



IMPRESSA E70/75

Mode d'emploi



Art. Nr. 62564

I
M
P
R
E
S
S
A

Légende:

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



= Remarque



= Important



= Conseil



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

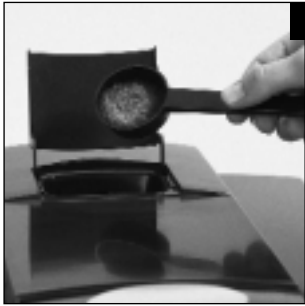


Fig. 4

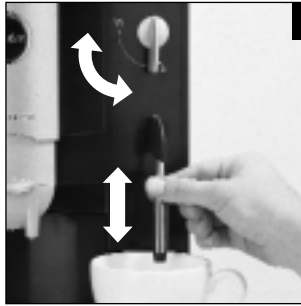


Fig. 5

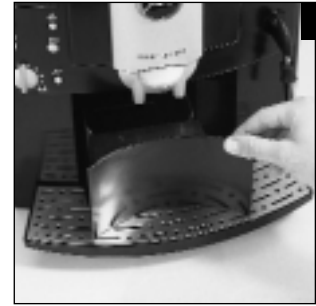


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

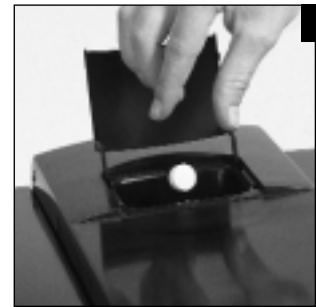
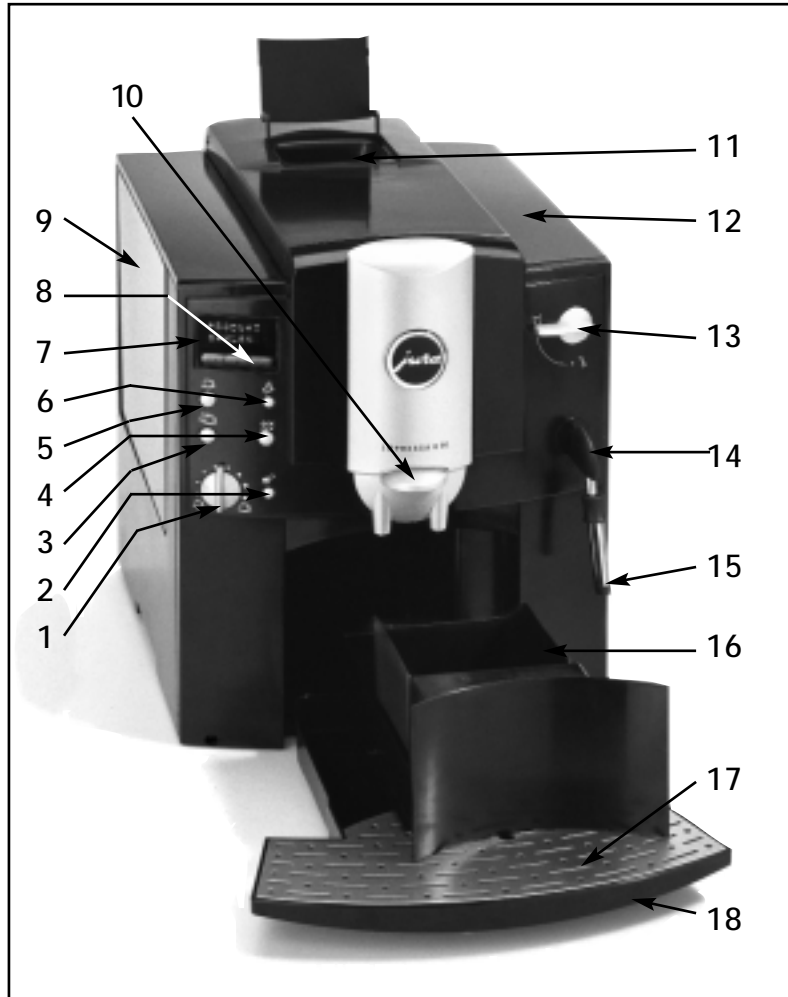


Fig. 9

Organes de commande de la Jura Impressa E70/75



- 1 Sélecteur de quantité d'eau
- 2 Touche de sélection de café prémoulu
- 3 Touche de préparation de café, 2 tasses
- 4 Touche de rinçage/nettoyage/détartrage
- 5 Touche de préparation de café, 1 tasse
- 6 Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
- 7 Visuel interactif
- 8 Touche P
- 8a Touche ◀
- 8b Touche ▶
- 9 Réservoir d'eau avec poignée
- 10 Ecoulement du café réglable en hauteur
- 11 Entonnoir de remplissage pour café prémoulu
- 12 Couvercle du conteneur de grains
- 13 Sélecteur d'eau bouillante/vapeur
- 14 Buse pivotante pour eau bouillante/vapeur
- 15 Dispositif de production de mousse
- 16 Collecteur de tourteaux
- 17 Grille de récupération
- 18 Bac de récupération



