



**NESPRESSO® N50**

**Mode d'emploi**



Art. Nr. 62140



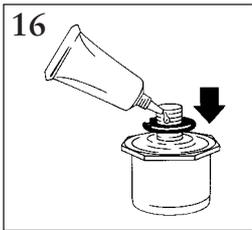
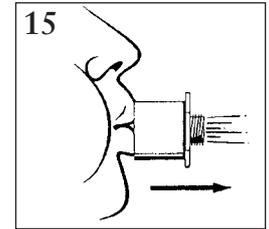
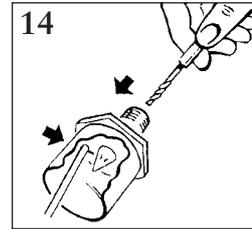
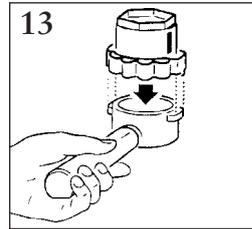
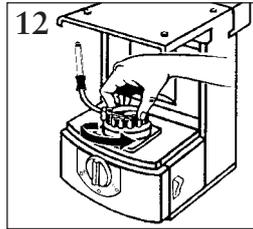
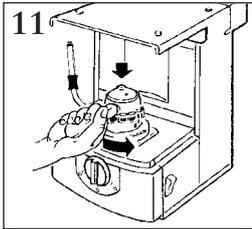
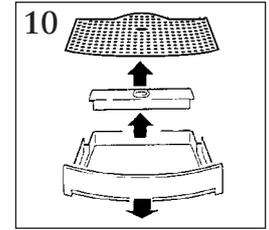
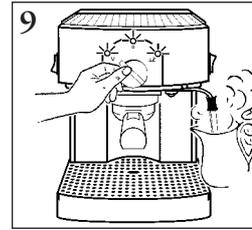
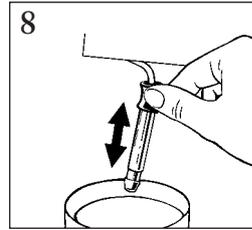
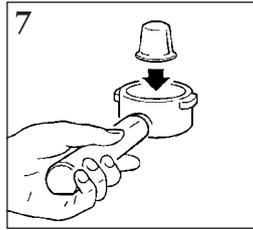
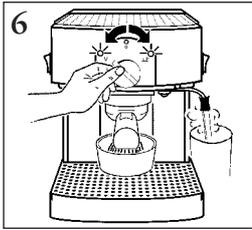
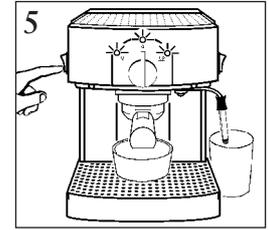
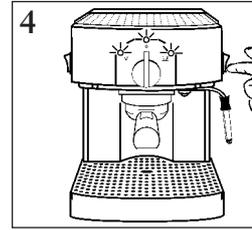
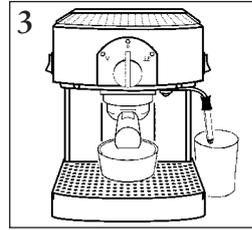
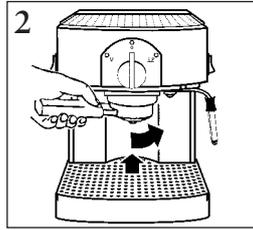
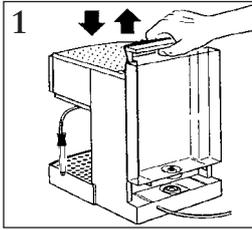
= Remarque

