



NOVAMATIC 301

Mode d'emploi



Art. Nr. 63774

8/02

Fust EXCLUSIVITÉ
Dipl.-Ing.

Légende:

- **DISPLAY** MESSAGE VISUEL: utilisez-le comme information.
- **DISPLAY** **GUIDE INTERACTIF AVEC VISUEL:**
exécutez les indications données.



= Remarque



= Important



= Conseil

Jura Elektroapparate AG, CH-4626 Niederbuchsiten,
Internet <http://www.juraworld.com>
Kundendienst Telefon 062 389 82 33



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

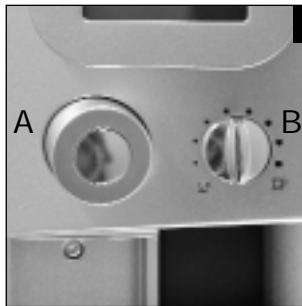
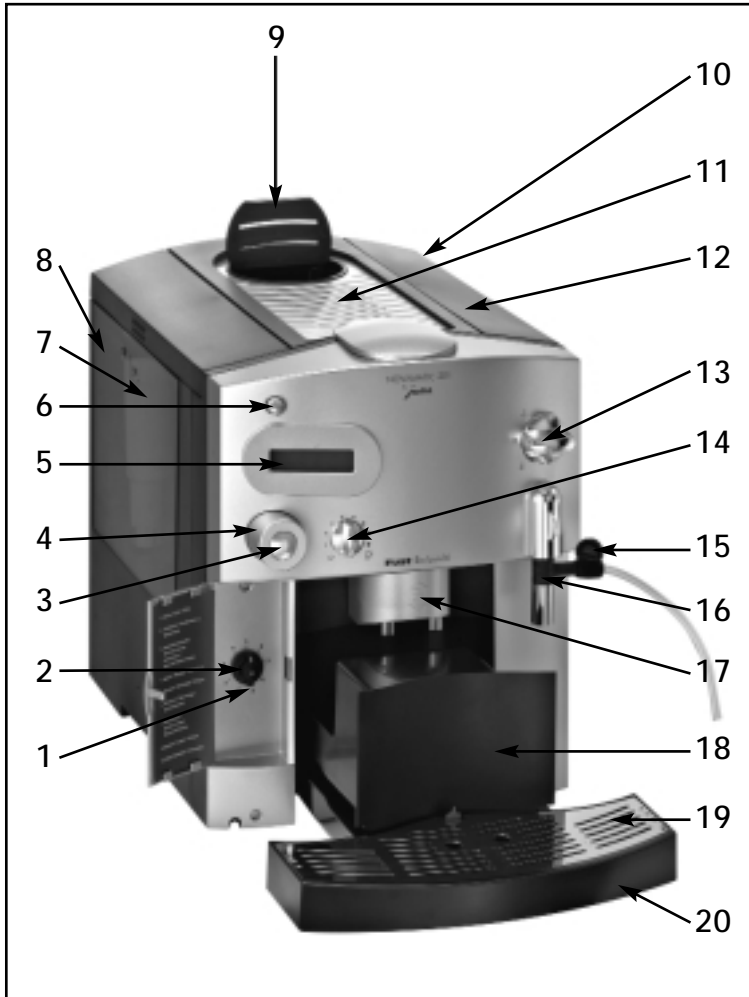


Fig. 9



Fig. 10



Organes de commande NOVAMATIC 301

- 1 Sélecteur de programmation (SELECTEUR P)
- 2 Touche du sélecteur de programmation (TOUCHE P)
- 3 Touche du sélecteur de café (TOUCHE)
- 4 Sélecteur de café
- 5 Visuel interactif
- 6 Interrupteur MARCHÉ/ARRÉT
- 7 Cartouche filtrante Claris
- 8 Réservoir d'eau avec poignée
- 9 Trappe de remplissage pour café prémoulu
- 10 Sélecteur de finesse de mouture
- 11 Tablette chauffe-tasses
- 12 Conteneur de grains avec couvercle
- 13 Sélecteur de vapeur et eau bouillante
- 14 Sélecteur de quantité de café (QUANTITE)
- 15 Réglage du débit avec tuyau d'aspiration
- 16 Auto-Cappuccino
- 17 Ecoulement du café réglable en hauteur
- 18 Collecteur du marc
- 19 Grille de récupération
- 20 Bac de récupération avec niveau d'eau rouge

Sélecteur de programmation avec touche (Fig. 8)

- Pos. 1 Café
- Pos. 2 Température “NORMALE” ou “HAUTE”
- Pos. 3 Mise hors tension automatique, 6 niveaux
- Pos. 4 Rinçage, rinçage supplémentaire
- Pos. 5 Nettoyage, voir chap. 13
- Pos. 6 Détartrage, voir chap. 14
- Pos. 7 Dureté de l’eau, 4 niveaux, filtre, niveau
- Pos. 8 Sélection de la langue, 6 langues
- Pos. 9 Compteur
 - Nombre de prélèvements de café
 - Nombre de détartrages
 - Nombre de nettoyages
 - Nombre de prélèvements d’eau bouillante
 - Nombre de prélèvements de vapeur
 - Nombre de remplacements du filtre
 - Degré d’entartrage: 0%, 25%, 50%, 75%, 100%
(ne peut être activé que si vous n’utilisez pas la cartouche filtrante Claris et ne l’avez pas programmée).

