



**IMPRESSA E40**  
**IMPRESSA E45**  
**IMPRESSA E60**  
**IMPRESSA E65**  
**Mode d'emploi**

**I  
M  
P  
R  
E  
S  
S  
A**

# Jura Impressa E40/E45/E60/E65

Français ..... 5 – 19



= Remarque



= Important



= Conseil



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

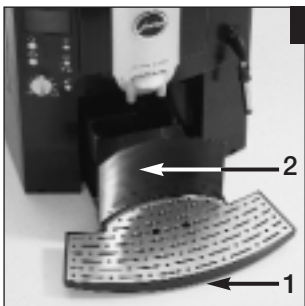


Fig. 7

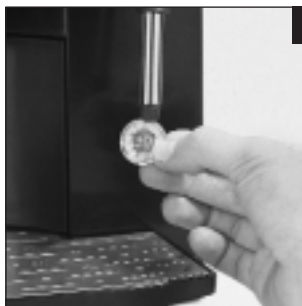
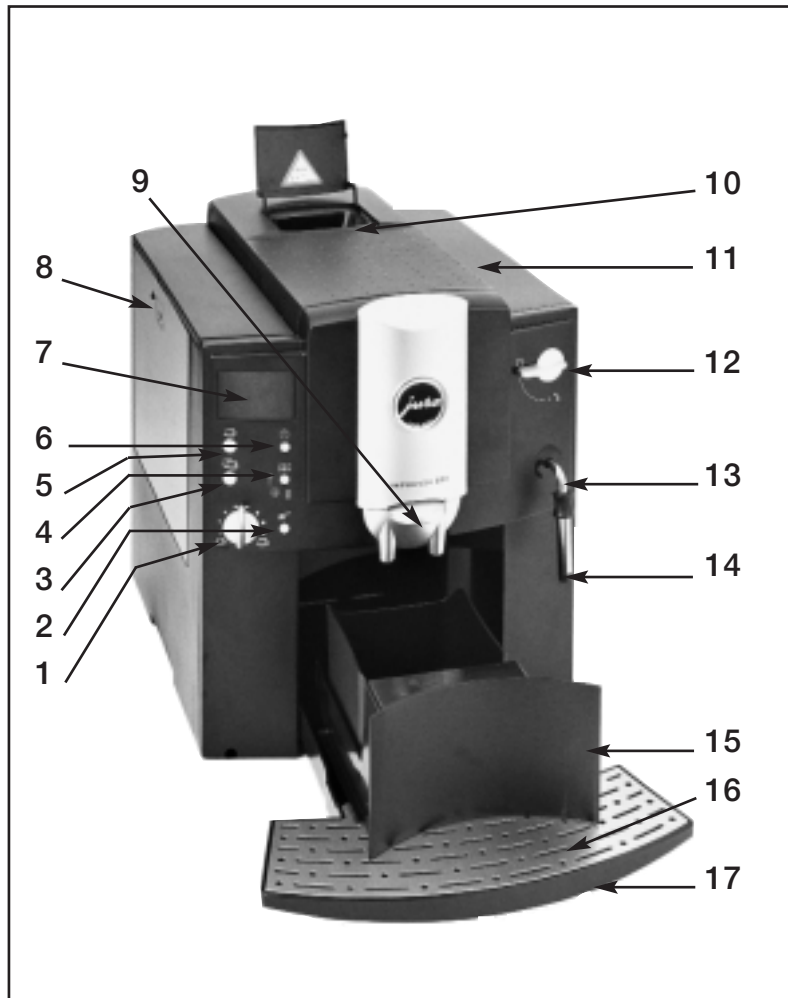


