



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 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 !



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

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	7. RÉGLAGES DE BASE	17
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
2. ÉLÉMENTS DE COMMANDE	6	7.4. NIVONA App	19
3. UTILISATION DE L'APPAREIL	7	8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
3.1. Touches de fonction	7	8.1. Rincer la buse à vapeur.....	20
3.2. Commande via l'écran tactile	7	8.2. Nettoyer la buse à vapeur	21
3.3. Fonctions des symboles	8	8.3. Rincer le système.....	21
4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE	9	8.4. Nettoyer le système	22
4.1. Préparation	9	8.5. Détartrer le système	22
4.2. Menu de première mise en service	9	8.6. Purger le système	23
5. NAVIGATION DE MENU	11	8.7. Retirer et nettoyer l'unité de percolation / Rincer l'unité de percolation	24
6. PRÉPARATION DE SPÉCIALITÉS DE CAFÉ.....	12	8.8. Nettoyage manuel régulier	24
6.1. Distribution d'une spécialité de café.....	12	8.9. Démontez et nettoyez la buse à vapeur.....	25
6.2. Menu des recettes	13	8.10. Changer de filtre	26
6.3. Fonction 2 tasses.....	14	8.11. Statut de maintenance	26
6.4. Connaisseur.....	14	9. RÉSOUDRE SOI-MÊME LES PROBLÈMES.....	27
6.5. Profils d'arôme	15	10. ASSORTIMENT D'ACCESSOIRES ET DE CAFÉS	30
6.6. Mon café (pour des spécialités de café personnalisées)	15	11. SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE	30
6.7. Préparer le café moulu.....	16	12. EMBALLAGE ET ÉLIMINATION.....	30
		13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	31

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 23) 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 est destiné à être utilisé à la maison et dans des applications similaires telles que les cuisines de personnel, magasins, bureaux et autres locaux commerciaux, domaines agricoles, par les clients des hôtels, motels, autres établissements résidentiels et dans les chambres d'hôtes (voir les conditions de garantie ci-jointes). Toute autre utilisation entraîne l'annulation de la garantie.

1.2. Consignes d'utilisation générales

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

DE

GB

FR

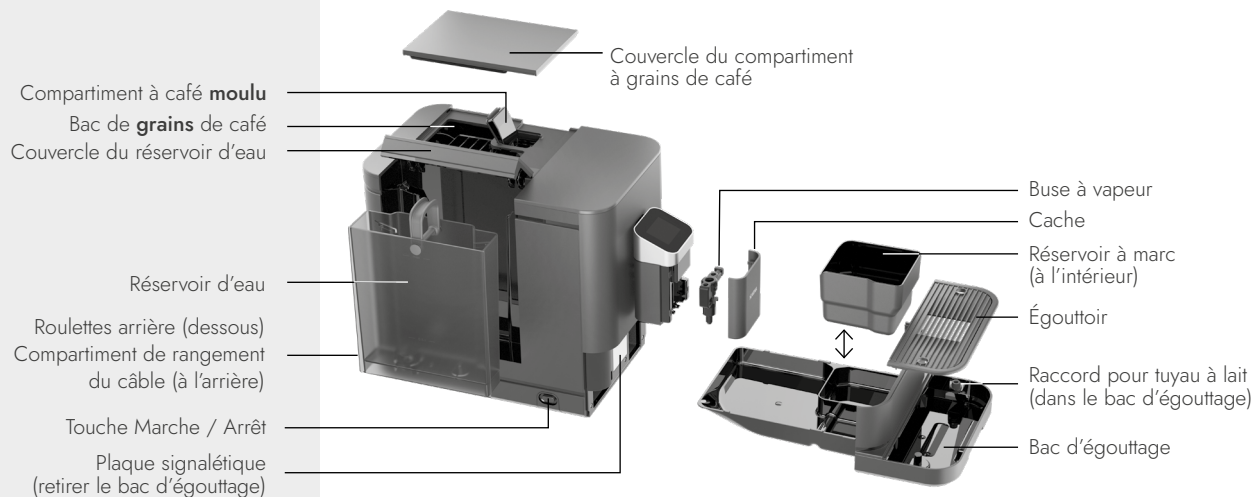
NL

PL

RU

2.

