

* 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 29.

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
- Régler le *bouton rotatif* sur la SPÉCIALITÉ DE CAFÉ **ESPRESSO**, puis appuyer sur le *bouton rotatif*
- 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 inférieure 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 équipée 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 goûts différents avec des grains, une intensité du café et une quantité d'eau identiques.

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



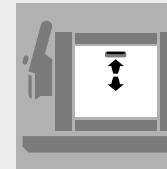
CONSTANT



HARMONIC



INTENSE



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.



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).



Bluetooth

NIVONA
Connect

7.4. NIVONA App

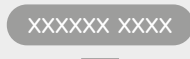
L'appareil NIVONA peut être commandé et utilisé via la NIVONA App étant donné qu'il est équipé d'une interface Bluetooth.

- 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 **PARAMÈTRES**, 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.



ENTRETIEN



Message / Requête

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Tous les programmes de nettoyage et d'entretien peuvent généralement être sélectionnés et démarrés 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 le message / la requête avec le *bouton rotatif* ou
- Sélectionner le menu **ENTRETIEN**
- Sélectionner le programme de nettoyage ou d'entretien et le démarrer avec le *bouton rotatif*

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*

8.1. Rincer la buse à vapeur

Après la préparation de spécialités à base de café avec du lait, une requête de rinçage de la buse à vapeur s'affiche à l'écran. Elle doit alors être rincée dès que possible, au plus tard avant l'arrêt de l'appareil. Pour ce faire, procéder comme suit :

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

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

8.2. Nettoyer la buse à vapeur

- Sélectionner et confirmer le message / la requête avec le *bouton rotatif* ou
- dans le menu **ENTRETIEN**, sélectionner la commande **NETTOYER LA BUSE VAPEUR**
- Verser un peu de produit nettoyant (recommandation : Nettoyant Circuit Lait liquide NIVONA CreamClean) et d'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*
- Utiliser un récipient suffisamment grand ($\geq 0,5$ l)
- Une fois le programme terminé, rincez le tuyau à lait sous de l'eau douce froide

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

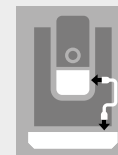


ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !



RINCER BUSE
À VAPEUR



Raccorder le tuyau



ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !



REMARQUE

Lorsque la buse 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 !

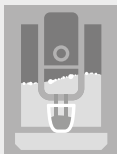


RINCER LE
SYSTÈME

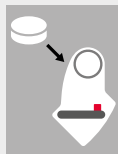
**ATTENTION**

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.



NETTOYER
SYSTÈME



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



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 pour être opérationnel.

8.4. Nettoyer le système



Sélectionner et confirmer le message / la requête avec le *bouton rotatif* ou



Dans le menu **ENTRETIEN**, sélectionner la commande **NETTOYER SYSTÈME**



Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer avec le *bouton rotatif*



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.



SCAN ME!

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

- Sélectionner et confirmer le message / la requête avec le *bouton rotatif* ou
- Dans le menu **ENTRETIEN**, sélectionner la commande **DÉTARTRE LE SYSTÈME**.
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer avec le *bouton rotatif*
- Utiliser un récipient suffisamment grand ($\geq 0,5$ l)

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



SCAN ME!

8.6. Purger le système

Si vous devez renvoyer l'appareil en raison d'un défaut ou si vous souhaitez le stocker ou le transporter à basses températures (≤ 4 °C), veuillez d'abord le purger afin qu'il ne reste pas d'eau résiduelle dans le système pour le protéger du gel.

- Dans le menu **ENTRETIEN**, sélectionner la commande **ÉVAPORER**
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer avec le *bouton rotatif*

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du programme.



DÉTARTRE
LE SYSTÈME

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.

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

ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !



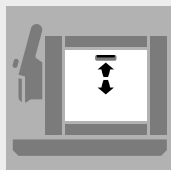
ÉVAPORER



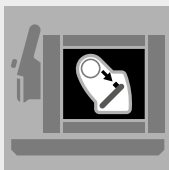
SCAN ME!

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

REMARQUE

Dans le menu ENTRETIEN - RINCER UNITÉ PERCOLATION, vous pouvez modifier ou désactiver l'intervalle de rappel pour le rinçage de 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 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 à vapeur lorsqu'il / elle apparaît à l'écran.