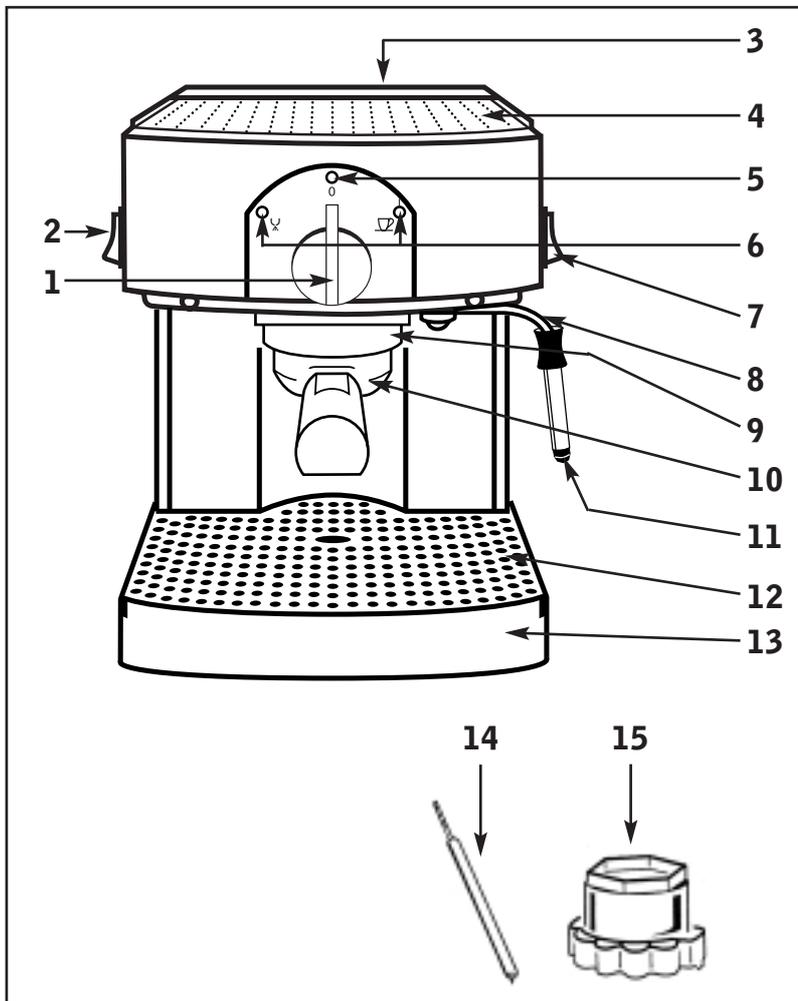


= Important



= Conseil





## Organes de commande

1. Sélectionneur
2. Sélectionneur d'eau bouillante/vapeur
3. Réservoir d'eau amovible
4. Tablette chauffe-tasses
5. Voyant de température
6. Voyants
7. Interrupteur MARCHE/ARRÊT
8. Buse pivotante pour eau bouillante/vapeur avec dispositif intégré de production de mousse
9. Anneau de porte-capsule
10. Porte-capsule
11. Dispositif de production de mousse
12. Grille de récupération
13. Bac de récupération d'eau
14. Outil de nettoyage
15. Clé spéciale (pour le démontage du logement de la capsule)