Sélecteur de quantité de café (Fig. 9, B)

- ☒ Espresso minimum ca. 25 ml
- ☒ Café maximum ca. 220 ml

Sélecteur du café (Fig. 9, A)

- 6 positions**
- “1x NORMAL”
 - “1x FORT”
 - “1x EXTRA-FORT”
 - “2x NORMAL”
 - “1x CAFE PREMOULU”
 - “2x CAFE PREMOULU”

Sommaire

NOVAMATIC 301

1. Règles de sécurité.....	page 7	11.3 Programmation de la température du	
1.1 Mise en garde.....	page 7	café.....	page 13
1.2 Précautions à prendre.....	page 7	11.4 Programmation de l'heure de mise hors	
2. Préparation de la machine à café.....	page 7	tension automatique.....	page 13
2.1 Contrôle de la tension secteur.....	page 7	11.5 Programmation de la langue.....	page 13
2.2 Contrôle du fusible.....	page 7	12. Service et entretien.....	page 13
2.3 Remplissage du conteneur de grains.....	page 8	12.1 Remplissage du réservoir d'eau.....	page 13
2.4 Remplissage du réservoir d'eau.....	page 8	12.2 Evacuation du marc.....	page 14
2.5 Réglage du broyeur.....	page 8	12.3 Pour vider le bac de récupération.....	page 14
3. Votre première dégustation de café.....	page 8	12.4 Bac de récupération manquant.....	page 14
4. Réglage de la dureté de l'eau.....	page 9	12.5 Remplissage de grains.....	page 14
5. Utilisation des cartouches filtrantes Claris.....	page 9	12.6 Remplacement de la cartouche filtrante	
5.1 Mise en place de la cartouche filtrante		Claris.....	page 14
Claris.....	page 9	12.7 Nettoyage de la machine à café.....	page 14
5.2 Remplacement de la cartouche		12.8 Machine à café entartrée.....	page 14
filtrante Claris.....	page 10	13. Recommandations générales pour le nettoyage.....	page 15
6. Rinçage de la machine à café.....	page 10	13.1 Entretien régulier.....	page 15
7. Prélèvement de café et d'espresso.....	page 11	13.2 Pour vider entièrement le système.....	page 15
7.1 Prélèvement de café prémoulu.....	page 11	14. Nettoyage.....	page 15
8. Prélèvement d'eau bouillante.....	page 11	15. Détartrage.....	page 16
9. Production de mousse de lait avec		16. Elimination.....	page 16
l'Auto-Cappuccino.....	page 12	17. Conseils pour l'obtention d'un café parfait.....	page 16
9.1 Nettoyage de l'Auto-Cappuccino.....	page 12	18. Signalisations sur le visuel.....	page 17
10. Mise à l'arrêt de la machine à café.....	page 12	19. Problèmes de fonctionnement.....	page 18
11. Programmation.....	page 12	20. Remarques d'ordre juridique.....	page 19
11.1 Programmation de la dureté de l'eau.....	page 12	21. Caractéristiques techniques.....	page 19
11.2 Programmation de la cartouche filtrante			
Claris.....	page 12		

Informations importantes destinées à l'utilisateur/trice

Nous vous félicitons de l'achat de votre NOVAMATIC 301.

Avant de mettre votre nouvelle machine à café en service, veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi. Conservez-le soigneusement afin de pouvoir le consulter par la suite en cas de besoin.

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez des problèmes particuliers qui ne vous paraissent pas traités avec suffisamment de clarté dans ce fascicule, veuillez vous adresser à votre détaillant habituel, à Jura Elektroapparate AG ou aux filiales Fust,.

1. Règles de sécurité

1.1 Mise en garde

- Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l'utilisation d'appareils électriques. Ne laissez donc jamais des enfants sans surveillance avec des appareils ménagers.
- Cette machine à café ne doit être utilisée que par des adultes connaissant son fonctionnement.
- Ne jamais mettre sous tension une machine à café défectueuse; en particulier, ne jamais brancher une fiche ou un cordon endommagés.
- Ne pas plonger la machine à café dans l'eau.

1.2 Précautions à prendre

- Ne pas exposer la machine à café à des conditions atmosphériques défavorables (pluie, neige, gel) et ne pas l'utiliser avec les mains humides.
- Placer la machine à café sur une surface plane et stable. Ne jamais la poser sur une plaque de cuisson, même seulement tiède. Choisir un endroit hors de portée des enfants et des animaux.