8.7. Retirer et nettoyer l'unité de percolation / rincer l'unité de percolation

Si besoin est, et lorsque le message / la requête 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 avec le *bouton rotatif*
- 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 (CLIC !)
- 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)

8.8. Nettoyage manuel régulier

REMARQUE

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

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

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 humide, sans produit nettoyant
- 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 le boîtier à l'intérieur avec un chiffon doux humide, sans produit nettoyant
- 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

8.9. 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



REMARQUE

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



Cache de protection sur le bec verseur réglable en hauteur



Buse à vapeur assemblée



Pièces détachées de la buse à vapeur

**REMARQUE**

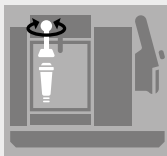
La distribution de boissons reste possible. Nous recommandons toutefois de remplacer immédiatement le filtre.

**ATTENTION**

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



FILTRE



Dévisser / visser le filtre (dans le réservoir d'eau)

**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.

STATUT DE
MAINTENANCE

8.10. Changer de 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.

- Sélectionner et confirmer le message / la requête avec le *bouton rotatif* ou
- Sélectionner l'option de menu **FILTRE** dans le menu **PARAMÈTRES**
- Sélectionner **REPLACER LE 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
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme puis confirmer avec le *bouton rotatif*
- Attendre quelques instants que toute l'eau se soit écoulée de la sortie

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

8.11. 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 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.

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

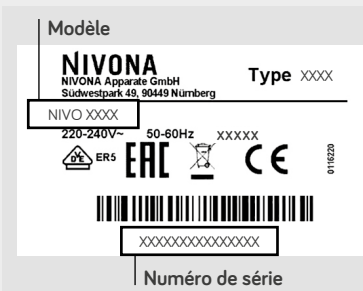


REMARQUE

Sur www.nivona.com, vous trouverez rapidement des réponses, générées automatiquement, adaptées à vos questions.



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 évtl. entartré	Effectuer un détartrage à forte dose (chapitre 8.5.)
	La buse à vapeur est bouchée	Démonter entièrement la buse à vapeur puis la nettoyer minutieusement
Pas assez de mousse de lait ou mousse liquide	La buse à vapeur est bouchée	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.)
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 quantité de café moulu moins importante
	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). Remettre en place la buse à vapeur 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 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 trop en arrière et son ouverture est ouverte.	Appuyer sur le contact de positionnement avec un objet approprié (stylo) et tirer le réservoir de brassage vers l'avant jusqu'à ce qu'il se verrouille à nouveau ; l'ouverture du réservoir de brassage est à nouveau fermée.
	Le réservoir de brassage est trop haut et son ouverture est ouverte.	Appuyer sur le contact de positionnement avec un objet approprié (stylo) et pousser le réservoir de brassage vers le bas ; l'ouverture du réservoir de brassage est à nouveau fermée.



SCAN ME!

DE

GB

FR

NL

PL

RU



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 & 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

- **Vider l'appareil !** (voir chapitre 8.6. à la page 21)
- 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 l'emballage d'origine
(nous ne pourrions être tenus pour responsable en cas de dommages liés au transport)

12.

12. EMBALLAGE & ÉLIMINATION

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

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 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 GB 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 V CA, 50-60 Hz
Puissance	1455 W
Conformité	CE
Pression statique max. de la pompe	15 bar
Capacité du réservoir d'eau	env. 1,8 l
Capacité du compartiment à grains	env. 250 g
Capacité du bac à marc de café	env. 10 à 15 portions*
Longueur du câble	env. 1 m
Poids	env. 12 kg
Dimensions (l x H x P) :	env. 24 x 34 x 48 cm
Bluetooth**	Plage de fréquence : 2 400 MHz-2 483,5 MHz max. Puissance de transition 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 l'onglet SERVICE



NIVONA

*passion
for coffee*



NIVONA Apparate GmbH

Südwestpark 49
D-90449 Nuremberg
www.nivona.com

2026 © Copyright NIVONA Apparate GmbH, Allemagne
Tous droits réservés

ANR 000138586
BDA NIVO 8... FR Rev.03 29.05.2026