



**Jura Impressa Ultra**

**Jura Impressa  
Cappuccinatore**

**Jura Impressa  
Evolution**

**Jura Impressa 5000/500**

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



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

## Jura Impressa Ultra

<b>Français</b> .....	<b>4 – 38</b>
-----------------------	---------------

## 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 toutes les indications utiles 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 le mode d'emploi que vous avez sous les yeux, 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

- La fonction de préchauffage permet d'humecter légèrement la poudre de café avant le chauffage de la mouture proprement dit et ainsi de développer pleinement l'arôme du café.
- La programmation individuelle de la quantité de poudre de café et d'eau, ainsi que le réglage de la température garantissent un café répondant vraiment aux goûts et aux besoins personnels.
- L'arôme du café dépend également du degré de torréfaction des grains. C'est pourquoi vous pouvez régler la finesse de la mouture en fonction de la torréfaction choisie.

#### Une utilisation encore plus facile et plus rationnelle

- Grâce au nouveau guide visuel qui permet à l'utilisateur de dialoguer avec l'automate. Un affichage en 4 langues indique à

chaque instant quelle opération l'appareil effectue et précise ce qu'il convient de faire ensuite.

- L'écoulement du café est réglable en hauteur pour toutes les grandeurs de tasses.
- Un système de chauffage séparé permet de prélever en permanence de l'eau bouillante ou de la vapeur. Cette caractéristique facilite grandement la préparation de cappucinos.
- L'affichage indique automatiquement s'il est temps d'effectuer un nettoyage, un détartrage et un service.
- Tous les éléments de commande sont placés sur le devant et donc bien accessibles. Symboles faciles à comprendre.

### Nettoyage et 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. Grâce à un programme spécial, il est en effet possible de détartrer séparément soit le secteur café, soit le secteur eau bouillante/vapeur.
- Le guide visuel indique quand il est temps de lancer le programme de rinçage, de nettoyage ou de détartrage.
- L'unité de chauffage se nettoie automatiquement au cours du programme de rinçage et d'entretien.

### Un design intemporel et élégant

- Grâce au dessin sobre et fonctionnel de ses surfaces, l'automate forme un ensemble élégant et convivial.

La Impressa existe en trois modèles différents:

#### Impressa Ultra

L'automate intégral pour le ménage particulièrement exigeant.

#### Impressa Cappuccinatore

L'automate intégral idéal pour tous les amateurs de cappucinos.

#### Impressa Evolution

L'automate intégral avec réservoir d'eau extragrand et collecteur de tourteaux pour le bureau, le bar, le salon de coiffure, la boutique de mode, bref partout où l'on veille à soigner ses clients ou ses hôtes.

