



NIVONA

LA MAISON DU
BON
Café

BIENVENUE DANS LA FAMILLE NIVONA !

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

Un grand **MERCI**.

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

Veillez conserver ce document précieusement afin de pouvoir vous y référer en cas de besoin ou le transmettre 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 !

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	19
1.1. Utilisation conforme.....	4	7.1. Nettoyer le système.....	19
1.2. Consignes d'utilisation générales.....	4	7.2. Détartre le système.....	21
1.3. Limitation du groupe d'utilisateurs	5	7.3. Rincer la Click Cup.....	23
2. ÉLÉMENTS DE COMMANDE	6	7.4. Nettoyage manuel régulier.....	23
3. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	7	7.5. Changer le filtre.....	23
3.1. Affichage des symboles (panneau de commande)	7	8. MESSAGES DU SYSTÈME	25
3.2. Fonctions des touches de symboles.....	7	9. RÉSOUDRE SOI-MÊME LES PROBLÈMES.....	26
4. RÉGLAGES DE BASE	9	10. ASSORTIMENT D'ACCESSOIRES ET DE CAFÉS.....	28
4.1. Réglages généraux et programmes d'entretien	9	11. SERVICE APRÈS-VENTE & GARANTIE... 28	
4.2. Régler le degré de broyage.....	11	12. EMBALLAGE & ÉLIMINATION.....	29
4.3. Aroma Balance System.....	11	13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	29
5. PREMIÈRE MISE EN SERVICE	12		
5.1. Préparation	12		
5.2. Première mise en service.....	12		
6. PRÉPARER LE CAFÉ	15		
6.1. Obtenir un café.....	15		
6.2. Programmation en direct.....	17		
6.3. Préparer le café moulu	18		

SYMBOLES UTILISÉS

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



ATTENTION

Ce symbole signale des dangers potentiels.



REMARQUE

Ce symbole rend attentif à certaines spécificités.



CONSEIL

Ce symbole désigne des conseils supplémentaires.



Ce code QR permet d'accéder aux vidéos relatives à l'entretien aux instructions et aux conseils pour cet appareil.



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

Ne pas débrancher l'appareil pendant le processus de percolation, car cela pourrait endommager l'appareil.

Mettez d'abord l'appareil hors tension s'il se trouve en mode veille !



ATTENTION

Risque de brûlures ! De la vapeur peut s'échapper de l'appareil lors de la distribution de boissons ainsi que lors des processus d'entretien ou d'évaporation.

Veillez impérativement utiliser l'entonnoir à eau chaude lorsque cela est spécifié.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1. Utilisation conforme

- L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage prévu (usage domestique 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

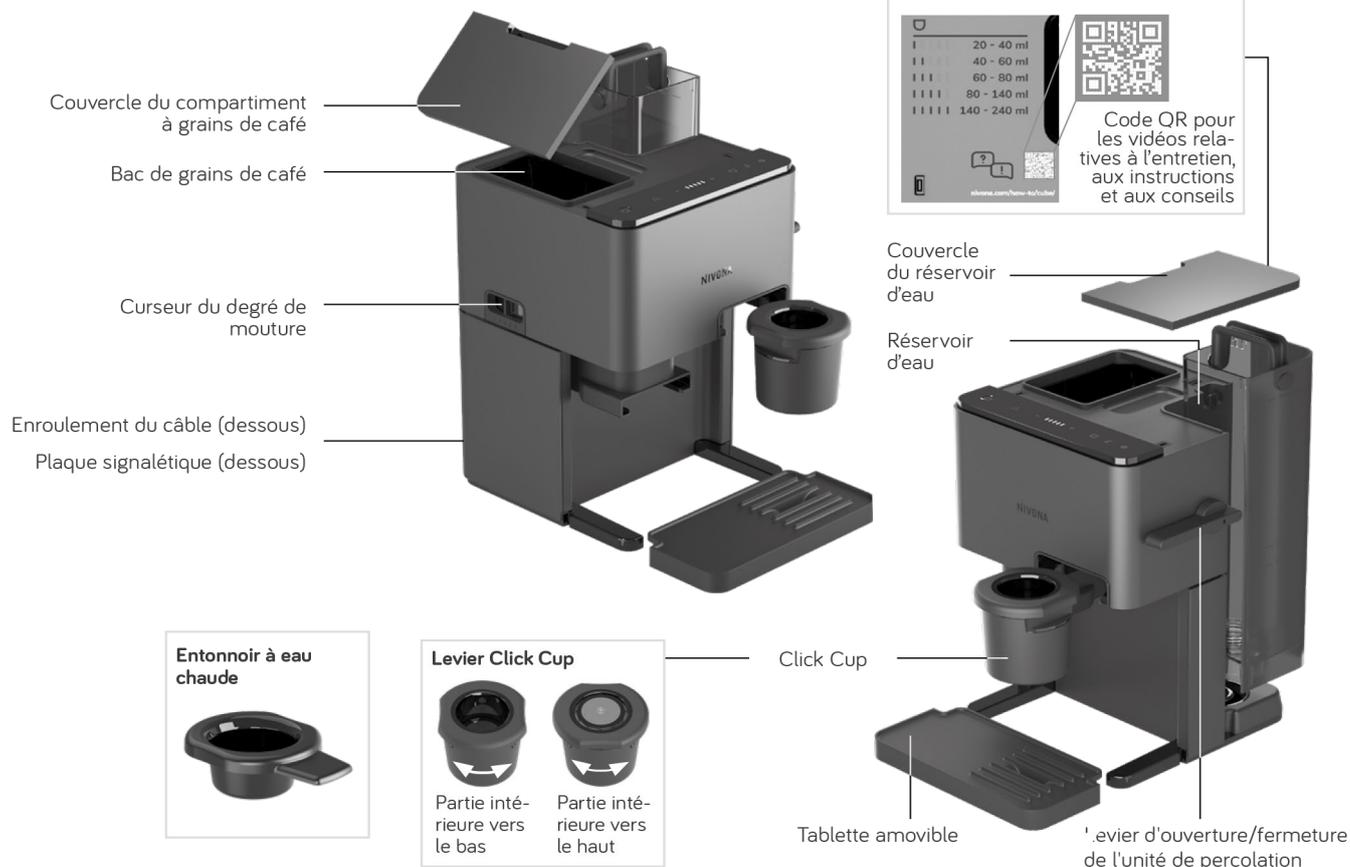
- Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et stable et ne l'utilisez qu'en espace intérieur. Ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, à proximité d'appareils chauffants (par ex. cuisinière, friteuse) ou de flammes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des armoires ou des meubles fermés.
- La tension de service et la tension du réseau 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. De la même façon, le nettoyage de l'unité de percolation et de l'emplacement de la Click Cup ne doit être effectué que lorsque l'appareil est éteint et que la fiche secteur est débranchée.
- 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 (y compris le remplacement du câble d'alimentation), veuillez d'abord contacter l'assistance téléphonique de NIVONA ou votre revendeur, puis envoyez l'appareil après consultation et conformément aux indications du paragraphe « De cette manière, l'appareil est prêt à être expédié » données dans le chapitre 11 du présent document, au service après-vente de NIVONA en Allemagne à Nuremberg : **NIVONA Zentralkundendienst, Südwestpark 49, 90449 Nürnberg, Allemagne.**