# Sommaire

## Nespresso N50

1. Description de la machine .....	page 6	12.6 Nettoyage du logement de la capsule .....	page 10
2. Règles de sécurité .....	page 6	13. Détartrage .....	page 10
2.1 Mise en garde .....	page 6	13.1 Préparation .....	page 10
2.2 Précautions à prendre .....	page 6	13.2 Détartrage du système .....	page 11
3. Contrôle avant la mise sous tension .....	page 7	13.3 Rinçage .....	page 11
3.1 Contrôle de la tension secteur .....	page 7	13.4 Nettoyage du logement de la capsule .....	page 11
3.2 Contrôle du fusible .....	page 7	13.5 Nettoyage du porte-capsule .....	page 11
4. Avant la première mise en service .....	page 7	14. Elimination .....	page 11
4.1 Rincer système .....	page 7	15. Conseils .....	page 12
5. Rinçage .....	page 7	15.1 Conseils en cas de dysfonctionnement .....	page 12
6. Préparation d'un espresso .....	page 7	16. Caractéristiques techniques .....	page 12
7. Prélèvement d'eau bouillante .....	page 8	17. Informations juridiques .....	page 13
8. Prélèvement de vapeur .....	page 8		
9. Lait pour cappuccino .....	page 8		
10. Réchauffement de liquides .....	page 9		
11. Préchauffer les tasses .....	page 9		
12. Nettoyage et entretien .....	page 9		
12.1 Evacuation de l'eau du bac de récupération .....	page 10		
12.2 Rinçage du porte-capsule .....	page 10		
12.3 Nettoyage du porte-capsule .....	page 10		
12.4 Nettoyage de la buse d'eau bouillante/vapeur .....	page 10		
12.5 Nettoyage du réservoir d'eau .....	page 10		

## Recommandations importantes destinées à l'utilisateur/trice

Merci d'avoir acheté 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 en cas de besoin.

Afin que vous puissiez essayer votre machine tout de suite, elle est livrée avec 4 sortes de capsules de café. Pour plus d'informations sur les différentes sortes de café Nespresso ainsi que pour vos commandes de capsules, veuillez vous adresser directement à votre club Nespresso. Vous trouverez son adresse et son n° de téléphone soit sur votre machine, soit dans notre "Welcome-pack".

### 1. Description de la machine

La Jura Nespresso N50 a été conçue pour la grande famille des amateurs de café qui désirent savourer leur espresso dans la plénitude de son arôme. Une machine qui séduit par son design élégant, ses dimensions compactes et son utilisation facile. Cette machine et sa capsule qui préserve l'arôme du café vous garantissent, tasse après tasse, un plaisir de dégustation exceptionnel.

## 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 bien son fonctionnement.
- Ne jamais mettre sous tension un appareil défectueux; en particulier, ne jamais brancher une fiche ou un cordon endommagés.
- Ne plonger en aucun cas la machine dans l'eau.
- Ne pas sortir le porte-capsule de son anneau pendant le fonctionnement de la machine car le café est préparé sous haute pression.

### 2.2 Précautions à prendre

- Ne pas exposer l'appareil à des conditions atmosphériques défavorables (pluie, neige, gel) et ne pas l'utiliser non plus si vous avez les mains mouillées.
- N'utiliser la machine que si le bac de récupération d'eau et la grille sont en place.
- Placer la machine sur une surface plane et stable. Ne jamais la poser sur une surface chaude ou seulement tiède (plan de cuisson). Choisir un endroit hors de portée des enfants et des animaux.
- Toujours débrancher la fiche de la prise secteur avant un nettoyage.
- Pour débrancher la fiche du secteur, ne jamais tirer sur le cordon ou sur la machine.
- Ne pas tenter de réparer ou de démonter soi-même la machine. Les réparations éventuelles doivent être confiées uniquement à un point de service après-vente agréé, qui dispose des pièces de rechange et accessoires d'origine.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par un point de service après-vente agréé par Jura Elektroapparate AG.
- La machine est raccordée au réseau électrique par un cordon d'alimentation. Veiller à ce que le cordon ne se trouve pas au passage et que personne ne risque de trébucher et de faire tomber la machine. Tenir les enfants et les animaux à l'écart.
- Ne pas mettre la machine ni des pièces de la machine au lave-vaisselle.
- Observer les instructions de détartrage.

### 3. Contrôle avant la mise sous tension

#### 3.1 Contrôle de la tension secteur

La machine est réglée en usine sur la tension correcte. Contrôlez si votre tension secteur concorde bien avec les indications figurant sur la plaque signalétique qui se trouve sous l'appareil.

#### 3.2 Contrôle du fusible

La machine est dimensionnée pour une intensité de courant de 6 ampères. Contrôlez si le fusible de votre installation a le même ampérage.

