



**IMPRESSA M30**  
**IMPRESSA Scala**  
**IMPRESSA Scala Vario**  
**IMPRESSA X30**  
**Mode d'emploi**



Art. Nr. 62445

11/99

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

# Jura Impressa M30

Français ..... 6 – 17

## Légende :



= Remarque



= Important



= Conseil

Jura Elektroapparate AG, CH-4626 Niederbuchsiten,  
Internet <http://www.juraworld.com>  
Kundendienst Telefon 062 389 82 33



Fig. 1



Fig. 2

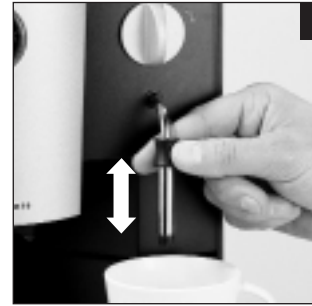


Fig. 3

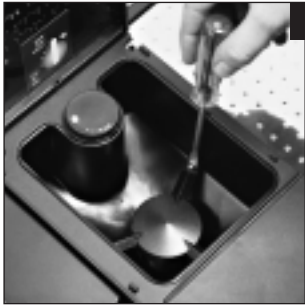


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

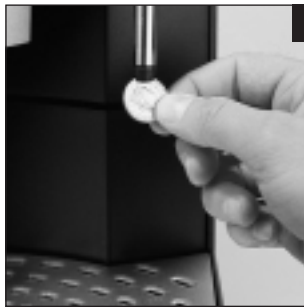


Fig. 8

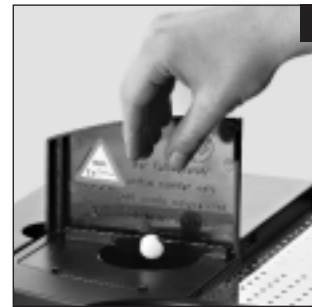
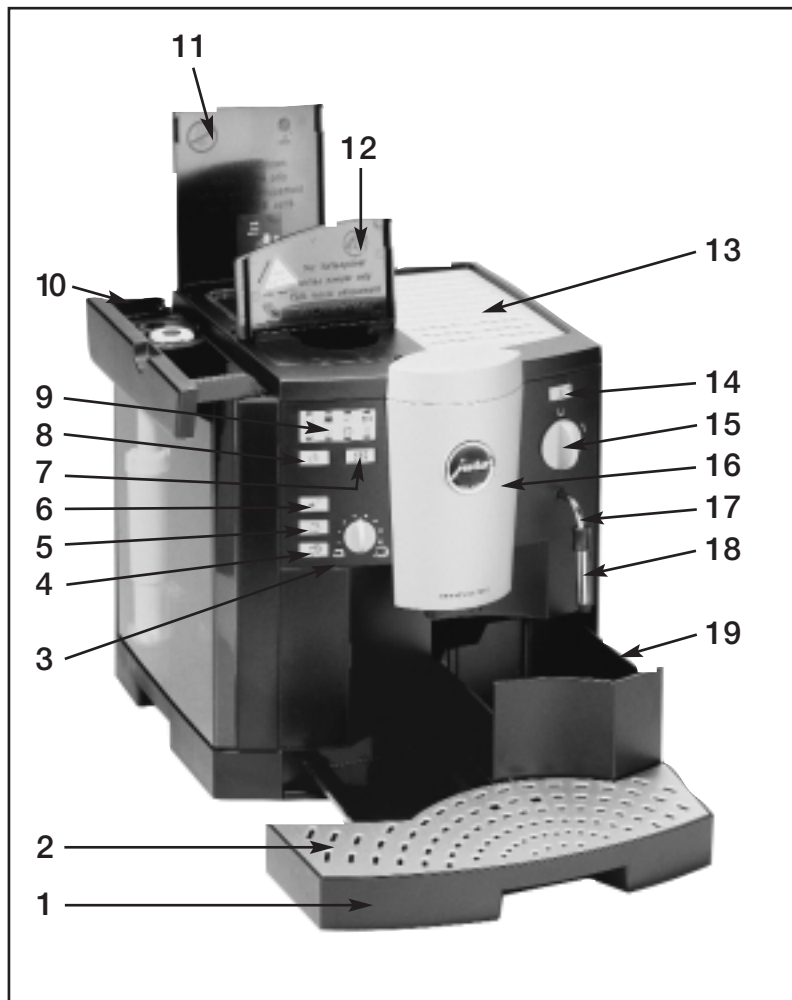