2. ÉLÉMENTS DE COMMANDE



PACK DE BIENVENUE

(compris dans le contenu de la livraison)



CLARIS Filtre à eau douce

Mode d'emploi

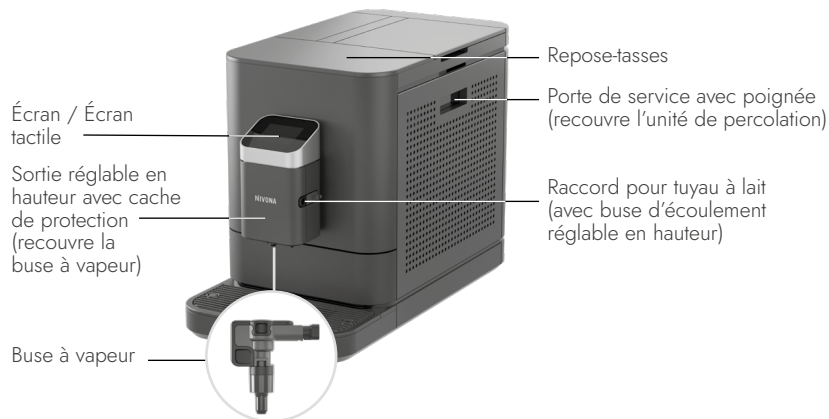
Conditions de garantie

Cuillère doseuse

2 pastilles nettoyantes

Bandelettes de test (pour mesurer la dureté de l'eau)

Tuyau de raccordement pour le lait



3.

3. UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1. Touches de fonction

L'appareil NIVONA se commande via l'écran tactile.



Écran tactile

naviguer / sélectionner / modifier / confirmer
en tapant, en faisant glisser et en balayant

3.2. Commande via l'écran tactile

Appuyer brièvement

Pour sélectionner / activer / confirmer un choix et passer d'un menu principal à l'autre, **Spécialités de café, Mon café, Entretien et Paramètres.**

Dans les sous-menus et dans le **Menu des recettes**, il suffit d'appuyer une première fois pour sélectionner le paramètre de réglage. Pour modifier ce paramètre, il suffit de le faire glisser ou d'appuyer brièvement dessus une nouvelle fois.

Une distribution de boisson en cours peut être interrompue en appuyant brièvement sur le bouton **Annuler**.

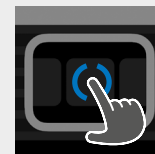
Appuyer longuement

DANS les menus **Spécialités de café** et **Mon café**, il suffit d'appuyer longuement sur une boisson pour accéder à son Menu des recettes et y modifier les paramètres.

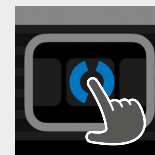
Balayer / faire glisser

En balayant l'écran, vous pouvez passer d'une rubrique à l'autre, Spécialités de café, Mon café, Entretien et Paramètres.

En faisant glisser, on active, désactive ou modifie un paramètre.



Appuyer brièvement



Appuyer longuement



Balayer



Faire glisser
(appuyer sur l'élément, maintenir enfoncé et faire glisser)

3.3. Fonctions des symboles

	Emplacement Barre de navigation rapide (Appuyer brièvement sur un point pour accéder directement à cet endroit)		Progression
	Vers l'étape précédente Quitter le menu		Message pour donner une instruction
	Confirmer Passer à l'étape suivante Définir l'option de menu	 	La fonction est activée sélectionnée La fonction est désactivée
	Annuler un processus une commande de boisson ou un message/d'une vue		Demande de programme de maintenance * Message/Avertissement *
	Confirmer Enregistrer		Confirmer Passer à l'étape suivante
	Supprimer		Message d'état Demande d'action

Une fois la distribution du café **démarrée**, il est possible de modifier le paramètre affiché en l'effleurant ou en le faisant glisser.