### 4. Avant la première mise en service

#### 4.1 Rinçage du système

- Retirez le réservoir d'eau en le soulevant par le couvercle (fig. 1) et remplissez-le d'eau froide du robinet.
- Remettez le réservoir dans la machine en exerçant une légère pression sur celui-ci et refermez le couvercle.



N'utilisez que de l'eau froide du robinet. Ne versez en aucun cas du lait, de l'eau minérale ou d'autres liquides dans le réservoir.

- Contrôlez si le sélecteur (1) est sur •.
- Branchez la fiche sur la prise secteur.
- Mettez le porte-capsule (10) **vide** dans son anneau (9) et tournez-le de gauche à droite. S'il est positionné correctement, la poignée est dirigée vers l'avant ou légèrement tournée vers la droite (fig.2).
- Placez un récipient de taille suffisante sous le porte-capsule (10) et un second récipient sous la buse d'eau bouillante/vapeur (8) (fig.3).
- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (7) (fig.4).
- Faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (2) sur . Tous les voyants s'allument. La machine est prête à fonctionner dès que le voyant de température (5) s'éteint (fig.5).
- Faites venir le sélecteur (1) sur et laissez s'écouler environ 1/2 du contenu du réservoir, puis remettez le sélecteur (1) sur •.
- Faites venir le sélecteur (1) sur et laissez l'eau restante s'écouler (fig. 6). Remettez ensuite le sélecteur (1) sur •.

### 5. Rinçage

Pour obtenir un café de qualité exceptionnelle, faites chauffer et rincez le système avec le porte-capsule vide (10) en place avant le premier et après le dernier espresso de la journée. Pour cela, mettez le sélecteur (1) pendant env. 5 secondes sur .

### 6. Préparation d'un espresso

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche.
- Faites venir le sélecteur (1) sur •.
- Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (7).
- La machine est prête à fonctionner dès que le voyant de température (5) s'éteint.

- Mettez le porte-capsule vide (10) dans son anneau (9) pour le faire chauffer (fig. 2).
- Contrôlez si le sélecteur (1) est bien sur •.
- Retirez le porte-capsule (10) de son anneau (9) et mettez une capsule en place (fig. 7).
- Remettez le porte-capsule (10) dans son anneau (9) et tournez-le de gauche à droite jusqu'à ce que la poignée soit dirigée vers l'avant ou légèrement tournée vers la droite (fig. 2).
- Placez une tauche préchauffée sous le porte-capsule (10) (voir chapitre 11 «Préchauffage des tasses»).
- Faites venir le sélecteur (1) sur ☑.
- Dès que votre espresso est prêt, remettez le sélecteur (1) sur •. Retirez le porte-capsule (10) de son anneau (9) et enlevez la capsule usagée.

## 7. Prélèvement d'eau bouillante

Votre machine vous fournit également de l'eau bouillante pour préparer un thé ou un potage instantané.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche.
- Faites venir le sélecteur (1) sur •.
- Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (7).
- La machine est prête à fonctionner dès que le voyant de température (5) s'éteint.
- Faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (2) sur ☒.
- Placez un récipient sous la buse d'eau bouillante/vapeur (8) et faites venir le sélecteur (1) sur ☑.
- Dès que vous avez la quantité d'eau souhaitée, remettez le sélecteur (1) sur •.
- Enlevez le récipient et faites pivoter la buse d'eau bouillante/vapeur (8) au-dessus du bac de récupération d'eau (13).



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 d'eau bouillante/vapeur (8), qui est brûlante, avec la peau.

## 8. Prélèvement de vapeur

La vapeur peut servir pour réchauffer des liquides ou pour faire mousser du lait pour votre cappuccino. Veillez à ce que la buse de production de mousse (11) se trouve bien en position supérieure pour réchauffer des liquides et en position inférieure pour la production de mousse (fig.8).