Fig. 9



## Éléments de commande de la Jura Impressa M30

1. Bac de récupération/collecteur d'eau résiduelle
2. Grille de récupération
3. Sélecteur de quantité d'eau
4. Touche de préparation de café, 2 tasses
5. Touche de préparation de café, 1 tasse
6. Touche de sélection de café prémoulu
7. Touche de rinçage
8. Interrupteur MARCHE/ARRET
9. Panneau de commande avec voyants
10. Réservoir d'eau avec poignée
11. Couvercle du conteneur de grains avec protecteur d'arôme
12. Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu
13. Tablette chauffe-tasses
14. Touche de sélection de vapeur
15. Sélecteur d'eau bouillante/vapeur
16. Ecoulement du café
17. Buse pivotante pour eau bouillante/vapeur
18. Dispositif de production de mousse
19. Collecteur de tourteaux

# Sommaire

## Jura Impressa M30

1. Description de la machine .....	page 6	9. Prélèvement eau bouillante .....	page 11
1.1 Les symboles signifient .....	page 6	10. Arrêt de l'appareil .....	page 11
2. Prescriptions de sécurité .....	page 6	11. Service et entretien .....	page 11
2.1 Mise en garde .....	page 6	11.1 Remplir d'eau .....	page 11
2.2 Mesures de sécurité .....	page 7	11.2 Evacuation du marc .....	page 11
3. Préparation de la machine .....	page 7	11.3 Bac de récupération manque .....	page 11
3.1 Contrôle de la tension du réseau .....	page 7	11.4 Pour enlever les pierres du broyeur .....	page 12
3.2 Contrôle du fusible .....	page 7	11.5 Nettoyage de la machine .....	page 12
3.3 Remplissage du réservoir d'eau .....	page 7	11.6 Appareil entartré .....	page 12
3.4 Remplissage du conteneur de grains .....	page 7	11.7 Utilisation des cartouches-filtrantes Claris .....	page 12
3.5 Grains de café caramélisés .....	page 8	11.8 Recommandations générales pour le nettoyage .....	page 12
3.6 Réglage du broyeur .....	page 8	11.9 Service d'entretien régulier .....	page 13
3.7 Réglage de la dureté de l'eau .....	page 8	11.10 Pour vider entièrement le système .....	page 13
3.8 Réglage de la mise hors circuit automatique .....	page 9	12. Nettoyage .....	page 13
4. Première mise en service .....	page 9	13. Détartrage .....	page 13
5. Rincer la machine .....	page 9	14. Récupération .....	page 15
6. Réglage quantité d'eau .....	page 10	15. Conseils pour un café parfait .....	page 15
7. Prélèvement espresso/café normal .....	page 10	16. Signalisations sur le panneau de commande .....	page 15
7.1 Prélèvement espresso/café fort .....	page 10	17. Problèmes de dysfonctionnement .....	page 16
7.2 Prélèvement café prémoulu .....	page 10	18. Indications juridiques .....	page 17
8. Prélèvement vapeur .....	page 10	19. Caractéristiques techniques .....	page 17
8.1 Retour au prélèvement de café .....	page 11		

## 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 afin de pouvoir le consulter par la suite.

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires 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.