Une commande de boisson en cours peut être annulée, interrompue à l'aide du bouton **Annuler**

* La taille du message diminue et se transforme en une barre rouge en haut de l'écran. Pour le réafficher, balayer l'écran vers la droite ou vers la gauche, ou faites glisser votre doigt depuis le bord supérieur de l'écran vers le centre.

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 d'alimentation 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 à café 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 conviviale dans le menu de première mise en service.

Régler la langue

- Sélectionner la langue et confirmer



Tuyau à lait – raccordé au bac d'égouttage



REMARQUE

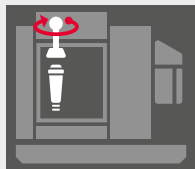
Des détails sur l'utilisation de l'appareil figurent au chapitre 3, page 7.



SCAN ME !

**REMARQUE**

Le détartrage peut être réalisé moins fréquemment si l'appareil est utilisée 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 (paramètres par défaut)
4 points rouges	20-24°	Dureté de l'eau 4
≥ 5 points rouges	≥ 25°	Extreme Mode



Extreme Mode
activé



Extreme Mode
désactivé



Remplir le réservoir d'eau

Régler le filtre

- Sélectionner un paramètre de filtrage

Utilisation avec filtre

- Dans le menu **Continuer avec le filtre**, sélectionner « **Oui** ».
- Rincer le réservoir d'eau, visser le filtre à l'aide de l'accessoire de montage situé à l'extrémité de la cuillère doseuse dans le réservoir d'eau, puis confirmer

Utilisation sans filtre

(paramètres par défaut)

- Dans le menu **Continuer avec le filtre**, sélectionner « **Non** ».

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 relever le résultat du test après env. 1 minute
- Sélectionner la dureté de l'eau relevée et confirmer
- Activer le **Extreme Mode** si nécessaire

Régler le Extreme Mode (facultatif)

Si vous utilisez une eau très calcaire, vous pouvez également activer le Extreme Mode. Cela adapte la fréquence des messages pour le programme de détartrage si la dureté de l'eau est très élevée. Le Extreme Mode peut être activé avec ou sans filtre.

- Dans le menu Paramètres, sélectionner l'option Dureté de l'eau
- Activer le Extreme Mode et revenir à l'aperçu du menu

Remplir le réservoir d'eau (jusqu'au repère max.)

- **Retirer** le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche non gazeuse (pas d'eau minérale) et confirmer
 - Remettre le réservoir en place et confirmer
- Ne pas remplir avec d'autres liquides ou avec des liquides gazeux, sous peine d'annuler la garantie !

* en cas d'utilisation sans filtre

Remplir le compartiment à grains de café

- Remplir le compartiment avec des grains de café torréfiés, non traités, sans corps étranger, ni salissure, ni sucre, remettre en place le couvercle préservateur d'arômes, et confirmer.

Remplir / rincer le système, rincer le filtre

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

Tutoriel d'utilisation

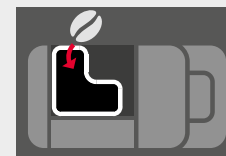
À la fin de la première mise en service, un court tutoriel sur l'utilisation de l'appareil à café s'affiche. Les fonctions de commande s'affichent les unes après les autres à l'écran et peuvent être confirmées dès leur apparition.

Tous les paramètres 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**, **Mon café**, **Entretien** et **Paramètres**. Toutes les fonctions proposées par l'appareil peuvent y être exécutées.

La fonction *QuickSelect* permet d'afficher la recette avant de préparer une spécialité de café. Les paramètres peuvent y être modifiés en appuyant brièvement sur les icônes correspondant à la prochaine utilisation, sans modifier la recette enregistrée.