1.3. Limitation du groupe d'utilisateurs

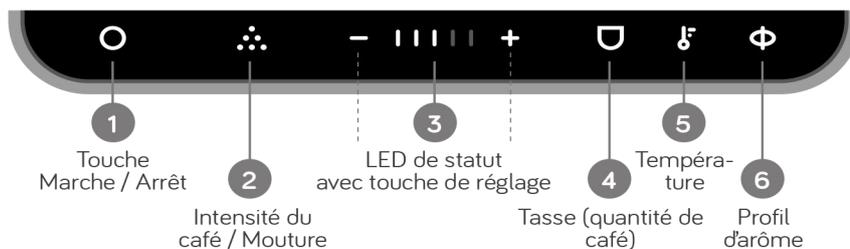
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes disposant de facultés physiques, sensorielles ou mentales limitées ou n'ayant pas l'expérience et le savoir-faire suffisants, dans la mesure où ils l'utilisent sous surveillance ou après avoir été initiés à une 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 à moins qu'ils n'aient 8 ans et plus et qu'ils le fassent sous surveillance. L'appareil et son câble doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

2. ÉLÉMENTS DE COMMANDE



3. UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1. Affichage des symboles (panneau de commande)



3.2. Fonctions des touches de symboles

L'appareil NIVONA peut être utilisé avec les **TOUCHES SYMBOLE** sur l'écran. En appuyant sur le symbole actuellement allumé, celui-ci est activé / sélectionné.

	<p>1 Touche Marche/Arrêt</p> <ul style="list-style-type: none"> Mise en marche et arrêt de l'appareil (maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce que les barres des LED d'état soient toutes allumées / éteintes) Affichage de l'état (par ex. lorsqu'un programme d'entretien est nécessaire) (chapitre 8, page 25) Modification des réglages généraux (taper brièvement 3 fois) (chapitre 4.1, page 9) Démarrage d'un programme d'entretien (taper brièvement 3 fois) (chapitre 7, page 19) Affichage d'un message système (code couleur) (chapitre 8, page 25)
	<p>2 Intensité du café/Mouture</p> <ul style="list-style-type: none"> Réglage de l'intensité du café lorsque la Click Cup est en position de mouture et que le symbole Intensité du café est allumé (modifier l'affichage des barres des LED d'état avec le - ou le +). Démarrage du processus de mouture Interruption du processus de mouture



Appareil prêt à l'emploi

Quantité de café
(Réglage d'usine)

- Ristretto (30 ml)
- Espresso (40 ml)
- Lungo (70 ml)
- Cafè Crème (120 ml)
- Cafè Grande (160 ml)