Fig. 8



Fig. 9

## Organies de commande de la Jura Impressa E40/E45/E60/E65



- 1 Sélecteur de quantité d'eau
- 2 Touche de sélection de café prémoulu
- 3 Touche de préparation de café, 2 tasses)
- 4 Touche de service (pour fonctions telles que rinçage, nettoyage, détartrage, filtre)
- 5 Touche de préparation de café, 1 tasse
- 6 Interrupteur MARCHE/ARRÊT
- 7 Visuel avec symboles
- 8 Réservoir d'eau avec poignée
- 9 Ecoulement du café réglable en hauteur
- 10 Entonnoir de remplissage pour café prémoulu
- 11 Couvercle du conteneur de grains
- 12 Sélecteur d'eau bouillante / vapeur
- 13 Buse pivotante pour eau bouillante/vapeur
- 14 Dispositif de production de mousse
- 15 Collecteur de tourteaux
- 16 Grille de récupération
- 17 Bac de récupération

# Sommaire

## Jura Impressa E40/E45/E60/E65

1. Description de la machine.....	page 6	8. Retour au prélèvement de café.....	page 11
1.1 Symboles.....	page 6	9. Prélèvement d'eau bouillante.....	page 12
2. Règles de sécurité.....	page 7	9.1 Prélèvement d'eau bouillante E45.....	page 12
2.1 Mise en garde.....	page 7	10. Mise à l'arrêt de la machine.....	page 12
2.2 Précautions à prendre.....	page 7	11. Service et entretien.....	page 12
3. Préparation de la machine.....	page 7	11.1 Remplissage d'eau.....	page 12
3.1 Contrôle de la tension secteur.....	page 7	11.2 Evacuation du marc.....	page 12
3.2 Contrôle du fusible.....	page 7	11.3 Bac manquant.....	page 12
3.3 Remplissage du réservoir d'eau.....	page 7	11.4 Nettoyage de la machine.....	page 12
3.4 Remplissage du conteneur de grains.....	page 8	11.5 Machine entartrée.....	page 13
3.5 Réglage du broyeur.....	page 8	11.6 Utilisation des cartouches filtrantes Claris.....	page 13
3.6 Réglage de la dureté de l'eau.....	page 8	11.7 Mise en place du filtre.....	page 13
3.7 Réglage de la mise hors tension automatique.....	page 9	11.8 Remplacement du filtre.....	page 13
4. Première mise en service.....	page 9	11.9 Recommandations générales pour le nettoyage.....	page 14
4.1 Remplissage d'eau du système.....	page 9	11.10 Pour vider entièrement le système.....	page 14
5. Rinçage de la machine.....	page 10	12. Nettoyage.....	page 14
6. Réglage de la quantité d'eau.....	page 10	13. Détartrage.....	page 15
7. Prélèvement de café et d'espresso normal.....	page 10	14. Elimination.....	page 16
7.1 Prélèvement de café et d'espresso fort.....	page 10	15. Conseils pour l'obtention d'un café parfait.....	page 16
7.2 Prélèvement de café et d'espresso extra.....	page 10	16. Messages.....	page 17
7.3 Prélèvement de café prémoulu.....	page 10	17. Problèmes de fonctionnement.....	page 18
8. Prélèvement du vapeur.....	page 11	18. Remarques d'ordre juridiques.....	page 19
8.1 Prélèvement de vapeur avec le Profi-Auto- Cappuccino/Caffè Latte (en option E45).....	page 11	19. Caractéristiques techniques.....	page 19

## Informations importantes destinées à l'utilisateur/trice

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Jura.

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

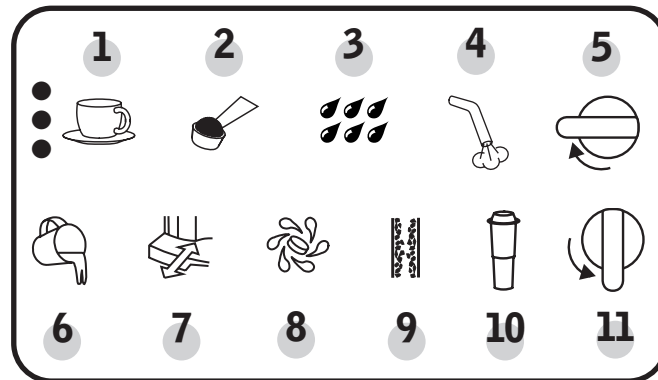
Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez des problèmes particuliers qui ne vous paraissent pas traités avec suffisamment de clarté dans ce fascicule, veuillez vous adresser à votre détaillant habituel ou directement à Jura Elektroapparate AG.