- Débrancher la fiche avant une absence prolongée (vacances, etc.).
- Débrancher la fiche avant tout nettoyage.
- Pour débrancher la fiche du secteur, ne jamais tirer sur le cordon ou sur la machine à café.
- Ne jamais tenter de réparer ou de démonter soi-même la machine à café. Les réparations éventuelles doivent être confiées uniquement au service après-vente Jura ou au représentant agréé, qui dispose des pièces de rechange et accessoires d'origine.
- La machine à café est raccordée au réseau électrique par un cordon d'alimentation. Veiller à ce que le cordon ne se trouve pas sur le passage de personnes, qui risquent de trébucher et de faire tomber la machine. Tenir les enfants et les animaux à l'écart.
- Ne pas mettre la machine à café ou des pièces de la machine au lave-vaisselle.
- Installer la machine à café à un endroit bien aéré afin de prévenir un échauffement excessif.

2. Préparation de la machine à café

2.1 Contrôle de la tension secteur

La machine à café est réglée en usine sur la tension correcte. Contrôlez si votre tension secteur concorde avec les indications figurant sur la plaque signalétique située sous la machine.

2.2 Contrôle du fusible

La machine à café est dimensionnée pour une intensité de courant de 10 ampères. Contrôlez si le fusible de votre installation a le même ampérage.

2.3 Remplissage du conteneur de grains

- Ouvrez le couvercle du conteneur de grains (Fig. 2).
- Éliminez les corps étrangers et autres salissures qui se trouvent dans le conteneur.
- Versez les grains dans le conteneur et refermez le couvercle.



Nous vous recommandons de nettoyer de temps à autre le conteneur de grains avec un chiffon sec avant de le remplir. Mettez la machine hors tension pour cela.

2.4 Remplissage du réservoir d'eau

- Retirez le réservoir et rincez-le abondamment à l'eau froide du robinet (Fig. 1).
- Remplissez-le ensuite d'eau et remettez-le dans la machine à café. Assurez-vous que le réservoir s'emboîte bien dans la machine.



Il est recommandé de rincer le réservoir d'eau tous les jours et de le remplir d'eau fraîche. Ne mettez que de l'eau claire froide, et en aucun cas du lait, de l'eau minérale ou d'autres liquides.

2.5 Réglage du broyeur

Vous avez la possibilité de régler le broyeur selon le degré de torréfaction du café (Fig 2). Nous vous conseillons les réglages suivants:

pour une torréfaction courtemouture plus fine
(plus les traits sont fins, plus la mouture est fine)



pour une torréfaction longue mouture plus grossière
(plus les traits sont épais, plus la mouture est grossière)



Toujours procéder au réglage pendant le fonctionnement du broyeur.


- Ouvrez le couvercle du conteneur de grains (Fig.2).
- Pour régler la finesse de la mouture, faites venir le sélecteur sur le symbole correspondant.


3. Votre première dégustation de café

- Mettez les grains de café dans le conteneur de grains. Voir chap. 2.3 (Fig. 2).
- Remplissez le réservoir d'eau. Voir chapitre 2.4.
- Appuyez sur l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT.
- **DISPLAY** "REPLIR SYSTEME PRELEVER EAU"
- Mettez une tasse vide sous l'Auto-Cappuccino (16).
- Faites venir le sélecteur de vapeur (13) sur le symbole d'eau bouillante .
- **DISPLAY** "REPLISSAGE DU SYSTEME"
- **DISPLAY** "SELECTEUR VAPEUR SUR ZERO"
- **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE / RINCER APPAREIL **PRESSER TOUCHE**"

Votre machine à café est prête pour le prélèvement de café.

- Sélectionnez la quantité de café souhaitée (QUANTITE) avec le sélecteur (14).

 Espresso minimum ca. 25ml

 Café maximum ca. 220ml

Votre machine à café est réglée en usine sur le type de café "1X NORMAL".

Vous pouvez modifier ce réglage. Voir chapitre 7.

La machine à café mémorise le dernier réglage du café et l'affiche sur le visuel (5).

- **DISPLAY** 1X NORMAL / QUANTITE".
- Appuyez sur la touche du sélecteur de café (3)

Votre machine à café confectionne votre produit.

4. Réglage de la dureté de l'eau

L'eau est portée à ébullition à l'intérieur de la machine. Il en résulte un entartrage plus ou moins rapide, qui est fonction de la fréquence d'utilisation et est signalé automatiquement. La machine doit être réglée avant la première mise en service sur la dureté de l'eau de votre région. Veuillez utiliser les languettes de test jointes à la machine pour déterminer la dureté de l'eau.

1° allemand correspond à 1,79° français.

Votre machine à café peut être réglée sur 4 niveaux différents de dureté de l'eau, qui peuvent être programmés avec le sélecteur de programmation (1), Pos. 7.

Votre machine à café dispose en outre du réglage "FILTRE" et "NIVEAU".

FILTRE Utilisation des cartouches filtrantes Claris (Fig.4). La signalisation automatique d'entartrage est désactivée.


NIVEAU Aucun degré de dureté de l'eau n'a été réglé. Ce réglage n'est autorisé que si vous disposez de votre propre système d'adoucissement d'eau. La signalisation automatique d'entartrage est désactivée.

NIVEAU 1 1 – 7° allemands
1,79 – 12,53° français

NIVEAU 2 8 – 15° allemands
14,32 – 26,85° français

NIVEAU 3 16 – 23° allemands
28,64 – 41,14° français

NIVEAU 4 24 – 30° allemands
42,96 – 53,7° français

 La dureté de l'eau ne doit être réglée qu'avant la première mise en service ou si vous changez d'eau. Votre machine à café est réglée en usine sur le niveau 3. Vous pouvez modifier ce réglage.