### 1. Description de la machine

Cette machine à café/espresso entièrement automatique prépare simultanément, à votre gré, 1 ou 2 tasses de café ou d'espresso d'une qualité gastronomique remarquable, mousse crémeuse garantie. Grâce au P.B.A.S<sup>®</sup> (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. L'utilisateur a le choix entre un arôme normal ou intense du café. Le broyeur intégré à 6 positions lui permet d'obtenir une poudre de la finesse souhaitée. Grâce à un entonnoir de remplissage séparé, il peut également utiliser d'autres sortes de café pré moulu. La quantité d'eau est elle aussi programmable individuellement selon les besoins. Le contrôle électronique du niveau de remplissage du réservoir d'eau et du conteneur de tourteaux facilite en outre l'utilisation de la machine. Les programmes intégrés de rinçage, de nettoyage et de détartrage facilitent l'entretien et la maintenance.

### 1.1 Les symboles signifient

- 1 CAFÉ PRÊT
- 2 CAFÉ FORT
- 3 CAFÉ PRÉMOULU
- 4 RINCER LA MACHINE
- 5 AJOUTER DE L'EAU
- 6 VIDER LE COLLECTEUR DE TOURTEAUX / BAC MANQUANT
- 7 NETTOYER LA MACHINE
- 8 MACHINE ENTARTRÉ



### 2. Prescriptions de sécurité

#### 2.1 Mise en garde

- Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l'utilisation d'appareil électroniques. Il ne faut donc jamais laisser des enfants sans surveillance avec des appareils ménagers.
- 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 fiche ou un cordon endommagés.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

## 2.2 Mesures de sécurité

- Ne jamais exposer la machine à des conditions atmosphériques défavorables (pluie, neige, gel) et ne pas utiliser avec les mains humides.
- Placez la machine sur une surface plane et stable. Ne jamais le poser sur une plaque de cuisson, même seulement tiède. Choisissez un endroit hors de portée des enfants et des animaux.
- Débranchez la fiche avant de vous absenter pour longtemps (vacances, etc.).
- Débranchez la fiche avant tout nettoyage.
- Lorsque vous voulez retirer la fiche du secteur, ne jamais tirer à même le cordon ou la machine.
- Ne jamais tenter de réparer ou de démonter soi-même la machine. Les réparations éventuelles doivent être exclusivement confiées au service après-vente Jura ou au représentant autorisé disposant de pièces de rechange et d'accessoires d'origine.
- La machine est raccordé au réseau par un cordon d'alimentation. Veillez à ce qu'il ne soit pas au passage et que personne ne puisse faire tomber la machine. Maintenez les enfant et les animaux à l'écart.
- Choisissez un endroit idéal pour la machine où il y a beaucoup de circulation d'air, pour éviter le surchauffage de la machine.
- 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.

## 3. Préparation de la machine

### 3.1 Contrôle de la tension du réseau

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

### 3.2 Contrôle du fusible

L'appareil est dimensionné 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 à l'eau pure et fraîche du robinet.
- Remplissez le réservoir d'eau et replacez-le dans la machine. Faites attention que le réservoir soit bien emboîté.



Utilisez exclusivement de l'eau propre et fraîche. Ne jamais remplir le réservoir de lait, d'eau minérale ou d'un autre liquide. Il est également possible de remplir le réservoir d'eau sans le déplacer. Ouvrez simplement le couvercle vers le haut, versez l'eau en utilisant un récipient propre et refermez le couvercle.

### 3.4 Remplissage du conteneur de grains

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

### 3.5 Grains de café caramélisés



Songez que le broyeur de votre machine à café n'est pas fait pour les grains de café traités avec des additifs (p. ex. du sucre) pendant ou après la torréfaction. L'utilisation de ces mélanges de café risquent d'entraîner une détérioration du broyeur.

### 3.6 Réglage du broyeur

Vous avez la possibilité de régler le broyeur en fonction du degré de torréfaction du café choisi. Nous vous conseillons:

pour une torréfaction claire → un réglage fin  
pour une torréfaction foncée → un réglage gros

- Ouvrez le capot du conteneur de grains (11).
- Pour le réglage du degré de mouture, positionnez le sélecteur (Fig. 1) sur le symbole désiré.
- Vous avez les possibilités suivantes:
  - les points plus petits donnent une mouture fine
  - les points plus grands donnent une mouture grosse



Le réglage doit toujours être effectué pendant le fonctionnement du broyeur.