### 1. Description de la machine

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

### 1.1 Symboles

- 1 CAFÉ PRÊT
- 2 CAFÉ PRÉMOULU
- 3 RINCER LA MACHINE
- 4 VAPEUR / EAU BOUILLANTE
- 5 FERMER LE ROBINET
- 6 AJOUTER DE L'EAU
- 7 VIDER LE COLLECTEUR DE TOURTEAUX / BAC MANQUANT
- 8 NETTOYER LA MACHINE
- 9 MACHINE ENTARTRÉE
- 10 REMPLACER LE FILTRE
- 11 OUVRIR LE ROBINET



## 2. Règles de sécurité

### 2.1 Mise en garde

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

### 2.2 Précautions à prendre

- Ne pas exposer la machine à des conditions atmosphériques défavorables (pluie, neige, gel) et ne pas l'utiliser avec les mains humides.
- Placer la machine sur une surface plane et stable. Ne jamais la poser sur une plaque de cuisson, même seulement tiède. Choisir un endroit hors de portée des enfants et des animaux.
- Débrancher la fiche avant une absence prolongée (vacances, etc.).
- Débrancher la fiche avant tout nettoyage.
- Pour débrancher la fiche du secteur, ne jamais tirer sur le cordon ou sur la machine.
- Ne jamais tenter de réparer ou de démonter soi-même la machine. Les réparations éventuelles doivent être confiées uniquement au service après-vente Jura ou au représentant agréé, qui dispose des pièces de rechange et accessoires d'origine.
- La machine est raccordée au réseau électrique par un cordon d'alimentation. Veiller à ce que le cordon ne se trouve pas sur le passage de personnes, qui risquent de trébucher et de faire tomber la machine. Tenir les enfants et les animaux à l'écart.

- Ne pas mettre la machine ou des pièces de la machine au lave-vaisselle.
- Installer la machine à un endroit bien aéré afin de prévenir un échauffement excessif.
- 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 et/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 sous la machine.

### 3.2 Contrôle du fusible

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

### 3.3 Remplissage du réservoir d'eau

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



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

### 3.4 Remplissage du conteneur de grains

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

- Rabattez le couvercle du conteneur de grains (11) vers le haut.
- Éliminez les corps étrangers et autres salissures qui se trouvent éventuellement dans le conteneur.
- Versez les grains dans le conteneur et refermez le couvercle.

### 3.5 Réglage du broyeur

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

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

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

! Toujours procéder au réglage pendant le fonctionnement du broyeur.

### 3.6 Réglage de la dureté de l'eau

L'eau est portée à ébullition à l'intérieur de la machine. Il en résulte un entartrage plus ou moins rapide, qui est fonction de la

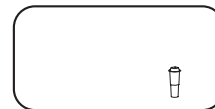
fréquence d'utilisation et est signalé automatiquement. La machine doit être réglée avant la première mise en service sur la dureté de l'eau de votre région. Veuillez utiliser les languettes de test ci-jointes pour déterminer la dureté de l'eau.

➡ Remarque: 1° allemand = 1,79° français.

La machine peut être réglée sur 6 niveaux différents de dureté de l'eau. Le niveau sélectionné est indiqué sur le visuel.

#### Niveau pour filtre Claris

Réglage pour l'utilisation de la cartouche filtrante Claris.



#### Niveau 0 = dureté de l'eau désactivée

La signalisation automatique d'entartrage est désactivée.



