



IMPRESSA X7

Mode d'emploi



Art. Nr. 62565 – 10/04

IMPRESSA
if you love coffee

Nur für UL-geprüfte Geräte gültig – Valable seulement pour certifiées machines UL – Valide solo per apparecchi sottoposti a controlli UL – Only valid for UL-approved machines / Sólo válido para aparatos clasificados como UL – Alleen voor UL-gekeurde apparaten geldig.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, to reduce the risk of fire, electric shock, and/ or injury to persons, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet any when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when disposing steam.
- For household and commercial use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

Regarding your Cord set.

- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord, and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- **WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized personnel only.**

CAUTION:

This appliance is for household and commercial use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service representative.

- Do not immerse base in water or try to disassemble.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the base. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never use warm or hot water to fill the water container! Use cold water only!
- Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

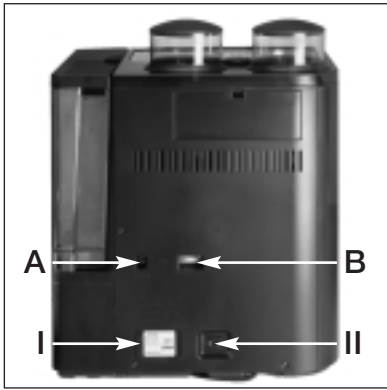


Fig. 1

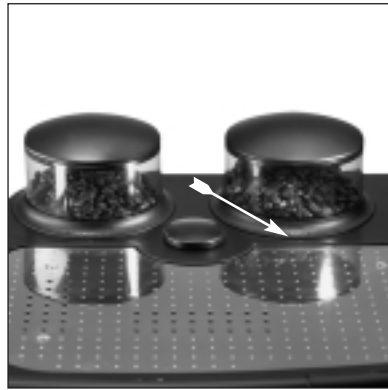


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