Remplir 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 **Remplir de grains de café** et l'appareil risque de ne pas préparer de café.

- Appuyer à nouveau pour démarrer l'extraction suivante ; l'opération se répète alors



Spécialité de café
(Exemple)



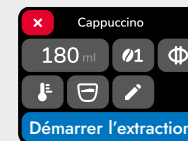
Mon café



Entretien



Paramètres



Menu *QuickSelect*
(Exemple)

Vous trouverez des informations détaillées sur la navigation au sein des menus principaux et d'un menu à l'autre au chapitre 3, page 7 ; pour plus d'informations sur les paramètres mentionnés ci-dessus, reportez-vous au chapitre 7.1. Paramètres généraux, page 17.

6

6. PRÉPARATION DE SPÉCIALITÉS CAFÉ

6.1. Distribution d'une spécialité de café

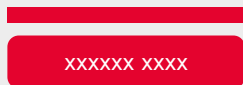
- Sélectionner la **spécialité de café** souhaitée
- Pour les spécialités de café avec du lait, raccorder le réservoir à lait rempli (conteneur de lait, refroidisseur de lait, Tetrapack avec ou sans tube à lait, etc.) à l'extrémité inférieure du tuyau de lait. Raccorder l'extrémité supérieure à la buse d'écoulement réglable en hauteur
- Une brève pression sur la spécialité à base de café sélectionnée déclenche directement la préparation de la boisson (si *QuickSelect* est activé, le Menu des recettes s'affiche avant chaque distribution d'une spécialité de café)
- 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.

- Rebrancher le tuyau au bac d'égouttage, sélectionner et confirmer le message/demande affiché à l'écran, puis suivre les instructions affichées à l'écran jusqu'à la fin du programme



Raccorder la source de lait



Message / Requête
Rincer buse à vapeur



Raccorder le tuyau

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 par défaut des recettes et de les enregistrer.

- Une pression longue sur le symbole d'une spécialité à base de café permet d'accéder au **Menu des recettes** d'une boisson
- Une brève pression sur un paramètre ouvre son menu, dans lequel vous pouvez effectuer des modifications. Pour quitter le sous-menu, vous devez valider les modifications.
- Une brève pression sur le bouton **Enregistrer la recette** permet d'enregistrer la recette de la boisson avec ses nouveaux paramètres
- Une brève pression sur le bouton **Démarrer l'extraction** déclenche la distribution de la boisson avec les paramètres modifiés, mais ne les enregistre pas
- Une brève pression sur le bouton **Réinitialiser la recette** rétablit les réglages d'usine de la recette (après confirmation)

Si vous quittez le **Menu des recettes** sans enregistrer les paramètres modifiés, un message vous demandant d'enregistrer ou de supprimer s'affiche ; vous devez confirmer pour quitter le menu. Les paramètres de recette permanents de chaque spécialité à base de café peuvent également être modifiés et enregistrés dans le menu **Paramètres – Recettes**.



Menu des recettes

Paramètres réglables dans le Menu des recettes et via *QuickSelect* :

	Intensité du café		Profil d'arôme (Quick, Dynamic, Constant, Harmonic, Intense)		Quantité (Café / Mousse de lait / Eau / Lait, selon la spécialité de café)
	Température		Connaissseur (voir 6.4.)		Quantité 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).
	Fonction 1 ou 2 tasses*				

* pour ESPRESSO et CAFÉ uniquement



1 tasse



2 tasses



1er Café



1er Lait
1er Eau

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. Il faut ensuite

- Modifier et enregistrer le symbole de la tasse dans le Menu des recettes de la spécialité de café (comme réglage permanent) ou via *QuickSelect* (une seule fois pour la prochaine préparation)

6.4. Connaisseur

En modifiant l'ordre à l'aide de le symbole correspondante, les amateurs de Cappuccino, de Café au lait et de Flat White peuvent choisir, **dans le Menu de recettes**, si le lait ou le café doit être versé en premier dans la tasse. De la même manière, les amateurs d'Americano peuvent choisir, **dans le Menu de recettes**, si l'eau ou le café doit être versé en premier dans la tasse.