## Sommaire

### Jura Impressa Ultra

1. Description de l'appareil .....	page 6	6.4 Programmation tablette chauffe-tasses .....	page 23
1.1 Eléments de commande de l'Impressa Ultra .....	page 6	6.5 Programmation montre .....	page 23
1.2 Eléments de commande de l'Impressa Cappuccinatore .....	page 8	6.6 Program. mise en MARCHE automatique ...	page 24
1.3 Eléments de commande de l'Impressa Evolution .....	page 9	6.7 Programmation ARRET automatique .....	page 24
2. Prescriptions de sécurité .....	page 10	6.8 Appel comptage des tasses .....	page 24
2.1 Mise en garde .....	page 10	6.9 Programmation langue du guide visuel .....	page 25
2.2 Mesures de sécurité .....	page 10	6.10 Touches programmes ☺ + ☹ .....	page 25
3. Contrôle avant la mise sous tension .....	page 11	6.11 Touche programme Ⓝ .....	page 25
3.1 Contrôle de la tension du réseau .....	page 11	6.11.1 Effacement tous programmes individuels .....	page 25
3.2 Contrôle du fusible .....	page 11	6.11.2 Corrections pendant la programmation .....	page 26
3.3 Réglage de la dureté de l'eau .....	page 12	6.11.3 Retour à "CAFE PRET" .....	page 26
4. Mise en service .....	page 14	6.11.4 Arrêt programme lancé par erreur .....	page 26
4.1 Branchement au réseau .....	page 14	7. Nettoyage "SECTEUR CAFE" .....	page 26
4.2 Remplissage réservoir d'eau .....	page 14	8. Détartrage .....	page 28
4.3 Remplissage conteneur à grains .....	page 14	8.1 Détartrage "SECTEUR CAFE" .....	page 29
4.4 Rincer l'appareil .....	page 15	8.2 Détartrage "SECTEUR EAU" .....	page 30
5. Utilisation courante .....	page 15	9. Réglage broyeur .....	page 31
5.1 Préparation du café .....	page 16	10. Service et entretien .....	page 32
5.2 Préparation café prémoulu .....	page 16	10.1 "VIDER MARC" .....	page 32
5.3 Prélèvement eau bouillante .....	page 17	10.2 "VIDER CUVE" .....	page 32
5.4 Prélèvement vapeur .....	page 18	10.3 "REEMPLIR EAU" .....	page 33
5.5 Comment faire mousser le lait avec l'Auto-Cappuccinatore .....	page 19	10.4 "REEMPLIR GRAINS" .....	page 33
5.6 Mise hors circuit de l'appareil .....	page 20	10.5 "NETTOYER APPAREIL" .....	page 33
6. Programmation .....	page 20	10.6 "APPAREIL ENTARTRE" "SECTEUR CAFE/SECTEUR EAU" .....	page 33
6.1 Programmation quantité d'eau .....	page 21	10.7 SERVICE .....	page 34
6.2 Programmation quantité poudre de café ...	page 22	10.8 Conseils de nettoyage .....	page 34
6.3 Programmation température .....	page 22	10.9 Service d'entretien .....	page 35
		11. Choix variété de café .....	page 35
		12. Récupération .....	page 35
		13. Données techniques .....	page 35
		14. Problèmes de dysfonctionnement .....	page 36
		15. Informations juridiques .....	page 38