#### Niveau 1

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



#### Niveau 2

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



#### Niveau 3

16 – 23° allemands  
28,64 – 41,14° allemands












## Niveau 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:

- Sortez la fiche secteur avec le cordon d'alimentation du compartiment de rangement au dos de la machine.
- Branchez la fiche secteur.
- **Ne mettez pas** la machine en marche.
- Appuyez sur la touche de sélection  pendant env. 3 secondes. Les symboles , , ,  s'allument.
- Sélectionnez ensuite le niveau correspondant avec la touche de sélection  et appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT  pour mémoriser ce réglage. Les symboles lumineux s'éteignent.


➔ Un réglage de la dureté de l'eau n'est nécessaire qu'avant la première mise en service ou en cas de passage à une autre qualité d'eau.

Si aucun réglage n'est effectué dans les 30 secondes qui suivent, les symboles lumineux s'éteignent. Dans ce cas, c'est la dernière valeur mémorisée qui reste sélectionnée.




## 3.7 Réglage de la mise hors tension automatique

Vous pouvez modifier le réglage de 1 heure et demie la mise hors tension automatique effectué par Jura. Vous avez le choix entre 3 possibilités

### Niveau 1




Le symbole  s'allume. La mise hors tension automatique n'est pas activée.

### Niveau 2

Les symboles , ,  s'allument.







La mise hors tension automatique est réglée sur 1 heure 1/2.

### Niveau 3

Les symboles , , , ,  s'allument.

La mise hors tension automatique est réglée sur 3 heures 1/2.







Pour régler ou modifier le réglage de la mise hors tension automatique, procédez de la manière suivante:

- Branchez la fiche secteur.
- Mais **ne mettez pas** la machine en marche.
- Appuyez sur la touche de sélection  pendant env. 3 secondes. Les symboles , ,  s'allument.
- Sélectionnez le niveau souhaité avec la touche de sélection .
- Pour mémoriser le niveau souhaité, appuyez sur l'interrupteur MARCHE / ARRÊT .


➔ Si aucun réglage n'est effectué dans les 30 secondes qui suivent, les symboles lumineux s'éteignent. Dans ce cas, c'est la dernière valeur mémorisée qui reste sélectionnée.

## 4. Première mise en service


### 4.1 Remplissage d'eau du système

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .
- Le symbole  s'allume.
- Mettez une tasse vide sous la buse pivotante pour eau bouillante/vapeur (13).
- Faites venir le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole . La machine se met à fournir de l'eau bouillante, le symbole  clignote simultanément.
- Si le symbole  s'allume sur le visuel, remettez le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .

## 5. Rinçage de la machine


Une opération de rinçage est nécessaire lorsque le symbole  s'allume.



- Mettez une tasse vide sous l'écoulement du café.
- Appuyez sur la touche de service (4). L'opération de rinçage prend fin automatiquement.

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


## 6. Réglage de la quantité d'eau


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


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

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



## 7. Prélèvement de café et d'espresso normal


Vous pouvez prélever du café dès que le symbole  s'allume. Mettez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café et appuyez sur la touche de sélection correspondante. La fonction de préchauffage exclusive Jura (I.P.B.A.S<sup>®</sup>) 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 à la taille de vos tasses afin d'obtenir une mousse crémeuse parfaite (Fig. 3).

### 7.1 Prélèvement de café et d'espresso fort

- Mettez 1 tasse sous l'écoulement du café (9).
- Appuyez sur la touche de sélection  jusqu'à ce que deux points s'allument à gauche du symbole .




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

### 7.2 Prélèvement de café et d'espresso extra



- Mettez 1 tasse sous l'écoulement du café (9).
- Appuyez sur la touche de sélection  jusqu'à ce que trois points s'allument à gauche du symbole .

 Le prélèvement de café extra n'est possible que pour 1 tasse.

### 7.3 Prélèvement de café prémoulu

- Appuyez sur la touche de sélection . Les symboles  et  s'allument.
- Mettez ensuite 1 ou 2 doseurs bien pleins de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu (10).
- Mettez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café et appuyez sur la touche de sélection souhaitée.