■ Mettez votre machine à café en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT S.

■ **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE/ RINCER APPAREIL **PRESSER TOUCHE**"

■ Faites venir le sélecteur de programmation (1) sur 7

■ **DISPLAY** "DURETE DE L'EAU NIVEAU 3".

■ Appuyez sur la touche du sélecteur de programmation (2) jusqu'à ce que le message souhaité – "FILTRE" ou "NIVEAU 1 – 4" apparaisse. Sélectionnez le réglage souhaité.


■ Faites venir le sélecteur de programmation (1) sur 1. Le nouveau réglage est mémorisé.

Votre machine à café est prête pour le prélèvement de café.

5. Utilisation des cartouches filtrantes Claris

Votre machine à café n'a pas besoin d'être détartrée si vous utilisez une cartouche filtrante Claris (Fig. 4). Vous trouverez des informations supplémentaires sur la cartouche filtrante Claris dans la brochure "Claris, dure envers le tartre, douce envers la machine à café". Les cartouches filtrantes Claris sont en vente dans le commerce spécialisé.

5.1 Mise en place de la cartouche filtrante Claris


 Assurez-vous que vous avez bien sélectionné le réglage "FILTRE" dans le programme "DURETE DE L'EAU". Voir chap. 11.2.

■ Mettez la machine à café en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT S.

■ **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE/ RINCER APPAREIL **PRESSER TOUCHE**"

■ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.

■ Poussez le clip de fixation vers l'avant et retirez le porte-filtre vers le haut (Fig. 4).

- Mettez la cartouche filtrante Claris, en exerçant une légère pression dessus, dans le porte-filtre dans le fond du réservoir d'eau (Fig. 4).
- Refermez le porte-filtre de façon à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
- Remplissez le réservoir d'eau froide du robinet et remettez-le dans la machine à café.
- Mettez un récipient de taille suffisante (env. 1 litre) sous l'Auto-Cappuccino (16). Faites venir le sélecteur de vapeur (13) sur eau bouillante  et prélevez env. la moitié de l'eau du réservoir. L'eau peut prendre une légère coloration (sans danger pour la santé).
- Remettez le sélecteur de vapeur (13) sur ● (Fig. 10).

Votre machine à café est prête pour le prélèvement de café.



Votre machine à café possède un dispositif de surveillance automatique du filtre. La cartouche filtrante Claris doit être remplacée lorsque "FILTRE" apparaît sur le visuel (5).




Si vous ne mettez pas de cartouche filtrante Claris neuve dans la machine, la dureté de l'eau doit être reprogrammée, voir chap. 4.



Lorsque vous avez mis en place une cartouche filtrante Claris neuve, vous devez prélever à nouveau la moitié environ de l'eau du réservoir. L'eau peut prendre une légère coloration (sans danger pour la santé).

5.2 Remplacement de la cartouche filtrante Claris

- Mettez votre machine à café en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT S.
- **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE/ RINCER APPAREIL **PRESSER TOUCHE**"
- **DISPLAY** "FILTRE"

- Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- Poussez le clip de fixation vers l'avant et retirez la cartouche filtrante vers le haut (Fig. 4).
- Retirez la cartouche filtrante Claris du porte-filtre dans le fond du réservoir d'eau.
- Mettez la cartouche filtrante Claris neuve en place comme décrit au chap. 5.1.
- Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet et remettez-le dans la machine.
- Mettez un récipient de taille suffisante (env. 1 litre) sous l'Auto-Cappuccino (16). Faites venir le sélecteur de vapeur (13) sur eau bouillante  et prélevez en. la moitié de l'eau du réservoir. L'eau peut prendre une légère coloration (sans danger pour la santé).
- Après avoir mis en place la cartouche filtrante Claris neuve, appuyez sur la touche du sélecteur de programmation (13) pendant 2 secondes. La surveillance automatique du filtre est réactivée.

- Remettez le sélecteur de vapeur (13) sur ● (Fig. 10).

Votre machine à café est prête pour le prélèvement de café.

6. Rinçage de la machine à café



L'eau résiduelle est évacuée du système lors du rinçage. Le café suivant est donc toujours confectionné avec de l'eau fraîche.




Si la machine est arrêtée et déjà froide, elle vous demande de procéder à un rinçage lorsque vous la remettez en marche. Si vous voulez procéder à un rinçage supplémentaire, procédez de la manière suivante:

- **DISPLAY** "1X CAFE NORMAL / QUANTITE ...
- Faites venir le sélecteur de programmation (1) sur 4.

- **DISPLAY** "RINCER PRESSER TOUCHE P/ POS. SELECTEUR P SUR 1"

Votre machine à café est prête pour le prélèvement de café.