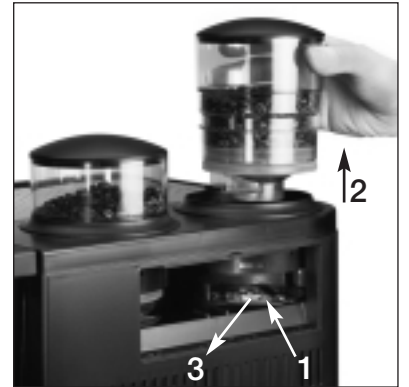


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

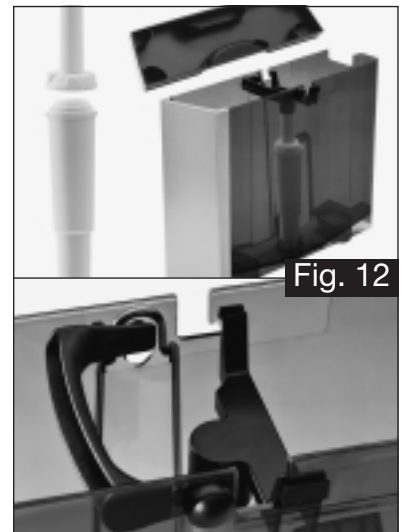
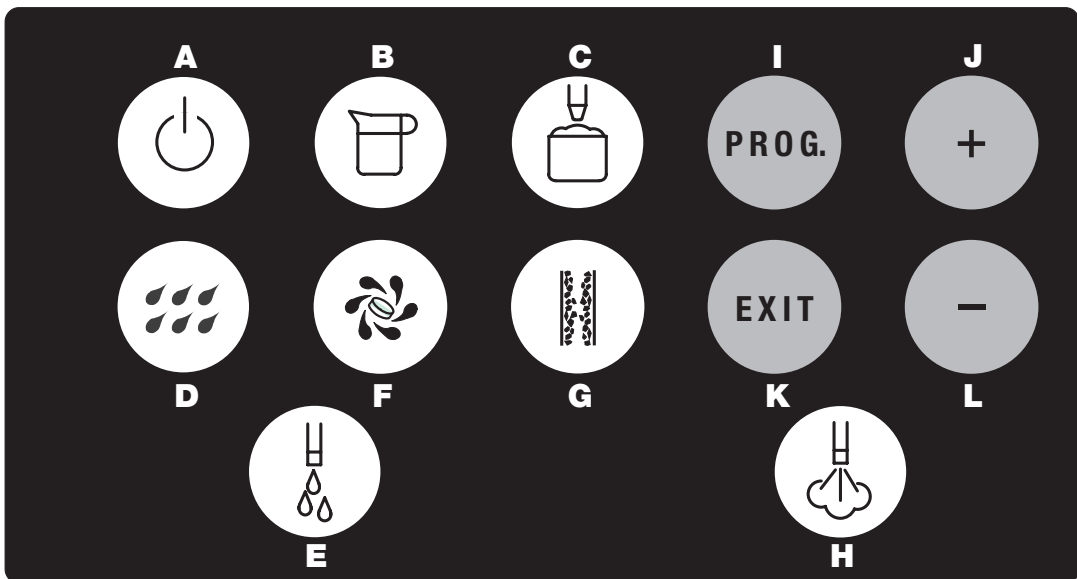
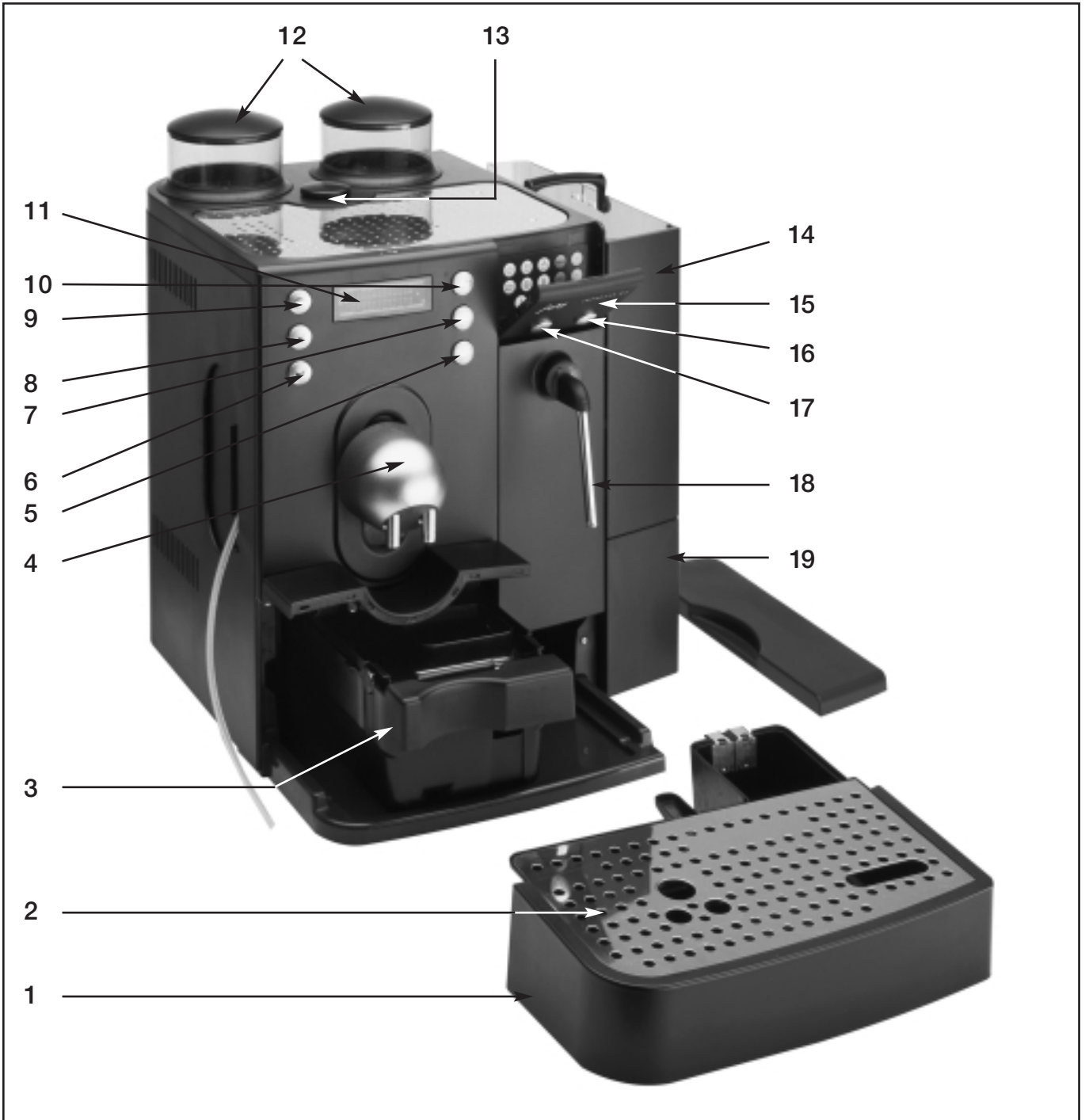


Fig. 12



Éléments de commande JURA IMPRESSA X7

1. Tiroir récolte-gouttes
2. Grille ramasse-gouttes
3. Collecteur de tourteaux manquant
4. Écoulement du café / du cappuccino réglable en hauteur
5. Touche de préparation de café, 2 tasses
6. Touche de préparation d'espresso, 2 tasses
7. Touche de préparation de café, 1 tasse
8. Touche de préparation d'espresso, 1 tasse
9. Touche de préparation de cappuccino
10. Touche pour sélectionner les broyeurs
11. Guide interactif avec visuel
12. Broyeurs
13. Entonnoir de remplissage pour comprimés de nettoyage
14. Réservoir d'eau
15. Capot touches de programmation
16. Touche de préparation de vapeur
17. Touche de préparation d'eau bouillante
18. Buse pivotante pour l'eau bouillante et la vapeur
19. Tiroir pour accessoires

Touches de programmation / Touches de préparation

- A Interrupteur MARCHE / ARRÊT
 - B Touche de préparation de café, 1 pot
 - C Touche de préparation de mousse de lait
 - D Touche rinçage
 - E Touche de préparation d'eau bouillante
 - F Touche de nettoyage
 - G Touche de détartrage
 - H Touche de préparation de vapeur
 - I Programme ouvrir
 - J Défilement avant des paramètres / modifications vers le haut des valeurs mémorisables
 - K Programme fermer
 - L Défilement arrière des paramètres / modifications vers le bas des valeurs mémorisables
-

Légende:

