

NIVONA

passion for coffee

FR Mode d'emploi

CafeRomatica

6'..



5 —
6 —
7 —
8 —
9 —
10 —

BIENVENUE DANS LA FAMILLE NIVONA !

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

Un grand **MERCI**.

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

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

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

Votre équipe NIVONA !



SYMBOLES UTILISÉS

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



ATTENTION

Ce symbole signale des dangers potentiels.



REMARQUE

Ce symbole rend attentif à certaines spécificités.

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	8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
3. UTILISATION DE L'APPAREIL	7	8.1. Rincer la buse à vapeur.....	18
3.1. Utilisation avec le bouton rotatif.....	7	8.2. Nettoyer la buse à vapeur.....	19
3.2. Utilisation de la buse.....	8	8.3. Rincer le système.....	20
3.3. Fonctions des symboles.....	8	8.4. Nettoyer le système.....	20
4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE.....	9	8.5. Détartre le système.....	21
4.1. Préparation	9	8.6. Retirer et nettoyer l'unité de percolation	22
4.2. Menu de première mise en service	9	8.7. Nettoyage manuel régulier.....	22
5. NAVIGATION DE MENU	12	8.8. Démonter et nettoyer la buse à vapeur	23
6. PRÉPARATION DE SPÉCIALITÉS DE CAFÉ	12	8.9. Changer le filtre.....	24
6.1. Distribution d'une spécialité de café.....	12	8.10. Statut de maintenance	24
6.2. Menu des recettes	13	9. RÉSOUDRE SOI-MÊME LES PROBLÈMES.....	25
6.3. Fonction 2 tasses	13	10. ASSORTIMENT D'ACCESSOIRES ET DE CAFÉS	28
6.4. Profils d'arôme.....	14	11. SERVICE APRÈS-VENTE & GARANTIE	28
6.5. MON CAFÉ (pour des spécialités de café personnalisées) ...	14	12. EMBALLAGE & ÉLIMINATION.....	28
6.6. Préparer le café moulu.....	15	13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	29

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

Risque de brûlures ! Lors de la distribution de vapeur ou d'eau chaude, de l'eau chaude peut jaillir de la buse de sortie. Ne toucher la buse de sortie qu'après refroidissement.

1.1. Utilisation conforme

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

1.2. Consignes d'utilisation générales

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

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

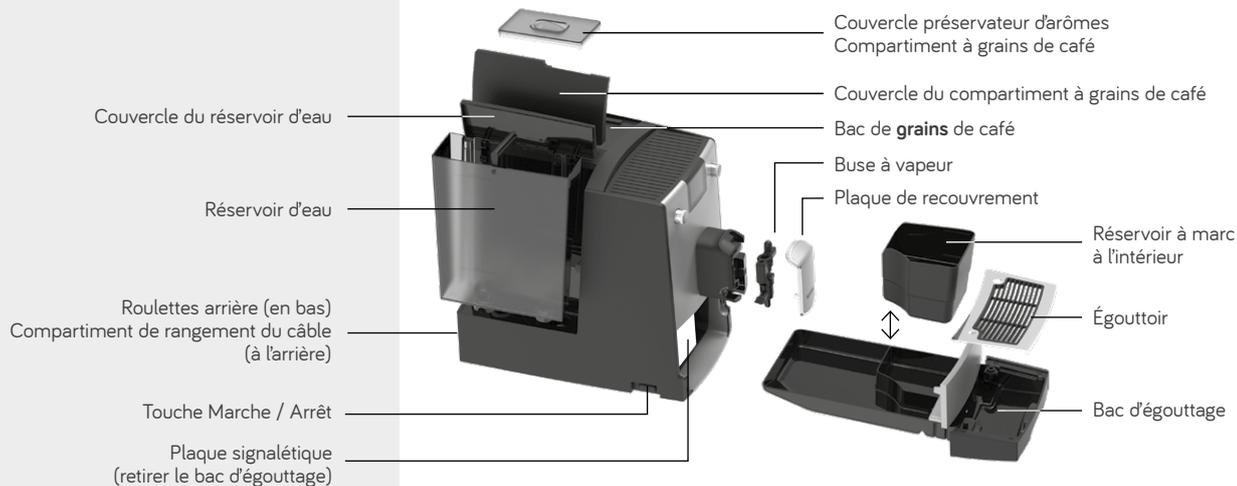
- Dans le cas où l'appareil doit être réparé (incluant le remplacement du câble d'alimentation), veuillez d'abord contacter le service téléphonique de NIVONA ou le commerçant spécialisé qui vous a vendu l'appareil, puis envoyez l'appareil après consultation et selon les indications du paragraphe « De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

1.3. Limitation du groupe d'utilisateurs

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

2.