7. Prélèvement de café et d'espresso


- Mettez votre machine à café en marche avec l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT.
- **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE/ RINCER APPAREIL PRESSER TOUCHE"
- Mettez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café réglable en hauteur (Fig. 7).
- Sélectionnez avec le sélecteur de café (4) le type de café souhaité.
- **DISPLAY** 1 x NORMAL
1 x FORT
1 x EXTRA-FORT
2 x NORMAL
- Sélectionnez la quantité de café souhaitée (QUANTITE) avec le sélecteur (14).
- ☞ Espresso minimum ca. 25ml
- ☞ Café maximum ca. 220ml
- Appuyez sur la touche du sélecteur de café (3).
- Vous pouvez interrompre prématurément le prélèvement de café en appuyant sur la touche du sélecteur de café (3).

Votre machine à café confectionne votre produit.



- ➔ Vous pouvez également modifier la quantité d'eau en cours de fonctionnement. Sélectionnez avec le sélecteur (14) la quantité d'eau souhaitée. Si vous avez sélectionné 2 tasses de café, la machine à café utilise automatiquement deux fois plus d'eau.


- ➔ Vous pouvez adapter la hauteur de l'écoulement du café (17) à la taille de vos tasses afin d'obtenir une mousse crémeuse parfaite (Fig. 3).

7.1 Prélèvement de café prémoulu


- ➔ N'utilisez en aucun cas du café instantané ou lyophilisé. Nous vous conseillons de toujours utiliser du café en grains fraîchement moulu ou du café prémoulu emballé sous vide. Ne mettez jamais plus de 2 portions dans la trappe de remplissage, qui n'est pas faite pour recevoir de plus grandes quantités de poudre.(Fig. 5) Veillez à ne pas utiliser du café moulu trop fin car il risque d'obturer le système, et le café ne s'écoule plus dans ce cas que goutte à goutte.
 - Mettez votre machine à café en marche avec l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT.
 - **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE/ RINCER APPAREIL PRESSER TOUCHE"
 - Ouvrez le couvercle de la trappe de remplissage pour café prémoulu (Fig. 5) et mettez 1 ou 2 doseurs bien pleins de café prémoulu dans la trappe.
 - Mettez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café réglable en hauteur (17).
 - Sélectionnez le type de café souhaité avec le sélecteur de café (4).
 - **DISPLAY** 1 x CAFE PREMOULU
2 x CAFE PREMOULU
 - Appuyez sur la touche du sélecteur de café (3).
 - Vous pouvez interrompre prématurément le prélèvement de café en appuyant sur la touche du sélecteur de café (3).
- Votre machine à café confectionne votre produit.

8. Prélèvement d'eau bouillante

- Mettez la machine à café en marche avec l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT.
- **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE/ RINCER APPAREIL **PRESSER TOUCHE**"
- Mettez une tasse sous l'Auto-Cappuccino (16).
- Faites venir le sélecteur de vapeur (13) sur le symbole d'eau bouillante . Votre machine à café confectionne votre produit.
- Pour mettre fin à la fourniture d'eau bouillante, remettez le sélecteur de vapeur (13) sur le symbole ● (Fig.10).

 Il est possible que la buse gicle un peu au début du prélèvement d'eau bouillante. Évitez également tout contact direct de la buse, qui est brûlante, avec la peau.

9. Production de mousse de lait avec l'Auto-Cappuccino

- Plongez le tuyau d'aspiration (15) dans la brique de lait.
- Mettez une tasse vide sous l'Auto-Cappuccino (16).
- Faites venir le sélecteur de vapeur (13) sur le symbole de vapeur .
- **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE / VAPEUR PRETE"
- Appuyez sur la touche du sélecteur de café (3). La machine confectionne votre produit.
- Pour mettre fin à la production de mousse, appuyez sur la touche du sélecteur de café (3).
- **DISPLAY** "SELECTEUR VAPEUR SUR ZERO"

Vous pouvez interrompre prématurément la production de mousse en faisant venir le sélecteur de vapeur (13) sur le symbole ● (Fig.10).




Le réglage du débit (15) vous permet d'obtenir une mousse optimale. Tournez légèrement le levier à droite ou à gauche jusqu'à obtention du résultat souhaité.

9.1 Nettoyage de l'Auto-Cappuccino



Il est important de nettoyer l'Auto-Cappuccino (16) après avoir fait mousser du lait. Mettez pour cela de l'eau dans une tasse et plongez le tuyau d'aspiration (15) dans l'eau. Prélevez de la vapeur jusqu'à ce que le mélange d'eau et de vapeur qui s'écoule dans la tasse soit bien limpide. Le nettoyage de votre Auto-Cappuccino (16) est achevé.

10. Mise à l'arrêt de la machine à café

- Mettez votre machine à café à l'arrêt avec l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT.

L'opération de rinçage, qui se déroule automatiquement à la mise à l'arrêt de la machine, démarre.

11. Programmation


Les paramètres suivants peuvent être programmés:

- Dureté de l'eau/cartouche filtrante Claris
- Température du café
- Heure de mise hors tension automatique
- Langue

11.1 Programmation de la dureté de l'eau


Voir chapitre 4


11.2 Programmation de la cartouche filtrante Claris

- Mettez la machine à café en marche avec l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT.
- **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE/ RINCER APPAREIL **PRESSER TOUCHE**"

- Faites venir le sélecteur de programmation (1) sur 7.
- **DISPLAY** "DURETE DE L'EAU NIVEAU 3"
- Appuyez sur la touche du sélecteur de programmation (2) jusqu'à ce que "DURETE DE L'EAU FILTRE" apparaisse sur le visuel (5).
- Remettez le sélecteur de programmation (1) sur 1. Le réglage "FILTRE" est mémorisé.