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



= Remarque



= Important

Sommaire

JURA IMPRESSA X7


1. Description de la machine	page 7
2. Règles de sécurité	page 7
2.1 Mise en garde	page 7
2.2 Précautions à prendre	page 7
3. Préparation de la machine	page 7
3.1 Contrôle de la tension secteur.....	page 7
3.2 Contrôle du fusible	page 7
3.3 Remplissage du réservoir d'eau.....	page 7
3.4 Remplissage du conteneur de grains.....	page 7
4. Mise en marche de la machine.....	page 7
5. Rinçage de la machine	page 7
6. Sélection du broyeur	page 8
6.1 Réglage du broyeur.....	page 8
7. Réglage du broyeur	page 8
8. Réglage de la dureté de l'eau.....	page 8
9. Emploi des cartouches-filtres CLARIS plus	page 8
9.1 Installation du filtre.....	page 8
9.2 Changer le filtre.....	page 8
10. Café	page 8
10.1 Prélèvement de café et d'espresso.....	page 8
10.2 Prélèvement de cappuccino	page 9
10.3 Prélèvement de pots de café.....	page 9
11. Prélèvement d'eau chaude	page 9
12. Prélèvement de vapeur	page 9
13. Prélèvement de mousse.....	page 9
14. Mise à l'arrêt de la machine.....	page 9
15. Programmation	page 9
15.1 Programmation de la quantité de mouture.....	page 9
15.2 Programmation de la température.....	page 9
15.3 Programmation de la quantité d'eau	page 10
15.4 Programmation de la quantité de lait.....	page 10
15.5 Programmation de la portion d'eau chaude.....	page 10
15.6 Programmation de la dureté de l'eau	page 10
15.7 Programmation de l'horloge.....	page 10
15.8 Programmation de la fonction "Appareil prêt".....	page 10
15.9 Programmation de la fonction "Appareil éteint".....	page 10
15.10 Prélèvements.....	page 10
15.11 Programmation de la langue.....	page 10
16. Service et entretien	page 10
16.1 Remplissage d'eau	page 10
16.2 Installation d'un raccord d'eau fixe.....	page 11
16.3 Evacuation du marc.....	page 11
16.4 Evacuation de l'eau du bac.....	page 11
16.5 Collecteur du marc manque	page 11
16.6 Bac de récupération manque	page 11
16.7 Remplissage de grains	page 11
16.8 Pour enlever les pierres du broyeur.....	page 11
16.9 Nettoyage de la machine.....	page 11
16.10 Détartrage de la machine	page 11
16.11 Nettoyage des contacts	page 11
16.12 Recommandations générales pour le nettoyage.....	page 11
17. Nettoyage de la buse et du tube pour cappuccino	page 11
18. Nettoyage complet.....	page 12
19. Nettoyage café	page 12
20. Détartrage.....	page 12
21. Elimination	page 12
22. Réglages réservés au technicien du service après-vente JURA	page 12
23. Conseils pour l'obtention d'un café parfait.....	page 13
24. Signalisations sur le visuel	page 14
25. Problèmes de fonctionnement.....	page 14
26. Remarques d'ordre juridique.....	page 15
27. Caractéristiques techniques.....	page 15

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.

 Vous trouverez également des conseils utiles pour l'utilisation et l'entretien de votre IMPRESSA X7 à la page Web www.jura.com.

N'oubliez pas de rendre visite au Knowledge Builder, notre mode d'emploi animé. LEO, notre assistant, vous y guide à travers toutes les fonctions.

1. Description de la machine

La première IMPRESSA pour le bureau et la petite gastronomie vous séduira non seulement par sa technologie moderne, mais également par ses nombreux détails d'équipement. Elle prépare à votre gré une ou deux tasses de café ou d'espresso en une seule percolation. Grâce à l'I.P.B.A.S.[®] (Intelligent Pre Brew Aroma System), le café développe tout son arôme - vous obtenez ainsi un café ou espresso savoureux, toujours couronné d'une mousse onctueuse. Vous pouvez utiliser à votre gré le café de l'un ou l'autre broyeur. Le mélange est programmable individuellement. Vous pouvez également prélever un cappuccino par simple pression sur une touche, sans déplacer la tasse. Des programmes intégrés de rinçage, de nettoyage et de détartrage garantissent une hygiène parfaite par simple pression sur une touche.

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 l'IMPRESSA sur une surface plane, stable et résistante à l'eau qui peut éventuellement s'échapper. Ne jamais la poser sur une plaque de cuisson, même seulement tiède. Choisir un endroit hors de portée des enfants.
- 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.
- Si vous utilisez des produits détartrants acides, éliminez immédiatement les éclaboussures et les gouttes qui sont tombées sur des surfaces fragiles comme la pierre naturelle ou le bois, ou prenez les précautions nécessaires.

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 au dos de la machine (Fig. 1/A).

3.2 Contrôle du fusible

Contrôlez si le fusible de votre installation a le même ampérage que la machine.

3.3 Remplissage du réservoir d'eau

- Retirez le réservoir et rincez-le abondamment à l'eau du robinet (eau froide).
- 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 retirer le couvercle, de verser de l'eau dans le réservoir en utilisant un récipient propre et de remettre le couvercle en place.


3.4 Remplissage du conteneur de grains

Vous avez la possibilité d'utiliser deux sortes de grains.

- Retirez le couvercle des conteneurs de grains.
- Éliminez les corps étrangers et autres salissures qui se trouvent éventuellement dans les conteneurs.
- Versez les grains dans le conteneur et remettez les couvercles en place.

4. Mise en marche de la machine

- Actionnez l'interrupteur au dos de la machine (Fig. 1/II).
- Mettez la machine à l'arrêt avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .
- **DISPLAY** : ATTENDRE S.V.P.
- Mettez une tasse vide sous l'écoulement du café (4).
- **DISPLAY** : RINCER APPAREIL

 Le rinçage débute par la buse pour cappuccino et se poursuit par l'écoulement du café.

5. Rinçage de la machine

Une opération de rinçage se déroule automatiquement lorsqu'on met la machine à l'arrêt.

Si on n'a pas prélevé de cappuccino, le rinçage se fait uniquement par l'écoulement du café lorsqu'on met la machine à l'arrêt. Si la machine est arrêtée et déjà froide, elle vous demande de procéder à un rinçage lorsque vous la remettez en marche.