Température

- NORMALE
- ÉLEVÉE
- MAXIMALE

Profil d'arôme

- DYNAMIC
- CONSTANT
- INTENSE

- 3 LED d'état avec touches de réglage**
 - Affichage de l'état actuel de l'appareil et de la progression du processus de mouture et de percolation (prêt à l'emploi, en chauffe, mouture, percolation, nettoyage...)
 - Affichage des paramètres sélectionnés (intensité du café, quantité de café, température, profil d'arôme...)
 - Les touches de réglage - / + permettent de modifier les paramètres du symbole allumé
- 4 Quantité de café/Tasse**
 - Démarrage de l'extraction de café avec les paramètres réglés
 - Interruption de la préparation du café
 - Réglage de la quantité de café lorsque le symbole Tasse est sélectionné et allumé (modifier l'affichage de la barre des LED d'état avec les touches - / +)
- 5 Température**
 - Réglage de la température lorsque le symbole Température est sélectionné et allumé (modifier l'affichage des barres des LED d'état avec les touches - / +)
- 6 Profil d'arôme**
 - Réglage du profil d'arôme DYNAMIC, CONSTANT ou INTENSE, lorsque le symbole du profil d'arôme est sélectionné et allumé (modifier l'affichage des barres des LED d'état avec les touches - / +)

Même **lorsque** le processus de mouture est en cours, la quantité / l'intensité du café peut être modifiée en appuyant sur les touches de réglage - / + des LED d'état, tant que les symboles **Mouture** et les symboles - / + des LED d'état sont allumés.

Le processus de mouture peut être interrompu en appuyant sur le symbole **Intensité du café / Mouture** pendant la mouture.

Même **lorsque** le café est en cours de préparation, la quantité de café peut être modifiée en appuyant sur les touches de réglage - / + des LED d'état, tant que les symboles **Tasse** et - / + des LED d'état sont allumés.

Il est possible d'interrompre la distribution d'une boisson en appuyant sur le symbole **Tasse** ou en appuyant plusieurs fois sur la touche - (tant que la quantité déjà distribuée est inférieure).

4. RÉGLAGES DE BASE

4.1. Réglages généraux et programmes d'entretien

Tous les paramètres suivants peuvent être modifiés ou vérifiés dans le menu **RÉGLAGES / ENTRETIEN**. Pour ce faire, il faut sélectionner le code couleur correspondant.

Chaque barre des LED d'état correspond à une commande distincte dans le menu **RÉGLAGES / ENTRETIEN** et possède son propre code couleur.

Code couleur Touche Marche/Arrêt	Commande RÉGLAGES / ENTRETIEN	Réglages possibles dans la commande du menu
 VERT 	Filtre	Réglage de l'utilisation avec ou sans filtre Utilisation sans filtre : LED de statut sur -
 ROSE 	Nettoyage du système	Le nettoyage du système peut maintenant être lancé (chapitre 7.1, page 19)
 JAUNE 	Détartre le système	Le détartrage du système peut maintenant être lancé (chapitre 7.2, page 21)
 ROUGE 	Réglages d'usine	Tous les paramètres peuvent maintenant être réinitialisés sur les réglages d'usine Réinitialisation des réglages LED de statut sur - NON LED de statut sur + OUI

Code couleur Touche Marche/Arrêt	Commande RÉGLAGES / ENTRETIEN	Réglages possibles dans la commande du menu
 ORANGE - +	Temps auto off	Régler le temps d'arrêt automatique - + = 10 Minutes - + = 2 Heures - + = 30 Minutes - + = 4 Heures - + = 1 Heure
 TURQUOISE - +	Évaporation	Si l'appareil doit être renvoyé en raison d'un défaut, toute l'eau résiduelle doit être éliminée par évaporation (chapitre 11, « De cette manière, l'appareil est prêt à être expédié », page 28)
 VIOLET - +	Durée de mouture	Ici, la durée de broyage peut être prolongée ou raccourcie (ne devrait être modifiée qu'en cas d'écarts importants et durables des quantités moulues et au plus tôt après 100 processus de mouture) - + = réglage automatique de la durée de mouture (Réglages d'usine ; recommandés !) - + = La durée de mouture se raccourcit en déplaçant la barre vers la gauche ; il y a alors moins de café moulu (réglage manuel de la durée de mouture) - + = La durée de mouture s'allonge en déplaçant la barre vers la droite ; il y a alors plus de café moulu (réglage manuel de la durée de mouture)

ATTENTION

La quantité de mouture se règle au fil du temps grâce au réglage automatique du temps de broyage.

En cas de réglage manuel de la durée de mouture, le café peut être trop moulu ! **Nous vous recommandons de laisser la durée de mouture sur le réglage moyen (automatique).**



Touche
Marche / Arrêt



Taper brièvement 3x

- Taper brièvement 3 fois sur la touche Marche/Arrêt pour accéder au menu **RÉGLAGES / ENTRETIEN**
- En tapant brièvement sur les touches de réglage - / + des LED d'état, on peut passer d'une commande à l'autre / d'un code couleur à l'autre. La touche Marche/Arrêt s'allume dans la couleur sélectionnée
- La touche Marche/Arrêt s'allume dans la couleur souhaitée, en tapant brièvement de la touche Marche/Arrêt pour passer à la commande (code couleur) souhaité (la touche Marche/Arrêt clignote dans le code couleur sélectionné)
- Les touches - / + des LED d'état permettent de changer le réglage des paramètres

- Appuyer brièvement sur la touche Marche/Arrêt pour enregistrer le réglage modifié et quitter cette commande
- Taper brièvement 3 fois sur la touche Marche/Arrêt pour quitter le menu **RÉGLAGES / ENTRETIEN** (ou attendre le timeout automatique)*

L'appareil se met en mode veille au bout de **3 Minutes**.

Il est possible de sortir du mode veille en appuyant brièvement sur la touche Marche/Arrêt.