Sommaire

Jura Impressa E70/75

1. Description de la machine.....	page 6	11.2 Programmation de la dureté de l'eau.....	page 11
2. Règles de sécurité.....	page 6	11.3 Programmation de l'arôme.....	page 11
2.1 Mise en garde.....	page 6	11.4 Programmation de l'heure de mise hors tension automatique.....	page 12
2.2 Précautions à prendre.....	page 6	11.5 Affichage du compteur.....	page 12
3. Préparation de la machine.....	page 7	11.6 Programmation de la langue.....	page 12
3.1 Contrôle de la tension secteur.....	page 7	12. Service et entretien.....	page 12
3.2 Contrôle du fusible.....	page 7	12.1 Remplissage d'eau.....	page 12
3.3 Remplissage du réservoir d'eau.....	page 7	12.2 Evacuation du marc.....	page 12
3.4 Remplissage du conteneur de grains.....	page 7	12.3 Bac manquant.....	page 12
3.5 Réglage du broyeur.....	page 7	12.4 Remplissage de grains.....	page 13
3.6 Réglage de la dureté de l'eau.....	page 8	12.5 Nettoyage de la machine.....	page 13
4. Première mise en service.....	page 8	12.6 Machine entratrée.....	page 13
4.1 Remplissage d'eau du système.....	page 8	12.7 Utilisation des cartouches filtrantes Claris.....	page 13
5. Rinçage de la machine.....	page 9	12.8 Mise en place du filtre.....	page 13
6. Réglage de la quantité d'eau.....	page 9	12.9 Remplacement du filtre.....	page 14
7. Prélèvement de café et d'espresso normal.....	page 9	12.10 Recommandations générales pour le nettoyage.....	page 14
7.1 Prélèvement de café et d'espresso fort.....	page 9	12.11 Pour vider entièrement le système.....	page 15
7.2 Prélèvement de café et d'espresso extra fort.....	page 10	13. Nettoyage.....	page 15
7.3 Prélèvement de café prémoulu.....	page 10	14. Détartrage.....	page 16
8. Prélèvement de vapeur.....	page 10	15. Elimination.....	page 17
8.1 Retour au prélèvement de café.....	page 11	16. Conseils pour l'obtention d'un café parfait.....	page 17
9. Prélèvement d'eau bouillante.....	page 11	17. Messages s'affichant sur le visuel.....	page 18
10. Mise à l'arrêt de la machine.....	page 11	18. Problèmes de fonctionnement.....	page 19
11. Programmation.....	page 11	19. Remarques d'ordre juridique.....	page 20
11.1 Programmation du filtre.....	page 11	20. Caractéristiques techniques.....	page 20

Informations importantes destinées à l'utilisateur/trice

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Jura.

Avant de mettre votre nouvelle machine 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 ou directement à Jura Elektroapparate AG.

1. Description de la machine

Cette machine à café/espresso entièrement automatique vous séduira par sa compacité. Elle prépare simultanément, à votre gré, 1 ou 2 tasses de café ou d'espresso d'une qualité gastronomique remarquable, mousse crémeuse garantie. Grâce à l'I.P.B.A.S[®] (Intelligent Pre Brew Aroma System), procédé intelligent et unique en son genre de Jura, le café développe tout son arôme. La machine fonctionne automatiquement par simple pression sur une touche. Vous avez le choix entre un arôme normal, fort ou extra fort, pour un café entièrement à votre goût. Le broyeur intégré vous permet d'obtenir une poudre de la finesse souhaitée. Grâce à un entonnoir de remplissage séparé, vous pouvez également utiliser d'autres sortes de café prémoulu. La quantité d'eau est elle aussi programmable individuellement selon les besoins. De nombreux détails pratiques facilitent en outre l'utilisation de la machine: contrôle électronique du niveau de remplissage du réservoir d'eau et du conteneur de tourteaux, visuel où s'affichent des messages d'information pour le guidage de l'utilisateur, programmes intégrés de rinçage, de nettoyage et de détartrage permettant un entretien rapide et facile.

2. Règles de sécurité

2.1 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 ne doit être utilisée que par des adultes connaissant son fonctionnement.
- Ne jamais mettre sous tension un appareil défectueux; en particulier, ne jamais brancher une fiche ou un cordon endommagés.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau.

2.2 Précautions à prendre

- Ne pas exposer la machine à des conditions atmosphériques défavorables (pluie, neige, gel) et ne pas l'utiliser avec les mains humides.
- Placer la machine 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.
- Ne jamais tenter de réparer ou de démonter soi-même la machine. 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 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 ou des pièces de la machine au lave-vaisselle.
- Installer la machine à un endroit bien aéré afin de prévenir un échauffement excessif.