**!** N'utilisez en aucun cas du café instantané ou lyophilisé. Nous vous conseillons de toujours utiliser du café en grains fraîchement moulu ou du café prémoulu emballé sous vide. **Ne mettez jamais plus de 2 portions dans l'entonnoir de remplissage, qui n'est pas fait pour recevoir de plus grandes quantités de poudre.**

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

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

## 8. Prélèvement de vapeur

La vapeur peut servir pour réchauffer des liquides ou pour faire mousser du lait pour un cappuccino. Veillez à ce que la buse de production de mousse (14) se trouve bien en position supérieure pour réchauffer des liquides et en position inférieure pour la production de mousse (Fig. 5).

- Mettez une tasse sous la buse pivotante pour eau bouillante/vapeur (13).
- Plongez la buse de production de mousse (14) dans le lait que vous voulez faire mousser ou dans le liquide à réchauffer et faites venir le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .
- Appuyez immédiatement après sur la touche .
- Pour mettre fin au prélèvement de vapeur, remettez le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .
- Les symboles ,  s'allument.
- Si vous voulez préparer un café immédiatement après le prélèvement de vapeur, procédez comme décrit au point 8.1.

**➔** La durée max. de prélèvement de vapeur est d'env. 8 minutes.





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

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



### 8.1 Prélèvement de vapeur avec le Profi-Auto-Cappuccino/Caffè Latte (en option E45)


**➔** Le Profi-Auto-Cappuccino/Caffè Latte est disponible en option. Adressez-vous à votre détaillant.

### 8.2 Retour au prélèvement de café


- Mettez un récipient sous la buse pivotante pour eau bouillante/vapeur (13).
- Appuyez sur une touche de sélection, le symbole  s'allume sur le visuel.
- Faites venir le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .
- Prélevez de l'eau jusqu'à ce que la délivrance d'eau s'arrête automatiquement et que le symbole  s'allume.
- Remettez ensuite le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .
- Nettoyez la buse pivotante pour eau bouillante/vapeur avec un chiffon humide après chaque prélèvement de vapeur.

## 9. Prélèvement d'eau bouillante


- Mettez une tasse sous la buse pivotante pour eau bouillante/vapeur (13) et faites venir le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .
- La machine se met (alors) à fournir de l'eau bouillante.
- Pour mettre fin à la fourniture d'eau bouillante, remettez le sélecteur de café ou eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .

 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 pour eau bouillante/vapeur, qui est brûlante, avec la peau.

### 9.1 Prélèvement d'eau bouillante E45

 Pour obtenir un bon écoulement de l'eau, montez la buse pour eau bouillante qui est jointe à votre Welcome Pack.


## 10. Mise à l'arrêt de la machine

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


La machine s'arrête automatiquement lorsque l'eau de rinçage s'est écoulée dans la tasse. Jetez l'eau de rinçage.

## 11. Service et entretien


### 11.1 Remplissage d'eau

Plus aucun prélèvement n'est possible lorsque le symbole  s'allume. Dans ce cas, rajoutez de l'eau comme décrit au point 3.3.


### 11.2 Evacuation du marc


Le marc est recueilli dans le collecteur de tourteaux. Lorsque le symbole  s'allume, les touches de sélection sont bloquées et le collecteur de tourteaux doit être vidé.

- Poussez l'écoulement du café (9) vers le haut.
- Retirez le bac de récupération. Attention, de l'eau s'y est accumulée.
- Videz et nettoyez le bac de récupération et le collecteur de tourteaux (Fig. 6). Remettez d'abord le bac de récupération, puis le collecteur de tourteaux en place (dans la machine) (Fig. 7).



 Le bac de récupération doit être vidé en même temps que le collecteur de tourteaux.

### 11.3 Bac manquant



Le symbole  clignote lorsque le bac de récupération n'a pas été mis en place correctement.

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

### 11.4 Nettoyage de la machine

La machine doit être nettoyée au bout de 200 prélèvements ou de 160 rinçages. Cela est signalé par le symbole  qui clignote. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous conseillons néanmoins de procéder au nettoyage (comme décrit au point 12) dans les jours qui suivent. Le symbole  ne s'éteint qu'après avoir procédé à l'opération complète de nettoyage.