* pour ESPRESSO et CAFÉ uniquement

6.5. Profils d'arôme

En modifiant le profil d'arôme (Quick | Dynamic | Constant | Harmonic | Intense) **dans le Menu de recettes**, le processus de percolation, le 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 d'obtenir une spécialité de café **plus rapidement** que les autres profils d'arôme.

6.6. Mon café (pour des spécialités de café personnalisées)

L'appareil NIVONA permet de régler, de nommer et d'enregistrer de manière personnalisée 12 boissons différentes.

- Pour ce faire, sélectionnez l'option **Mon Café**
- Appuyer longuement pour sélectionner une boisson existante ou appuyer sur **+** pour en ajouter une nouvelle
- Sélectionner la recette de base (spécialité à base de café), lui donner un nom et confirmer en cliquant sur **OK**, personnaliser la recette et l'enregistrer
- Une **recette Mon café** enregistrée peut être modifiée ou supprimée en appuyant longuement sur l'icône correspondante



Quick



Dynamic



Constant



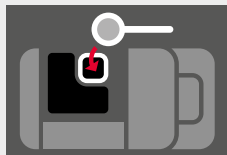
Harmonic



Intense



Mon café



Ajouter café moulu (1 cuillère doseuse max.)
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.

⚠ ATTENTION

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

Ne jamais utiliser du café soluble !

XXXXXX XXXX

Message / Requête

6.7. 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 **Ajouter café moulu (1 cuillère doseuse max.) 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 du café
- Choisir une boisson parmi les **spécialités de café** ou parmi les options dans **Mon café**
- Démarrer la préparation

i 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 cycle de lavage peut également être lancé directement. Pour cela, sélectionner le message à l'écran et confirmer.



Paramètres

7. RÉGLAGES DE BASE

7.1. Paramètres généraux

Tous les paramètres suivants peuvent être modifiés ou vérifiés dans le menu **Paramètres** en appuyant dessus.

Recettes – Suppression définitive des recettes des différentes spécialités à base de café et des spécialités Mon café	Filtre – Réglage de l'utilisation avec / sans filtre – Changer de filtre	Temps – Régler le temps d'arrêt automatique*
Statistique – Affichage du prix de chaque spécialité de café	Langue – Réglage de la langue	Bluetooth – Activer / désactiver le Bluetooth
Réglages d'usine – 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) – Activer / désactiver le Extreme Mode (si la dureté de l'eau > 4)	QuickSelect – Activer/désactiver QuickSelect (une boîte de dialogue permettant de régler rapidement les paramètres s'affiche avant la distribution de la boisson)

Si l'écran tactile n'est pas utilisé pendant une période prolongée, l'appareil passe automatiquement en **mode ECO**. Un écran de veille apparaît alors. Il suffit de toucher l'écran tactile pour quitter le **mode ECO**.

* 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.



Ouvrir / fermer la porte de service



Régler le degré de broyage

⚠ ATTENTION

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

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

i REMARQUE

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

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

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
- Sélectionner la spécialité de café / recette **Espresso** et démarrer la préparation en appuyant brièvement sur le bouton
- 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 permettent d'obtenir des saveurs différentes à partir d'un même grain, d'une même intensité de café et d'une 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 commandée et utilisée via NIVONA App étant donné qu'il est équipée d'une interface Bluetooth.

- Télécharger l'application 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 **Bluetooth**, puis faire glisser le curseur vers la droite pour activer le Bluetooth sur l'appareil NIVONA (l'appareil est désormais visible)
- Activer le Bluetooth sur le terminal mobile, sélectionner la machine NIVONA dans NIVONA App, puis vous connecter

L'appareil NIVONA peut désormais être utilisée / commandée via l'application.