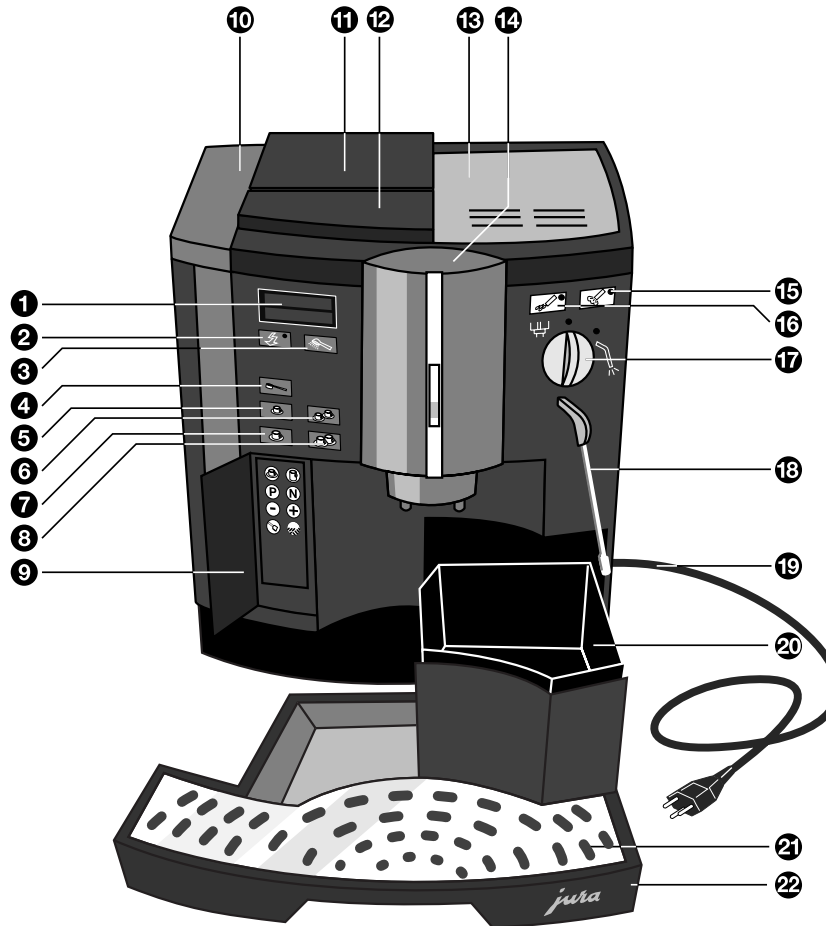
## 1. Description de l'appareil

Cet automate intégral à café/express est destiné à la préparation de 1 ou de 2 tasses à la fois de café ou d'express d'une qualité incomparable et agrémentée(s) d'une couronne de mousse onctueuse. Avec fonction de préchauffage permettant un plein développement de l'arôme du café. Il est entièrement automatique, 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. Secteurs séparés pour le café et l'eau bouillante/la vapeur, alimentés par deux dispositifs thermodynamiques distincts. Ce système facilite grandement la préparation de cafés spéciaux, par exemple le cappuccino. 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, température de préparation variable. Montre avec minuterie programmable pour fonction MARCHE et ARRET. Programmes automatiques de rinçage, nettoyage et détartrage facilitant l'entretien.

### 1.1 Éléments de commande et d'emploi Jura Impressa Ultra

- ❶ Guide interactif avec visuel
- ❷ Interrupteur MARCHE/ARRET
- ❸ Touche rinçage
- ❹ Touche sélection café prémoulu
- ❺ Touche préparation express 1 petite tasse
- ❻ Touche préparation express 2 petites tasses
- ❼ Touche préparation café 1 tasse normale
- ❽ Touche préparation café 2 tasses normales
- ❾ Capot touches spéciales de programmation
- ❿ Réservoir d'eau avec poignée
- ⓫ Capot du conteneur de grains et couvercle protecteur d'arôme
- ⓬ Couvercle cône café prémoulu
- ⓭ Chauffe-tasses
- ⓮ Ecoulement du café réglable en hauteur
- ⓯ Touche sélection vapeur
- ⓰ Touche sélection eau bouillante
- ⓱ Commutateur sélection secteur café ou eau bouillante/vapeur
- ⓲ Buse pivotante pour l'eau bouillante et la vapeur
- ⓳ Cordon d'alimentation
- ⓴ Collecteur de tourteaux
- ⓵ Grille ramasse-gouttes
- ⓶ Tiroir récolte-gouttes et bac d'eau résiduelle