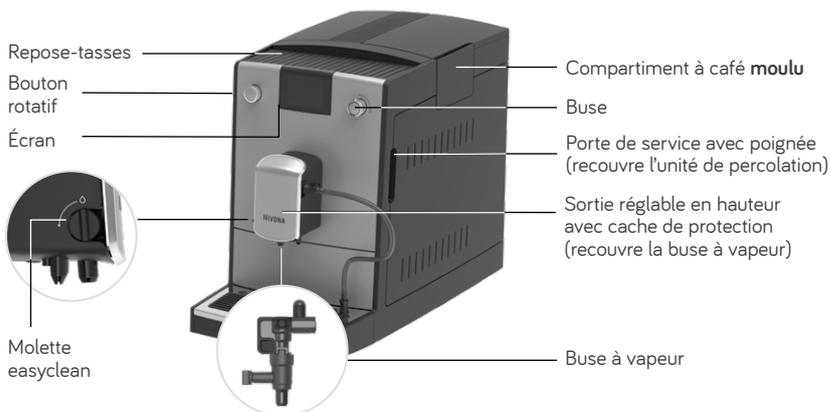
2. ÉLÉMENTS DE COMMANDE



PACK DE BIENVENUE

(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

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

3.1 Utilisation 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 de 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 de recettes pour y modifier les réglages.

Un appui prolongé interrompt le processus.



tourner



appuyer

Ouvrir/Fermer
buse vapeurBuse vapeur
ferméeBuse vapeur
ouverte

3.2. Utilisation de la buse

La valve est utilisée pour ouvrir ou fermer la buse à vapeur pour distribuer de l'eau chaude ou de la mousse de lait.

3.3. 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

Le symbole / la fonction actuellement sélectionné(e) est surligné(e) ; 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 annulée 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. 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)
- Raccordez le tuyau à lait à la buse à vapeur 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*



Tuyau à lait - raccordé au bac d'égouttage

i REMARQUE

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

i REMARQUE

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



Visser le filtre dans le réservoir d'eau

Bandelettes de test	Dureté de l'eau	Affichage de la dureté de l'eau
≤ 1 point rouge	1 - 7°	DURETÉ DE L'EAU 1
2 points rouges	8 - 14°	DURETÉ DE L'EAU 2
3 points rouges	15 - 21°	DURETÉ DE L'EAU 3 (paramètres par défaut)
≥ 4 points rouges	> 21°	DURETÉ DE L'EAU 4



Molette easyclean



OUVRIR-MOLETTE EASYCLEAN



REPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

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

(Paramètres par défaut)

- 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.

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*

Ouvrir la molette easyclean

- Positionner la molette easyclean à la verticale (si ce n'est pas déjà le cas) et confirmer avec le *bouton rotatif*

Remplir le réservoir d'eau (> 0,5 l)

- **Retirer** le réservoir d'eau, le remplir d'eau douce, froide et non gazeuse (pas d'eau pétillante), remettre le réservoir en place.

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

* en cas d'utilisation sans filtre

Remplir le compartiment à grains de café

- Remplir le compartiment de grains de café torréfiés, non traités, sans corps étranger, ni salissure, ni sucre, remettre en place le couvercle préservateur d'arômes puis confirmer avec le *bouton rotatif*

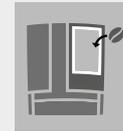
Remplir / rincer le système, rincer le filtre

- Placer un grand récipient (> 0,5 l) sous la buse de sortie
- Ouvrir la valve de vapeur et attendre que l'eau ne s'écoule plus de la buse de sortie, fermer ensuite la valve de vapeur et vider le récipient
- Placer un grand récipient (\geq 0,5 l) sous la buse de sortie réglable en hauteur et confirmer avec le *bouton rotatif*
- 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 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**.