Avant de prélever de la vapeur, assurez-vous que le porte-capsule (10) en place dans son anneau (9) est vide car l'écoulement du café risque de s'obstruer sinon.



Il est possible que la buse gicle un peu au début du prélèvement de vapeur. Evitez également tout contact direct de la buse pivotante d'eau bouillante/vapeur (8), qui est brûlante, avec la peau.

## 9. Lait pour cappuccino

Vous pouvez faire mousser du lait pour préparer un cappuccino.

- Mettez env. 1 dl de lait dans un récipient de taille suffisante et placez-le sous la buse d'eau bouillante/vapeur (8).
- Préparez d'abord un espresso dans une tasse à cappuccino (voir chapitre 6 "Préparation d'un espresso").



Ne remplissez la tasse qu'au tiers.

- Faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (2) sur ☑. La machine est prête à fonctionner dès que le voyant de température (5) s'éteint.

- Plongez la buse d'eau bouillante/vapeur (8) dans le récipient et faites venir le sélecteur (1) sur ☞. Le voyant de température (5) s'allume (fig. 9).
- L'extrémité de la buse doit rester sous la surface du liquide pendant toute l'opération, sans toutefois toucher le fond du récipient.
- Pour stopper l'émission de vapeur, faites venir le sélecteur (1) sur •. Le voyant de température (5) s'éteint.
- Retirez le récipient et faites pivoter la buse d'eau bouillante/vapeur (8) au-dessus du bac de récupération d'eau.

 Retirez le porte-capsule (10) de son anneau (9), enlevez la capsule usagée et remettez le porte-capsule vide (10) dans son anneau (9).

 Après avoir fait mousser le lait, prélevez env. 2 dl d'eau de manière à bien rincer l'intérieur de la buse. Grâce à cette opération, la machine revient au mode prélèvement de café et le tuyau de la buse est également nettoyé. Il est en outre conseillé d'essuyer l'extérieur du tuyau de la buse avec un torchon humide après chaque prélèvement de vapeur.

## 10. Réchauffement de liquides

La buse d'eau bouillante/vapeur (8) de votre machine vous permet également de réchauffer des liquides.

- Faites venir le sélecteur (10) sur •.
- Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (7) (fig. 4).
- Faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (2) sur ☞. La machine est prête à fonctionner dès que le voyant de température (5) s'éteint.
- Poussez l'embout du dispositif de production de mousse (11) d'env. 3 – 5 mm vers le haut (fig. 8).

- Plongez la buse d'eau bouillante/vapeur (8) dans le récipient où se trouve le liquide et faites venir le sélecteur sur ☞. Le voyant de température (5) s'allume.
- L'extrémité de la buse doit rester sous la surface du liquide pendant toute l'opération, sans toutefois toucher le fond du récipient.
- Pour stopper l'émission de vapeur, remettez le sélecteur (1) sur •. Le voyant de température (5) s'éteint.
- Retirez le récipient et faites pivoter la buse d'eau bouillante/vapeur (8) au-dessus du bac de récupération d'eau.

 Après avoir fait chauffer le liquide, prélevez env. 2 dl d'eau de manière à bien rincer l'intérieur de la buse (fig. 8). Grâce à cette opération, la machine revient au mode prélèvement de café et le tuyau de la buse est également nettoyé. Il est en outre conseillé d'essuyer l'extérieur du tuyau de la buse avec un torchon humide après chaque prélèvement de vapeur.

## 11. Préchauffage des tasses

Nous vous conseillons de préchauffer les tasses à l'eau bouillante avant de préparer le premier espresso de la journée. Il suffit ensuite de mettre les tasses sur la tablette chauffe-tasses (4) pour les réchauffer ou les garder chaudes.

- Pour chauffer une tasse à l'eau bouillante, procédez comme décrit au chapitre 7 «Prélèvement d'eau bouillante».