### 3.7 Réglage de la dureté de l'eau

L'eau est portée à l'ébullition à l'intérieur de la machine. Cela provoque un entartrage plus ou moins rapide selon la fréquence d'utilisation qui est annoncée automatiquement. Avant la première mise en service, il convient de régler la machine sur la dureté de l'eau. Pour déterminer la dureté de l'eau, veuillez utiliser les bandes-lettres ci-jointes.



1° de dureté allemand = 1.79° de dureté française

La machine dispose de 5 niveaux pouvant être sélectionnés et qui apparaissent sur le panneau lors du réglage.

#### Niveau 0 = Réglage pour cartouches filtrantes "Claris"

Le voyant clignote.

La signalisation automatique d'entartrage est désactivée.

#### Niveau 1

Le voyant clignote.

Le voyant est allumé.

1 – 7° degrés allemands

1,79 – 12,53° degrés français

#### Niveau 2

Le voyant clignote.

Les voyants , sont allumés.

8 – 15° degrés allemands

14,32 – 26,85° degrés français

#### Niveau 3

Le voyant clignote.

Les voyants , , sont allumés.

16 – 23° degrés allemands

28,64 – 41,14° degrés français

#### Niveau 4

Le voyant clignote.

Les voyants , , , sont allumés.








24 – 30° degrés allemands


42,96 – 53,7° degrés 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 préparation de café  pendant env. 3 secondes.
- Le voyant  clignote.
- Les voyants , ,  s'allument.
- Sélectionnez à présent le niveau correspondant avec la touche de sélection  et appuyez sur la touche  pour mémoriser ce réglage. Les voyants s'éteignent.

 Le réglage de la dureté de l'eau doit être fait avant la première mise en service ou lors de l'utilisation d'une autre qualité d'eau. Si le réglage n'est pas effectué dans le 60 secondes, les témoins lumineux sur le panneau s'éteignent. Dans ce cas, c'est la dernière valeur sélectionnée qui reste enregistrée.

### 3.8 Réglage de la mise hors circuit automatique

Vous pouvez modifier le temps de mise hors circuit automatique de 2 heures, programmé par la Jura. À cet effet, vous disposez de 3 possibilités:

#### Niveau 1

Le voyant  clignote.

La mise hors circuit automatique est désactivée.

#### Niveau 2

Le voyant  clignote, les voyants ,  s'allument.




La mise hors circuit automatique est programmée sur 2 heures.


#### Niveau 3

Le voyant  clignote, les voyants , , , ,  s'allument.





La mise hors circuit automatique est programmée sur 5 heures.

Pour le réglage et les modifications de la mise hors circuit automatique procédez comme suit:


- Insérez la fiche dans la prise secteur.
- **Ne mettez pas** la machine en service.
- Appuyez sur la touche de préparation de café  pour env. 3 secondes et choisissez le niveau désiré en appuyant sur la touche de sélection .
- Pour l'enregistrement du niveau choisi, appuyez sur la touche .


 Si le réglage n'est pas effectué dans le 60 secondes, les voyants sur le panneau s'éteignent. Dans ce cas, c'est la dernière valeur sélectionnée qui reste enregistrée.


### 4. Première mise en service

- Mettez la machine en marche avec l'interrupteur .
- Le voyant  et le voyant de la touche de sélection de vapeur (14) clignotent.
- Mettez une tasse vide sous la buse pivotante (17).
- Faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (15) sur .
- La machine se met à fournir d'abord de la vapeur, puis de l'eau. La délivrance d'eau s'arrête automatiquement.
- Remettez le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (15) sur .

### 5. Rincer l'appareil

Lorsque le voyant lumineux  s'allume, il faut rincer la machine.

- Placez une tasse vide sous l'écoulement du café (16).
- Appuyez sur la touche . L'opération de rinçage est terminée automatiquement.

 Si la machine a été mis hors tension et il est déjà refroidi, l'opération de rinçage est exigée lorsqu'on l'allume à nouveau. Lors d'une mise hors de service, l'opération de rinçage est actionnée automatiquement.