11.3 Programmation de la température du café

 La température du café est réglée en usine sur "NORMALE".

- Mettez votre machine à café en marche avec l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT.
- **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE/ RINCER APPAREIL PRESSER TOUCHE"
- Faites venir le sélecteur de programmation (1) sur 2.
- **DISPLAY** "TEMPERATURE NORMALE"
- Appuyez sur la touche du sélecteur de programmation (2) pour passer de température "NORMALE" à "HAUTE".
- Remettez le sélecteur de programmation (1) Le nouveau réglage est mémorisé.

11.4 Programmation de l'heure de mise hors tension automatique


Votre machine à café est réglée en usine sur "ARRET AUTOMAT. APRES 2 H". Vous avez la possibilité de programmer l'heure à laquelle votre machine à café doit être mise hors tension. Sélectionnez un des 6 niveaux.


- Mettez votre machine à café en marche avec l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT.

■ **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE/ RINCER APPAREIL PRESSER TOUCHE"

- Faites venir le sélecteur de programmation (1) sur 3.
- Appuyez sur la touche du sélecteur de programmation (2) jusqu'à ce que l'heure de mise hors tension automatique souhaitée s'affiche sur le visuel.
- Remettez le sélecteur de programmation (1) sur 1. Le nouveau réglage est mémorisé.

11.5 Programmation de la langue

 Les textes peuvent s'afficher sur le visuel (5) dans les langues suivantes:
allemand, italien, espagnol, anglais, français et hollandais.

- Mettez votre machine à café en marche avec l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT.
- **DISPLAY** "PATIENTER SVP APP. PRECHAUFFE/ RINCER APPAREIL PRESSER TOUCHE"
- Faites venir le sélecteur de programmation (1) sur 8.
- Appuyez sur la touche du sélecteur de programmation (2) jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche sur le visuel (5).
- Remettez le sélecteur de programmation (1) sur 1. Le nouveau réglage est mémorisé.

12. Service et entretien

12.1 Remplissage du réservoir d'eau

- **DISPLAY** "REEMPLIR RESERVOIR EAU"
- Lorsque ce message apparaît, plus aucun prélèvement n'est possible.
- Dans ce cas, rajoutez de l'eau comme décrit au chap. 2.4

12.2 Evacuation du marc

■ **DISPLAY "VIDER MARC"**

- Lorsque ce message apparaît, plus aucun prélèvement n'est possible.
- Repoussez l'écoulement du café réglable en hauteur (17) vers le haut.
- Retirez précautionneusement le bac de récupération (Fig. 7) et enlevez le conteneur du marc.
- Videz-le et nettoyez-le.
- Remettez le collecteur du marc (18) sur le bac de récupération (20), puis remettez-les dans la machine.

12.3 Pour vider le bac de récupération

Le niveau d'eau rouge apparaît lorsque le bac de récupération (20) est plein.

- Repoussez l'écoulement du café réglable en hauteur (17) vers le haut.
- Retirez précautionneusement le bac de récupération (20).
- Enlevez le conteneur du marc (18) et videz le bac de récupération (20).
- Remettez le collecteur du marc (18) sur le bac de récupération (20), puis remettez-les dans la machine.

12.4 Bac de récupération manquant

■ **DISPLAY "BAC RECUPERATION MANQUE"**

- Lorsque ce message apparaît, plus aucun prélèvement n'est possible.
- Assurez-vous que le bac de récupération (20) a été mis en place correctement.

12.5 Remplissage de grains

■ **DISPLAY "REEMPLIR GRAINS DE CAFE"**

- Remplissez le conteneur de grains comme décrit au chap. 2.3
- Le message **"REEMPLIR GRAINS DE CAFE"** ne s'éteint qu'après un prélèvement de café.

12.6 Remplacement de la cartouche filtrante Claris



Le filtre est épuisé après le prélèvement de 50 litres.

- Veuillez lire pour cela le chapitre 5.2 "Mise en place de la cartouche filtrante Claris".

12.7 Nettoyage de la machine à café

La machine à café doit être nettoyée au bout de 200 prélèvements ou de 160 rinçages. Cela vous est signalé par le visuel (5). Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous conseillons néanmoins de procéder au nettoyage dans les jours qui suivent.

■ **DISPLAY "NETTOYER APPAR."**

12.8 Machine à café entartrée

Votre machine à café s'entartré à la longue. La quantité de tartre dépend de la dureté de l'eau (chap. 4). Votre machine à café constate automatiquement la nécessité d'un détartrage et vous l'indique sur le visuel (5). Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous conseillons néanmoins de procéder au détartrage dans les jours qui suivent.

