



Jura Impressa 300  
Jura Impressa 3000

Mode d'emploi  
Automate intégral à  
café/express 2 tasses





## Jura Impressa 300/3000

Français .....	4 – 30
----------------	--------

## 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, puis conservez-le dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter par la suite.

Ce mode d'emploi contient les indications nécessaires pour utiliser cet appareil au mieux de ses possibilités et l'entretenir selon les recommandations d'usage. Seules une lecture détaillée et l'observation rigoureuse des indications contenues dans le mode d'emploi vous permettront de faire fonctionner et d'entretenir cet appareil dans des conditions de sécurité optimales.

Ce mode d'emploi ne saurait préciser de manière détaillée les limites d'utilisation de l'appareil décrit. Si vous souhaitez obtenir des informations complémentaires ou si vous êtes confronté à un problème particulier qui ne vous paraît pas traité avec suffisamment de clarté dans ce fascicule, veuillez vous adresser à votre détaillant habituel ou directement à nous.

### Informations générales sur l'appareil

Cet automate intégral est le représentant d'une nouvelle génération. Il comporte de nombreuses innovations techniques qui, pour l'utilisateur, constituent des avantages essentiels par rapport aux autres automates à café/express:

### Un meilleur arôme du café ou de l'express, préparé selon les goûts de la gastronomie et avec couronne de mousse garantie.

- La fonction de préchauffage exclusive Jura (Pre Brew Aroma System/P.B.A.S.®) permet de pré-humecter légèrement la poudre de café avant le chauffage de la mouture proprement dit et de développer ainsi pleinement l'arôme du café.
- La programmation individuelle de la quantité de poudre de café et d'eau garantit un café répondant vraiment aux goûts et aux besoins personnels.

- Le goût et l'arôme du café dépendent également du degré de torréfaction des grains. C'est pourquoi vous pouvez régler la finesse de la mouture en fonction de la torréfaction choisie. Le cône de remplissage permet l'utilisation d'une seconde sorte prémoulue de café, décaféiné par exemple.

### Une utilisation encore facilitée, plus claire et plus rationnelle.

- Nouveau concept clair et facile d'utilisation. A chaque fonction correspond une touche ou un commutateur déterminé. Tous les éléments de commande sont disposés sur la partie frontale de l'appareil, et signalés clairement par un symbole.
- Visuel convivial avec affichage lumineux automatique des symboles pour la préparation du café ainsi que les fonctions de rinçage, nettoyage et détartrage de l'appareil.
- Contrôle électronique de quantité pour l'eau, les grains de café et le conteneur de tourteaux.
- L'écoulement du café est adaptable en hauteur pour toutes les grandeurs de tasses.

### Un nettoyage et un entretien grandement simplifiés.

- Un programme de rinçage intégré évite tout encrassement du système.
- Un programme d'entretien prédéfini assure le nettoyage du secteur café.
- Le processus de détartrage a été sensiblement amélioré. Le système peut en effet être détartré grâce à un programme spécial intégré.
- Le visuel indique quand il est temps de lancer le programme de rinçage, de nettoyage ou de détartrage.
- L'unité de chauffage est autonettoyante; elle procède automatiquement au cours du programme de rinçage et d'entretien.

### Un design intemporel et élégant.

- Sa superstructure planiforme en fait un appareil fonctionnel et convivial. Elle lui confère une unité élégante à l'aspect aéré. De plus, l'entretien s'en trouve facilité.

# Sommaire

## Jura Impressa 300/3000

1. Description de l'appareil .....	page 6	6.8 Arrêt de l'appareil .....	page 17
1.1 Affichage au visuel .....	page 6	7. Nettoyage .....	page 17
1.2 Éléments de commande de l'Impressa.....	page 7	8. Détartrage .....	page 19
2. Prescriptions de sécurité .....	page 8	9. Réglage broyeur .....	page 22
2.1 Mise en garde .....	page 8	10. Service et entretien.....	page 23
2.2 Mesures de sécurité.....	page 8	10.1 VIDER TOURTEAUX.....	page 23
3. Contrôle avant la mise sous tension.....	page 9	10.2 VIDER CUVE .....	page 23
3.1 Contrôle de la tension du réseau.....	page 9	10.3 REMPLIR EAU .....	page 23
3.2 Contrôle du fusible.....	page 9	10.4 REMPLIR GRAINS .....	page 24
4. Avant la mise en service .....	page 10	10.5 NETTOYER APPAREIL .....	page 24
4.1 Réglage de la dureté de l'eau.....	page 10	10.6 APPAREIL ENTARTRÉ .....	page 24
4.2 Remplissage du réservoir d'eau .....	page 11	10.7 SERVICE .....	page 24
4.3 Remplissage du conteneur de grains de café.....	page 12	10.8 Conseils de nettoyage .....	page 25
5. Mise en service .....	page 12	10.9 Service d'entretien régulier .....	page 25
5.1 Rincer l'appareil.....	page 12	11. Variétés de café .....	page 26
6. Utilisation courante.....	page 13	12. Récupération.....	page 26
6.1 Programmation quantité d'eau .....	page 13	13. Problèmes de dysfonctionnement .....	page 27
6.2 Programmation quantité de poudre .....	page 14	14. Indications juridiques.....	page 30
6.3 Prélèvement express/café.....	page 14	15. Données techniques .....	page 30
6.4 Prélèvement café prémoulu .....	page 15		
6.5 Prélèvement eau bouillante.....	page 15		
6.6 Prélèvement vapeur.....	page 16		
6.7 Retour à Prélèvement café.....	page 17		

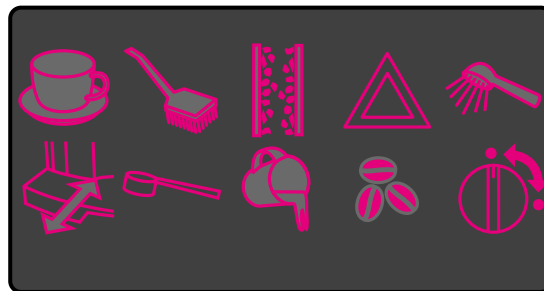
## 1. Description de l'appareil

Cet automate intégral à café/express est destiné à l'usage domestique. Il est conçu pour la préparation de 1 ou de 2 tasses à la fois de café ou d'express d'une qualité incomparable préparé selon les goûts de la gastronomie avec couronne de mousse garantie. La fonction de préchauffage exclusive Jura (Pre Brew Aroma System/P.B.A.S.®) permet de développer pleinement l'arôme du café. Il est entièrement automatique, fonctionnant sur une simple pression de touche. Le broyeur intégré moule les grains à la finesse souhaitée. Avec cône séparé pour une deuxième sorte de café prémoulu. L'écoulement du café est réglable en hauteur pour toutes les grandeurs de tasses. Programmation individuelle de la quantité de poudre de café et d'eau garantissant un café répondant vraiment aux goûts personnels. Contrôle de quantité automatique des conteneurs d'eau, de café en grains et de tourteaux. Programmation individuelle de la quantité de poudre de café et d'eau, température de préparation variable. Programmes intégrés de rinçage, nettoyage et détartrage facilitant l'entretien. Fonctions auto-définies et conviviales assistant l'utilisateur par l'affichage de symboles facilement compréhensibles et de voyants lumineux.