3. Préparation de la machine

3.1 Contrôle de la tension secteur

La machine 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.

3.2 Contrôle du fusible

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

3.3 Remplissage du réservoir d'eau

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



N'utilisez que de l'eau claire froide. Ne mettez en aucun cas du lait, de l'eau minérale ou d'autres liquides dans le réservoir. Il est également possible de remplir le réservoir d'eau sans le retirer de la machine. Il vous suffit dans ce cas de rabattre le couvercle vers le haut, de verser l'eau dans le réservoir en utilisant un récipient propre et de refermer le couvercle.

3.4 Remplissage du conteneur de grains



Pour pouvoir profiter de l'emploi de votre appareil et pour éviter des réparations, il faut observer que le broyeur de votre machine à café n'est pas indiqué pour de grains qui ont subi un traitement (p.e. adjonction de sucre) avant et pendant la torréfaction. L'emploi d'un tel mélange de café peut provoquer des dégâts au broyeur. Les coûts de réparation dérivants de cette opération n'entrent pas dans les dispositions de la garantie.

- Rabattez le couvercle du conteneur de grains (12) vers le haut.
- Eliminez les corps étrangers et autres salissures qui se trouvent éventuellement dans le conteneur.
- Versez les grains dans le conteneur et refermez le couvercle.

3.5 Réglage du broyeur

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

pour une torréfaction courte → mouture plus fine
pour une torréfaction longue → mouture plus grossière

- Ouvrez le couvercle du conteneur de grains (12).
- Pour régler la finesse de la mouture, faites venir le sélecteur (Fig.2) sur le symbole correspondant.
- Vous avez les possibilités suivantes:
 - Plus les points sont petits, plus la mouture est fine
 - Plus les points sont gros, plus la mouture est grossière



Toujours procéder au réglage pendant le fonctionnement du broyeur.

3.6 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 ci-jointes pour déterminer la dureté de l'eau.



1° allemand = 1,79° français.

La machine peut être réglée sur 5 niveaux différents de dureté de l'eau, qui sont indiqués sur le visuel pendant le réglage.

Signification des messages s'affichant sur le visuel:

DURETÉ

DE L'EAU— Fonction dureté de l'eau désactivée

DURETÉ 1 – 7° allemands

DE L'EAU 1 1,79 – 12,53° français

DURETÉ 8 – 15° allemands

DE L'EAU 2 14,32 – 26,85° français

DURETÉ 16 – 23° allemands

DE L'EAU 3 28,64 – 41,14° français

DURETÉ 24 – 30° allemands

DE L'EAU 4 42,96 – 53,7° français

La machine est réglée en usine sur la **DURETÉ DE L'EAU 3**. Vous pouvez modifier ce réglage en procédant de la manière suivante:

- Sortez la fiche secteur avec le cordon d'alimentation du compartiment de rangement au dos de la machine.
- Branchez la fiche secteur.

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT**

La machine vient automatiquement en position de démarrage.

- **DISPLAY ATTENDRE S.V.P.**

- Appuyez sur la touche P (8) jusqu'à ce qu'un signal acoustique retentisse.

- **DISPLAY FILTRE NON**

- Appuyez sur la touche **▶**, à plusieurs reprises si nécessaire, jusqu'à ce que le message suivant apparaisse:

- **DISPLAY DURETÉ EAU 3**

- Lorsque vous appuyez sur la touche P, un signal acoustique retentit et la dureté de l'eau sélectionnée clignote.

- Vous pouvez à présent sélectionner la dureté de l'eau souhaitée en appuyant sur les touches **◀** et **▶**.

Après avoir procédé au réglage de la dureté de l'eau, appuyez à nouveau sur la touche P pour valider le réglage. Un signal acoustique retentit.

- Appuyez sur la touche **◀** ou **▶**, jusqu'à ce que le message suivant apparaisse:

- **DISPLAY EXIT**

- Appuyez sur la touche P pendant pour revenir au mode de fonctionnement.

4. Première mise en service

4.1 Remplissage d'eau du système

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT**

La machine vient automatiquement en position de démarrage.

- Mettez une tasse vide sous la buse pivotante (14).


- **DISPLAY ATTENDRE S.V.P.**

- **DISPLAY OUVRIR ROBINET**

- **DISPLAY** REMPLISSAGE SYSTÈME/ATTENDRE S.V.P.
L'arrivée d'eau s'arrête automatiquement.
- **DISPLAY** FERMER ROBINET.

5. Rinçage de la machine


- **DISPLAY** RINCER APPAREIL
- Mettez une tasse vide sous l'écoulement du café (10).
- Appuyez sur la touche de rinçage ☘☘☘.


 Si la machine est arrêtée et déjà froide, elle vous demande de procéder à un rinçage lorsque vous la remettez en marche. Une opération de rinçage se déroule automatiquement lorsque vous la mettez hors tension.