## 12. Nettoyage et entretien

Des nettoyages réguliers et minutieux augmentent la durée de vie de la machine et garantissent une qualité de café toujours excellente.

- 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 et humide.
- Ne pas mettre la machine ni des pièces de la machine au lave-vaisselle.
- Ne plonger en aucun cas la machine dans l'eau.

## 12.1 Evacuation de l'eau du bac de récupération

- Chaque fois que vous préparez un espresso ou que vous prélevez de la vapeur ou de l'eau bouillante par la buse (8), l'eau qui est restée dans le système s'écoule dans le bac de récupération (13), qui doit donc être vidé régulièrement.
- Avant de remettre le bac de récupération d'eau (13) et la grille (12) dans la machine, assurez-vous que le couvercle arrière du bac de récupération (13) est bien en place (fig. 10).

## 12.2 Rinçage du porte-capsule

- Il est conseillé de rincer tous les jours le porte-capsule (10) à l'eau. Pour cela, le mieux est de le mettre sans capsule dans la machine et de faire passer de l'eau dans le porte-capsule (10) en le faisant aller et venir plusieurs fois de suite pendant que l'eau s'écoule.

## 12.3 Nettoyage du porte-capsule

- Voir chapitre 13.5

## 12.4 Nettoyage de la buse d'eau bouillante/vapeur

- Nettoyez la buse d'eau bouillante/vapeur (8) après chaque utilisation comme décrit au chapitre 9 "Lait pour cappuccino" ou au chapitre 10 "Réchauffement de liquides".

## 12.5 Nettoyage du réservoir d'eau

- Rincez le réservoir d'eau (3) tous les jours et remplissez-le d'eau fraîche.
- Pour éliminer les dépôts calcaires, vous pouvez utiliser un détartrant liquide en vente dans le commerce.

## 12.6 Nettoyage du logement de la capsule

- Voir chapitre 13.4.

## 13. Détartrage

Afin que votre machine fonctionne toujours parfaitement et vous donne un espresso savoureux, nous vous conseillons de la détartrer régulièrement. Vous pouvez commander le kit de détartrage au club Nespresso.



Fréquence de détartrage recommandée pour en moyenne 10 espressos/jour:

- dureté de l'eau jusqu'à 12° dH, 1 fois tous les 3 mois
- dureté de l'eau à partir de 12° dH, 1 fois tous les 2 mois



Vous pouvez vous renseigner sur la dureté de l'eau de votre région auprès du service des eaux.

## 13.1 Préparation

- Eteignez la machine et laissez-la bien refroidir.
- Retirez le réservoir d'eau (3), le bac de récupération d'eau (13) ainsi que le porte-capsule (10).
- Retournez la machine et placez-la sur la tablette chauffe-tasses (4). Mettez la clé spéciale (15) sur le logement de la capsule (9).
- Mettez le porte-capsule (10) dans la clé spéciale et dévissez le logement de la capsule (9) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 11).

- Dévissez à la main le logement de la capsule (9) (fig. 12).
- Remettez la machine debout sur son socle et mettez le bac de récupération d'eau (13) en place.
- Diluez entièrement 1 sachet de détartrant dans env. 1 litre d'eau dans un récipient (le kit de détartrage vous est fourni par le club Nespresso).
- Versez ensuite le mélange dans le réservoir d'eau (3) et remettez-le en place.

### 13.2 Détartrage du système

1. Faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (2) sur ☰.
2. Mettez la machine en marche et attendez que le voyant de température (5) s'éteigne.
3. Placez un récipient de taille suffisante (capacité min. 0,5 litre) sous l'écoulement du café.
4. Prélevez env. 1 dl du mélange en faisant venir le sélecteur (1) sur ☒. Faites venir le sélecteur (1) sur • et attendez ensuite env. 2 min. (fig. 6).
5. Répétez cette opération (point 4) encore 4 fois.
6. Marche et placez un récipient de taille suffisante (capacité min. 0,5 litre) sous la buse d'eau bouillante/vapeur (8).
7. Prélevez env. 1 dl du mélange en faisant venir le sélecteur (1) sur ☕. Faites venir le sélecteur (1) sur • et attendez ensuite env. 2 min. (fig. 6).
8. Répétez l'opération (point 7) encore 4 fois.