### 1.1 Les symboles apparaissant au visuel signifient:

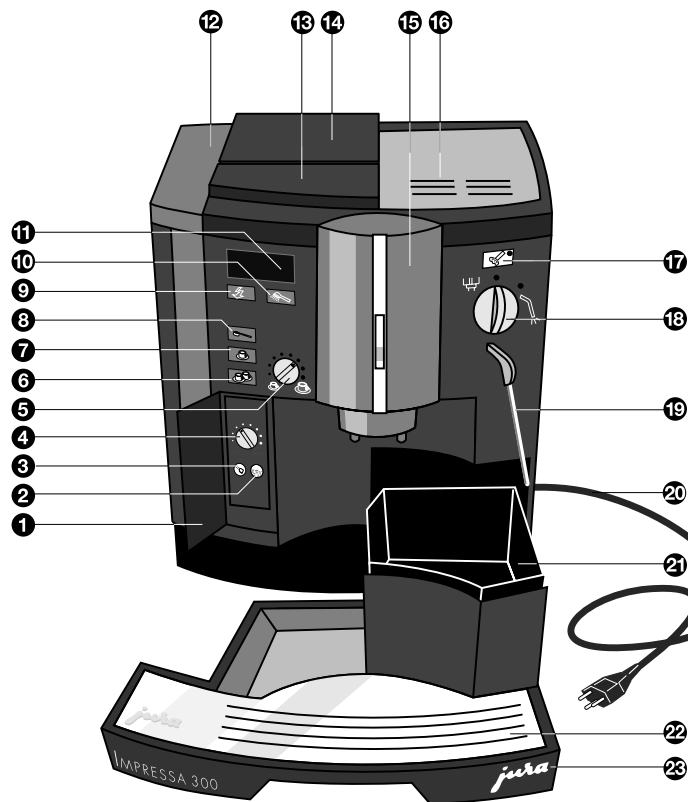
1.  CAFÉ PRÊT
2.  NETTOYER APPAREIL
3.  APPAREIL ENTARTRÉ
4.  DERANGEMENTS
5.  RINCER APPAREIL
6.  Affichage pour:  
VIDER CUVE/CONTENEUR TOURTEAUX  
CUVE MANQUE
7.  SECONDE SORTE, CAFÉ PRÉMOULU
8.  REMPLIR EAU
9.  REMPLIR GRAINS
10.  POSITION ROBINET  
CAFÉ/EAU BOUILLANTE/VAPEUR

**Au visuel, l'affichage des symboles s'illumine dans l'ordre suivants:**



## 1.2 Éléments de commande Jura Impressa 300/3000

- ❶ Capot fonctions spéciales
- ❷ Touche détartrage
- ❸ Touche nettoyage
- ❹ Commutateur quantité poudre de café
- ❺ Commutateur quantité d'eau
- ❻ Préparation 2 tasses
- ❼ Préparation 1 tasse
- ❽ Touche sélection café prémoulu
- ❾ Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
- ❿ Touche rinçage
- ⓫ Visuel dialogue interactif
- ⓬ Réservoir d'eau avec poignée
- ⓭ Couvercle cône café prémoulu
- ⓮ Capot du conteneur de grains et couvercle protecteur d'arôme
- ⓯ Écoulement du café réglable en hauteur
- ⓰ Chauffe-tasses
- ⓱ Touche sélection vapeur
- ⓲ Commutateur sélection secteur café ou eau bouillante/vapeur
- ⓳ Buse pivotante pour l'eau bouillante et la vapeur
- ⓴ Cordon d'alimentation avec fiche
- ⓵ Collecteur de tourteaux
- ⓶ Grille ramasse-gouttes
- ⓷ Tiroir récolte-gouttes et bac d'eau résiduelle



### Accessoires:

cuillère de dosage du café, pastilles détergentes.

## 2. Prescriptions de sécurité

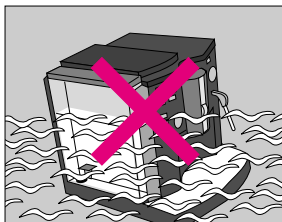
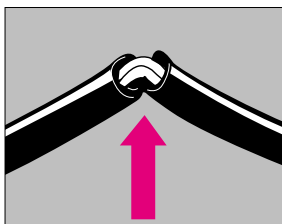
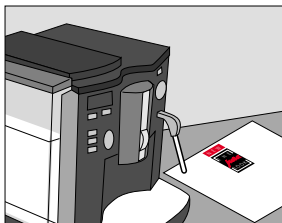
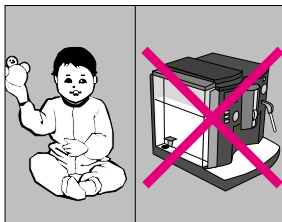
### 2.1 Mise en garde

Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l'utilisation d'appareils électriques. Il ne faut donc jamais laisser des enfants sans surveillance dans une pièce dans laquelle a été branché un appareil ménager.

Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes connaissant son fonctionnement.

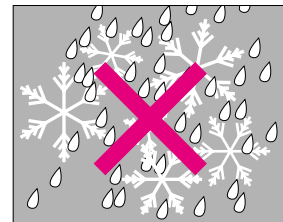
Ne jamais mettre sous tension un appareil défectueux, notamment, ne jamais brancher une prise ou un cordon endommagés.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

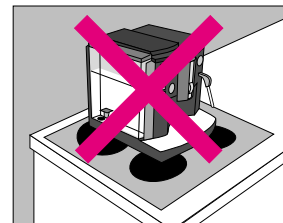


### 2.2 Mesures de sécurité

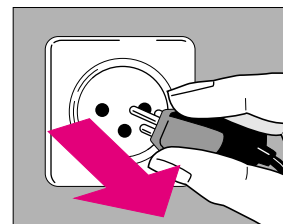
Ne jamais exposer l'appareil à des conditions atmosphériques défavorables (pluie, neige, gel) et ne pas l'utiliser avec les mains humides.



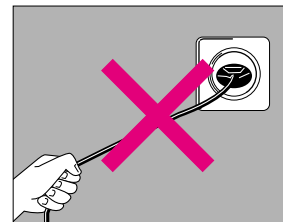
Placer l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais le poser sur une plaque de cuisson, même seulement tiède. Choisir un endroit hors de portée des enfants et des animaux.



Débrancher la prise avant tout nettoyage du conteneur de grains ou du cône à café pré-moulu.

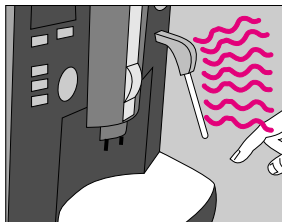


Lorsque vous voulez retirer la prise du secteur, ne jamais tirer à même le cordon ou l'appareil.





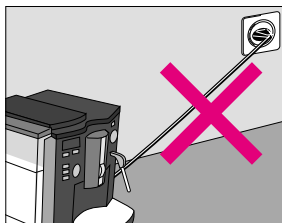
La buse à vapeur/eau bouillante peut dégager une chaleur intense. Éviter tout contact direct avec la peau. Danger de brûlures!



Ne jamais tenter de réparer ou de démonter soi-même l'appareil. Les réparations éventuelles doivent être exclusivement confiées au service après-vente Jura ou au représentant autorisé disposant des pièces de rechange et des accessoires d'origine.



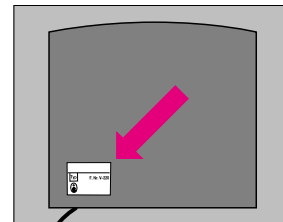
L'appareil est raccordé au réseau par un cordon d'alimentation. Veiller à ce qu'il ne soit pas au passage et que personne ne puisse faire tomber l'appareil. Maintenir les enfants et les animaux à l'écart.



### 3. Contrôle avant la mise sous tension

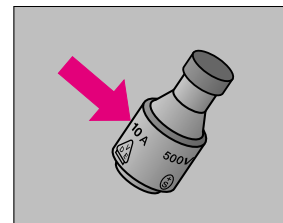
#### 3.1 Contrôle de la tension du réseau

L'appareil est réglé d'usine sur la tension correcte. Contrôler si la tension de votre secteur correspond bien aux données de la plaque signalétique se trouvant sous l'appareil.

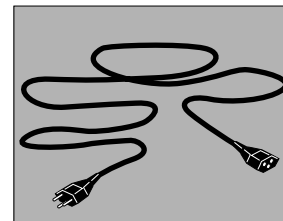


#### 3.2 Contrôle du fusible

L'appareil est dimensionné pour une intensité de courant de 10 ampères. Contrôler si le fusible de votre installation a le même ampérage.



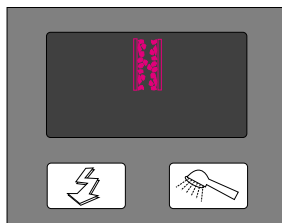
Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est conforme aux prescriptions exposées plus haut.



## 4. Avant la mise en service

### 4.1 Réglage de la dureté de l'eau

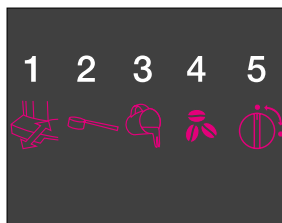
Dans l'Impressa 300, l'eau est portée à ébullition. Ceci entraîne automatiquement un entartrage dû à l'utilisation. L'entartrage est signalé au visuel par ce symbole.



Par ailleurs, l'Impressa 300 devra être réglée avant sa première mise en service sur la dureté de l'eau employée. Le service des eaux vous indiquera volontiers le degré de dureté de votre commune.