6. Réglage de la quantité d'eau

La quantité d'eau peut être dosée en continu à l'aide du sélecteur (1). La petite tasse correspond à une petite quantité d'eau pour un espresso, la grande tasse à une plus grande quantité d'eau pour un café normal.


- **DISPLAY** SELECT PRODUCT
- Tournez le sélecteur de quantité d'eau jusqu'à ce que la quantité d'eau souhaitée apparaisse sur le visuel:
 - 30 ML – 90 ML ESPRESSO
 - 100 ML – 240 ML CAFÉ


 Vous pouvez également modifier la quantité d'eau en cours de fonctionnement. Il vous suffit pour cela de régler le sélecteur de quantité d'eau (1) sur plus ou moins de ML.


 L'indication en ML est une valeur indicative, qui peut différer de la quantité réelle.

 Lorsque vous actionnez la touche de sélection , la machine utilise automatiquement deux fois plus d'eau et la répartit sur 2 tasses.

7. Prélèvement de café et d'espresso normal

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .
- **DISPLAY** ATTENDRE S.V.P.
- **DISPLAY** RINCER APPAREIL
Mettez une tasse vide sous l'écoulement du café réglable en hauteur (10) et appuyez sur la touche de rinçage ☘☘☘.
- **DISPLAY** APPAREIL RINCE
- **DISPLAY** CHOISIR PRODUIT
- Mettez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café réglable en hauteur (10) et appuyez sur la touche de sélection correspondante. La fonction de préchauffage exclusive Jura (I.P.B.A.S.®) humecte d'abord la mouture, puis interrompt brièvement la four-niture d'eau et passe ensuite à la percolation proprement dite.


 Vous pouvez également interrompre prématurément le prélèvement de café en appuyant sur une touche quelconque de sélection de café.

 Vous pouvez adapter la hauteur de l'écoulement du café réglable en hauteur (10) à la taille de vos tasses afin d'obtenir une mousse crémeuse parfaite (Fig.3).

7.1 Prélèvement de café et d'espresso fort

- Mettez 1 tasse sous l'écoulement du café réglable en hauteur (10) et appuyez sur la touche de sélection correspondante jusqu'à ce que le message suivant apparaisse:


■ **DISPLAY** ESPRESSO FORT ou CAFÉ FORT

 Le prélèvement de café et d'espresso fort n'est possible que pour 1 tasse.


7.2 Prélèvement de café et d'espresso extra fort

■ Mettez 1 tasse sous l'écoulement du café réglable en hauteur (10) et appuyez sur la touche de sélection correspondante jusqu'à ce que le message suivant apparaisse:

■ **DISPLAY** ESPRESSO EXTRA ou CAFÉ EXTRA

 Le prélèvement de café et d'espresso fort n'est possible que pour 1 tasse.

7.3 Prélèvement de café prémoulu


■ Appuyez sur la touche de sélection .




■ **DISPLAY** REMPLIR POUDRE


■ Mettez ensuite 1 ou 2 doseurs bien pleins de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu (Fig. 4).

■ Mettez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café réglable en hauteur (10) et appuyez sur la touche de sélection souhaitée.

■ **DISPLAY** ESPRESSO POUDRE ou CAFÉ POUDRE

 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 l'entonnoir de remplissage, qui n'est pas fait pour recevoir de plus grandes quantités de poudre. Veillez à ce que le café prémoulu que vous utilisez ne soit pas moulu trop fin. Il risque d'obstruer la machine et le café ne s'écoule alors plus que goutte à goutte.


 Si vous avez appuyé par mégarde sur la touche , vous pouvez annuler votre sélection en actionnant la touche de rinçage . La machine procède alors à une opération de rinçage.

 Il est conseillé de nettoyer l'entonnoir de remplissage pour la 2e sorte de café après chaque programme de nettoyage.

8. Prélèvement de vapeur

La vapeur peut servir pour réchauffer des liquides ou pour faire mousser du lait pour un cappuccino. Veillez à ce que la buse de production de mousse (15) se trouve bien en position supérieure pour réchauffer des liquides et en position inférieure pour la production de mousse (Fig.5).

■ Mettez une tasse sous la buse pivotante (14).


■ Plongez la buse de production de mousse (15) dans le lait que vous voulez faire mousser ou dans le liquide à réchauffer et faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (13) sur le symbole  (Fig.5).

■ **DISPLAY** VAPEUR → ← EAU / CHOISIR PRODUIT

■ Appuyez sur la touche .


■ **DISPLAY** PRÉLÈVEMENT VAPEUR / ATTENDRE S.V.P.

■ **DISPLAY** PRÉLÈVEMENT VAPEUR


■ Lorsque vous avez obtenu la quantité de vapeur nécessaire, remettez le sélecteur d'eau bouillante/vapeur sur le symbole .