6. Sélection du broyeur

Vous pouvez sélectionner manuellement le broyeur.

- Appuyez à 1 ou 2 reprises sur la touche . Le voyant situé au-dessus de la touche vous indique quel est le broyeur activé (broyeur gauche ou broyeur droit).

6.1 Réglage du broyeur

Procédez aux opérations suivantes pour une adaptation optimale du café au broyeur:

- Appuyez sur la touche .
- Sélectionnez manuellement le broyeur “gauche”, puis le broyeur “droit” en prélevant à chaque fois 6 cafés ou espressos.

Nous vous conseillons de refaire le réglage du broyeur dans les cas suivants:

- Changement de sorte de café
- Réglage très différent de la finesse de la mouture
- Après une intervention du service après-vente

7. Réglage du broyeur

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

Torréfaction courte → mouture plus fine
Torréfaction longue → mouture plus grossière

- Pour régler la finesse de la mouture, faites venir les bagues de réglage à la position souhaitée (Fig. 2).
- 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.

8. 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 sur le visuel. La machine doit être réglée 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° degré français.

La machine peut être réglée sur 5 niveaux différents de dureté de l'eau. Signification des messages affichés sur le visuel:

NIVEAU D'EAU—	Fonction dureté de l'eau désactivée
NIVEAU D'EAU 1	1 – 7° allemands 1,79 – 12,53° français
NIVEAU D'EAU 2	8 – 15° allemands 14,32 – 26,85° français
NIVEAU D'EAU 3	16 – 23° allemands 28,64 – 41,14° français
NIVEAU D'EAU 4	24 – 30° allemands 42,96 – 53,7° français

La machine est réglée en usine sur le niveau 3. Vous pouvez modifier ce réglage en procédant de la manière suivante:

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .
- **DISPLAY**: ATTENDRE S.V.P.

- Appuyez sur la touche PROG. (I) jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

■ **DISPLAY**: REGLER DE LA QUANTITÉ DE MOUTURE / SÉLECTIONNER LE PRODUIT

- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le message suivant s'affiche:

■ **DISPLAY**: NIVEAU D'EAU 3

- Appuyez sur la touche PROG., un signal sonore retentit et la dureté de l'eau sélectionnée clignote.

- Vous pouvez sélectionner la dureté de l'eau souhaitée en appuyant sur la touche ou . Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser la dureté de l'eau sélectionnée. Un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche EXIT (K).

9. Emploi des cartouches-filtres CLARIS plus

Lors d'un emploi correct des cartouches-filtres “CLARIS plus”, l'appareil ne doit pas être détartré. Vous trouvez des informations supplémentaires dans le dépliant „CLARIS plus, dur envers le tartre, doux envers l'appareil.”

9.1 Installation du filtre

La première installation des cartouches filtrantes CLARIS plus doit être effectuée par un technicien du service après-vente. Contactez pour cela votre partenaire de service après-vente.

9.2 Changer le filtre

Le filtre est épuisé après la fourniture de 50 litres.

■ **DISPLAY**: CHANGER FILTRE D'EAU

1. Arrêtez votre IMPRESSA X7.
2. Appuyez sur la combinaison de touches suivantes (Fig. 11). Important: appuyez toujours simultanément sur les touches indiquées.
■ **DISPLAY**: OK
3. Videz le réservoir d'eau et mettez la cartouche filtrante avec le porte-filtre, en exerçant une légère pression dessus, dans le réservoir d'eau. Repoussez le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible (Fig. 12).
4. Remplissez le réservoir d'eau froide du robinet et remettez-le dans la machine.
5. Prélevez 0,5 litre d'eau après avoir remplacé le filtre.

L'eau peut présenter une légère coloration (non nuisible à la santé).

10. Café

10.1 Prélèvement de café et d'espresso


■ **DISPLAY**: CHOISIR LE PRODUIT


- Mettez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café (4) 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 fourniture 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 (4) à la taille de vos tasses afin d'obtenir une mousse crémeuse parfaite.

10.2 Prélèvement de cappuccino

■ **DISPLAY** : CHOISIR LE PRODUIT


- Versez du lait dans un pot / brique de lait et plongez le tube pour cappuccino dans le lait.
- Mettez 1 tasse sous l'écoulement du café et appuyez sur la touche de sélection . La machine prépare d'abord la mousse, puis le café (Fig. 3).


 Vous pouvez interrompre prématurément la préparation de mousse et de café en appuyant à nouveau sur la touche de sélection correspondante.

Une opération de rinçage se déroule automatiquement 10 minutes après le prélèvement d'un cappuccino. L'opération de rinçage est précédée d'un signal sonore.

10.3 Prélèvement de pots de café


■ **DISPLAY** : CHOISIR LE PRODUIT


- Mettez 1 pot sous l'écoulement du café (4) et appuyez sur la touche de sélection . Le pot de café est préparé en plusieurs cycles. Le nombre de cycles est affiché sur le visuel.


 Vous pouvez interrompre prématurément le prélèvement en appuyant à nouveau sur la touche de sélection correspondante.

11. Prélèvement d'eau chaude

■ **DISPLAY** : CHOISIR LE PRODUIT



- Mettez une tasse sous la buse pivotante (18) et appuyez sur la touche de sélection .
- **DISPLAY** : PORTION D'EAU CHAUDE
- La fourniture d'eau bouillante s'arrête automatiquement lorsque la portion programmée a été prélevée.


 Vous pouvez interrompre prématurément le prélèvement en appuyant à nouveau sur la touche de sélection correspondante.

 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.