**Avis important:** 1° de dureté échelle allemande = 1,79° à l'échelle française.

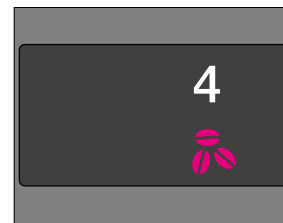
L'Impressa 300 dispose de 5 niveaux pouvant être sélectionnés et qui s'affichent au visuel durant le réglage selon la dureté de l'eau.



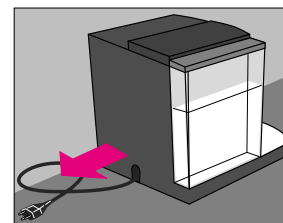
Les symboles signifient:

Niveau 1:		l'affichage automatique d'entartrage est déclenché.
Niveau 2:		échelle allemande de dureté 1 à 7° échelle française de dureté 1,79 à 12,53°
Niveau 3:		échelle allemande de dureté 8 à 15° échelle française de dureté 14,32 à 26,85°
Niveau 4:		échelle allemande de dureté 16 à 23° échelle française de dureté 28,64 à 41,14°
Niveau 5:		échelle allemande de dureté 24 à 30° échelle française de dureté 42,96 à 53,7°

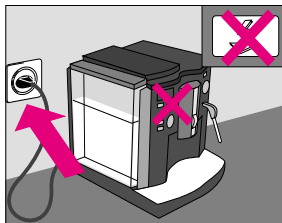
L'Impressa 300 est réglée d'usine sur le niveau 4. Vous pouvez changer de position. Procédez comme suit:



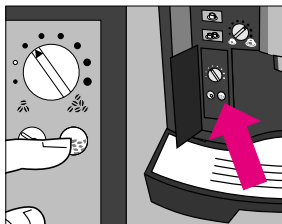
Extrayez le cordon d'alimentation muni de sa fiche de son compartiment au dos de l'appareil.



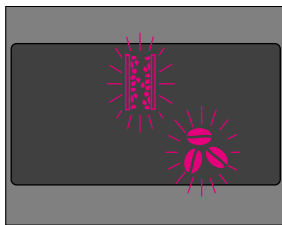
Branchez l'appareil. **Attention:** Laissez l'appareil hors tension. Ne pas presser la touche **MARCHE**.



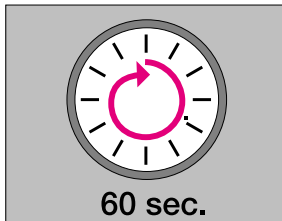
Alors que l'appareil est hors tension, pressez la touche " Détartrage " durant 3 secondes environ. Vous trouverez cette touche derrière le capot protégeant les fonctions spéciales.



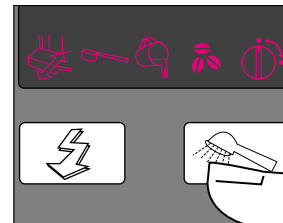
Les symboles APPAREIL ENTARTRÉ et REMPLIR GRAINS s'illuminent au visuel. Le symbole REMPLIR GRAINS indique le réglage d'usine.



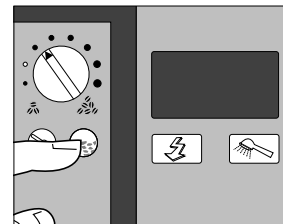
**Attention:** Si aucune touche n'est pressée durant 60 secondes, l'affichage s'éteint et la dernière valeur enregistrée, soit la valeur d'usine reste active.



Les différents niveaux sont sélectionnés au moyen de la touche " rincer l'appareil ".



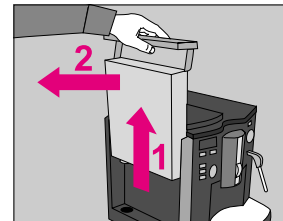
Choisir le niveau adéquat et l'enregistrer en pressant une nouvelle fois la touche " Détartrage ". L'affichage s'éteint.



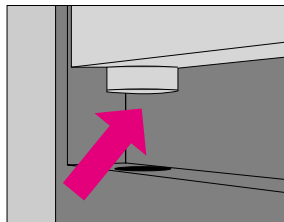
**Remarque:** Le réglage selon la dureté de l'eau ne doit être fait qu'une fois avant la mise en service ou lors de l'utilisation d'une autre qualité d'eau. La valeur sélectionnée reste enregistrée même lorsque l'appareil est débranché.

#### 4.2 Remplissage du réservoir d'eau

Retirer le réservoir et le rincer à l'eau pure et fraîche du robinet.

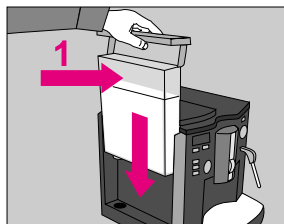


Le réservoir est muni d'un système anti-gouttes empêchant l'eau de goutter lorsque vous le sortez de l'appareil.

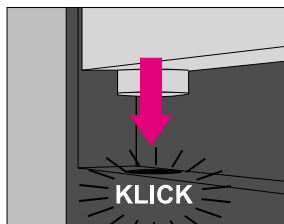


Replacer le réservoir rempli dans l'appareil.

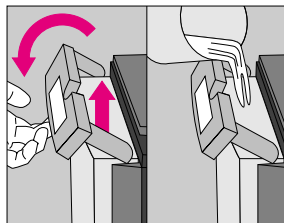
**Attention:** Utilisez exclusivement de l'eau propre et fraîche. Ne jamais remplir le récipient de lait, d'eau minérale ou d'un autre liquide.



Si vous réintroduisez correctement le réservoir, vous entendez un bruit d'encliquetage.

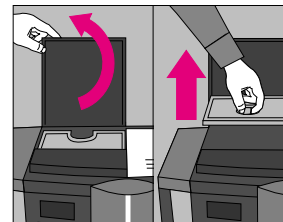


Il est également possible de compléter la quantité d'eau sans déplacer le réservoir. Tirer simplement la poignée vers le haut et la rabattre de côté. Verser l'eau par le haut en utilisant un récipient propre. Remettre la poignée en place. Celle-ci sert également de couvercle.



### 4.3 Remplissage du conteneur de grains

Soulever le capot du conteneur de grains et enlever le couvercle protecteur d'arôme. Éliminer les corps étrangers et autres salissures pouvant se trouver dans le conteneur.

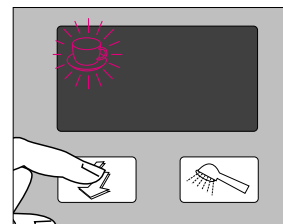


Verser le café en grains dans le conteneur. Remettre le couvercle protecteur d'arôme et fermer le capot.



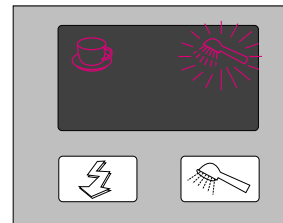
### 5. Mise en service

Pressez la touche MARCHÉ durant env. 2 secondes. La pompe se met en marche pour quelques secondes et le symbole vert CAFÉ PRÊT clignote.

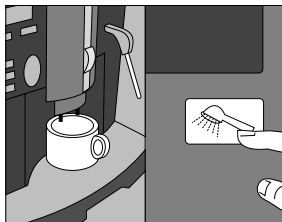


#### 5.1 Rincer l'appareil

Lorsque la température de fonctionnement est atteinte, le symbole rouge RINCER APPAREIL apparaît au visuel:

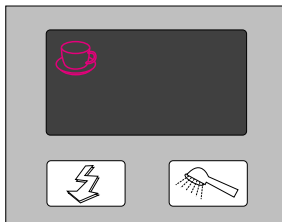


Placer une tasse vide sous l'écoulement du café et presser la touche rinçage. L'appareil nettoie et rince le système. Durant l'opération de rinçage, les symboles RINÇAGE (rouge) et CAFÉ PRÊT clignotent.



Lorsque l'opération de rinçage est terminée, le symbole RINÇER APPAREIL s'éteint et le symbole CAFÉ PRÊT reste allumé (sans clignoter) au visuel. Jeter l'eau de rinçage.

**Avis:** Si l'appareil est resté hors service moins de 5 heures, il n'exige pas de rinçage.



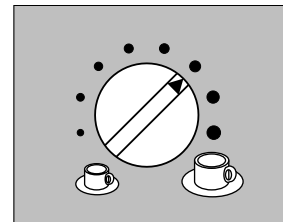
## 6. Utilisation courante

Remplir le réservoir d'eau, remplir le conteneur de café en grains et effectuer l'opération de rinçage: telles sont les opérations préliminaires à l'utilisation courante de l'automate.