REMPLEUR DE
GRAINS DE
CAFÉ

i REMARQUE

Lors de la première mise en service, le compartiment de broyage est encore vide. Après le premier broyage, l'écran peut afficher **REMPLEUR 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



LE SYSTÈME
RINCE



RINÇAGE DU
FILTRE

5.



PARAMÈTRES



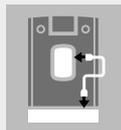
ENTRETIEN



Raccorder la source de lait



RINCER BUSE À VAPEUR



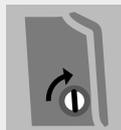
RACCORDER TUYAU À LA SORTIE ET AU BAC COLLECTEUR



RINÇAGE DE BUSE À VAPEUR



Ouvrir/Fermer buse vapeur



OUVRIR-MOLETTE EASYCLEAN



FERMER-MOLETTE EASYCLEAN

⚠ ATTENTION

Si la molette easyclean n'est pas correctement ouverte lors du prélèvement de mousse de lait / d'eau chaude, aucune mousse de lait / eau chaude ne sera distribuée.

6.

5. NAVIGATION DE MENU

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

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

6. PRÉPARATION DE SPÉCIALITÉS DE CAFÉ

6.1. Distribution d'une spécialité de café

- Sélectionner la **SPÉCIALITÉ DE CAFÉ** souhaitée
- Pour les spécialités à base de café et de lait, raccorder le réservoir de lait rempli (conteneur de lait, réfrigérateur à lait, Tetrapack, etc.) à l'extrémité inférieure du tuyau à lait. L'extrémité supérieure reste dans la buse de 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 à base de café. Ici, il est possible de modifier individuellement les paramètres 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 de recettes** d'une boisson

Paramètres réglables dans le menu de recettes :

	Intensité du café		Profil d'arôme (DYNAMIC, CONSTANT, INTENSE)
40ml	Quantité (café/mousse de lait/eau, selon la spécialité de café)		Température

- 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

6.3. Fonction 2 tasses*

Afin d'obtenir deux tasses de la même boisson l'une après l'autre, placer une deuxième tasse sous la buse de sortie puis

- appuyer deux fois brièvement sur le *bouton rotatif* afin de démarrer la préparation (pour la distribution actuelle)

* pour espresso et café uniquement



Menu des recettes



ENREGIS-
TRER LA
RECETTE



Démarrer la distribution
de boisson dans le
menu des recettes



1 TASSE



2 TASSES



DYNAMIC



CONSTANT



INTENSE



MON CAFÉ

ENREGISTRER
LA RECETTEConfirmation
de la
suppression

6.4. Profils d'arôme

En modifiant le profil d'arôme (DYNAMIC | CONSTANT | INTENSE) dans le **menu de recettes**, le processus de percolation et la teneur d'extraction des grains sont modifiés, ce qui modifie aussi le goût du café (voir aussi chapitre 7.3. Aroma Balance System, page 17).

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

L'appareil NIVONA permet de régler, de nommer et d'enregistrer de manière personnalisée 5 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 (si besoin, supprimer le pré-réglage Mon café et enregistrer le nom avec **OK**), ajuster et enregistrer votre propre recette
- 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

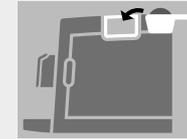
6.6. Préparer le café moulu

- Ouvrir le couvercle du compartiment à café moulu (sous le cache, en haut à droite sur l'appareil)
- L'écran affiche **AJOUTER CAFÉ MOULU ET FERMER LE COMPARTIMENT**
- Ajouter du café moulu avec la cuillère doseuse
- Fermer le cache et le couvercle
- L'écran indique quand le café moulu est prêt
- Placer la tasse au milieu sous la sortie de café
- Sélectionner une boisson dans les **SPÉCIALITÉS DE CAFÉ**
- Démarrer la préparation

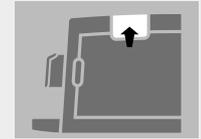
REMARQUE

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 valider le message/demande **VIDER MARC DE CAFÉ** sur l'écran.



AJOUTER CAFÉ
MOULU



FERMER LE
COMPARTIMENT



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 !