■ **DISPLAY** PRÉLÈVEMENT DE VAPEUR / CHOISIR PRODUIT

■ Si vous voulez préparer un café immédiatement après le prélèvement de vapeur, procédez comme décrit au point 8.1.


 La durée max. de prélèvement de vapeur est d'env. 4 minutes.

Lorsque vous faites mousser du lait, il est inévitable, au début, qu'il s'échappe un peu d'eau, qui peut néanmoins être évacuée avant la fourniture proprement dite de vapeur. Cela ne vous empêche pas d'obtenir une mousse parfaite.




 Il est possible que la buse gicle un peu au début du prélèvement de vapeur. Evitez également tout contact direct de la buse pivotante, qui est brûlante, avec la peau.


8.1 Retour au prélèvement de café

- Mettez un récipient sous la buse pivotante (14).
- **DISPLAY** VAPEUR PRET / **CHOISIR PRODUIT**
- Appuyez sur une touche de sélection.
- **DISPLAY** **OUVRIR ROBINET**
- **DISPLAY** SYSTEME REMPLI / ATTENDRE S.V.P.
- **DISPLAY** **FERMER ROBINET**


 Nettoyez la buse pivotante avec un chiffon humide après chaque prélèvement de vapeur.

9. Prélèvement d'eau bouillante

- Mettez une tasse sous la buse pivotante (14) et faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (13) sur le symbole .
- **DISPLAY** VAPEUR → ← EAU / **CHOISIR PRODUIT**
- Appuyez sur la touche .
- **DISPLAY** PRÉLÈVEMENT EAU
- Lorsque vous avez obtenu la quantité d'eau bouillante nécessaire, remettez le sélecteur eau bouillante/vapeur (15) sur le symbole .
- **DISPLAY** **CHOISIR PRODUIT**

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

10. Mise à l'arrêt de la machine

Un programme de rinçage démarre automatiquement lorsqu'on arrête la machine. Mettez (donc) un récipient vide sous l'écoulement du café et appuyez sur l'interrupteur MARCHE / ARRÊT .

La machine s'arrête lorsque l'eau de rinçage s'est écoulée dans le récipient. Jetez l'eau de rinçage.

11. Programmation

La machine est réglée en usine de façon à ce que vous puissiez prélever du café sans avoir à la programmer. Vous pouvez néanmoins personnaliser la programmation de certains paramètres afin d'obtenir un café entièrement à votre goût. Les touches de programmation se trouvent sous le visuel.

Les paramètres suivants peuvent être programmés:

- Filtre
- Dureté de l'eau
- Arôme
- Heure de mise hors tension automatique
- Prélèvements et affichage du compteur
- Choix de la langue
- Exit




11.1 Programmation du filtre

Veillez vous reporter au chapitre 12.8 "Mise en place du filtre".

11.2 Programmation de la dureté de l'eau

Veillez vous reporter au chapitre 3.6 "Réglage de la dureté de l'eau"

11.3 Programmation de l'arôme

- **DISPLAY** ARÔME INTENSE
- Appuyez sur la touche P, un signal acoustique retentit.
- Vous pouvez sélectionner le réglage souhaité (INTENSE ou DOUX) en appuyant sur les touches  et , puis valider avec la touche P.
- Vous pouvez sélectionner le paramètre suivant en appuyant sur la touche .

11.4 Programmation de l'heure de mise hors tension automatique

- **DISPLAY** ARRÊT AU BOUT DE 5,0 H.
- Appuyez sur la touche P, un signal acoustique retentit.
- **DISPLAY** 5,0 clignote.
- Vous pouvez sélectionner les heures en appuyant brièvement sur les touches ◀ et ▶, puis valider le réglage avec la touche P. (0,5 – 9 h)
- Vous pouvez sélectionner le paramètre suivant en appuyant sur la touche ▶.

11.5 Affichage du compteur

- **DISPLAY** 10 PRÉLÈVEMENTS (total des prélèvements)
- Pour faire afficher cette information, appuyez sur la touche de prélèvement souhaitée. La machine vous indique combien de fois cette fonction a été sélectionnée.
- Vous pouvez passer au paramètre suivant en appuyant sur la touche ▶.

11.6 Programmation de la langue

- Appuyez sur la touche P.
- Vous pouvez sélectionner la langue souhaitée en appuyant brièvement sur les touches ◀ et ▶, puis valider avec la touche P.
- Appuyez sur la touche ◀ ou ▶, jusqu'à ce que le message suivant apparaisse:
- **DISPLAY** EXIT
- Appuyez sur la touche P pendant par revenir au mode de fonctionnement.

12. Service et entretien

12.1 Remplissage d'eau

- **DISPLAY** REEMPLIR EAU
- Plus aucun prélèvement n'est possible lorsque ce message apparaît. Dans ce cas, rajoutez de l'eau comme décrit au point 3.3.

12.2 Evacuation du marc

Le marc est recueilli dans le collecteur de tourteaux.