## 6.1 Programmation quantité d'eau

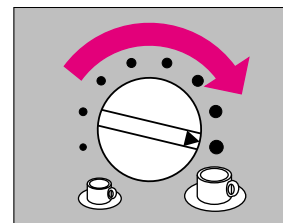
La quantité d'eau peut être dosée en continu au moyen du commutateur. La petite tasse signifie peu d'eau pour l'express, la grande beaucoup d'eau pour un café normal.



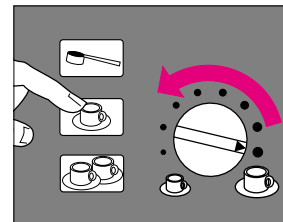
Disposez la tasse désirée sous l'écoulement.



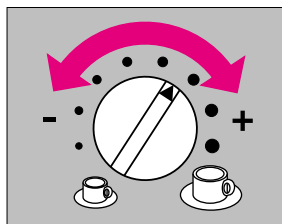
Tournez le commutateur "quantité d'eau" dans les sens des aiguilles de la montre jusqu'à la butée de droite. Vous avez maintenant le dosage maximal.



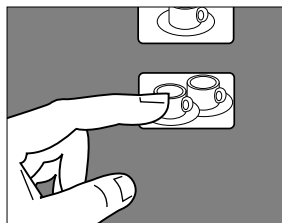
Pressez la touche "1 tasse". Lorsque la quantité d'eau voulue a coulé dans la tasse, tournez le bouton "quantité d'eau" dans le sens inverse jusqu'à la butée de gauche; l'écoulement doit s'interrompre. La quantité d'eau pour la tasse désirée est programmée.



**Conseil:** Vous pouvez également modifier la quantité d'eau en cours d'opération. Tournez simplement le bouton vers "plus" ou "moins".

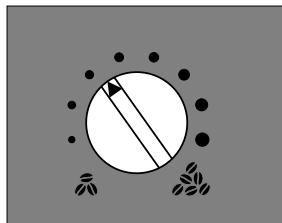


**Avis:** Si vous activez la touche "2 tasses", l'appareil double automatiquement la quantité d'eau et la verse dans les deux tasses.

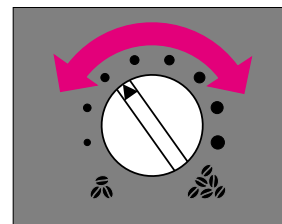


## 6.2 Programmation quantité de poudre

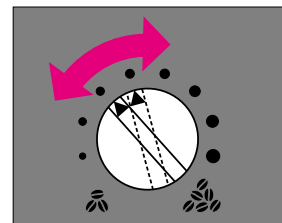
L'arôme du café dépend également de la quantité de poudre; vous pouvez doser celle-ci en activant le commutateur "quantité de poudre (de café)". Le symbole "3 grains" signifie peu de poudre. Le symbole "6 grains" signifie beaucoup de poudre.



L'appareil est réglé d'usine sur la valeur médiane. Vous pouvez adapter le réglage à votre propre goût. Tournez simplement le commutateur vers "plus" ou "moins".

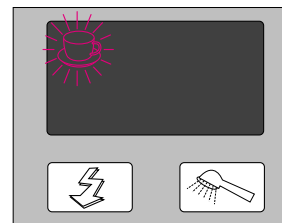


**Conseil:** Ne changez de quantité de café que d'un degré à la fois et jugez du résultat.

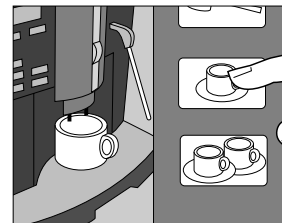


## 6.3 Prélèvement express/café

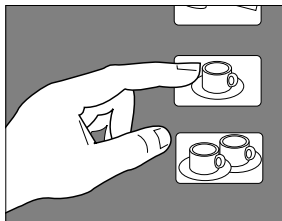
Le symbole CAFÉ PRÊT clignote au visuel. Ne procédez au prélèvement que lorsque le clignotement aura cessé et que le signal lumineux sera constant.



Placez une ou deux tasses sous l'écoulement et pressez la touche café correspondante. La fonction de préchauffage exclusive Jura (Pre Brew Aroma System/P.B.A.S.®) pré-humecte la poudre de café, interrompt brièvement l'écoulement et déclenche la phase principale de confection du café.

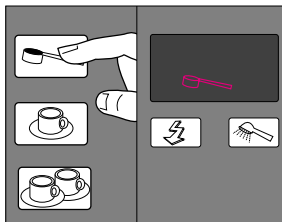


**Avis:** Vous pouvez interrompre l'opération en pressant l'une des touches "café".

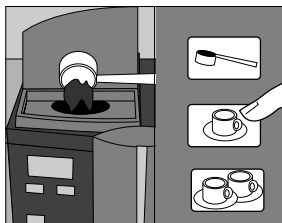


## 6.4 Prélèvement café prémoulu

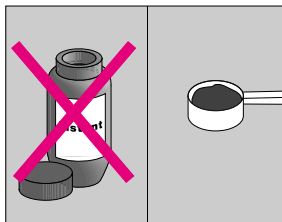
Presser la touche "café prémoulu". Le symbole **REPLIR POUVRE** apparaît sur le visuel.



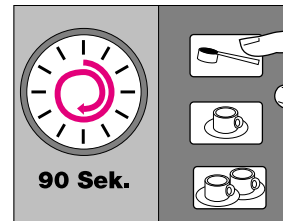
Avec la cuillère de dosage, verser 1 ou 2 portions (rases) de café prémoulu dans le cône spécial. Placer 1 ou 2 tasses sous l'écoulement et presser la touche correspondante.



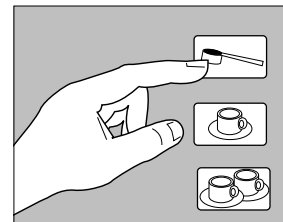
**Attention:** Ne jamais utiliser de café instantané ou lyophilisé. Uniquement du café en grains que vous aurez vous-même fraîchement moulu ou du café prémoulu emballé sous vide. **Ne pas verser plus de 2 portions dans le cône: celui-ci n'est pas un réservoir à café.**



Si, après avoir appuyé sur la touche café prémoulu, vous n'utilisez pas l'une des touches de prélèvement du café durant plus de 90 secondes, l'appareil se met automatiquement en position broyeur. Dans ce cas, il faut appuyer une nouvelle fois sur la touche "café prémoulu".

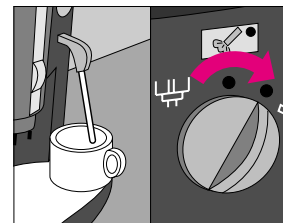


**Avis:** Si vous avez appuyé sur la touche "café prémoulu" par inadvertance, il suffit de presser une nouvelle fois la touche pour annuler l'ordre.

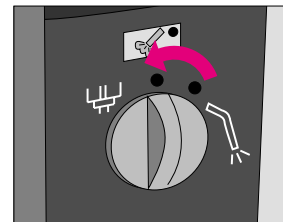


## 6.5 Prélèvement eau bouillante

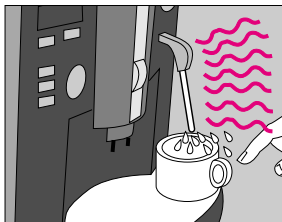
Placer une tasse sous la buse et tourner le commutateur sur le symbole "buse d'écoulement". L'automate dispense de l'eau bouillante à volonté.



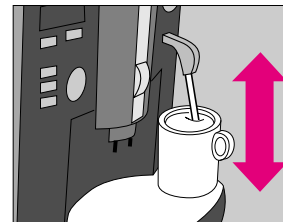
Pour arrêter l'écoulement, il suffit de replacer le commutateur sur le symbole "secteur café".



**Attention:** Lorsque vous prélevez de l'eau bouillante ou de la vapeur, il est possible que la buse gicle quelque peu au début: donc risque de brûlures! De plus, la buse elle-même dégage une chaleur intense. Éviter tout contact direct avec la peau.

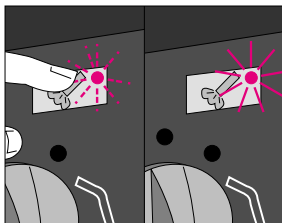


**Un conseil:** Pour obtenir une mousse optimale, déplacer plusieurs fois le récipient de haut en bas durant le prélèvement de vapeur.