## 11.5 Machine entartrée






La machine s'entartré à la longue. La quantité de tartre dépend de la dureté de l'eau. La machine constate automatiquement la nécessité d'un détartrage. Là aussi, le symbole  vous signale lorsqu'il clignote qu'un détartrage doit être effectué. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous conseillons néanmoins de procéder au détartrage (comme décrit au point 13) dans les jours qui suivent. Le symbole  ne s'éteint qu'après avoir procédé à l'opération complète de détartrage.

## 11.6 Utilisation des cartouches filtrantes Claris

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

## 11.7 Mise en place du filtre


- Rabattez le porte-filtre vers le haut. Mettez la cartouche filtrante, en exerçant une légère pression dessus, dans le réservoir d'eau (Fig. 4).
- Refermez le porte-filtre de façon à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
- Remplissez le réservoir d'eau du robinet (eau froide) et remettez-le dans la machine.
- Mettez la machine sur position arrêt avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .
- Appuyez sur la touche de sélection  pendant env. 3 secondes. La dureté de l'eau sélectionnée s'affiche sur le visuel.
- Appuyez sur la touche de sélection  jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que le symbole  allumé.
- Pour valider, appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT . Les symboles ,  s'allument.

- Placez un récipient de taille suffisante sous la buse pivotante pour eau bouillante/vapeur (13) et faites venir le sélecteur eau bouillante/vapeur sur le symbole .
- Prélevez de l'eau bouillante jusqu'à ce que le symbole  s'allume.
- Remettez ensuite le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .
- Lorsque le symbole  s'allume, appuyez sur la touche . La machine procède à une opération de rinçage et est ensuite prête pour le prélèvement de café.








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

## 11.8 Remplacement du filtre

Le filtre est épuisé après le prélèvement de 50 litres. Cela vous est signalé par le symbole  qui clignote.




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

- Arrêtez la machine avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT .
- Appuyez sur la touche de service (4) pendant env. 3 secondes. Les symboles ,  s'allument.
- Videz le réservoir d'eau et rabattez le porte-filtre vers le haut. Mettez la cartouche filtrante neuve, en exerçant une légère pression dessus, dans le réservoir d'eau (Fig. 4).
- Placez un récipient de taille suffisante sous la buse pivotante pour eau bouillante/vapeur (13) et faites venir le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole . Le symbole  clignote.


- Prélevez de l'eau jusqu'à ce que le symbole ☹ s'allume.
- Remettez ensuite le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole ☹.
- Lorsque le symbole ☹ s'allume, appuyez sur la touche de service (4). La machine procède à une opération de rinçage et est ensuite prête pour le prélèvement de café.

## 11.9 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 pour eau bouillante/vapeur après chaque utilisation.
- Après avoir réchauffé du lait, prélever un peu d'eau bouillante afin de nettoyer la conduite de la buse pivotante pour eau bouillante/vapeur.
- Vous pouvez démonter la buse pour un nettoyage plus minutieux (Fig.8)
- Il est recommandé de rincer le réservoir d'eau tous les jours et de le remplir d'eau fraîche.

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

### 11.10 Pour vider entièrement le système


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

- **Arrêtez** la machine avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ⏻.


- Mettez un récipient sous la buse pivotante pour eau bouillante/vapeur (13).
- Faites venir le sélecteur eau bouillante / vapeur (12) sur le symbole ☹.
- Mettez la machine **en marche** avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ⏻. Le symbole ☹ s'allume.
- Appuyez sur la touche de service (4) jusqu'à ce que le symbole ☹ clignote. De la vapeur s'échappe peu après.
- Prélevez de la vapeur jusqu'à ce que la fourniture de vapeur s'arrête automatiquement et que le symbole ☹ s'allume sur le visuel.
- Remettez le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole ☹.

## 12. Nettoyage





La machine a un programme de nettoyage intégré


 Le symbole ☹ clignote lorsque la machine doit être nettoyée. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur et lancer plus tard le programme de nettoyage.