- **DISPLAY** VIDER MARC
- Plus aucun prélèvement n'est possible lorsque ce message apparaît, et le collecteur de tourteaux doit être vidé (Fig. 6).
- Retirez le bac de récupération. Attention, de l'eau s'y est accumulée.



Ne débranchez **pas** la machine du secteur pour vider le collecteur de tourteaux. Le bac de récupération doit être vidé en même temps que le collecteur de tourteaux.

12.3 Bac manquant

- **DISPLAY** CUVE MANQUE
- Ce message signale que le bac de récupération n'a pas été mis en place correctement.



Vous pouvez nettoyer l'intérieur de la machine lorsque le bac de récupération est retiré. Enlevez les éventuels restes de mouture avec un chiffon humide. Remettez le bac de récupération dans la machine après l'avoir nettoyé.

12.4 Remplissage de grains

■ **DISPLAY** REMPLIR GRAINS

- Remplissez le conteneur de grains comme décrit au chapitre 3.4.

➔ L'affichage REMPLIR DES GRAINS ne s'éteint qu'après avoir prélevé du café.

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.

12.5 Nettoyage de la machine

■ **DISPLAY** NETTOYER APPAREIL

La machine doit être nettoyée au bout de 200 prélèvements ou de 160 rinçages. Cela est signalé sur le visuel. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous conseillons néanmoins de procéder au nettoyage (comme décrit au point 13) dans les jours qui suivent.

12.6 Machine entartrée

■ **DISPLAY** APPAREIL ENTARTRE

La machine s'entartré à la longue. La quantité de tartre dépend de la dureté de l'eau. La machine constate automatiquement la nécessité d'un détartrage. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous conseillons néanmoins de procéder au détartrage (comme décrit au point 14) dans les jours qui suivent.

12.7 Utilisation des cartouches filtrantes Claris

La machine n'a pas besoin d'être détartrée si la cartouche filtrante Claris est utilisée correctement. Vous trouverez des informations supplémentaires dans la brochure "Claris, dure envers le tartre, doux envers l'appareil." (jointe dans le réservoir d'eau).




Si vous utilisez une cartouche filtrante Claris, commencez par mettre hors service la signalisation automatique d'entartrage (comme décrit au point 3.6).

12.8 Mise en place du filtre

- Rabattez le porte-filtre vers le haut. Mettez la cartouche filtrante, en exerçant une légère pression dessus, dans le réservoir d'eau (Fig. 7)
- Refermez le porte-filtre de façon à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
- Remplissez le réservoir d'eau du robinet (eau froide) et remettez-le dans la machine.
- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT
- Appuyez sur la touche P jusqu'à ce qu'un signal acoustique retentisse.
- **DISPLAY** FILTRE NON
- Un signal acoustique retentit lorsque vous appuyez sur la touche P.
- **DISPLAY** NON clignote
- Vous pouvez modifier le réglage en appuyant sur les touches ◀ et ▶.
- **DISPLAY** OUI clignote
- Pour valider, appuyez à nouveau sur la touche P jusqu'à ce qu'un signal acoustique retentisse.
- **DISPLAY** RINCER FILTRE / **OUVRIR ROBINET**
- Placez un récipient de taille suffisante (env. 1 litre) sous la buse pivotante (14) et faites venir le sélecteur de café ou eau bouillante/vapeur sur le symbole
- **DISPLAY** ATTENDRE S.V.P. / FILTRE RINCE. L'arrivée d'eau est stoppée automatiquement.

■ **DISPLAY** FERMER ROBINET

■ **DISPLAY** CHOISIR PRODUIT

 L'eau peut prendre une légère coloration (sans danger pour la santé).

12.9 Remplacement du filtre

Le filtre est épuisé après le prélèvement de 50 litres.


■ **DISPLAY** CHANGER FILTRE / CHOISIR LE PRODUIT

Si vous prélevez moins de 50 litres, nous vous conseillons de remplacer la cartouche filtrante tous les 2 mois. Cela n'est pas signalé sur le visuel. Un disque spécial qui vous permet d'enregistrer la date de remplacement du filtre se trouve sur le porte-filtre.

■ Arrêtez la machine avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .

■ Appuyez sur la touche P jusqu'à ce qu'un signal acoustique retentisse.

■ **DISPLAY** FILTRE OUI

■ Appuyez sur la touche .

■ **DISPLAY** CHANGER FILTRE


■ Videz le réservoir d'eau et rabattez le porte-filtre vers le haut. Mettez la cartouche filtrante neuve, en exerçant une légère pression dessus, dans le réservoir d'eau (Fig. 7).

■ Refermez le porte-filtre de façon à ce qu'il s'encliquette de manière audible.

■ Remplissez le réservoir d'eau du robinet (eau froide) et remettez-le dans la machine.

■ Appuyez sur la touche P jusqu'à ce qu'un signal acoustique retentisse.