4.2. Régler le degré de mouture

Pour modifier le degré de mouture :

- Mettre la Click Cup en position Mouture
- Appuyer sur le symbole **Intensité du café / Mouture**
- Pendant que le moulin moud, modifier le degré de mouture en déplaçant le curseur
(vers la gauche = plus fin, vers la droite = plus grossier)

REMARQUE

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

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

ATTENTION

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

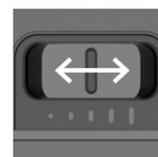
La mouture peut être ajustée à la torrification des grains de café. **Nous recommandons de toujours laisser le moulin sur un réglage moyen** et de ne modifier le réglage d'usine qu'en cas de besoin, mais jamais avant 100 processus de broyage.



Mette la Click
Cup en position
Mouture



Intensité du
café / Mouture



Régler le degré
de broyage



Profil d'arôme

Profil d'arôme

- |||| + DYNAMIC
- |||| + CONSTANT
- |||| + INTENSE

4.3. Aroma Balance System

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

5. PREMIÈRE MISE EN SERVICE

5.1. Préparation

- Retirer l'appareil et ses différents accessoires de l'emballage
- Placer l'appareil sur une surface de travail plane et sèche
- Rincer la Click Cup, le réservoir d'eau et l'entonnoir à eau chaude à l'eau douce propre
- Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant en bonne état (la longueur de câble non utilisée reste dans l'enrouleur de câble)

Quand l'appareil est branché pour la première fois sur le secteur, il se met automatiquement en mode veille.

- Appuyer brièvement sur la touche Marche/Arrêt allumée pour sortir du mode veille

Lorsque toutes les barres des LED d'état sont allumées, l'appareil est prêt à fonctionner.



Touche Marche / Arrêt



Appareil prêt à l'emploi

5.2. Première mise en service

Après avoir rempli le compartiment à grains de café et le réservoir d'eau, l'appareil peut être immédiatement utilisé, sans modification des réglages, s'il n'est pas utilisé avec un 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, puis remettre correctement le couvercle préservateur d'arômes en place



REMARQUE

Lors du premier processus de mouture / de percolation après la mise en service, il peut arriver qu'il n'y ait pas ou trop peu de café moulu.

- Redémarrer le processus de mouture et de percolation.

6. PRÉPARATION DU CAFÉ MOULU

6.1. Obtenir un café

La préparation du café se fait en deux temps :

1. Mouture des grains de café



Mettre la Click Cup en position **Mouture**

2. Passer le café



Mettre la Click Cup en position **Percolation**

Les grains de café sont d'abord moulus sur le côté gauche de l'appareil. Le café est ensuite préparé sur le côté droit de l'appareil.

La Click Cup est nécessaire pour les deux opérations.

6.



Levier Click Cup -
partie intérieure
vers le bas



Levier Click Cup -
partie intérieure
vers le haut



CONSEIL

Pour que le café reste chaud, en particulier le ristretto et l'espresso, nous recommandons de préchauffer les tasses. Pour cela, avant de moudre les grains de café, lancer le processus de percolation avec la Click Cup vide et laisser couler l'eau chaude dans la tasse.

REMARQUE

Avant de procéder à la mouture, veiller à ce qu'il y ait suffisamment de grains de café dans le compartiment à grains de café.



Click Cup (partie intérieure vers le bas) en position **Mouture**



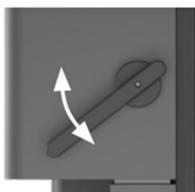
Intensité du café / Mouture



LED de statut



Mettre la Click Cup en position **Percolation**



Levier d'ouverture/fermeture de l'unité de percolation



Tasse sous Click Cup



Quantité de café / Démarrer la préparation



Température



Profil d'arôme



LED de statut

1. Mouture des grains de café

- Mettre la Click Cup en position Mouture
- Régler l'**intensité du café** avec les touches de réglage - /+ des LED d'état
- Appuyer sur la touche **Intensité du café** pour démarrer le processus de mouture. Les grains de café sont moulus.
- Retirer la Click Cup

2. Passer le café

- Mettre la Click Cup avec le café moulu en position percolation
- Pousser le levier en position percolation jusqu'à ce qu'il s'enclenche vers le bas
- Mettre la tasse sous Click Cup
- Régler la **quantité de café** avec les touches de réglage - /+ des LED d'état

Quantité de café (réglage d'usine)

	Ristretto (30 ml)		Café Crème (120 ml)
	Espresso (40 ml)		Café Grande (160 ml)
	Lungo (70 ml)		

- Option : Régler la **température** avec les touches de réglage - /+ des LED d'état ; pour cela, appuyer sur le symbole Température et la régler à l'aide des touches de réglage.

Température

 NORMALE  ÉLEVÉE  MAXIMALE

- Option : Régler le **profil d'arôme*** (DYNAMIC, CONSTANT, INTENSE) avec les touches de réglage - /+ des LED d'état ; pour cela, appuyer sur le symbole Profil d'arôme et le régler à l'aide des touches de réglage.