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


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





- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ⏻.
- Appuyez sur la touche de service (4) pendant env. 3 secondes. Le symbole ☹ s'allume (uniquement en cas de nécessité) ainsi que les symboles ☹ et ☹.



- Remplissez le réservoir d'eau.
- Videz le bac de récupération ainsi que le collecteur de tourteaux et remettez-les en place. Les symboles  (uniquement en cas de nécessité) et  s'éteignent et le symbole  s'allume.
- Mettez un récipient de taille suffisante sous l'écoulement du café (9) et appuyez sur la touche de service (4). Le symbole  s'éteint.


Le symbole  vous signale lorsqu'il s'allume qu'une opération de nettoyage est activée.

- Si le symbole  s'allume, videz le bac de récupération (si nécessaire) et remettez-le en place. Le symbole  s'éteint et les symboles , ,  s'allument.
- Mettez ensuite un comprimé de nettoyage Jura dans l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu (10) (Fig 9).
- Appuyez sur la touche de service (4). Les symboles ,  s'éteignent.

L'opération de nettoyage se poursuit. Cela vous est signalé par le symbole  qui est allumé.

- Si le symbole  s'allume à nouveau, videz le bac de récupération (si nécessaire) et attendez env. 10 secondes avant de le remettre en place. Le symbole  s'éteint et les symboles ,  s'allument.
- Remettez le récipient sous l'écoulement du café (9) et appuyez sur la touche de service (4).

L'opération de nettoyage se poursuit. Cela vous est signalé par le symbole  qui est allumé. Dès que l'opération de nettoyage est achevée, le symbole  s'allume.

- Videz le bac de récupération et le collecteur de tourteaux et remettez-les en place. Le symbole  s'allume.




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

### 13. Détartrage












La machine a un programme de détartrage intégré. Elle n'a pas besoin d'être détartrée si vous utilisez une cartouche filtrante Claris. N'utilisez que les comprimés de détartrage Jura. Vous les trouverez chez votre détaillant habituel.





Le symbole  clignote lorsque la machine doit être détartrée. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur et lancer plus tard le programme de détartrage.






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

- Arrêtez la machine avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT  et laissez-la refroidir pendant 2 heures.
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Appuyez sur la touche de service (4) pendant env. 3 secondes. Les symboles ,  s'allument.
- Videz le bac de récupération et le collecteur de tourteaux et remettez-les en place. Le symbole  s'éteint et les symboles ,  s'allument.
- Dissolvez entièrement dans un récipient les 2 comprimés sous blister dans 0,5 litre d'eau et versez le mélange dans le réservoir d'eau. Remettez le réservoir en place. Le symbole  apparaît.
- Faites venir le sélecteur de café ou eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole . Le symbole  s'éteint et les symboles ,  s'allument.

- Mettez un récipient de taille suffisante sous la buse pivotante pour eau bouillante/vapeur (13) et appuyez sur la touche de service (4).





Le symbole  est allumé et que le symbole  clignote indique que l'opération de détartrage est activée.



- Si le symbole  s'allume, videz le bac de récupération (si nécessaire) et remettez-le en place. Le symbole  s'allume.
- Remettez le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .





L'opération de détartrage se poursuit et l'eau vient dans le bac de récupération à l'intérieur de la machine.

- Les symboles , ,  s'allument.



**!** Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et replacez-le dans la machine.

- Videz le tiroir récolte-gouttes et replacez-le dans la machine. Les symboles ,  s'allument.
- Remettez le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .
- Placez un récipient grand sous la buse pivotante (13) et appuyez sur la touche de service .

Lorsque le symbole  est allumé et que le symbole  clignote, l'opération de détartrage est activée.

- Si les symboles , ,  s'allument, videz le bac de récupération (si nécessaire) et remettez-le en place.
- Remettez le sélecteur eau bouillante/vapeur (12) sur le symbole .

L'opération de détartrage se poursuit et l'eau vient dans le bac de récupération à l'intérieur de la machine.