■ **DISPLAY** RINCER FILTRE / OUVRIR ROBINET

■ Placez un récipient de taille suffisante (env. 1 litre) sous la buse pivotante (13) et faites venir le sélecteur de café ou eau bouillante/vapeur sur le symbole .

■ **DISPLAY** FILTRE RINCE / ATTENDRE S.V.P. L'arrivée d'eau est stoppée automatiquement.

■ **DISPLAY** FERMER ROBINET

■ **DISPLAY** CHOISIR PRODUIT

 L'eau peut prendre une légère coloration (sans danger pour la santé)

12.10 Recommandations générales pour le nettoyage

■ N'utiliser en aucun cas une éponge à gratter, des abrasifs ou des produits caustiques pour nettoyer la machine.


■ Nettoyer 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 pour un nettoyage plus minutieux (Fig.8).

■ 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. Sortez pour cela le réservoir de la machine.


12.11 Pour vider entièrement le système

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


- **Arrêtez** la machine avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .
- Mettez un récipient sous la buse pivotante (14).
- Faites venir le sélecteur de café ou eau bouillante / vapeur (13) sur le symbole .
- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .
- **DISPLAY** ROBINET
- Appuyez sur la touche  pendant env. 5 secondes.
- **DISPLAY** SYSTEME VIDE / ATTENDRE S.V.P. De la vapeur s'échappe peu après.
- Prélevez de la vapeur jusqu'à ce que la fourniture de vapeur s'arrête automatiquement.
- **DISPLAY** FERMER ROBINET


13. Nettoyage

La machine a un programme de nettoyage intégré.


 Le message correspondant apparaît sur le visuel lorsque la machine doit être nettoyée. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur et lancer plus tard le programme de nettoyage.

N'utilisez que les comprimés de nettoyage Jura. Vous les trouverez chez votre détaillant habituel.


 N'interrompez en aucun cas le programme de nettoyage une fois lancé.

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .


- Appuyez sur la touche de rinçage pendant env. 3 secondes.
- **DISPLAY** VIDER CUVE
- Remplissez le réservoir d'eau du robinet (eau froide).

 Mettez un récipient de taille suffisante sous l'écoulement du café réglable en hauteur (10) afin que le liquide de nettoyage ne s'écoule pas dans le bac de récupération.


- **DISPLAY** APPUYER RINCER
- **DISPLAY** APPAREIL NETTOIE / ATTENDRE S.V.P.
- Un signal acoustique retentit.
- **DISPLAY** VIDER CUVE

 Attendez env. 10 secondes avant de remettre le bac de récupération dans la machine.

- **DISPLAY** AJOUTER PASTILLE (Fig.9) / **APPUYER RINCER**
- **DISPLAY** APPAREIL NETTOIE / ATTENDRE S.V.P.
- Un signal acoustique retentit.
- **DISPLAY** VIDER CUVE


 Attendez env. 10 secondes avant de remettre le bac de récupération dans la machine.

- **DISPLAY** APPUYER RINCER
- **DISPLAY** APPAREIL NETTOIE / ATTENDRE S.V.P.
- Un signal acoustique retentit.
- **DISPLAY** VIDER CUVE
- **DISPLAY** CHOISIR LE PRODUIT


 Il est conseillé de nettoyer l'entonnoir de remplissage pour la 2e sorte de café après chaque programme de nettoyage.


14. Détartrage


La machine a un programme de détartrage intégré. Elle n'a pas besoin d'être détartrée si vous utilisez une cartouche filtrante Claris.

 Le message correspondant apparaît sur le visuel lorsque la machine doit être détartrée.

Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur et lancer plus tard le programme de détartrage.

 Avant de procéder au détartrage, arrêtez la machine et laissez-la refroidir pendant au moins 2 heures. La machine doit être arrêtée lorsque vous lancez le programme de détartrage. Le programme de détartrage ne doit pas être interrompu une fois lancé.

 N'utilisez que les comprimés de détartrage Jura. Vous les trouverez chez votre détaillant habituel.

■ Arrêtez la machine avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT  et laissez-la refroidir pendant 2 heures.

■ Retirez le réservoir d'eau.


■ Appuyez sur la touche de rinçage pendant env. 3 secondes.



■ **DISPLAY VIDER CUVE**

■ **DISPLAY VERSER PRODUIT**

Dissolvez entièrement dans un récipient les 2 comprimés sous blister dans 0,5 litre d'eau et versez le mélange dans le réservoir d'eau. Remettez le réservoir en place.

■ **DISPLAY VERSER PRODUIT / OUVRIR ROBINET / APPUYER RINCER**

 Mettez un récipient de taille suffisante sous la buse pivotante (14).

■ Faites venir le sélecteur de café ou eau bouillante / vapeur (13) sur le symbole  et appuyez sur la touche de rinçage .