## 6. Réglage quantité d'eau

La quantité d'eau peut être dosée en continu au moyen du sélecteur de quantité d'eau (3). La petite tasse signifie peu d'eau pour l'espresso, la grande tasse beaucoup d'eau pour un café normal.



Vous pouvez également modifier la quantité d'eau en cours d'opération. Tournez simplement le sélecteur de quantité d'eau (3) vers «plus» ou «moins».



Si vous activez la touche , la machine double automatiquement la quantité d'eau et la verse dans 2 tasses.

## 7. Prélèvement espresso/café normal


Lorsque le voyant  s'allume, vous pouvez prélever un café.

- Placez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café (16) et pressez la touche pour le café choisi. La fonction de préchauffage exclusive Jura (P.B.A.S.<sup>®</sup>) pré-humecte la poudre de café, interrompt brièvement l'écoulement et déclenche la phase principale de la confection du café.



Vous pouvez interrompre l'opération en pressant sur n'importe quelle touche pour le café.

### 7.1 Prélèvement espresso/café fort

- Placez une tasse sous l'écoulement du café (16) et pressez la touche pour le café choisi, jusqu'à ce que le voyant  s'allume.



Ce prélèvement est indiqué seulement pour 1 tasse.

### 7.2 Prélèvement café prémoulu



- Appuyez sur la touche . Les voyants  et  s'allument.

- Mettez ensuite 1 ou 2 doseurs bien pleins de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu (12) (Fig. 2).
- Placez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café (16) et appuyez sur la touche pour le café choisi.



Ne jamais utiliser du café instantané ou lyophilisé. Nous vous conseillons d'utiliser uniquement du café en grains que vous aurez fraîchement moulu vous-même 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 vous avez appuyé sur la touche de sélection  par inadvertance, vous pouvez annuler l'ordre en pressant sur la touche . Votre appareil passe au rinçage.





Après le prélèvement du café prémoulu, nous vous conseillons de nettoyer le cône régulièrement avec un goupillon.

## 8. Prélèvement vapeur



La vapeur peut être employée pour réchauffer des liquides et même pour préparer avec le lait une mousse adéquate pour le cappuccino. Faites attention que pendant l'opération de réchauffage des liquides le dispositif pour la mousse (18) soit positionné vers le haut. Avant de passer à la préparation de la mousse, positionnez le dispositif vers le bas (Fig. 3).


- Appuyez sur la touche de sélection  (14) pendant env. 1 seconde. Le voyant de la touche de sélection  s'allume. Le voyant  clignote.
- Plongez la buse de production de mousse (18) dans le lait que vous voulez faire mousser ou dans le liquide à réchauffer et faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (15) sur .
- La machine se met à fournir de la vapeur.
- Pour mettre fin au prélèvement de vapeur, remettez le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (15) sur .

 Le temps max. de prélèvement de la vapeur correspond à 8 minutes. Au début de la phase de préparation de la mousse le système dispense de l'eau. Cette phase n'influence pas du tout le bon résultat qu'on obtient en préparant p. ex. la mousse avec du lait.




 Au début du prélèvement de la vapeur il est possible que la buse gicle quelque peu. Elle devient bouillante. Evitez tout contact direct avec la peau.


## 8.1 Retour au prélèvement de café

- Appuyez à nouveau sur la touche de sélection  (14). Le voyant de la touche de sélection  (14) s'éteint.
- La machine revient au mode prélèvement de café. Cette opération se déroule automatiquement et dure quelques secondes.


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

## 9. Prélèvement d'eau bouillante

- Mettez une tasse sous la buse pivotante (17) et faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (15) sur . La machine se met à fournir de l'eau bouillante.
- Le voyant  clignote pendant le prélèvement d'eau bouillante.
- Pour mettre fin à la fourniture d'eau bouillante, remettez le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (15) sur .

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


## 10. Arrêt de la machine

Lorsque vous mettez la machine hors circuit, un programme de rinçage se met automatiquement en route. Avant d'appuyer sur la touche , il convient donc de placer un récipient vide sous l'écoulement du café (16).