### 13.3 Rinçage

- Rincez bien le réservoir d'eau (3), remplissez-le d'eau froide du robinet et remettez-le en place.
- Placez un récipient de taille suffisante (capacité min. 0,5 litre) sous la buse d'eau bouillante/vapeur (8) et prélevez env.  $\frac{1}{2}$  du contenu du réservoir en faisant venir le sélecteur (1) sur ☕.

- Placez un récipient de taille suffisante sous l'écoulement du café.
- Prélevez le reste du contenu du réservoir, en faisant venir le sélecteur (1) sur ☒.

### 13.4 Nettoyage du logement de la capsule

- Rincez le logement de la capsule (9) à l'eau froide.
- Nettoyez les deux petits orifices avec l'aiguille de l'outil de nettoyage (14) (fig. 14) et la partie supérieure du logement de la capsule (9) avec l'autre extrémité de l'outil de nettoyage (14).
- Soufflez dans le sens de la flèche dans le logement de la capsule (9) (fig. 15).
- Enduisez le logement de la capsule (9) de graisse alimentaire (fait partie du kit de détartrage) et assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien en place (fig. 16).
- Revissez le logement de la capsule (9) à l'aide du porte-capsule (10) et de la clé spéciale (15) (fig. 13).

**!** Vissez d'abord le logement de la capsule (9) à la main dans le filetage, puis serrez légèrement à l'aide du porte-capsule (10) et de la clé spéciale (15).

### 13.5 Nettoyage du porte-capsule

- Diluez le produit de nettoyage dans 0,5 litre d'eau chaude.
- Plongez le porte-capsule (10) dans la solution et laissez agir pendant 10 mn.
- Rincez bien le porte-capsule (10) et séchez-le.

### 14. 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.

## 15. Conseils

### 15.1 Conseils en cas de dysfonctionnement

#### Votre espresso n'est pas assez chaud

- Reportez-vous aux indications du chapitre 11 "Préchauffage des tasses".
- Quand vous ne l'utilisez pas, préchauffez le porte-capsule (10) en le mettant, sans capsule, dans son anneau (9).
- Préchauffez le porte-capsule (10) avant de préparer votre premier espresso de la journée. Observez les indications du chapitre 5 "Rinçage".
- Préchauffez le porte-capsule (10) et la tasse en prélevant du café sans capsule.

#### Le lait pour le cappuccino ne mousse pas assez.

- Nettoyez la buse d'eau bouillante/vapeur (8) et le dispositif intégré de production de mousse (11).
- N'utilisez que du lait entier et réfrigéré.

#### Le café coule sur le côté du porte-capsule.

- Vérifiez si le porte-capsule (10) a été mis en place correctement dans son anneau (9).
- Nettoyez le porte-capsule (chapitre 13.5).

## 16. Caractéristiques techniques

Tension:	230 V AC
Puissance:	1380 watts
Poids	6,1 kg
Réservoir d'eau:	1,8 l
Cordon:	1,1 m
Dimensions (LxHxP):	25,5 / 28,5 / 27 cm
Sécurité:	



## 17. Informations juridiques

Le présent mode d'emploi contient toutes les 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. Si vous souhaitez de plus amples informations, ou en présence de problèmes qui ne sont pas ou ne sont que partiellement traités dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à votre revendeur local ou directement à nos services.

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 contient des informations qui sont protégées par copyright. Toute photocopie ou traduction dans une autre langue sans l'autorisation écrite préalable de Jura Elektroapparate AG est interdite.