12. Prélèvement de vapeur


■ **DISPLAY** : CHOISIR LE PRODUIT


- Mettez une tasse avec le liquide à réchauffer sous la buse pivotante (18) et appuyez sur la touche de sélection .
- **DISPLAY** : PRÉLÈVEMENT DE VAPEUR
- Appuyez sur la touche  pour mettre fin au prélèvement de vapeur.


 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.

13. Prélèvement de mousse de lait


■ **DISPLAY** : CHOISIR LE PRODUIT

- Versez du lait dans un pot / brique de lait et plongez le tube pour cappuccino dans le lait.
- Mettez 1 tasse sous l'écoulement du café (4) et appuyez sur la touche de sélection . La machine prépare la quantité programmée et s'arrête automatiquement ensuite.

 Vous pouvez interrompre prématurément le prélèvement en appuyant à nouveau sur la touche de sélection correspondante.

 Une opération de rinçage se déroule automatiquement 10 minutes après le prélèvement d'un cappuccino. L'opération de rinçage est précédée d'un signal sonore.

14. Mise à l'arrêt de la machine







- Mettez la machine à l'arrêt avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT . Un programme de rinçage démarre automatiquement lorsqu'on arrête la machine.

15. Programmation




Les paramètres suivants peuvent être programmés

- ▶ Quantité de mouture
- ▶ Température
- ▶ Quantité d'eau
- ▶ Quantité de lait
- ▶ Portion d'eau bouillante
- ▶ Niveau d'eau
- ▶ Horloge
- ▶ Marche machine
- ▶ Arrêt machine
- ▶ Prélèvements
- ▶ Langue

15.1 Programmation de la quantité de mouture

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .
- Appuyez sur la touche PROG. jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- **DISPLAY** : REGLER DE LA QUANTITÉ DE MOUTURE / CHOISIR LE PRODUIT
- Appuyez sur la touche de sélection correspondante.
- **DISPLAY** : (produit sélectionné)
-II.....+
- Vous pouvez déterminer la quantité de mouture en appuyant sur la touche  ou .
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser la quantité sélectionnée.
- **DISPLAY** : (produit sélectionné)
◀: 100% ▷: 0%
- Vous pouvez affecter à votre gré les valeurs au broyeur "gauche" ou "droit".
- Vous pouvez modifier les valeurs en appuyant sur la touche  ou .
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser les valeurs.
- **DISPLAY** : REGLER DE LA QUANTITÉ DE MOUTURE / CHOISIR LE PRODUIT
- Appuyez sur la touche de sélection correspondante, sur la touche  pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

15.2 Programmation de la température

- **DISPLAY** : REGLER DE LA TEMPÉRATURE / CHOISIR LE PRODUIT
- Appuyez sur la touche de sélection correspondante.
- **DISPLAY** : (produit sélectionné)
TEMP. NORMALE
- Sélectionnez la température souhaitée (haute ou normale) avec les touches  ou .
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser la température sélectionnée.
- **DISPLAY** : REGLER DE LA TEMPÉRATURE / CHOISIR LE PRODUIT
- Appuyez sur la touche de sélection correspondante, sur la touche  pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

15.3 Programmation de la quantité d'eau

- **DISPLAY** : REGLER DE LA QUANTITÉ D'EAU / CHOISIR LE PRODUIT
- Appuyez sur la touche de sélection correspondante.
- **DISPLAY** : (produit sélectionné)
EAU 90 ML
- Vous pouvez modifier la valeur en appuyant sur la touche ⊕ ou ⊖.
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser la valeur sélectionnée.
- **DISPLAY** : REGLER DE LA QUANTITÉ D'EAU / CHOISIR LE PRODUIT
- Appuyez sur la touche de sélection correspondante, sur la touche ⊕ pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

15.4 Programmation de la quantité de lait

- **DISPLAY** : REGLER DE LA QUANTITÉ DE LAIT / CHOISIR LE PRODUIT
- Appuyez sur la touche (mousse ou cappuccino)
- **DISPLAY** : (produit sélectionné)
10 Sec.
- Vous pouvez modifier le temps (temps de prélèvement de 3 à 60 secondes) en appuyant sur les touches ⊕ ou ⊖.
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser la valeur sélectionnée.
- **DISPLAY** : REGLER DE LA QUANTITÉ DE LAIT / CHOISIR LE PRODUIT
- Appuyez sur la touche de sélection correspondante, sur la touche ⊕ pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

15.5 Programmation de la portion d'eau chaude

- Mettez une tasse sous la buse pivotante (18).
- **DISPLAY** : PORTION D'EAU CHAUDE / PRESSER D'EAU
- **DISPLAY** : D'EAU CHAUDE SUFFISANTE? / PRESSER D'EAU CHAUDE
- **DISPLAY** : PORTION D'EAU CHAUDE / PRESSER D'EAU CHAUDE
- Appuyez sur la touche ⊕ pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

15.6 Programmation de la dureté de l'eau

- **DISPLAY** : NIVEAU DURETE DE L'EAU 3
- Appuyez sur la touche PROG.
- Vous pouvez régler la dureté de l'eau en appuyant sur les touches ⊕ ou ⊖.
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser la dureté sélectionnée.
- Appuyez sur la touche ⊕ pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

➡ Veuillez vous reporter au chapitre 8 "Réglage de la dureté de l'eau" pour déterminer la dureté de l'eau.

15.7 Programmation de l'HORLOGE

La programmation de l'horloge est nécessaire si vous utilisez la fonction "Marche machine".

- **DISPLAY** : HEURE
—:—
- Appuyez sur la touche PROG.
- Vous pouvez sélectionner les heures en appuyant sur les touches ⊕ ou ⊖.

- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser votre sélection.
- Vous pouvez sélectionner les minutes en appuyant sur les touches ⊕ ou ⊖.
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser votre sélection.
- Appuyez sur la touche ⊕ pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

15.8 Programmation de la fonction "Appareil prêt"

La programmation de l'horloge est nécessaire si vous utilisez la fonction "Marche machine".

- **DISPLAY** : APPAREIL
PRET —:—
- Appuyez sur la touche PROG.
- Vous pouvez régler les heures en appuyant sur les touches ⊕ ou ⊖.
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser votre sélection.
- Vous pouvez régler les minutes en appuyant sur les touches ⊕ ou ⊖.
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser votre sélection.
- Appuyez sur la touche ⊕ pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

➡ L'affichage —:— signifie que la fonction est désactivée

15.9 Programmation de la fonction "Appareil éteint"

- **DISPLAY** : APPAREIL ETEINT
5.0 H
- Appuyez sur la touche PROG.
- Vous pouvez régler les heures (fonction désactivée ou 0,5 à 9 h) en appuyant sur les touches ⊕ ou ⊖.
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser votre sélection.
- Appuyez sur la touche ⊕ pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

15.10 Prélèvements

- **DISPLAY** : PRÉLÈVEMENTS (total des prélèvements)
- Appuyez sur la touche de sélection correspondante pour faire afficher le nombre de prélèvements.
- Appuyez sur la touche ⊕ pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

➡ Il n'est pas possible de faire afficher les prélèvements de vapeur.


15.11 Programmation de la langue

- Appuyez sur la touche PROG.
- Vous pouvez sélectionner la langue souhaitée en appuyant sur la touche ⊕ ou ⊖.
- Appuyez sur la touche PROG. pour mémoriser la langue sélectionnée.
- Appuyez sur la touche ⊕ pour passer au paramètre suivant ou sur la touche EXIT pour quitter la programmation.

16. Service et entretien

16.1 Remplissage d'eau

- **DISPLAY** : REMPLIR D'EAU
- Plus aucun prélèvement n'est possible lorsque ce message est affiché. Dans ce cas, rajouter de l'eau comme décrit au chapitre 3.3.

-  Il est conseillé de rincer le réservoir d'eau tous les jours et de le remplir d'eau fraîche.
Si vous utilisez un raccord d'eau fixe, nous vous conseillons de rincer régulièrement le réservoir d'eau et de le remplir d'eau fraîche.

16.2 Installation d'un raccord d'eau fixe

Veillez vous reporter au mode d'emploi du raccord d'eau fixe.

16.3 Evacuation du marc

Le marc est recueilli dans le collecteur de tourteaux.

- **DISPLAY** : **VIDER LE COLLECTEUR DU MARC**
- Lorsque ce message est affiché, plus aucun prélèvement n'est possible et le collecteur de tourteaux doit être vidé.
- Retirez précautionneusement le bac de récupération – attention, de l'eau s'y est accumulée (Fig. 4).

16.4 Evacuation de l'eau du bac

- **DISPLAY** : **VIDER LE BAC**
- Lorsque ce message est affiché, plus aucun prélèvement n'est possible et le bac de récupération doit être vidé.
- Retirez précautionneusement le bac de récupération – attention, de l'eau s'y est accumulée (Fig. 4).

16.5 Collecteur du marc manque


- **DISPLAY** : **COLLECTEUR DU MARC MANQUE**
- Lorsque ce message est affiché, le collecteur de tourteaux n'est pas en place ou pas installé correctement.

16.6 Bac de récupération manque


- **DISPLAY** : **BAC MANQUE**
- Lorsque ce message est affiché, le bac de récupération n'a pas été mis en place correctement.

16.7 Remplissage de grains

- **DISPLAY** : **REEMPLIR DES GRAINS**
- Remplissez le conteneur de grains comme décrit au chapitre 3.4.

-  Le message **REEMPLIR DES GRAINS** ne s'éteint qu'après avoir prélevé du café.
Nous vous conseillons de nettoyer de temps à autre le conteneur de grains avec un chiffon sec avant de le remplir. Mettez la machine à l'arrêt avant le nettoyage.

16.8 Pour enlever les pierres du broyeur

- Arrêtez la machine en appuyant sur la touche **MARCHE/ARRÊT** .
- Débranchez la machine du secteur.
- Ouvrez la porte au dos de la machine (Fig. 5).
- Poussez les clapets d'obturation vers l'arrière (Fig. 6) et retirez le conteneur de grains.
- Enlevez les grains restants avec l'aspirateur.
- Mettez la clé en place (Fig. 7).
- Tournez la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la pierre coincée soit libérée.
- Enlevez les restes de poudre avec l'aspirateur.
- Remettez le conteneur de grains dans la machine et tirez les clapets d'obturation vers l'avant avant de refermer la porte (Fig. 6).

16.9 Nettoyage de la machine

- **DISPLAY** : **NECESSITE NETTOYAGE**

La machine doit être nettoyée au bout de 220 prélèvements ou de 180 rinçages. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous conseillons néanmoins de procéder au nettoyage (chapitre 19) dans les jours qui suivent.

-  Procédez à un nettoyage (chapitre 19).

16.10 Détartrage de la machine

- **DISPLAY** : **NECESSITE DETARTRAGE**

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 (chapitre 20) dans les jours qui suivent.

16.11 Nettoyage des contacts


- **DISPLAY** : **VIDER LE BAC / NETTOYER CONTACTS**

Il est nécessaire d'éliminer les résidus de tartre dans la zone des contacts. Procédez de la manière suivante:

- Rincez les fixations des contacts dans la rainure (B) (Fig. 8) ainsi que les contacts (A) à l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle. Nettoyez ensuite les fixations des contacts dans la rainure (B) avec une brosse.