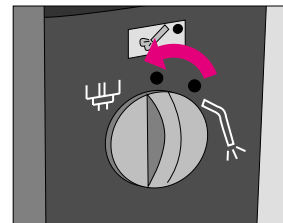


## 6.6 Prélèvement vapeur

Presser la touche de sélection "vapeur". Le voyant vert de la touche se met à clignoter. **Attendre pour le prélèvement que la lampe reste allumée (cesse de clignoter).**



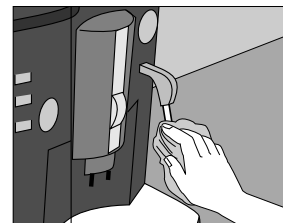
Pour arrêter l'émission de vapeur, il suffit de replacer le commutateur sur le symbole "sec-teur café".



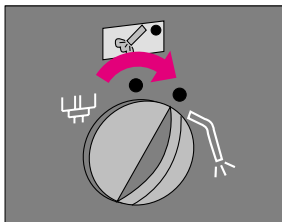
Placez sous la buse le récipient contenant la boisson que vous désirez réchauffer ou faire mousser. La buse doit plonger dans le liquide.



Après avoir prélevé de la vapeur, essuyez immédiatement la buse avec un chiffon.



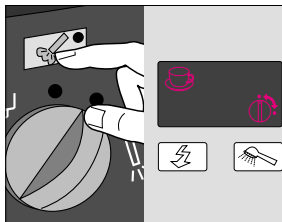
Placer le commutateur sur le symbole "buse". L'automate émet aussitôt de la vapeur.



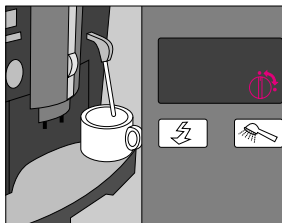


## 6.7 Retour à Prélèvement café

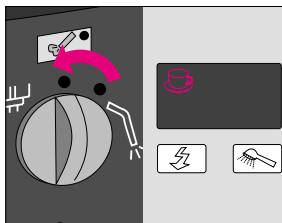
Pressez la touche "vapeur". Le voyant vert de la touche s'éteint. Le symbole CAFÉ PRÊT clignote au visuel et le symbole POSITION ROBINET s'illumine.



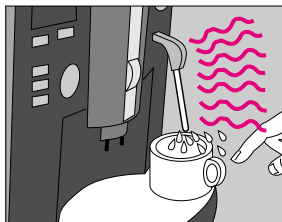
Placez un récipient sous le tuyau d'écoulement et prélevez de l'eau aussi longtemps que celle-ci coule et que le symbole POSITION ROBINET s'illumine à nouveau.



Tournez le commutateur sur "secteur café": la machine est maintenant à la bonne température pour la préparation du café et le symbole CAFÉ PRÊT s'allume de manière régulière.

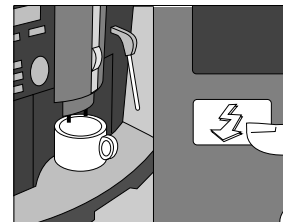


**Attention:** Durant le refroidissement, de l'eau s'échappe de la buse. Danger de brûlure.

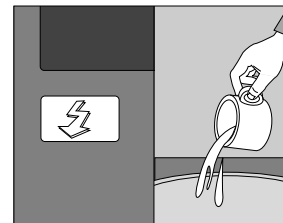


## 6.8 Arrêt de l'appareil

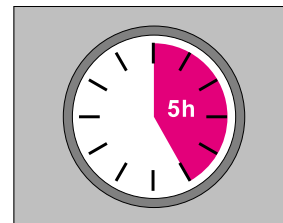
Lorsque vous mettez l'appareil hors circuit, un programme de rinçage se met automatiquement en route. Avant d'appuyer sur la touche ARRÊT, il convient donc de placer un récipient vide sous l'écoulement du café.



Lorsque l'eau de rinçage s'est écoulée dans la tasse, l'appareil se met hors circuit. Jeter l'eau de rinçage.

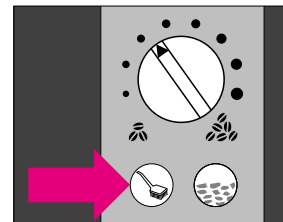


**Avis:** Si, durant une période de 5 heures, aucun prélèvement n'est effectué, la machine se met automatiquement hors circuit. Dans ce cas également, un rinçage à lieu.

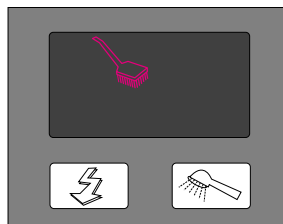


## 7. Nettoyage

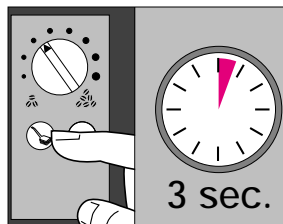
L'appareil a un programme de nettoyage prédéfini et non modifiable. **Avis:** Surtout ne jamais l'interrompre lorsqu'il a été lancé.



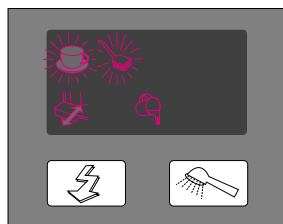
C'est le visuel de l'appareil qui annonce automatiquement quand il est nécessaire d'activer le programme de nettoyage. Dans ce cas, le symbole NETTOYER APPAREIL s'allume en rouge. C'est le moment de procéder au nettoyage.



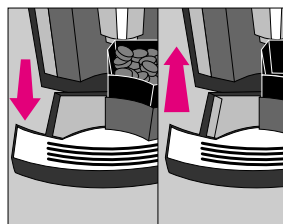
Pour nettoyer l'unité, presser d'abord la touche "nettoyage" durant 3 secondes env. Les symboles suivants apparaissent alors sur le visuel:



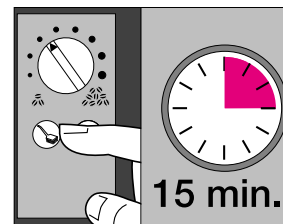
1. CAFÉ PRÊT clignote,
2. NETTOYER clignote,
3. VIDER CUVE s'allume,
4. REMPLIR EAU s'allume.



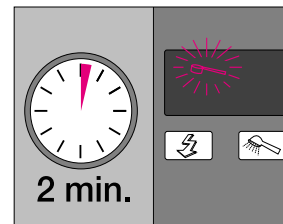
Maintenant, remplir le réservoir d'eau, retirer le tiroir récolte-gouttes et le vider, vider le collecteur de tourteaux, remettre tiroir et collecteur en place.



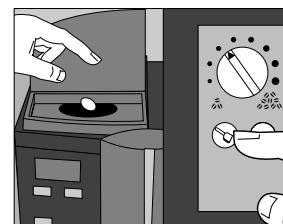
Appuyer à nouveau sur la touche "nettoyage". Le programme de nettoyage démarre automatiquement. Les symboles NETTOYER et CAFÉ PRÊT clignotent au visuel. Le processus de nettoyage dure env. 15 minutes.



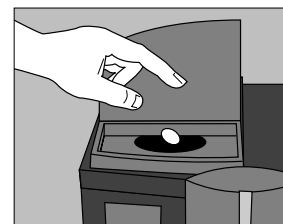
Le processus de nettoyage s'interrompt après 2 minutes environ. Le symbole REMPLIR POUUDRE apparaît alors sur le visuel.



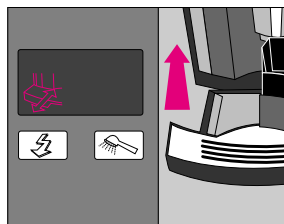
Jeter une pastille détergente Jura dans le cône café prémoulu puis presser à nouveau la touche "nettoyage".



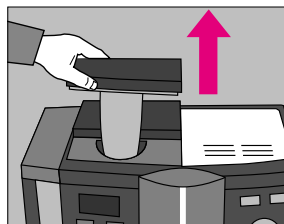
**Attention:** Utilisez exclusivement des pastilles détergentes Jura que vous jetterez dans le cône pour café prémoulu (2e sorte de café).



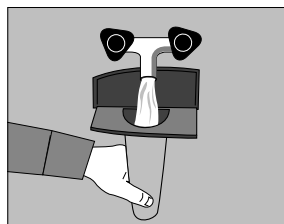
Lorsque le programme de nettoyage est terminé, le symbole VIDER TOURTEAUX s'illumine sur le visuel. Vider le bac d'eau résiduelle et le collecteur de tourteaux puis remettez-les en place.