**Accessoires:** cuillère de dosage du café.



## 1.2 Eléments de commande de l'Impressa Cappuccinatore

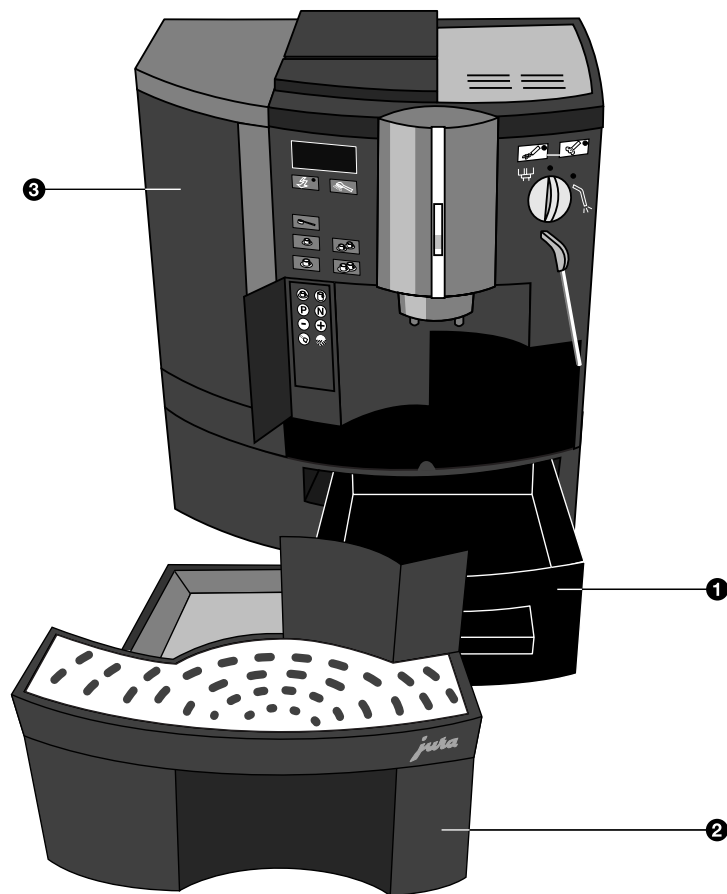
### ① Autocappuccino





### 1.3 Eléments de commande de l'Impressa Evolution

- ❶ Collecteur de tourteaux
- ❷ Tiroir fécolte-gouttes
- ❸ Réservoir d'eau



## 2. Prescriptions de sécurité

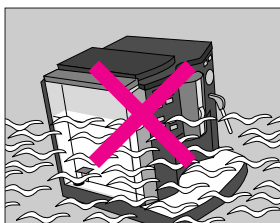
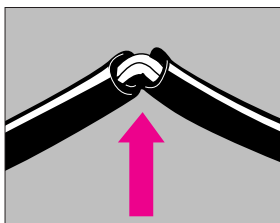
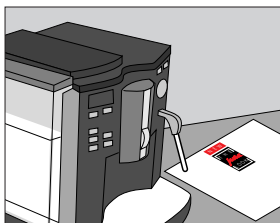
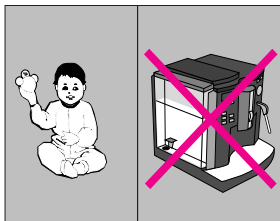
### 2.1 Mise en garde

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 bien son fonctionnement.

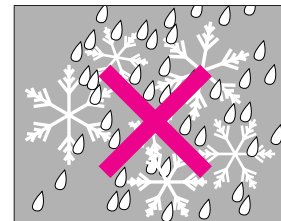
Ne jamais mettre sous tension un appareil défectueux et en particulier ne jamais brancher une prise ou un cordon endommagés.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

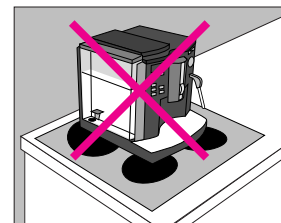


### 2.2 Mesures de sécurité

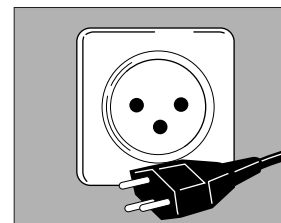
Ne jamais exposer l'appareil à des conditions atmosphériques défavorables (pluie, neige, gel) et ne pas l'utiliser avec des mains humides.



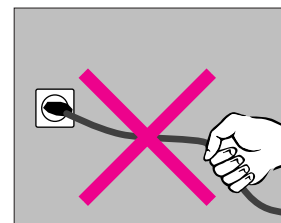
Placer l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais le poser sur une plaque de cuisson, même seulement tiède. Choisir un endroit hors de portée des enfants et des animaux.



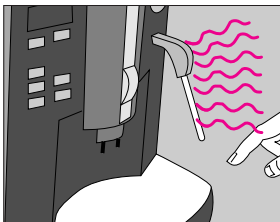
Débrancher la prise avant tout nettoyage du conteneur de grains ou du cône à café pré-moulu. (Attention: la montre doit être reprogrammée chaque fois que l'appareil a été débranché).