Profil d'arôme

 DYNAMIC  CONSTANT  INTENSE

- Démarrer la préparation de la boisson en appuyant sur le symbole **Tasse** (si le symbole Température ou Profil d'arôme est actif, il faut appuyer deux fois sur le symbole **Tasse**).
- Attendre que le processus de percolation soit terminé (quand toutes les barres des LED d'état sont allumées).
- Retirer la tasse, ouvrir l'unité de percolation en poussant le levier vers le haut et retirer la Click Cup.
- Ejecter le palet de marc en tournant la partie inférieure de la Click Cup (partie intérieure vers le haut) et le jeter

Lors de la distribution de café suivante, le NIVONA CUBE 4' se remet sur les paramètres réglés pour la distribution précédente.

6.2. Programmation en direct

La programmation en direct permet de régler et d'enregistrer la **quantité de café** pendant une préparation en cours. Cela permet de déterminer la quantité appropriée en fonction de la taille d'une tasse. Pour chacune des 5 spécialités à base de café (chaque barre des LED d'état), il est possible de mémoriser une quantité définie individuellement (dans la plage de quantités mémorisables). La quantité pré-réglée en usine est alors modifiée.

1. Moudre les grains de café (comme indiqué au chapitre 6.1., paragraphe « 1. Moudre les grains de café », page 16)

2. Passer le café

- Mettre la Click Cup avec le café moulu en position percolation
- Pousser le levier en position percolation jusqu'à ce qu'il s'enclenche vers le bas
- Mettre la tasse sous Click Cup
- En option : Régler la **température** et le profil d'arôme avec les touches de réglage -/+ des LED d'état ; pour cela, appuyer sur le symbole Température ou Profil d'arôme et le régler à l'aide des touches de réglage.

REMARQUE

Si le réservoir se vide pendant une opération, le symbole de la **Tasse** clignote et la touche Marche / Arrêt bleue clignote. Après avoir rempli le réservoir, le processus peut être poursuivi en appuyant sur le symbole de la **Tasse** ou en appuyant sur la touche Marche / Arrêt



Touche Marche / Arrêt
(**BLEUE clignotante**) et
Tasse clignotante

REMARQUE

Pour éviter que la Click Cup ne s'encrasse, il faut la rincer à l'eau propre et l'essuyer après utilisation.

 Quantité de café/Tasse	Paramètres par défaut	Plage de quantité mémorisable
 Ristretto	30 ml	20-40 ml
 Espresso	40 ml	40-60 ml
 Lungo	70 ml	60-80 ml
 Cafè Crème	120 ml	80-140 ml
 Cafè Grande	160 ml	140-240 ml



Mettre la Click Cup en position **Percolation**



Levier pour ouvrir / fermer l'unité de percolation



Intensité du café / Mouture



Quantité de café / lancer la préparation



Température



Profil d'arôme



LED de statut

- Pour démarrer la programmation en direct de la distribution de boissons, appuyer sur le symbole **Tasse** pendant environ 4 secondes (jusqu'à ce que toutes les barres des LED d'état soient allumées)
- Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyer à nouveau brièvement sur le symbole **Tasse** pour terminer la distribution
- Une fois la préparation terminée, retirer la tasse, ouvrir l'unité de percolation en poussant le levier vers le haut et retirer la Click Cup
- Ejecter le palet de marc en tournant la partie inférieure de la Click Cup (partie intérieure vers le haut) et le jeter

La quantité de café passé pour le nombre de barres affichées sur la LED d'état est désormais enregistrée de manière permanente (ex. Espresso 50 ml). Toutes les distributions ultérieures de ce type seront effectuées avec la nouvelle quantité enregistrée.

6.3. Préparer le café moulu

La préparation du café moulu ne nécessite pas de **1. Moudre des grains de café.**

- Mettre une cuillère doseuse (max. 12 g) de café moulu dans la Click Cup (partie intérieure vers le bas)
- Mettre la Click Cup en position Percolation
- Pousser le levier en position percolation jusqu'à ce qu'il s'enclenche vers le bas
- Mettre la tasse sous Click Cup
- Régler la **quantité de café** (et éventuellement la **Température** et le **Profil d'arôme** avec les touches de réglage - / + des LED d'état ; pour cela, appuyer sur le symbole Température ou Profil d'arôme et le régler à l'aide des touches de réglage

☪ Quantité de café (réglage d'usine)					
- +	Ristretto (30 ml)	- +	Café Crème (120 ml)		
- +	Espresso (40 ml)	- +	Café Grande (160 ml)		
- +	Lungo (70 ml)				
☪ Température					
- +	NORMALE	- +	ÉLEVÉE	- +	MAXIMALE
☪ Profil d'arôme					
- +	DYNAMIC	- +	CONSTANT	- +	INTENSE

- Démarrer la préparation de la boisson en appuyant sur le symbole **Tasse** (si le symbole Température ou Profil d'arôme est actif, il faut appuyer deux fois sur le symbole **Tasse**)
- Attendre que le processus de percolation soit terminé (quand toutes les barres des LED d'état sont allumées).
- Retirer la tasse, ouvrir l'unité de percolation en poussant le levier vers le haut et retirer la Click Cup
- Ejecter le palet de marc en tournant la partie inférieure de la Click Cup (partie intérieure vers le haut) et le jeter



ATTENTION

Lorsque le café moulu est trop fin, il peut arriver que le café ne s'écoule pas parce que le filtre est bouché. **Faire attention au degré de mouture du café moulu !**

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

i REMARQUE

Lorsque l'appareil doit être nettoyé ou détartré, la touche Marche/Arrêt, s'allume de façon constante en **ROSE** (nettoyage du système) ou en **JAUNE** (détartrage du système). 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.