■ **DISPLAY APPAREIL DETARTRE / ATTENDRE S.V.P.**

■ Un signal acoustique retentit.

■ **DISPLAY VIDER CUVE**

■ **DISPLAY FERMER ROBINET**

■ **DISPLAY APPAREIL DETARTRE / ATTENDRE S.V.P.**


■ La solution détartrante vient dans le bac de récupération à l'intérieur de la machine.

■ Un signal acoustique retentit.

■ **DISPLAY VIDER CUVE**



■ Un signal acoustique retentit.

■ **DISPLAY REMPLIR EAU**

 Rincez bien le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau du robinet (eau froide).

Remettez-le ensuite dans la machine. Mettez un récipient de taille suffisante sous la buse pivotante.

■ **DISPLAY REMPLIR EAU / OUVRIR ROBINET / APPUYER RINCER**

■ Faites venir le sélecteur de café ou eau bouillante / vapeur (15) sur le symbole  et appuyez sur la touche de rinçage .

■ **DISPLAY APPAREIL DETARTRE / ATTENDRE S.V.P.**

■ Un signal acoustique retentit.

■ **DISPLAY VIDER CUVE**

■ **DISPLAY FERMER ROBINET**

■ **DISPLAY APPAREIL DETARTRE / ATTENDRE S.V.P.**

■ La solution vient dans le bac de récupération à l'intérieur de la machine.

- Un signal acoustique retentit.
- **DISPLAY** VIDER CUVE
- **DISPLAY** RINCER APPAREIL
- **DISPLAY** CHOISIR PRODUIT

15. Elimination

A la fin de la phase d'utilisation, la machine doit être remise au détaillant ou à un point de service après-vente Jura, ou renvoyée directement à Jura Elektroapparate AG, qui se chargera de l'élimination et du recyclage.

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

Écoulement du café réglable en hauteur

Vous pouvez adapter la hauteur de l'écoulement à la taille de vos tasses.

Mouture

Veillez vous reporter au point 3.5.

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. 17. Messages s'affichant sur le visuel

17. Messages s'affichant sur le visuel

DISPLAY	Cause	Remède
SYSTÈME VIDE	Système vide.	Remplir le système (voir point 4.1).
REEMPLIR EAU	Le réservoir est vide.	Rajouter de l'eau.
	Le flotteur est défectueux.	Rincer ou détartrer le réservoir d'eau.
REEMPLIR GRAINS	Le conteneur de grains est vide.	Rajouter des grains.
	L'affichage ne s'éteint pas bien que l'on ait rajouté des grains.	Prélever une tasse de café. "AJOUTER DES GRAINS" ne s'éteint qu'après un prélèvement de café.
VIDER CUVE	Le collecteur de tourteaux est plein.	Vider le collecteur de tourteaux.
	Le bac a été remis trop vite dans la machine.	Ne remettre le bac dans la machine qu'au bout de 10 secondes.
CUVE MANQUE	Le bac de récupération n'a pas été mis en place correctement ou manque.	Le mettre en place correctement.
NETTOYER APPAREIL	Nettoyage nécessaire.	Procéder au nettoyage comme décrit au chapitre ?.
APPAREIL ENTARTRE	La machine doit être détartrée.	Procéder au détartrage comme décrit au chapitre ?.
PANNE	Défaut d'ordre général	1.- Arrêter la machine. – La débrancher du secteur. – Rebrancher la machine sur le secteur – Remettre la machine en marche 2. Faire contrôler la machine par le service après-vente Jura.

18. Problèmes de fonctionnement

Problème	Cause	Remède
Fonctionnement bruyant du broyeur	– Présence d'un corps étranger dans le broyeur.	– Il est possible de continuer de prélever du café en utilisant du café prémoulu. – Faire contrôler la machine par le service après-vente Jura.
Quantité insuffisante de mousse avec du lait	– Buse obstruée. – Position incorrecte de la buse.	– Nettoyer la buse. – Prélever de la vapeur (voir point 8)
Le café ne s'écoule que gouttes à gouttes	– Mouture trop fine – Café moulu trop fine	– Réglez le broyeur sur une mouture plus grossière – Utilisez un café prémoulu plus grossier

Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème, veuillez vous adresser à votre détaillant habituel ou directement à Jura Elektroapparate AG.

19. 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.


Seules 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.

20. Caractéristiques techniques

Tension:	230V AC
Puissance:	1350 W
Fusible:	10 A
Symbole de sécurité:	
Consommation d'énergie (veille):	env. 3 Wh
Consommation d'énergie (prélèvement de café):	env. 17 Wh
Pression de pompe:	max. 15 bar
Réservoir d'eau:	1,9 litre
Capacité conteneur de grains:	200 gr.
Contenance collecteur de tourteaux:	max. 16 port.
Longueur de câble:	env. 1,1 m
Poids:	8,3 kg
Dimensions (LxHxP):	28 x 34,5 x 41,5 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.