Il convient de nettoyer le cône à café prémoulu après chaque opération de nettoyage.

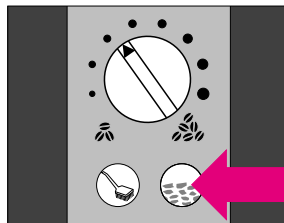


Le sortir de l'appareil, le rincer à l'eau chaude et le replacer après l'avoir **bien essuyé (sec)**.

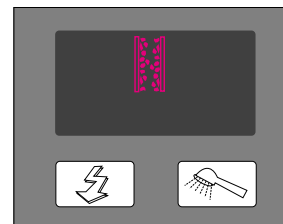


## 8. Détartrage

L'appareil dispose d'un programme de détartrage prédéfini et non modifiable.



C'est le visuel de l'appareil qui annonce automatiquement quand il est nécessaire d'activer le programme de détartrage. Le symbole APPAREIL ENTARTRE s'illumine sur le visuel. Il est temps de procéder au détartrage.



Le programme de détartrage comprend deux phases distinctes:

**Phase 1:**  
détartrage avec produit détergent

**Phase 2:**  
rinçage à l'eau fraîche

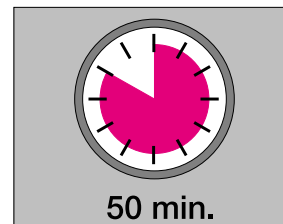
**Ne procéder au détartrage que lorsque l'appareil sera resté 5 heures au moins hors tension et qu'il sera bien refroidi de ce fait.**



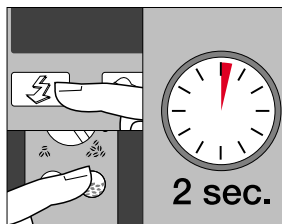
### Remarque:

L'opération de détartrage dure environ 50 minutes.

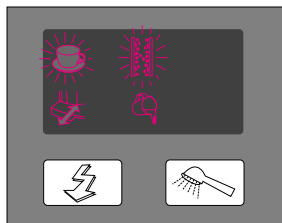
Lors de l'utilisation de produits détartrants acidifères, éliminer immédiatement les éventuelles éclaboussures ou gouttes tombées sur des surfaces délicates, en particulier sur la pierre naturelle ou le bois, ou prendre les mesures de précautions qui s'imposent.



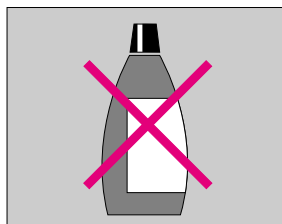
Pressez la touche "MARCHE" puis immédiatement la touche "détartrage". Maintenez durant 2 secondes au moins. Les symboles suivant s'affichent au visuel:



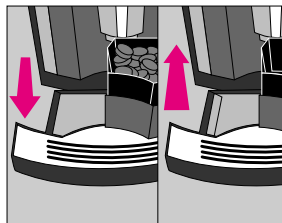
1. CAFÉ PRÊT clignote,
2. APPAREIL ENTARTRÉ clignote,
3. VIDER CUVE s'allume,
4. REMPLIR EAU s'allume.



Ne **jamais employer de vinaigre** pour le détartrage, mais uniquement un détartrant liquide acheté dans le commerce. Nous vous recommandons le "Durgol ME". Mélangez 350 ml de détartrant et 350 ml d'eau. Versez ce mélange dans le réservoir d'eau. **Attention:** Veillez à respecter absolument ces quantités et proportions.

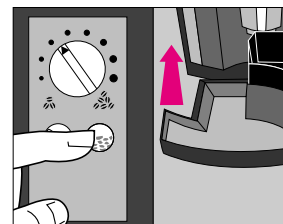


Retirer le tiroir récolte-gouttes et bac d'eau résiduelle, les vider et les remettre en place.

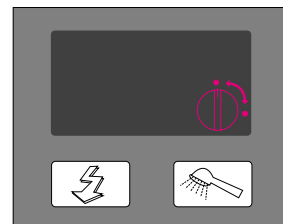


### Phase 1: détartrage avec produit détergent

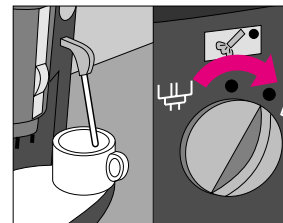
Presser la touche "détartrage". Les symboles CUVE et EAU s'éteignent. Maintenant, le processus de détartrage s'effectue automatiquement. La solution détartrante traverse le circuit interne et s'écoule dans le tiroir récolte-gouttes. C'est la raison pour laquelle il est important de vider le tiroir avant de lancer le programme et de ne pas le retirer de l'appareil durant le processus.



Après un certain temps, la **phase 1 s'interrompt**. Le symbole POSITION ROBINET apparaît au visuel.

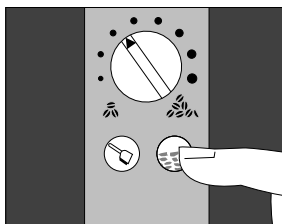


Placez un récipient sous l'écoulement et tournez le commutateur du symbole "café" au symbole "buse".

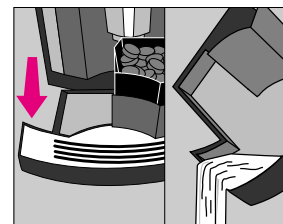


Pour poursuivre le programme de détartrage, pressez une nouvelle fois la touche "détartrage". Le symbole POSITION ROBINET s'éteint et le mélange détartrant s'écoule dans le récipient.

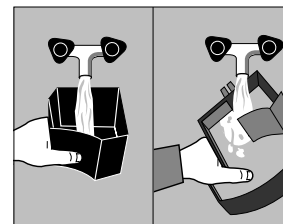
**Attention:** Attendez que le mélange détartrant soit entièrement utilisé et que le réservoir d'eau soit vide. Ne jamais rajouter ni eau ni détergent.



Vider complètement le tiroir et le collecteur de tourteaux et les remettre en place.

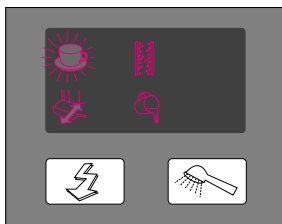


Nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude, du détergent et une brosse ou un pinceau.

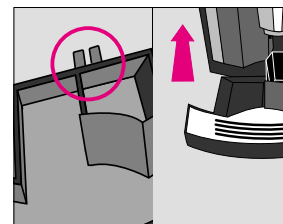


Lorsque la phase 1 est achevée, les symboles suivants apparaissent au visuel:

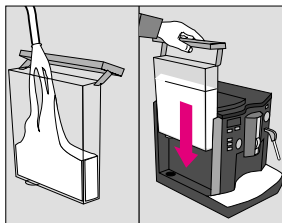
CAFÉ PRÊT clignote,  
APPAREIL ENTARTRÉ clignote,  
VIDER CUVE s'allume,  
REMPLIR EAU s'allume.



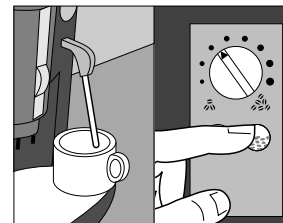
**Attention:** Nettoyez et essuyez soigneusement le secteur des contacts métalliques et ces derniers. Remettez cuve et collecteur de tourteaux en place.



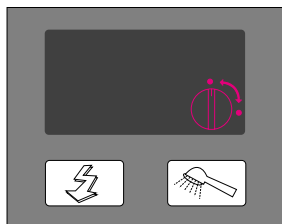
**Phase 2: rincer à l'eau fraîche.** Rincez soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche.



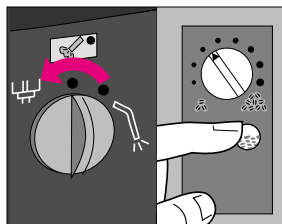
Remettez un récipient sous l'écoulement et pressez la touche "détartrage". L'appareil est purgé et les résidus du mélange détartrant éliminés.



Après un certain temps, la **phase 2 s'interrompt**. Le symbole POSITION ROBINET apparaît en plus au visuel.

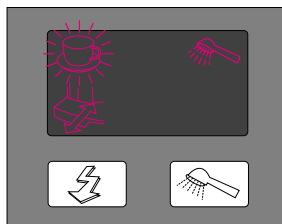


Tournez alors le commutateur sur le symbole "café" et pressez la touche "détartrage".