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



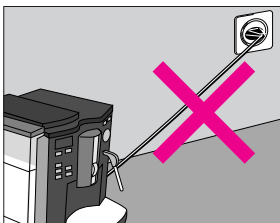
La buse à vapeur/eau bouillante peut dégager une chaleur intense. Danger de brûlures! Eviter tout contact direct avec la peau.



Ne jamais tenter de réparer ou de démonter soi-même l'appareil. Les réparations éventuelles doivent être exclusivement confiées à un bureau de vente Jura ou un représentant autorisé disposant des pièces de rechange et des accessoires originaux.



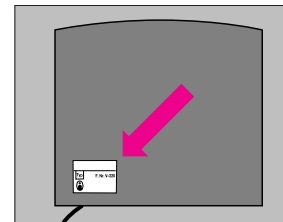
L'appareil est raccordé au réseau par un cordon d'alimentation. Veiller à ce qu'il ne soit pas au passage et que personne ne puisse faire tomber l'appareil. Maintenir les enfants et les animaux à l'écart.



### 3. Contrôle avant la mise sous tension

#### 3.1 Contrôle de la tension du réseau

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

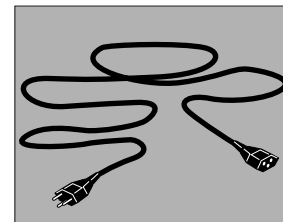


#### 3.2 Contrôle du fusible

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 définies plus haut.



### 3.3 Réglage de la dureté de l'eau

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

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

#### Les messages du visuel signifient:

DURETE EAU --	Fonction dureté eau non activée*)
DURETE EAU 1	échelle allemande de dureté 1 à 7° échelle française de dureté 1,79 à 12,53°
DURETE EAU 2	échelle allemande de dureté 8 à 15° échelle française de dureté 14,32 à 26,85°



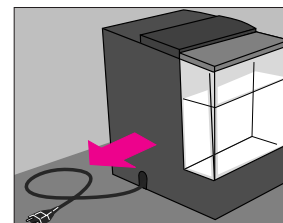
DURETE EAU 3	échelle allemande de dureté 16 à 23° échelle française de dureté 28,64 à 41,14°
DURETE EAU 4	échelle allemande de dureté 24 à 30° échelle française de dureté 42,96 à 53,7°

\*) Par ex. si l'on utilise régulièrement un filtre de ménage ou si l'immeuble est équipé d'un dispositif d'adoucissement (consulter le gérant).

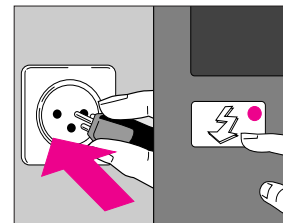
L'Impressa Ultra est réglée d'usine sur le niveau 3. Vous pouvez changer de position. Procédez comme suit:



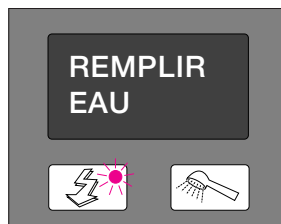
Extrayez le cordon d'alimentation muni de sa fiche de son compartiment au dos de l'appareil.



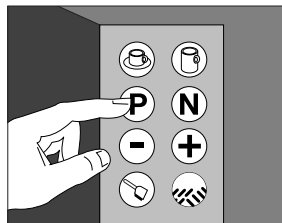
Extraire le cordon. Brancher la fiche d'alimentation. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE.



La diode rouge de l'interrupteur s'allume, confirmant que l'appareil est sous tension. Il se met automatiquement en position début de fonctionnement. Le message "REEMPLIR EAU" clignote au visuel.