■ **DISPLAY "DETARTRE APPAR."**

13. Recommandations générales pour le nettoyage

- N'utiliser en aucun cas une éponge à gratter, des abrasifs ou des produits caustiques pour nettoyer la machine.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier avec un chiffon doux, légèrement humide.
- Nettoyer la buse pivotante après chaque utilisation.
- Après avoir réchauffé du lait, prélever un peu d'eau bouillante afin de nettoyer la conduite de la buse pivotante.
- Vous pouvez démonter la buse de production de mousse pour un nettoyage plus minutieux.
- Il est recommandé de rincer le réservoir d'eau tous les jours et de le remplir d'eau fraîche.



En présence d'un dépôt calcaire visible dans le réservoir d'eau, vous pouvez le détartrer séparément avec un produit détartrant en vente dans le commerce. Retirez pour cela le réservoir de la machine.




Si vous utilisez une cartouche filtrante Claris, vous devez l'enlever avant de détartrer le réservoir.


13.1 Entretien régulier

Les contrôles réguliers effectués par le service après-vente Jura ou dans les filiales Fust garantissent le bon fonctionnement de votre machine et augmentent sa durée de vie. Conservez l'emballage d'origine, qui la protégera lors du transport.

13.2 Pour vider entièrement le système

Cette opération est nécessaire pour protéger la machine contre les dégâts causés par le gel pendant le transport.

- Arrêtez votre machine à café avec l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT.
- Mettez une tasse sous l'Auto-Cappuccino (16).

- Faites venir le sélecteur de vapeur (13) sur le symbole de vapeur .
- Appuyez pendant quelques secondes sur la touche du sélecteur de café (3).
- **DISPLAY** "ATTENDRE S.V.P. APP. PRECHAUFFE VIDAGE DU SYSTEME"

Un mélange de vapeur et d'eau bouillante s'échappe jusqu'à ce que le système soit entièrement vide.

Cette opération s'arrête automatiquement.

14. Nettoyage

L'opération de nettoyage dure env. 15 minutes.

- **DISPLAY** Texte en alternance "NETTOYER APPAR. / PRESSER TOUCHE" "1X NORMAL / PRESSER TOUCHE"
- Faites venir le sélecteur de programmation (1) sur 5.
- **DISPLAY** "NETTOYAGE PRESSER TOUCHE P".
- **DISPLAY** "VIDER BAC RECUPERATION"
- Mettez un récipient sous l'écoulement du café réglable en hauteur (17).
- **DISPLAY** Texte en alternance "INSERER PASTILLE TRAPPE CAF. MOULU / PRESSER TOUCHE P"
- Mettez une pastille de nettoyage dans la trappe de remplissage pour café prémoulu (Fig. 6).
- **DISPLAY** "NETTOYAGE EN COURS"
- **DISPLAY** "REEMPLIR RESERVOIR EAU / PRESSER TOUCHE P"
- **DISPLAY** "NETTOYAGE EN COURS"
- **DISPLAY** "VIDER BAC RECUPERATION"
- **DISPLAY** "POS. SELECTEUR P SUR 1"
- **DISPLAY** "1X NORMAL QUANTITE"

Votre machine à café est prête pour le prélèvement de café.

15. Détartrage

L'opération de détartrage dure env. 30 minutes.

■ **DISPLAY** Texte en alternance “DETARTRER APPAR. / **PRESSER TOUCHE**” “1X NORMAL / **PRESSER TOUCHE**”

■ Faites venir le sélecteur de programmation (1) sur 6.

■ **DISPLAY** “DETARTRAGE / **PRESSER TOUCHE P**”

■ **DISPLAY** “**VIDER BAC RECUPERATION**”

■ **DISPLAY** Texte en alternance “**VERSER DETARTR. RESERVOIR A EAU / PRESSER TOUCHE P**”

■ Dissolvez entièrement dans un récipient les 2 pastilles sous blister dans 0,5 litre d'eau et versez le mélange dans le réservoir d'eau. Remettez le réservoir d'eau (Fig 1).

■ **DISPLAY** Texte en alternance “**PLACER RECIPIENT SOUS LA BUSE / PRESSER TOUCHE P**”


■ Mettez un récipient sous l'Auto-Cappuccino (16).

■ Le produit détartrant s'échappe par intervalles de l'Auto Cappuccino (16). Au bout de quelques intervalles, il s'écoule directement dans le bac de récupération (20).

■ **DISPLAY** “DETARTRAGE EN COURS”

■ **DISPLAY** “**VIDER BAC RECUPERATION**”

■ **DISPLAY** “**REEMPLIR RESERVOIR EAU / PRESSER TOUCHE P**”

 Rincez bien le réservoir d'eau et remplissez le d'eau fraîche du robinet. Remettez le ensuite dans votre machine à café.

■ **DISPLAY** “DETARTRAGE EN COURS”

■ **DISPLAY** “**VIDER BAC RECUPERATION**”


■ **DISPLAY** “**POS. SELECTEUR P SUR 1**”

■ **DISPLAY** “**RINCER APPAREIL / PRESSER TOUCHE P**”

■ **DISPLAY** “**APPAREIL RINCE**”

■ **DISPLAY** “1X NORMAL QUANTITE.”

Votre machine à café est prête pour le prélèvement de café.