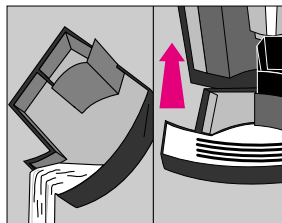


Lorsque le programme de détartrage est entièrement achevé, le visuel affiche les symboles suivants:

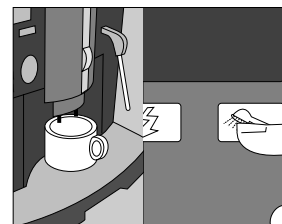
CAFÉ PRÊT clignote,  
RINCER APPAREIL s'allume,  
VIDER CUVE s'allume.



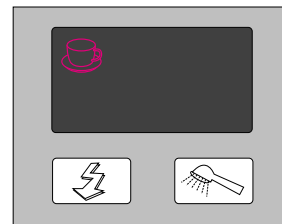
Videz le tiroir récolte-gouttes, essuyez-le soigneusement et remettez-le à sa place.



Placez une tasse sous l'écoulement du café et pressez la touche "rincer".

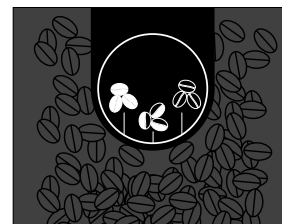


Maintenant l'appareil est nouveau prêt à fonctionner. Le symbole CAFÉ PRÊT apparaît au visuel.



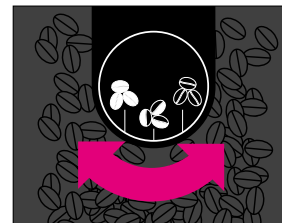
## 9. Réglage broyeur

Vous avez la possibilité de régler le broyeur en fonction du degré de torréfaction du café choisi. Le broyeur est réglé d'usine pour une torréfaction moyenne (symbole du milieu).



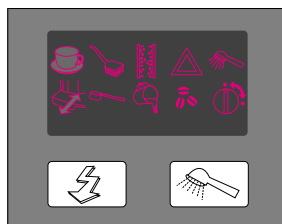
Si vous utilisez une torréfaction claire, placez le bouton sur l'un des degrés "grains clairs" en le tournant en sens inverse des aiguilles de la montre; pour une torréfaction foncée, le tourner dans le sens des aiguilles de la montre pour le placer sur l'un des degrés "grains foncés".

**Important:** le réglage doit toujours être effectué pendant le fonctionnement du broyeur.



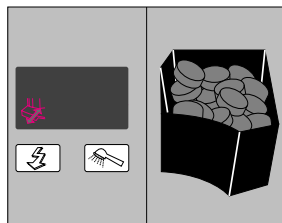
## 10. Service et entretien

L'appareil effectue divers contrôles de manière automatique. Le visuel affiche les opérations de nettoyage et d'entretien nécessaires.

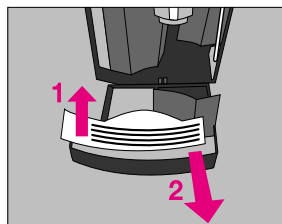


### 10.1 VIDER TOURTEAUX

Le bac à tourteaux récolte le marc de café. Lorsque ce symbole apparaît sur le visuel, les touches de préparation sont bloquées et il faut vider le bac.

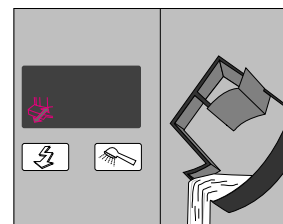


Retirer le tiroir. Prudence, il contient de l'eau. Le collecteur de tourteaux est inséré dans le tiroir. Sortez-le et jetez le marc. Remettre en place tiroir et collecteur après les avoir nettoyés.



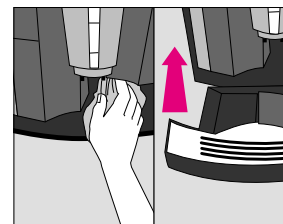
### 10.2 VIDER CUVE

L'eau résiduelle qui se forme pendant le fonctionnement du système est recueillie dans le tiroir récolte-gouttes. Lorsque ce message est affiché, tout prélèvement est impossible. Sortir le tiroir récolte-gouttes et le nettoyer soigneusement à l'eau courante.



Lorsque vous retirez le tiroir, profitez-en pour nettoyer l'intérieur de l'appareil. Essuyer la poudre de café avec un chiffon humide. Réintroduire le tiroir après avoir séché soigneusement les contacts métalliques.

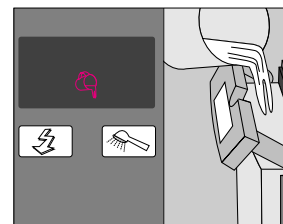
**Un conseil:** le plus simple est de combiner ces deux opérations d'entretien.



### 10.3 REMPLIR EAU

Lorsque ce symbole est affiché, tout prélèvement est impossible. Remplir le réservoir comme indiqué au point 4.2.

**Avis:** Le symbole REMPLIR EAU ne s'éteint qu'après un prélèvement de café.

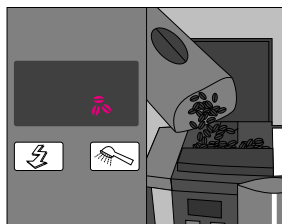


## 10.4 REMPLIR GRAINS

Lorsque ce symbole apparaît, il est temps de remplir le conteneur de grains. Se reporter à la pos. 4.3. Avant le remplissage, nettoyer le conteneur avec un chiffon sec. Auparavant, éteindre l'appareil.

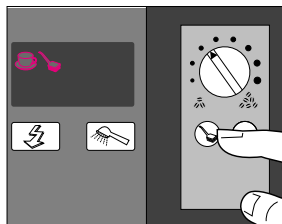
### Remarque:

le symbole REMPLIR GRAINS ne s'éteint qu'après un prélèvement de café.



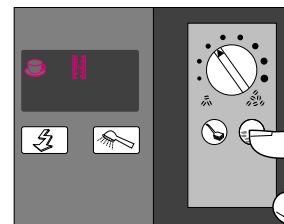
## 10.5 NETTOYER APPAREIL

Après quelque 250 prélèvements ou 180 rinçages, il convient de nettoyer l'appareil. Le visuel se charge de vous avertir. Vous pouvez certes continuer à préparer du café ou prélever de l'eau bouillante et de la vapeur, mais nous vous recommandons de procéder à un nettoyage (voir point 7) au cours des 2 jours qui suivent. Le symbole NETTOYER APPAREIL ne disparaît qu'après le déroulement complet du programme de nettoyage.



## 10.6 APPAREIL ENTARTRÉ

L'appareil s'entarte plus ou moins rapidement selon la fréquence d'utilisation et la dureté de l'eau. L'automate décèle la nécessité d'un détartrage et le visuel se charge, dans ce cas également, de vous avertir. Bien que vous puissiez continuer à prélever du café, de l'eau bouillante et de la vapeur, nous vous conseillons d'effectuer l'opération requise le même jour si possible. Veuillez vous reporter au point 8.



## 10.7 SERVICE

Les services d'entretien doivent être effectués exclusivement par un représentant autorisé ou le service après-vente Jura.

**Attention:** L'inobservation des recommandations affichées sur le visuel de l'appareil peut provoquer des dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.

**Avis:** Grâce aux programmes de rinçage et de nettoyage intégrés, il n'est pas nécessaire de démonter l'unité de chauffe pour la nettoyer séparément.





## 10.8 Conseils de nettoyage

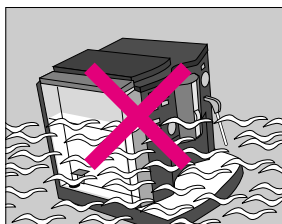
**Attention:** Ne jamais utiliser d'éponge grattante ou de produit abrasif pour nettoyer l'appareil.



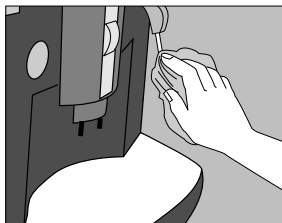
L'intérieur et l'extérieur du bâti se nettoient simplement avec un chiffon doux légèrement humide.



Ne jamais placer l'appareil dans le lave-vaisselle ni le plonger dans l'eau.



Essuyez la buse à eau bouillante/vapeur après chaque utilisation.