Bluetooth



NIVONA
Connect



Bluetooth
activé



Bluetooth
désactivé

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Entretien



Message / Requête

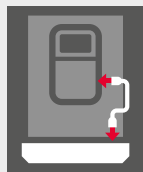


Vers l'étape précédente



ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu ! Le bouton  continue d'apparaître tant que le programme peut être interrompu.



Raccorder le tuyau

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 en appuyant dessus ou
- Sélectionner le menu **Entretien**
- Sélectionner et démarrer un programme de nettoyage ou d'entretien

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

- Suivre les instructions qui s'affichent à l'écran jusqu'à la fin du programme et les confirmer à chaque étape

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. Elle doit alors être rincée dès que possible, au plus tard l'arrêt de l'appareil. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Sélectionner le message / la requête, puis le confirmer, 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
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,5$ l) sous la 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 pour être opérationnel.

8.2. Nettoyer la buse à vapeur

- Sélectionner le message en l'effleurant, puis le confirmer, ou
- Dans le menu **Entretien**, sélectionner l'option **Nettoyer buse vapeur**
- Verser un peu de produit nettoyant (recommandation : Nettoyant Circuit Lait liquide NIVONA CreamClean) et de l'eau dans un récipient (au moins 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 et les confirmer à chaque étape en appuyant sur la touche correspondante
- 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.

Pareil monte à nouveau en température pour être opérationnel.

8.3. Rincer le système

Le système doit être rincé de temps à autre.

- Dans le menu **Entretien**, sélectionner l'option **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.



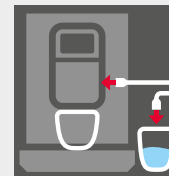
ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu ! Le bouton  continue d'apparaître tant que le programme peut être interrompu.



REMARQUE

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



Racc. tuyau à la sortie et au nettoyant

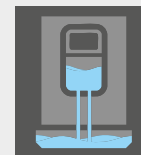


SCAN ME !



ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !

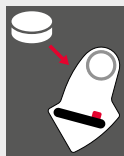


Le système rince

**ATTENTION**

Le programme en cours ne doit pas être interrompu ! Le bouton  continue d'apparaître tant que le programme peut 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.



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



Le système nettoie

**ATTENTION**

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

**REMARQUE**

Lorsque l'appareil doit être détartrée, un message 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 les droits à la garantie.

8.4. Nettoyer le système

- Sélectionner le message / la requête en appuyant dessus, puis confirmer, 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)



SCAN ME !

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 les droits à 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 de vinaigre ni de produits 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 !** Respectez les instructions du fabricant du détartrant.

- Sélectionner le message / la requête en appuyant dessus, puis confirmer, ou
- Dans le menu **Entretien**, sélectionner l'option **Détartrer le système**.
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme et les confirmer à chaque étape
- Utiliser un récipient suffisamment grand ($\geq 0,5$ l)

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

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.

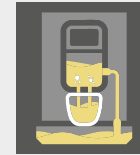
- Dans le menu **Entretien**, sélectionner l'option **Évaporer**
- Suivre les instructions qui s'affichent à l'écran jusqu'à la fin du programme et les confirmer à chaque étape

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

REMARQUE

Utilisation du détartrant liquide PREMIUM de NIVONA :

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



Le système
détartre



SCAN ME !

ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu ! Le bouton  continue d'apparaître tant que le programme peut être interrompu.



Évaporer



SCAN ME !

⚠ ATTENTION

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



Ouvrir / fermer la porte de service



Déverrouiller l'unité de percolation

i 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.



Rincer unité 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 refroidie ! 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 pure **froide** !