VIDER MARC
DE CAFÉ



7. RÉGLAGES DE BASE



PARAMÈTRES

7.1. Réglages généraux

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

<p>PROGRAMMATION EN DIRECT</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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). 	<p>FILTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> – Réglage de l'utilisation avec / sans filtre 	<p>TEMPS</p> <ul style="list-style-type: none"> – Régler le temps d'arrêt automatique
<p>STATISTIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> – Affichage des distributions par spécialité de café ainsi que des fonctions de maintenance exécutées depuis la mise en service 	<p>LANGUE</p> <ul style="list-style-type: none"> – Réglage de la langue 	<p>PARAMÈTRES PAR DÉFAUT</p> <ul style="list-style-type: none"> – Permet de réinitialiser les recettes, les réglages aux paramètres par défaut
<p>DURETÉ DE L'EAU</p> <ul style="list-style-type: none"> – Réglage de la dureté de l'eau (s'affiche uniquement avec l'utilisation sans filtre) 		

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**.

7.2. Régler le degré de broyage

Pour modifier le degré de broyage :

- Ouvrir la porte de service située sur la droite du boîtier (tirer légèrement l'intérieur de la poignée pour l'éloigner de l'appareil, 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 arrière de la porte de service, puis pousser sur la porte de service pour la fermer jusqu'à ce qu'elle s'enclenche)

7.3. Aroma Balance System

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



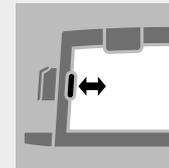
DYNAMIC



CONSTANT



INTENSE



Ouvrir / fermer la porte de service



Régler le degré de broyage



ATTENTION

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

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



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).



ENTRETIEN

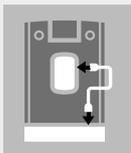
Message /
Requête

ATTENTION

Risque de brûlures ! Lors de l'utilisation des programmes de nettoyage / d'entretien, veuillez respecter les instructions affichées sur l'écran !

ATTENTION

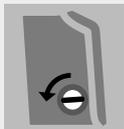
Le programme en cours ne doit pas être interrompu !



RACCORDER TUYAU
À LA SORTIE ET AU
BAC COLLECTEUR



OUVRI-
MOLETTE
EASYCLEAN



FERMER-
MOLETTE
EASYCLEAN

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 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 et confirmer à chaque fois avec le *bouton rotatif*

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 avant l'arrêt de l'appareil. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Sélectionner et confirmer 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 à la buse de sortie réglable en hauteur, insérer l'autre extrémité du tuyau dans le bac d'égouttage et confirmer avec le *bouton rotatif*
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,5$ l) sous la buse à vapeur
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme et confirmer à chaque fois avec le *bouton rotatif*

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

8.2. Nettoyer la buse à vapeur

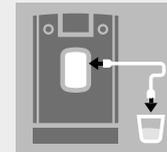
- Sélectionner et confirmer le message / la requête avec le *bouton rotatif* ou
- Dans le menu **ENTRETIEN**, sélectionner la commande **NETTOYER LA BUSE VAPEUR**.
- Verser un peu de produit nettoyant (recommandation : Nettoyant Circuit Lait liquide NIVONA CreamClean) et d'eau dans un récipient (min. 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 et confirmer à chaque fois avec le *bouton rotatif*

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



ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !



RACCORDER
TUYAU À LA
SORTIE ET AU
PRODUIT DE
NETTOYAGE



REMARQUE

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

ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !



LE SYSTÈME
RINCE

ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !

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



LE SYSTÈME
NETTOIE

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 système

- Sélectionner et confirmer la requête avec le *bouton rotatif* ou
- Dans le menu **ENTRETIEN**, sélectionner la commande **NETTOYER SYSTÈME**.
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,5$ l) sous la sortie réglable en hauteur
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme et confirmer à chaque fois avec le *bouton rotatif*

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

REMARQUE

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

8.5. Détartrer le système

ATTENTION

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

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

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 la requête avec le *bouton rotatif* ou
- Dans le menu **ENTRETIEN**, sélectionner la commande **DÉTARTRE LE SYSTÈME**.
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,5$ l) sous la sortie réglable en hauteur
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme et confirmer à chaque fois avec le *bouton rotatif*

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

ATTENTION

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

REMARQUE

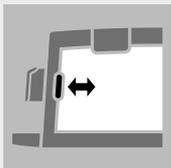
Lorsque l'appareil doit être détartré, un message / une requête apparaît à l'écran. (Le programme de détartrage peut également être démarré manuellement à tout moment). La distribution de boissons reste néanmoins possible. Nous recommandons toutefois d'exécuter le programme de détartrage dès que possible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



LE SYSTÈME
DÉTARTRE

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

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/demande de rinçage et de nettoyage de la buse à vapeur, lorsqu'il apparaît à l'écran.