- Si le symbole  s'allume, videz le bac de récupération et remettez-le en place. Le symbole  apparaît.
- Appuyez ensuite sur la touche de service (4). La machine procède à une opération de rinçage et est ensuite prête pour le prélèvement de café.

## 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 et du recyclage.

## 15. Conseils pour l'obtention d'un café parfait

*Écoulement du café réglable en hauteur*

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

*Mouture*

Veillez vous reporter au point 3.5.

*Préchauffage des tasses*






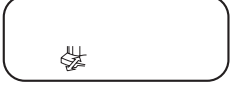
Vous pouvez chauffer les tasses à l'aide de la buse pour eau bouillante ou vapeur. Plus un café est petit, plus il est important de chauffer la tasse.





*Sucre et crème*

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



## 16. Messages

Visuel	Cause	Remède
	<ul style="list-style-type: none"><li>– Système vide</li><li>– Système trop chaud après le prélèvement de vapeur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Remplir le système, voir point 4.1</li><li>– Revenir au prélèvement de café</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>– Position incorrecte du sélecteur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Mettre le sélecteur en bonne position</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>– Défaut d'ordre général</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) – Arrêter la machine<ul style="list-style-type: none"><li>– La débrancher du secteur</li><li>– Rebrancher la machine sur le secteur</li><li>– Remettre la machine en marche</li></ul></li><li>2) Faire contrôler la machine par le service après-vente Jura</li></ol>
	<ul style="list-style-type: none"><li>– La machine demande un rinçage</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Procéder au rinçage</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>– Le réservoir d'eau est vide</li><li>– Le flotteur est défectueux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Remplir le réservoir d'eau</li><li>– Rincer ou détartrer le réservoir d'eau</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>– Le collecteur de tourteaux est plein dans la machine</li><li>– Le bac a été remis trop vite</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Vider le collecteur de tourteaux</li><li>– Ne remettre le bac dans la machine qu'au bout de 10 secondes</li></ul>

Visuel	Cause	Remède
	– Le bac de récupération n’a pas été mis en place correctement ou manque	– Le mettre en place correctement
	– Nettoyage nécessaire	– Procéder au nettoyage
	– La machine doit être détartrée	– Procéder au détartrage
	– Changer le filtre	– Effectuer le programme

## 17. Problèmes de fonctionnement

Problème	Cause	Remède
Interruption de l’écoulement du café après la phase précédant la percolation	– Conteneur de grains vide – Il n’y a pas assez de mouture dans la machine	– Rajouter des grains – Doser correctement la mouture
Fonctionnement bruyant du broyeur	– Présence d’un corps étranger dans le broyeur	– Il est possible de continuer de prélever du café en utilisant du café prémoulu – Faire contrôler la machine par le service après-vente Jura

Problème	Cause	Remède
Quantité insuffisante de mousse avec du lait	– Buse obstruée	– Nettoyer la buse
	– Position incorrecte de la buse	– Prélever de la vapeur (voir point 8)

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

## 18. Remarques d'ordre juridique

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


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

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

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

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

## 19. Caractéristiques techniques

Tension:	230V AC
Puissance:	1350 W
Fusible:	10 A
Symbole de sécurité:	
Consommation d'énergie (veille):	env. 4Wh
Consommation d'énergie (prélèvement de café):	env. 17Wh
Pression de pompe:	max. 15 bar
Réservoir d'eau:	1,9 litre
Capacité conteneur de grains:	200 gr.
Contenance collecteur de tourteaux:	max. 16 port.
Longueur de câble:	env. 1,1 m
Poids:	8,3 kg
Dimensions (LxHxP):	28 x 34,5 x 41,5 cm

Cette machine est conforme aux directives CEE suivantes:  
73/23/CEE du 19/02/1973 "Directive basse tension" à l'inclusion de la directive de modification 93/336/ CEE.

89/336/CEE du 03/05/1989 "Directive CEM" à l'inclusion de la directive de modification 92/31/CEE.