16.12 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.
- Le réservoir d'eau doit être rincé tous les jours et rempli 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 le réservoir de la machine pour le nettoyage.



17. Nettoyage de la buse et du tube pour cappuccino

-  Procédez à ce nettoyage tous les jours.


N'interrompez en aucun cas le programme de nettoyage une fois lancé. L'opération dure env. 5 minutes.

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** .
- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

- **DISPLAY** : **CHOISIR NETTOYAGE – +**

- Appuyez sur la touche .
- **DISPLAY** : **NETTOYAGE CAPPUCCINO**
- Appuyez à nouveau sur la touche .

- **DISPLAY** : **DETERGENT POUR CAPPUCCINO / PRESSER NETTOYAGE**

-  Mettez un récipient d'au moins 0,5 l sous l'écoulement du café (4).

- Remplissez un récipient d'env. 2,5 dl d'eau et ajoutez-y le produit de nettoyage. La quantité de produit de nettoyage à utiliser est indiquée sur l'étiquette du produit ou sur la notice jointe dans l'emballage. Plongez le tube pour cappuccino dans la solution.
- Appuyez sur la touche ☼.
- **DISPLAY** : NETTOYAGE CAPPUCCINO / ATTENDRE S.V.P.
- Un signal sonore retentit.
- **DISPLAY** : EAU POUR CAPPUCCINO / PRESSER NETTOYAGE

! Remplissez un récipient d'eau fraîche et plongez-y le tube pour cappuccino.

- Appuyez sur la touche ☼.
- **DISPLAY** : NETTOYAGE CAPPUCCINO / ATTENDRE S.V.P.

18. Nettoyage complet

N'interrompez en aucun cas le programme de nettoyage une fois lancé. L'opération dure env. 20 minutes.

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ⏻.
- Appuyez sur la touche ☼ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- **DISPLAY** : CHOISIR NETTOYAGE – +
- Appuyez à 2 reprises sur la touche ⊕.
- **DISPLAY** : NETTOYAGE COMPLET
- Appuyez à nouveau sur la touche ☼.
- **DISPLAY** : VIDER LE COLLECTEUR DU MARC / AJOUTER PASTILLE / (Fig. 10) DETERGENT POUR CAPPUCCINO
- Mettez un récipient de taille suffisante sous l'écoulement du café (Fig 4).
- Remplissez un récipient d'env. 2,5 dl d'eau et ajoutez-y le produit de nettoyage. La quantité de produit de nettoyage à utiliser est indiquée sur l'étiquette du produit ou sur la notice jointe dans l'emballage. Plongez le tube pour cappuccino dans la solution.
- Appuyez sur la touche ☼.
- **DISPLAY** : NETTOYAGE COMPLET / ATTENDRE S.V.P.
- **DISPLAY** : EAU POUR CAPPUCCINO / PRESSER NETTOYAGE

! Remplissez un récipient d'eau fraîche et plongez-y le tube pour cappuccino.

- Appuyez sur la touche ☼.
- **DISPLAY** : NETTOYAGE COMPLET / ATTENDRE S.V.P.
- **DISPLAY** : VIDER LE COLLECTEUR DU MARC

19. Nettoyage café

N'interrompez en aucun cas le programme de nettoyage une fois lancé. L'opération dure env. 20 minutes.

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ⏻.
- Appuyez sur la touche ☼ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- **DISPLAY** : CHOISIR NETTOYAGE – +
- Appuyez sur la touche ⊕ 3x.
- **DISPLAY** : NETTOYAGE CAFE
- Appuyez sur la touche ☼
- **DISPLAY** : VIDER LE COLLECTEUR DU MARC / AJOUTER PASTILLE (Fig. 10) / PRESSER NETTOYAGE

- Mettez un récipient de taille suffisante sous l'écoulement du café (4).
- Appuyez sur la touche ☼
- **DISPLAY** : NETTOYAGE CAFE / ATTENDRE S.V.P.
- **DISPLAY** : VIDER LE COLLECTEUR DU MARC

20. Détartrage

La machine a un programme de détartrage intégré. L'opération de détartrage dure env. 40 minutes.

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

Si vous utilisez des produits détartrants acides, éliminez immédiatement les éclaboussures et les gouttes qui sont tombées sur des surfaces fragiles comme la pierre naturelle ou le bois, ou prenez les précautions nécessaires.

- **Eteignez la machine en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT ⏻.**
- Appuyez sur la touche H jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- **DISPLAY** : VIDER LE BAC
- **DISPLAY** : DETARTRANT DANS LE RESERVOIR / PRESSER DETARTRAGE
- **Dissolvez entièrement dans un récipient les 3 comprimés sous blister dans 0,7 litre d'eau et versez le mélange dans le réservoir d'eau vide.**

! Mettez 2 récipients de taille suffisantes sous la buse pivotante (18) et sous l'écoulement du café (4).

- Appuyez sur la touche H.
- **DISPLAY** : APPAREIL DETARTRE / ATTENDRE S.V.P.
- Un signal sonore retentit.
- **DISPLAY** : VIDER LE BAC
- **DISPLAY** : REMPLIR EAU
- Mettez un récipient sous la buse pivotante (18) et sous l'écoulement du café (4).
- **DISPLAY** : PRESSER DETARTRE
- **DISPLAY** : APPAREIL DETARTRE / ATTENDRE S.V.P.
- Un signal sonore retentit.
- **DISPLAY** : VIDER LE BAC / NETTOYER CONTACTS (chapitre 16.4).

21. 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 ou du recyclage.