Lorsque l'eau de rinçage s'est écoulée dans le récipient, la machine se met hors de service. Jetez l'eau de rinçage.

## 11. Service et entretien

### 11.1 Remplir d'eau

Lorsque le voyant  s'allume, tout prélèvement est impossible. Remplissez le réservoir comme indiqué au chapitre 3.3.


### 11.2 Evacuation du marc


Le marc est recueilli dans le collecteur de tourteaux. Lorsque le voyant  est allumé, les touches de sélection sont bloquées et le collecteur de tourteaux doit être vidé.

- Retirez le bac de récupération (1). Attention, de l'eau s'y est accumulée.
- Videz et nettoyez le bac et le collecteur de tourteaux. Remettez le bac et le collecteur de tourteaux en place.


 Lorsque vous videz le collecteur, il faut aussi vider impérativement le bac de récupération.

### 11.3 Bac de récupération manqué



Le voyant  clignote lorsque le bac de récupération n'est pas en place correctement.

 Lorsque vous avez sorti le bac, profitez-en pour nettoyer l'intérieur de la machine. Éliminez les résidus de poudre de café avec un chiffon humide. Réintroduisez le bac propre dans la machine.



## 11.4 Pour enlever les pierres du broyeur

- Arrêtez la machine en appuyant sur la touche .
- Débranchez la machine du secteur.
- Ouvrez le conteneur de grains (11) et videz-le. Vous pouvez enlever les grains restants avec l'aspirateur.
- Dévissez les deux vis à l'intérieur du conteneur de grains (Fig. 4) et retirez le conteneur de la machine (Fig. 5).
- Enlevez les grains restants avec l'aspirateur.
- Mettez la clé en place (Fig. 6).
- Tournez la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la pierre coincée soit libérée.
- Enlevez les restes de poudre avec l'aspirateur.
- Remettez le conteneur de grains dans la machine et revissez les vis.

## 11.5 Nettoyage de la machine


La machine doit être nettoyée au bout de 250 prélèvements ou de 180 rinçages. Cela est signalé par le voyant . Vous pouvez continuer de prélever du café ainsi que de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous recommandons néanmoins de procéder au nettoyage (point 12) dans les jours qui suivent. Le voyant  ne s'éteint qu'une fois que l'opération de nettoyage s'est déroulée intégralement.

## 11.6 Appareil entartré

La machine s'entartré plus ou moins rapidement selon la fréquence d'utilisation et la dureté de l'eau. La machine décèle la nécessité d'un détartrage. Le voyant  se charge, dans ce cas également de vous avertir. Vous pouvez continuer à prélever du café, de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous conseillons d'effectuer l'opération (comme décrit dans le chapitre 13 ) au cours des jours qui suivent. Le voyant  ne disparaît qu'après le déroulement complet du programme de détartrage.


## 11.7 Utilisation des cartouches-filtrantes Claris

La machine n'a pas besoin d'être détartrée si la cartouche filtrante Claris est utilisée correctement. Vous trouverez des informations supplémentaires dans le mode d'emploi de la cartouche filtrante Claris. Mettre le filtre en place (Fig. 7).

 Si vous utilisez les cartouches-filtres Claris, il faudra d'abord désactiver l'indication automatique d'entartrage (veuillez lire la description dans le chapitre 3.7).

## 11.8 Recommandations générales pour le nettoyage

- Ne jamais utiliser d'éponge grattante ou des produits abrasifs pour nettoyer la machine.
- L'intérieur et l'extérieur du bâti se nettoient simplement avec un chiffon doux, légèrement humide.
- Nettoyez la buse pivotante après chaque utilisation.
- Après le réchauffage de lait, prélevez un peu d'eau bouillante afin de nettoyer la conduite de la buse pivotante.
- Vous pouvez démonter le dispositif pour la préparation de la mousse, pour un nettoyage profond (Fig. 8).
- Il faut rincer quotidiennement le réservoir et le remplir d'eau fraîche.