- Confirmer le message/la requête à l'écran ou
- Dans le menu **Entretien**, sélectionner l'option **Rincer Unité Percolation**
- Suivre les instructions qui s'affichent à l'écran jusqu'à la fin du programme et les confirmer à chaque étape
- 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 l'enfoncer 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**i REMARQUE**

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

Utiliser de temps en temps 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 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 la sortie réglable en hauteur
- Réinstaller le cache de protection sur la sortie réglable en hauteur



REMARQUE

De temps en temps (idéalement avant chaque longue pause dans la préparation, mais en tout cas régulièrement !), il faut démonter complètement le mousser et le rincer 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

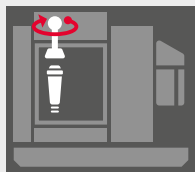
**ATTENTION**

Installer le filtre **bien droit** et ne pas le serrer excessivement. Pour cela, utiliser l'accessoire de montage situé à l'extrémité de la cuillère doseuse.

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

**REMARQUE**

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



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



Utilisation avec
filtre activé



Utilisation avec
filtre désactivé

8.10. Changer de filtre

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

- Sélectionner message / la requête en l'effleurant, puis le confirmer, ou
- Dans le menu **Paramètres**, sélectionner l'option **Filtre**
- **Changer de filtre**, puis confirmer
- Vider le réservoir d'eau, retirer avec précaution le filtre usagé de son 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 qui s'affichent à l'écran jusqu'à la fin du programme et les confirmer à chaque étape
- 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

La machine indique à l'aide de barres de progression, si une opération d'entretien est imminente. Plus la barre de progression se trouve à droite, plus la date à laquelle il faudra effectuer l'entretien approche.

- Sélectionner l'option de menu **Statut de maintenance** dans le menu **Entretien**

Cela indique combien de fois une opération d'entretien a déjà été exécutée.

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 secteur**



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 efficace du problème

- **Modèle** du produit NIVONA
- **Numéro de série**
- Si disponible :
Numéro d'erreur / 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 allumé
- 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 intense à forte dose (chapitre 8.5.)
Le café s'écoule goutte à goutte	Le système est évtl. entartré	Effectuer un détartrage intense 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 8.7.). 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 8.7). 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 plus 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	Appeler l'Assistance téléphonique NIVONA ; il est toujours possible de préparer du café moulu
Une fois retirée, l'unité de percolation ne peut plus être remise en place ; le bouton de déverrouillage ne s'enfonce pas complètement	La chambre de percolation est trop en arrière et son ouverture n'est pas fermée	Appuyer sur le bouton de positionnement à l'aide d'un objet adapté (un stylo) et tirer la chambre de percolation vers l'avant jusqu'à ce qu'elle se verrouille à nouveau ; l'ouverture de la chambre de percolation est à nouveau fermée.
	La chambre de percolation est trop haute et son ouverture n'est pas fermée	Appuyer sur le bouton de positionnement à l'aide d'un objet adapté (un stylo) et faire glisser la chambre de percolation vers le bas ; l'ouverture de la chambre de percolation est à nouveau fermée.



SCAN ME !

DE

GB

FR

NL

PL

RU

10.

10. ASSORTIMENT D'ACCESSOIRES ET DE CAFÉS

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

11.

11. SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE

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

De cette manière, l'appareil est prêt à être expédié

- **Vider l'appareil !** (voir chapitre 8.6, page 23)
- 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)



CONDITIONS DE GARANTIE ET DE SERVICE APRÈS-VENTE

Veuillez consulter les conditions détaillées de garantie et de service après-vente dans la notice jointe.

12.

12. EMBALLAGE ET 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 la déposer dans un point de collecte spécialement mis en place par la commune compétente pour le retour et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques.

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

Les cartouches filtrantes sont jetées aux ordures ménagères.

13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	220-240 V AC, 50-60 Hz
Puissance	1 455 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 barc à marc de café	ca. 10-15 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 fréquences : 2 400 MHz à 2 483,5 MHz Puissance transition max : 10 mW

Vous trouverez des informations détaillées sur la consommation d'énergie en scannant 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 - téléchargement disponible.



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 000154726
BDA NIVO 7... FR Rév.00 09.08.2026