Un programme de nettoyage lancé par erreur peut être interrompu en tapant brièvement 3 fois sur la touche Marche/Arrêt ou en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, pendant 2 à 3 secondes.



Touche Marche / Arrêt **ROSE**
Nettoyer le système



Touche Marche / Arrêt **JAUNE**
Détartrer le système

7.1. Nettoyer le système

Lorsque l'appareil doit être nettoyé, la touche Marche/Arrêt, s'allume de façon constante en **ROSE**.

- Taper brièvement 3 fois sur la touche Marche/Arrêt allumée en **ROSE** pour lancer le programme de nettoyage (la touche Marche/Arrêt clignote alors en **ROSE**) ou
- Dans le menu **RÉGLAGES / ENTRETIEN** (taper brièvement 3 fois sur la touche Marche/Arrêt) sélectionner le code couleur **ROSE** à l'aide des touches de réglage - / + de la LED d'état et passer au menu **Nettoyage du système** en tapant brièvement sur la touche Marche/Arrêt (la touche Marche/Arrêt clignote en **ROSE**)

! ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !

i REMARQUE

Quand le système fonctionne, les LED d'état vibrent.



Touche Marche / Arrêt **ROSE**
Nettoyer le système



Taper brièvement 3x



Tasse



Mettre la pastille nettoyante dans la Click Cup



Mettre la Click Cup en position Percolation



Levier pour ouvrir / fermer l'unité de percolation



Récipient sous Click Cup

PINK - ||||| +

- Placer la barre de la LED d'état sur + et confirmer avec la touche Marche/Arrêt

PINK |||||

- Insérer la pastille nettoyante dans la Click Cup (partie intérieure vers le bas)
- Mettre la Click Cup avec la pastille nettoyante en position percolation
- Retirer le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche et propre **jusqu'au repère max.** et le remettre en place
- Pousser le levier en position percolation jusqu'à ce qu'il s'enclenche vers le bas

PINK |||||

- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,3$ l) sous la Click Cup
- Appuyer sur le symbole **Tasse** pour démarrer le nettoyage

PINK |||||

- Ouvrir l'unité de percolation en poussant le levier vers le haut
- Retirer la Click Cup et la rincer soigneusement à l'eau froide et propre
- Remettre la Click Cup en position percolation après l'avoir rincée
- Pousser le levier en position percolation jusqu'à ce qu'il s'enclenche vers le bas

PINK |||||

- Vider le récipient
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,3$ l) sous la Click Cup
- Taper sur le symbole clignotant **Tasse** pour poursuivre le processus

PINK |||||

- Attendre qu'il n'y ait plus d'eau qui sorte de la Click Cup
- Ouvrir l'unité de percolation en poussant le levier vers le haut et vider le récipient
- Retirer la Click Cup et la rincer soigneusement à l'eau froide et propre

i REMARQUE

Si le réservoir se vide pendant une opération, le symbole de la **Tasse** clignote et la touche Marche / Arrêt bleue clignote. Après avoir rempli le réservoir, le processus peut être poursuivi en appuyant sur le symbole **Tasse**.



Touche Marche / Arrêt (**BLEUE clignotante**) et **Tasse clignotante**

7.2. Détartrer le système

ATTENTION

Pour le détartrage, ne jamais utiliser du vinaigre ou tout autre produit à base acétique, mais utiliser les **produits liquides** courants, recommandés pour les machines à café automatiques *comme notre détartrant liquide LA MAISON DU BON CAFÉ*.

Avant de démarrer le programme de détartrage, il faut enlever le **filtre du réservoir d'eau**.

Pour le détartrage, veuillez suivre exactement l'ordre indiqué ci-dessous !

Pour commencer, verser la quantité adéquate d'**eau** jusqu'au repère 0,5 l, **puis** ajouter le **détartrant**. **Jamais le contraire !** Respecter les consignes du fabricant du détartrant.

Lorsque l'appareil doit être détartré, la touche Marche/Arrêt s'allume de façon constante en **JAUNE**.

- Taper brièvement 3 fois sur la touche Marche/Arrêt allumée en **JAUNE** pour lancer le programme de nettoyage (la touche Marche/Arrêt clignote alors en **ROSE**) ou
- Dans le menu **RÉGLAGES / ENTRETIEN** (taper brièvement 3 fois sur la touche Marche/Arrêt) sélectionner le code couleur **JAUNE** à l'aide des touches de réglage - / + de la LED d'état et passer au menu **Détartrage du système** en tapant brièvement sur la touche Marche/Arrêt (la touche Marche/Arrêt clignote en **JAUNE**)

JAUNE  - ||||| +

- Placer la barre de la LED d'état sur + et confirmer avec la touche Marche/Arrêt

JAUNE  |||||

- Remplir d'abord le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et propre (0,5 l), puis avec du détartrant. **Jamais le contraire !** Remettre le réservoir d'eau en place
- Insérer l'entonnoir à eau chaude en position Percolation
- Pousser le levier en position percolation jusqu'à ce qu'il s'enclenche vers le bas

JAUNE  ||||| 

- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,3$ l) sous la buse à vapeur
- Appuyer sur le symbole **Tasse** pour démarrer le détartrage