8.6. Retirer et nettoyer l'unité de percolation

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

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

8.7. Nettoyage manuel régulier**i REMARQUE**

Suivre ces consignes de nettoyage. L'utilisation de denrées alimentaires requiert 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 de café au plus tard lorsque le message Vider 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 réservoir à marc de café 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

8.8. Démontez et nettoyez 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

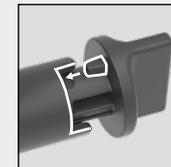
De temps en temps (idéalement, avant chaque pause prolongée entre les préparations ; en tous les cas, régulièrement), la buse à vapeur doit être entièrement démontée et rincée à l'eau claire.



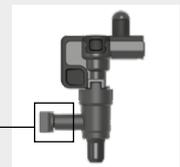
Cache de protection sur le bec verseur réglable en hauteur



Pièces détachées de la buse à vapeur



Molette easyclean – positionnez-le correctement (picot à l'intérieur de l'évidement)



Buse à vapeur assemblée

i 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



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.

8.9. Changer le filtre

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

- 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 et confirmer à chaque fois 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.

8.10. Statut de maintenance

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

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

9. RÉSOUDRE SOI-MÊME LES PROBLÈMES

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

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

- **Noter le message d'erreur** (Selon le tableau en page 26 / 27, l'erreur 8 peut éventuellement être corrigée par l'utilisateur).
- **Éteindre l'appareil**
- **Débrancher la fiche de prise**



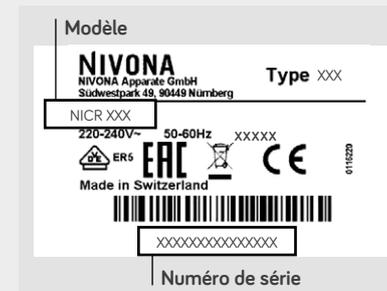
ATTENTION

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 un traitement rapide et compétent du problème

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

Plaque signalétique (exemple)



i 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



Buse à vapeur avec buse d'aspiration d'air retirée



Lèvre en caoutchouc de la buse d'aspiration d'air

Problème	Cause	Dépannage
Pas de distribution d'eau chaude ou de mousse de lait / distribution de vapeur OK	Molette easyclean non ouverte	Ouvrir la molette easyclean (chapitre 4.2.)
	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
Seulement du lait chaud au lieu de la mousse de lait	Eau résiduelle dans la buse d'aspiration d'air	Retirer l'eau résiduelle de la buse d'aspiration d'air en frottant délicatement plusieurs fois la lèvre en caoutchouc dans les deux sens
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

Problème	Cause	Dépannage
Le café s'écoule goutte à goutte	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.)
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
Erreur 8 Tél. service s'affiche à l'écran	L'unité de percolation ne peut pas être positionnée correctement par l'entraînement	Éteindre l'appareil et débrancher la fiche. Brancher à nouveau la fiche et allumer l'appareil. Lorsque l'appareil est opérationnel, retirer et nettoyer l'unité de percolation (chapitre 8.6.).

DE

GB

FR

NL

PL

RU



ÉVAPORER
SYSTÈME



ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !



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 | Laisser l'eau s'évaporer de l'appareil

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

12.

12. EMBALLAGE & 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 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	1455 W
Conformité	CE
Pression statique max. de la pompe	15 bar
Capacité du réservoir d'eau	env. 2,2 l
Capacité du compartiment à grains	env. 250 g
Capacité du bac à marc de café	env. 7 à 11 portions*
Longueur du câble	env. 1,1 m
Poids	env. 9 kg
Mesure (l x h x p)	env. 24 x 34 x 46 cm

* En fonction de l'intensité du café distribuée





NIVONA

NIVONA Apparate GmbH

Südwestpark 49
D-90449 Nürnberg
www.nivona.com

2022 © Copyright NIVONA Apparate GmbH, Allemagne
Tous droits réservés

ANR 000136964
BDA NICR 6. FR Rev.01 14.09.2022