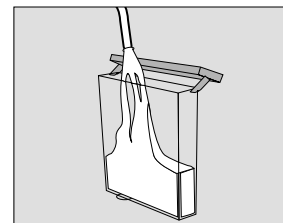


Lorsque vous vous servez de la buse pour réchauffer une boisson lactée, prélever un peu d'eau bouillante afin de nettoyer le conduit.



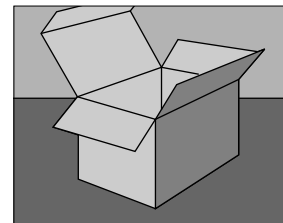
Nous vous conseillons de rincer quotidiennement le réservoir d'eau et de le remplir d'eau fraîche.

**Un conseil:** si vous constatez un dépôt calcaire dans le réservoir d'eau, vous pouvez le détacher séparément. Pour cela, sortez-le de l'appareil.



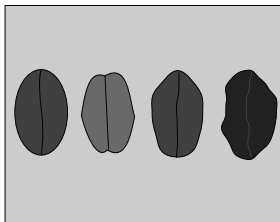
## 10.9 Service d'entretien régulier

Les contrôles réguliers effectués par le service après-vente Jura garantissent un bon fonctionnement de votre automate et augmentent sa longévité. Conservez l'emballage d'origine qui protégera votre appareil lors du transport.



## 11. Variétés de café





Vous pouvez utiliser en principe toutes les variétés de café que vous trouvez dans le commerce, les torrifications claires comme les torrifications foncées. Mais le café est un produit naturel et son arôme varie selon son origine, le mélange des diverses sortes entrant dans sa composition et le soin apporté à sa torrification. Il vous appartient d'essayer différentes sortes de café pour découvrir celle qui vous plaît le mieux.









## 12. Récupération

Tout produit hors d'usage doit être rapporté au détaillant ou à l'un des bureaux de service après-vente Jura, ou encore renvoyé directement à Jura Appareils électriques SA qui se chargera de l'élimination ou du recyclage.

### 13. Problèmes de dysfonctionnement

Affichage visuel	Causes/symptômes	Remède
REMPLIR EAU 	<p>Le symbole s'illumine malgré l'eau dans le réservoir.</p> <p>Le réservoir d'eau est vide.</p> <p>Le réservoir d'eau n'a pas été remis correctement.</p>	<p>Le symbole ne s'éteint qu'après pression sur la touche de prélèvement.</p> <p>Remettre de l'eau.</p> <p>Ressortir le réservoir et le replacer comme décrit sous pos 4.2.</p>
REMPLIR GRAINS 	<p>Le conteneur est vide.</p> <p>Le conteneur est plein, pourtant le message reste affiché.</p> <p>Un corps étranger bloque l'entrée du broyeur.</p>	<p>Remplir de café en grains.</p> <p>Prélever 1 tasse de café. Le message disparaît.</p> <p>Éteindre l'appareil. Vider le broyeur. Nettoyer le conteneur avec un chiffon humide.</p>
VIDER TOURTEAUX 	<p>Le collecteur de tourteaux est plein.</p> <p>Le message reste affiché bien que le collecteur ait été vidé.</p>	<p>Retirer le tiroir. Vider le collecteur. Replacer le tiroir.</p> <p>Lors du nettoyage, le tiroir a été sorti durant moins de 8 secondes. Ressortir le tiroir durant 10 secondes environ. Réintroduire le tiroir.</p>
CUVE MANQUE 	<p>Le tiroir n'a pas bien encliqueté.</p> <p>Les deux contacts métalliques du tiroir sont humides.</p> <p>Un peu de marc a glissé sous le tiroir. Il ne peut s'encliqueter à fond.</p>	<p>Enfoncer correctement le tiroir.</p> <p>Essuyer et bien sécher les contacts, réintroduire le tiroir.</p> <p>Sortir le tiroir. Nettoyer l'intérieur de l'appareil. Réintroduire le tiroir.</p>

Affichage visuel	Causes/symptômes	Remède
VIDER CUVE	Le bac d'eau résiduelle est plein.	Sortir le tiroir avec précaution, vider, rincer et remettre en place.
	Bien que le bac ait été vidé, le symbole ne disparaît pas: il reste un peu d'eau ou de marc entre les contacts.	Retirer le tiroir, sécher les contacts métalliques, réintroduire le tiroir.
	Marc ou humidité dans le secteur des contacts métalliques.	Retirer le tiroir. Nettoyer avec une petite brosse, de l'eau chaude et un liquide vaisselle le secteur des contacts métalliques et ces derniers. Sécher. Réintroduire le tiroir.
NETTOYER APPAREIL	Vous avez fait 250 prélèvements ou 180 rinçages.	Activer le programme nettoyage (mode d'emploi, pos. 7).
	En dépit du nettoyage effectué, le message reste affiché. Le déroulement du programme a été perturbé.	Lancer une fois encore le programme de nettoyage, cette fois sans ajouter de pastille détergente.
APPAREIL ENTARTRÉ	L'appareil doit être détartré.	Procédez au détartrage selon pos. 8.
	En dépit du détartrage effectué, le message reste affiché. Le déroulement du programme a été perturbé.	Lancer une fois encore le programme de détartrage, cette fois sans ajouter de pastille détergente.
NETTOYER APPAREIL APPAREIL ENTARTRÉ	Les symboles <b>NETTOYER APPAREIL</b> et <b>APPAREIL ENTARTRE</b> clignotent simultanément au visuel.	Procéder dans cet ordre: 1. Détartrage, 2. Nettoyage.
		

Affichage visuel	Causes/symptômes	Remède
POSITION ROBINET 	Le programme de détartrage fonctionne. <hr/> La position du robinet n'a pas été modifiée. Après retour à prélèvement de café, la température de ce dernier n'est pas encore atteinte.	Ressortir le mélange détartrant de l'écoulement (voir pos. 8). <hr/> Commutez sur le symbole "café" ou "buse". <hr/> Voir solution au chap. 6.7 "Prélèvement de café".
DERANGEMENTS 	Causes diverses.	Appeler la hotline.
Le café ne sort que goutte à goutte	Le sas de l'unité de chauffage est obstrué par des restes de marc ou de la graisse de café. <hr/> Le café est moulu trop fin.	Lancer une ou deux fois le programme de rinçage. Si cela ne suffit pas, activer le programme de nettoyage (pos. 7). <hr/> Commutez sur "grains foncés".

Si vous n'êtes pas parvenu à résoudre le problème rencontré à l'aide de la liste qui précède, veuillez vous adresser à votre commerçant spécialisé ou directement à Jura. Il est souvent possible de détecter une panne et d'y remédier au cours d'un simple entretien téléphonique. N'hésitez pas à nous appeler. Infoline Tél. 157 31 40\* (Fr. 1.49 min.)

\*) valable pour la Suisse uniquement

## 14. Indications juridiques

Le présent mode d'emploi contient toutes les informations nécessaires à la mise en service adéquate, à l'utilisation correcte et à l'entretien convenable de l'appareil.

Seules une lecture détaillée et l'observation rigoureuse des indications contenues dans le mode d'emploi vous permettront de faire fonctionner et d'entretenir cet appareil dans des conditions de sécurité optimales.

Il est impossible, dans le présent mode d'emploi de tenir compte de toutes les situations imaginables. Au cas où vous désiriez de plus amples informations ou en cas de problème particulier qui ne seraient pas ou seulement partiellement décrits dans le présent opuscule, veuillez demander les informations nécessaires en vous adressant à votre revendeur local ou directement à nos services.

De plus, nous vous rendons attentif au fait que le contenu du présent mode d'emploi ne constitue en rien un accord passé ou présent, un engagement ou une relation juridique, ni ne change cette dernière. Toutes les obligations auxquelles la maison Jura Appareils électriques SA est astreinte sont celles stipulées par le contrat de vente conclu lors de l'acquisition de l'appareil; ce contrat règle également de manière complète et valable les dispositions de la garantie. Cette garantie contractuelle n'est ni élargie ni étendue par le présent mode d'emploi.

Le mode d'emploi contient des informations qui sont protégées par copyright. Toute photocopie ou traduction dans une autre langue sans l'approbation préalable écrite de Jura Appareils électriques SA est interdite.

## 15. Données techniques

Tension:	230 V CA
Puissance:	1350 W
Fusible:	10 A
Cordon:	1,1 m avec prise 2 P + T
Poids:	11,3 kg
Dimensions (H x L x P):	345 x 390 x 350 mm
Réservoir d'eau:	2,7 l
Conteneur de café:	280 g
Contrôles de sécurité:	