JAUNE  ||||| 

- Vider le récipient
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,3$ l) sous la buse à vapeur
- Appuyer sur le symbole **Tasse** pour poursuivre le détartrage. Cette étape doit être répétée jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

JAUNE  |||||

- Retirer le réservoir d'eau, le rincer à l'eau fraîche et propre
- Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et propre (0,5 l) et le remettre en place

JAUNE  ||||| 

- Vider le récipient
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,3$ l) sous la buse à vapeur
- Appuyer sur le symbole **Tasse** pour poursuivre le détartrage

JAUNE  |||||

- Retirer le réservoir d'eau, le rincer à l'eau fraîche et propre
- Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et propre (0,5 l) et le remettre en place

JAUNE  ||||| 

- Vider le récipient
- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,3$ l) sous la buse à vapeur
- Appuyer sur le symbole **Tasse** pour poursuivre le détartrage

ATTENTION

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

REMARQUE

Quand le système fonctionne, les LED d'état vibrent.



Touche Marche / Arrêt **JAUNE**
Détartrer le système



Taper brièvement 3x



Entonnoir à eau chaude



Levier d'ouverture/fermeture de l'unité de percolation



Récipient sous l'entonnoir

REMARQUE

Si le réservoir se vide pendant une opération, le symbole de la **Tasse** clignote et la touche Marche / Arrêt bleue clignote. Après avoir rempli le réservoir, le processus peut être poursuivi en appuyant sur le symbole **Tasse**.



Touche Marche / Arrêt (**BLEUE clignotante**) et **Tasse clignotante**

<p>JAUNE  </p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Retirer le réservoir d'eau, le rincer à l'eau fraîche et propre ➤ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et propre jusqu'au repère max. et le remettre en place
<p>JAUNE  </p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vider le récipient ➤ Ouvrir l'unité de percolation en poussant le levier vers le haut ➤ Retirer l'entonnoir d'eau chaude et le rincer à l'eau fraîche et propre

7.3. Rincer la Click Cup

La Click Cup doit être nettoyée régulièrement, sous l'eau courante en cas de salissures ou de résidus de café visibles. Pour ce faire, ne jamais utiliser de produit nettoyant, utiliser uniquement de l'eau douce et **tiède** !

- Nettoyer la Click Cup sous l'eau courante chaude et **l'essuyer ensuite avec un chiffon sec**

7.4. Nettoyage manuel régulier

- Nettoyer le boîtier à l'intérieur et à l'extérieur uniquement avec un chiffon doux humide, sans produit nettoyant
- Le réservoir d'eau doit être rincé quotidiennement à l'eau douce et rempli d'eau fraîche et propre

ATTENTION

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !

Ne pas utiliser de produit abrasif pour le nettoyage.

Utiliser exclusivement des chiffons en microfibres pour le nettoyage spécial des écrans et des surfaces sensibles, afin de ne pas rayer l'écran avec les symboles (panneau de commande) !

ATTENTION

Le nettoyage de l'unité de percolation et de l'emplacement de la Click Cup ne doit être effectué que lorsque l'appareil est éteint et que la fiche secteur est débranchée.

REMARQUE

Suivre ces consignes de nettoyage. L'utilisation de denrées alimentaires requièrent une propreté irréprochable. Nettoyer régulièrement la tablette amovible avec un peu d'eau savonneuse.

8. MESSAGES DU SYSTÈME

Code couleur Message du Système Touche Marche/ Arrêt	Cause	Dépannage
 +  BLEU clignotant + Tasse clignotant	Manque d'eau	Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre et, si nécessaire, appuyer sur le symbole Tasse pour continuer.
	Flow timeout Poudre trop finement moulue	Régler la mouture sur un niveau plus grossier (chapitre 4.2., page 11)
	Flow timeout La poudre de café obstrue l'écoulement	Rincer la Click Cup (chapitre 7.3., page 23) et nettoyer le système (chapitre 7.1., page 19)
	Le système est entartré	Détartrer le système (chapitre 7.2., page 21)
 JAUNE	Le système doit être détartré	Détartrer le système (chapitre 7.2., page 21)
 ROSE	Le système doit être nettoyé	Nettoyer le système (chapitre 7.1., page 19)
 +  ROUGE clignotant + Les LED de statut clignotent	Erreur système	Débrancher l'appareil et le rebrancher. Si l'erreur est toujours affichée, appeler l'assistance téléphonique de NIVONA.

9. RÉSOUDRE SOI-MÊME LES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, consulter le tableau suivant des causes de problème et de leur dépannage.

Lorsque le système détecte une erreur, le bouton rouge de mise sous tension/hors tension et les LED d'état clignotent.

- **Éteindre l'appareil**
- **Débrancher la prise**

ATTENTION

En cas d'erreur ou si vous n'êtes pas en mesure de résoudre vous-même le problème, consultez l'onglet Service sur le site Internet www.nivona.com.