 Votre machine à café n'a pas besoin d'être détartrée si vous utilisez une cartouche filtrante Claris (Chap. 5).

16. Elimination

A la fin de la phase d'utilisation, la machine à café doit être remise au détaillant, au point de service après-vente, à la société Jura ou à la société Fust, qui se chargera de l'élimination ou du recyclage.

17. Conseils pour l'obtention d'un café parfait

Écoulement du café réglable en hauteur

Vous pouvez adapter la hauteur de l'écoulement du café (17) à la taille de vos tasses afin d'obtenir une mousse crémeuse parfaite.

Préchauffage des tasses

Vous pouvez chauffer les tasses à l'aide de la buse pour eau bouillante ou vapeur. Plus un café est petit, plus il est important de chauffer la tasse.

Sucre et crème

Le café perd de sa chaleur lorsqu'on le remue avec une cuiller. L'adjonction de crème ou de lait venant du réfrigérateur abaisse sensiblement la température du café.

18. Signalisations sur le visuel

DISPLAY	Cause	Remède
REEMPLIR SYSTEME PRELEVER EAU	Première mise en service.	Voir chap. 3.
PANNE	Machine à café froide.	<ul style="list-style-type: none">– Mettre la machine hors tension.– La débrancher du secteur.– Attendre 1 heure.– Remettre la machine en marche.– Faire contrôler la machine à café par le service après-vente Jura ou Fust.
REEMPLIR GRAINS DE CAFE	Le conteneur de grains est vide.	Rajouter des grains, voir chap. 2.3.
REEMPLIR RESERVOIR EAU	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau, voir chap. 2.4.
VIDER MARC	Le collecteur du marc est plein.	Vider le collecteur du marc, voir chap. 12.2.
VIDER BAC RECUPERATION Niveau d'eau visible	Le bac de récupération est plein. Le bac de récupération est plein.	Vider le bac de récupération, voir chap. 12.3. Vider le bac de récupération, voir chap. 12.3
BAC MANQUE	Le bac de récupération n'est pas dans la machine ou n'a pas été mis correctement en place.	Le mettre en place correctement, voir chap. 12.4.
NETTOYER APPAR.	La machine doit être nettoyée.	Procéder à une opération de nettoyage, voir chap. 14.
DETARTRE APPAR.	La machine est entartrée.	Procéder à une opération de détartrage, voir chap. 15.
FILTRE	La cartouche filtrante Claris est épuisée.	Remplacer la cartouche filtrante Claris, voir chap. 5.2.

19. Problèmes de fonctionnement

Problème	Cause	Remède
Interruption de l'écoulement- du café après la phase précédant la percolation	<ul style="list-style-type: none">– Le conteneur de grains est vide.– Il n'y a pas assez de café prémoulu dans la machine.	<ul style="list-style-type: none">– Rajouter des grains.Kap 2.3– Doser correctement le café prémoulu.
Fonctionnement bruyant du broyeur	<ul style="list-style-type: none">– Présence d'un corps étranger dans le broyeur.	<ul style="list-style-type: none">– Il reste possible de prélever du café prémoulu.– Faire contrôler la machine à café par le service après-vente Jura ou Fust.
Quantité insuffisante de mousse avec du lait	<ul style="list-style-type: none">– Auto-Cappuccino (16)obstrué.	<ul style="list-style-type: none">– Rincer l'Auto-Cappuccino.(16)

Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème, veuillez vous adresser à Jura Elektroapparate AG ou à Fust AG.

20. Remarques d'ordre juridique

Le présent mode d'emploi renferme toutes informations nécessaires pour une mise en service, une utilisation et un entretien corrects de la machine.

Seule la connaissance et l'observation exactes des indications figurant dans ce mode d'emploi vous permettront de faire fonctionner et d'entretenir cette machine dans des conditions de sécurité optimales.

Il est impossible de tenir compte de toutes les situations imaginables dans le présent mode d'emploi. Cette machine est destinée à un usage privé dans le secteur ménager.

Nous attirons par ailleurs votre attention sur le fait que le contenu du présent mode d'emploi n'est pas partie intégrante d'accords, engagements ou rapports juridiques passés ou présents, et ne saurait donc modifier de tels accords, engagements ou rapports. Toutes les obligations incombant à Jura Elektroapparate AG découlent du contrat de vente conclu lors de l'acquisition de la machine, où figurent également les clauses intégrales, et seules valables de garantie. Cette garantie contractuelle n'est ni élargie ni restreinte par le présent mode d'emploi.

Le présent mode d'emploi renferme des informations protégées par copyright. Toute photocopie ou traduction dans une autre langue sans l'autorisation écrite préalable de Jura Elektroapparate AG est interdite.

21. Caractéristiques techniques

Tension:	230V AC
Puissance:	1350 W
Fusible:	10 A
Poids:	8,3 kg
Dimensions (LxHxP):	28 x 43 x 35 cm

Cette machine est conforme aux directives CEE suivantes:
73/23/CEE du 19/02/1973 "Directive basse tension"
à l'inclusion de la directive de modification 93/336/CEE.
89/336/CEE du 03/05/1989 "Directive CEM",
à l'inclusion de la directive de modification 92/31/CEE.