 Si vous constatez un dépôt calcaire dans le réservoir d'eau, vous pouvez le détartrer séparément en utilisant un produit anti-calcaire. Pour cela, sortez le réservoir de la machine.






 Si vous utilisez les cartouches-filtres Claris, il faudra les enlever d'abord.

## 11.9 Service d'entretien régulier

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



### 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 la touche .
- Mettez un récipient sous la buse pivotante (17).
- Faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (15) sur .
- Mettez la machine en marche avec la touche .
- Appuyez sur la touche de sélection  (14) pendant env. 3 secondes. De la vapeur s'échappe peu après.
- Continuez de prélever de la vapeur jusqu'à ce que la fourniture de vapeur s'arrête automatiquement.
- Remettez le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (15) sur  et arrêtez la machine.


## 12. Nettoyage

La machine a un programme de nettoyage intégré. L'opération de nettoyage dure environ 15 minutes.


 Le voyant  s'allume lorsque la machine doit être nettoyée. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante 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 la touche .
- Appuyez sur la touche de rinçage  pendant env. 3 secondes. Les voyants , ,  s'allument.
- Remplissez le réservoir d'eau.
- Videz le bac de récupération ainsi que le collecteur de tourteaux et remettez-les en place. Le voyant  s'éteint.
- Mettez un récipient sous l'écoulement du café (16) et appuyez sur la touche de rinçage .


Le voyant  clignote et vous signale que le programme de nettoyage est activé.

L'opération de nettoyage s'interrompt au bout de quelques minutes. Le voyant  s'allume sur le panneau de commande.

- Mettez un comprimé de nettoyage Jura dans l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu (12) (fig. 9) et appuyez sur la touche de rinçage .


L'opération de nettoyage se poursuit.

- Lorsque le voyant  clignote et que le voyant  s'allume, videz le bac de récupération ainsi que le collecteur de tourteaux et attendez environ 10 secondes avant de les remettre en place. Le voyant  s'éteint. Le nettoyage est achevé.

 Il est recommandé de nettoyer l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu après chaque opération de nettoyage. Sortez-le pour cela de la machine, rincez-le à l'eau chaude et remettez-le en place après l'avoir **bien séché**.

## 13. Détartrage

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

 La machine n'a pas besoin d'être détartrée si vous utilisez une cartouche filtrante Claris.



Le voyant s'allume lorsque la machine doit être démarrée. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et lancer plus tard le programme de détartrage. N'utilisez que les comprimés de détartrage Jura. Vous les trouverez chez votre détaillant habituel.

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



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

Attendez toujours que le réservoir se soit entièrement vidé et que le détartrant ait traversé le système. Ne rajoutez jamais de détartrant.

- Arrêtez l'appareil avec la touche et laissez-le refroidir pendant 2 heures.
- Appuyez sur la touche de rinçage pendant env. 3 secondes. Les voyants , , 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.**
- Videz le bac de récupération et remettez-le en place. Le voyant s'éteint.
- Appuyez sur la touche de rinçage .

Le voyant clignote et vous signale que l'opération de détartrage est en cours de déroulement (activée). La solution détartrante vient dans le bac de récupération à l'intérieur de la machine.

- Le voyant de la touche de sélection (14) et le voyant clignotent.

- Mettez un récipient sous la buse pivotante (17).
- Faites venir le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (15) sur .
- Le voyant clignote.

L'opération de détartrage se poursuit.

- Les voyants , s'allument.
- Videz le bac de récupération et remettez-le en place.
- Rincez soigneusement le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau du robinet.
- Mettez un récipient sous la buse pivotante (17) et appuyez sur la touche de rinçage .
- Le voyant clignote.

L'opération de détartrage se poursuit.

- Le voyant de la touche de sélection (14) et le voyant clignotent.
- Retirez le récipient et videz-le.
- Remettez le sélecteur d'eau bouillante/vapeur (15) sur .

L'opération de détartrage se poursuit. La solution détartrante vient dans le bac de récupération à l'intérieur de la machine.