Les informations suivantes sont importantes pour garantir un traitement rapide et efficace du problème

- **Modèle** du produit NIVONA
- **Numéro de série**
- **Erreur code couleur**

Problème	Cause	Dépannage
Le café s'écoule au goutte à goutte	Le système est évtl. entartré	Effectuer un détartrage radical (chapitre 7.2., page 21)
	Degré de broyage trop fin	Régler la mouture sur un niveau plus grossier (chapitre 4.2., page 11)
	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
	Le filtre de la Click Cup est bouché	Nettoyer la Click Cup (chapitre 7.3, page 23) et nettoyer le système (chapitre 7.1, page 19)
	Le piston du tamper est entartré	Effectuer un détartrage (chapitre 7.2., page 21)
Le café ne « mousse » pas	La buse à vapeur est obstruée	Nettoyer la Click Cup (chapitre 7.3, page 23) et nettoyer le système (chapitre 7.1, page 19)
	Variété de café inappropriée	Changer la variété de café
Le broyeur est très bruyant	Le degré de mouture n'est pas adapté aux grains de café	Optimiser le degré de mouture (chapitre 4.2., page 11)
Le café est froid (en particulier le Ristretto et l'Espresso)	Les tasses sont froides / non préchauffées	Régler la température sur MAXIMUM 
		Avant de mouler les grains de café, lancer le processus de percolation avec une Click Cup vide afin de chauffer la tasse et le système (verser de l'eau avant la préparation de la boisson).
Divergences permanentes et importantes des quantités de mouture Trop / pas assez de café moulu dans la Click Cup	La durée de broyage est trop longue / trop courte	Appeler l'assistance téléphonique de NIVONA !
		Réduire ou prolonger la durée de mouture selon le cas (chapitre 4.1., tableau, page 10)

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

REMARQUE

Le réglage automatique de la durée de mouture n'intervient qu'à partir de 50 moutures et devient de plus en plus précis au fur et à mesure que le nombre augmente.

11. SERVICE APRÈS-VENTE & GARANTIE

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

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

ATTENTION

Le programme en cours ne doit pas être interrompu !

Lors du processus d'évaporation, le réservoir d'eau ne doit pas être retiré !

Le programme Évaporation ne doit être effectué qu'avec l'entonnoir d'eau chaude fourni (risque de brûlure) !

REMARQUE

Quand le système fonctionne, les LED d'état vibrent.



CONDITIONS DE GARANTIE ET DE SERVICE APRÈS-VENTE

Veuillez consulter la fiche d'information ci-jointe pour connaître les conditions détaillées de garantie et de service après-vente.



Taper brièvement 3x



Touche Marche / Arrêt
TURQUOISE
Évaporation

- Dans le menu **RÉGLAGES / ENTRETIEN** (taper brièvement 3 fois sur la touche Marche/Arrêt) sélectionner le code couleur **TURQUOISE** à l'aide des touches de réglage - / + de la LED d'état et passer au menu **Évaporation** en tapant brièvement sur la touche Marche/Arrêt (la touche Marche/Arrêt clignote en **TURQUOISE**)

TURQUOISE  -  +

- Placer la barre de la LED d'état sur + et confirmer avec la touche Marche/Arrêt

TURQUOISE  

- Vider le réservoir d'eau et le remettre en place

TURQUOISE  

- Insérer l'entonnoir à eau chaude en position Percolation
- Pousser le levier en position percolation jusqu'à ce qu'il s'enclenche vers le bas

TURQUOISE   

- Placer un récipient suffisamment grand ($\geq 0,3$ l) sous la buse à vapeur
- Appuyer sur le symbole **Tasse** pour démarrer le processus d'évaporation

TURQUOISE  

- Vider le réservoir d'eau et le remettre en place
- Ouvrir l'unité de percolation en poussant le levier vers le haut*
- Enlever l'entonnoir d'eau chaude

* L'appareil s'éteint automatiquement

- Vider si possible le réservoir à grains de café
- Emballer la Click Cup séparément
- Idéalement, placer l'appareil dans l'emballage d'origine (nous ne pourrions être tenus pour responsable en cas de dommages liés au transport)

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 de nombreux matériaux précieux ou polluants, ils ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ordinaires. 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, ne jamais jeter un 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 peuvent être jetées avec les 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. 1,4 l
Capacité du compartiment à grains	env. 250 g
Capacité du compartiment à marc de café	1 Portion
Longueur du câble	env. 1,1 m
Poids	env. 5 kg
Dimensions (l x H x P) :	env. 21 x 32 x 21 cm

15.



La cube est garantie 2 ans, hors pannes liées au calcaire ou à une mauvaise utilisation ou un mauvais entretien. Si vous rencontrez une panne que vous n'arrivez pas à résoudre, vous pouvez consulter notre support sur notre site internet www.lamaisonduboncafe.com.

Si la panne persiste, vous pouvez apporter votre machine dans une de nos boutiques, elle sera remise à un technicien.

Si la panne nécessite une intervention qui n'est pas garantie, un devis vous sera envoyé. À votre validation, la réparation sera effectuée.

Nous vous encourageons vivement à protéger votre machine du calcaire en utilisant nos filtres BRITA. Pensez à les renouveler régulièrement pour une protection optimale.

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

LA MAISON DU BON CAFÉ CHATEAURENARD - 04 90 90 94 95
LA MAISON DU BON CAFÉ SAINT RÉMY DE PROVENCE - 04 32 60 64 20
LA MAISON DU BON CAFÉ AVIGNON - 04 90 33 83 84
LA MAISON DU BON CAFÉ CC BULD'AIR - 04 90 32 00 89