22. Réglages réservés au technicien du service après-vente JURA

➡ Les réglages et modifications suivants ne doivent être effectués que par le technicien du service après-vente JURA.

- Changement d'affectation des touches de café
- Modification des cycles pour le prélèvement de "café en pot"
- capacité du filtre

23. 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 chapitre 7 "Réglage du broyeur".

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.

24. Signalisations sur le visuel

DISPLAY	Cause	Remède
REEMPLIR EAU	Le réservoir est vide	Rajouter de l'eau
	L'indicateur de niveau d'eau du réservoir est coincé	Vider le réservoir, le rincer et le remettre en place après l'avoir rempli
	Le réservoir est entartré, et le tartre bloque l'indicateur de niveau d'eau.place	Retirer le réservoir, le détartrer, bien le rincer, le remplir et le remettre en
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. Le message "AJOUTER DES GRAINS" ne s'éteint qu'après un prélèvement de café
	Une pierre s'est coincée	Retirer la pierre comme décrit au chapitre 16.8 "Pour enlever les pierres du broyeur"
VIDER LE COLLECTEUR DU MARC	Le collecteur de tourteaux est plein	Retirer le bac de récupération, vider le collecteur de tourteaux, remettre le bac en place
	Le message réapparaît au bout de quelques tasses seulement	Laisser la machine en marche pour vider le collecteur de tourteaux. Le compteur n'est remis à zéro que si la machine est en marche
BAC MANQUE	Le bac de récupération n'a pas été mis en place correctement	Mettre le bac en place correctement
VIDER LE BAC	Le bac de récupération est plein	Retirer précautionneusement le bac, le vider, le rincer et le remettre en place
	Le message ne s'éteint pas bien que l'on ait vidé le bac	Retirer le bac de récupération, nettoyer les contacts en métal (voir chapitre 16.11)
NECESSITE NETTOYAGE	220 prélèvements ou 180 rinçages ont été effectués	Procéder au nettoyage comme décrit au chapitre 19
	Le message ne s'éteint pas bien qu'un nettoyage ait été effectué	Procéder à nouveau au nettoyage, mais cette fois-ci sans comprimé de nettoyage
NECESSITE DETARTRAGE	La machine doit être détartrée	Procéder au détartrage comme décrit au chapitre 20
	Le message ne s'éteint pas bien que l'on ait procédé au détartrage	Procéder à nouveau au détartrage, mais cette fois-ci uniquement avec de l'eau, sans produit détartrant
DERANGEMENT	Causes diverses	Aviser votre détaillant habituel

25. Problèmes de fonctionnement

Problème	Cause	Remède
Le café ne s'écoule que goutte à goutte.	– Mouture trop fine	– Régler le broyeur sur une mouture plus grossière – Lancer une ou deux fois l'opération de rinçage. Si cela ne donne pas de résultat, procéder à un nettoyage
Interruption de l'écoulement du café après phase la précédant la percolation	– Il n'y a pas assez de mouture dans la machine	– Prélever une tasse de café
Fonctionnement bruyant du broyeur	– Présence d'une pierre dans le broyeur	– Procéder comme décrit au chapitre 16.8
Quantité insuffisante de mousse avec du lait	– Buse et tube pour cappuccino obstrués	– Procéder à un nettoyage de la buse et du tube pour cappuccino (voir chapitre 17)
La machine ne peut pas être mise en marche avec l'interrupteur marche/arrêt	– Interrupteur principal (Fig. 1/II) pas actionné	– Mise en marche
	– Porte pas bien fermée	– Fermer la porte

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

26. 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.

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.

27. Caractéristiques techniques


Version «CH»

Tension:	230 V AC
Puissance:	1500 W
Fusible:	10 A
Symbole de sécurité:	
Consommation d'énergie (veille):	3 Wh
Consommation d'énergie (prélèvement de café):	env. 51 Wh
Pression de pompe:	2 x max. 15 bar
Réservoir d'eau:	5,0 litre
Capacité conteneur de grains:	2 x 260 gr.
Contenance collecteur de tourteaux:	max. 40 port.
Longueur de câble:	env. 1,8 m
Poids:	17,3 kg
Dimensions (LxHxP):	42,5 x 52 x 50 cm


Version «International»

Tension:	230 V AC
Puissance:	2200 W
Fusible:	15 A*
Symbole de sécurité:	
Consommation d'énergie (veille):	3 Wh
Consommation d'énergie (prélèvement de café):	env. 52 Wh
Pression de pompe:	2 x max. 15 bar
Réservoir d'eau:	5,0 litre
Capacité conteneur de grains:	2 x 260 gr.
Contenance collecteur de tourteaux:	max. 40 port.
Longueur de câble:	env. 1,8 m
Poids:	17,3 kg
Dimensions (LxHxP):	42,5 x 52 x 50 cm

Version «UL» 120 V AC

Tension:	120 V AC
Puissance:	1500 W
Fusible:	15 A
Symbole de sécurité:	

Version «UL» 220 V AC

Tension:	220 V AC
Puissance:	2600 W
Fusible:	15 A*
Symbole de sécurité:	

Consommation d'énergie (veille):	3 Wh
Consommation d'énergie (prélèvement de café):	env. 60 Wh/220 V env. 52 Wh
Pression de pompe:	2 x max. 15 bar
Réservoir d'eau:	5,0 litre
Capacité conteneur de grains:	2 x 260 gr.
Contenance collecteur de tourteaux:	max. 40 port.
Longueur de câble:	env. 1,8 m
Poids:	17,3 kg
Dimensions (LxHxP):	42,5 x 52 x 50 cm

* Du vapeur ou de l'eau bouillante peut également être prélevée pendant la préparation du café.