- Le voyant clignote, les voyants , s'allument.
- Videz le bac de récupération ainsi que le collecteur de tourteaux et remettez-les en place après les avoir. Le voyant s'allume.
- Mettez une tasse sous l'écoulement du café (16). Appuyez ensuite sur la touche de rinçage . Le rinçage se déroule et la machine est ensuite prête pour le prochain prélèvement de café.

## 14. 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 Elektroapparate AG qui se chargera de l'élimination ou du recyclage.

## 15. Conseils pour un café parfait

### Mouture

Voir chapitre 3.6








### Préchauffer les tasses

Vous pouvez préchauffer les tasses à l'aide de la buse pour eau bouillante ou vapeur. Plus la quantité de café servie est petite, plus le préchauffage est important.

### Sucre et crème

Le fait de remuer le café fait baisser la chaleur de celui-ci. Si l'on sert de la crème ou du lait sorti tout frais du réfrigérateur, la température du café diminue considérablement.

## 16. Signalisations sur le panneau de commande

Signalisation	Cause	Remède
 s'allume	La machine demande un rinçage.	Procéder à un rinçage.
 s'allume	Le réservoir d'eau est vide. Le flotteur est défectueux.	Remplir le réservoir d'eau. Rincer ou détartrer le réservoir d'eau.
 s'allume	Le collecteur de tourteaux est plein. Le tiroir a été remis en place trop tôt après avoir vidé le collecteur.	Vider le collecteur de tourteaux. Ne remettre le tiroir en place qu'au bout de 10 s.
 clignote	Le bac de récupération n'est pas positionné correctement ou pas en place.	Le remettre en place correctement.
 clignent	Température trop basse de la machine (moins de +10°C). Autres causes	Laisser la machine se réchauffer pendant env. 1 h à la température ambiante. Mettre la machine hors tension, la débrancher, la rebrancher et la remettre en marche.
 s'allume	La machine doit être nettoyée.	Procéder à un nettoyage comme décrit au chapitre 12.
 s'allume	La machine doit être détartrée.	Procéder au détartrage comme décrit au chapitre 13.

## 17. Problèmes de dysfonctionnement

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Interruption d'écoulement du café après la phase de préchauffage	<ul style="list-style-type: none"><li>– Conteneur de grains vide</li><li>– Versé trop peu de café prémoulu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Remplir avec grains</li><li>– Dosage du café correct</li></ul>
Fort bruit de mouture	<ul style="list-style-type: none"><li>– Corps étrangers dans le système</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Enlevez le corps étranger (chapitre 11.4)</li><li>– Prélèvement avec café prémoulu est encore possible</li></ul>
Trop peu de mousse pendant la préparation du lait	<ul style="list-style-type: none"><li>– Lait inadapté</li><li>– Dispositif pour la mousse engorgé</li><li>– Dispositif pour la mousse en mauvaise position</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Employer du lait entier</li><li>– Nettoyer le dispositif pour la mousse</li><li>– Prélèvement vapeur (voir chapitre 8)</li></ul>

Si vous ne parvenez toutefois pas à résoudre le problème rencontré, veuillez vous adresser à votre magasin spécialisé/détaillant ou directement à la Jura Elektroapparate AG.



## 18. Indications juridiques

Le présent mode d'emploi contient toute information nécessaire à la mise en service adéquate, à l'utilisation correcte et à l'entretien convenable de la machine.

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. Cet appareil a été créé pour l'emploi privé ménager.

De plus, nous vous rendons attentifs 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 la machine; 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 Elektroapparate AG est interdite.

## 19. Caractéristiques techniques

### Impressa M30 / Scala / Scala Vario

Tension:	230V AC
Puissance:	1350 W
Fusible:	10 A
Poids:	11,3 kg
Dimensions (LxPxH):	34,5x35x39 cm
Réservoir d'eau:	2,7 litres
Symbole de sécurité:	



### Impressa X30

Tension:	230V AC
Puissance:	1350 W
Fusible:	10 A
Poids:	15 kg
Dimensions (LxPxH):	41x47x39cm
Réservoir d'eau:	5,7 liter
Symbole de sécurité:	