Ouvrir le volet frontal et appuyer durant 2 s sur la touche (P). Un signal acoustique indique que le programme est lancé.



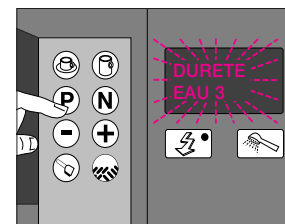
Le message "EAU QUANTITE" apparaît au visuel.



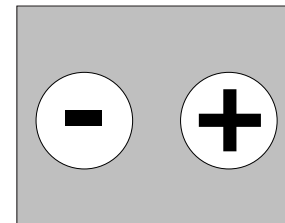
Appuyer maintenant sur la touche (-). Le message "DURETE EAU" apparaît au visuel.



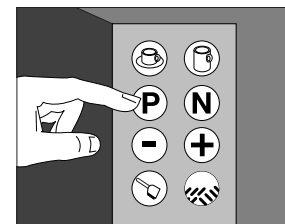
Appuyer à nouveau sur la touche (P). Le degré de dureté de l'eau réglé d'origine clignote au visuel.



Il suffit d'appuyer sur la touche (-) ou (+) pour modifier ce degré de dureté.



Lorsque le degré de dureté voulu est atteint, appuyer **une nouvelle fois** sur la touche (P) pour le mettre en mémoire. Appuyer sur la touche (N) pour revenir au mode fonctionnement.

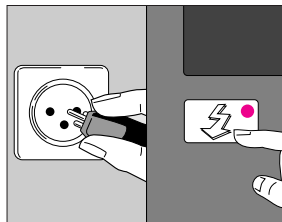


**Remarque:** Le réglage selon la dureté de l'eau doit être fait avant la mise en service ou lors de l'utilisation d'une autre qualité d'eau. La valeur sélectionnée reste enregistrée même lorsque l'appareil est débranché.

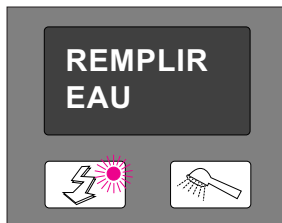
## 4. Mise en service

### 4.1 Branchement au réseau

Enfoncer la fiche dans la prise secteur. Appuyer sur l'interrupteur MARCHÉ.

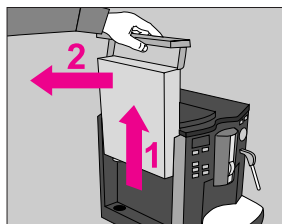


La lampe rouge de l'interrupteur s'allume. L'appareil se met automatiquement en position début de fonctionnement. Le message "REEMPLIR EAU" apparaît sur le visuel.

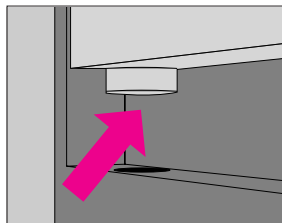


### 4.2 Remplissage du réservoir d'eau

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

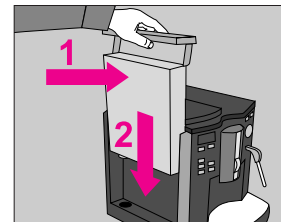


Le réservoir est muni d'un système pare-gouttes empêchant l'eau de fuir lorsque vous le sortez de l'appareil.

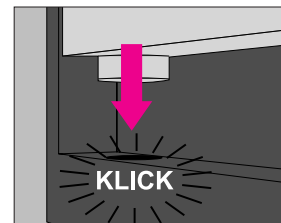


Replacer le réservoir dans l'appareil.

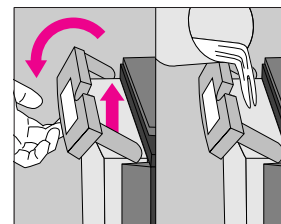
**Attention:** n'utiliser que de l'eau pure et fraîche. Ne jamais verser de lait, d'eau minérale ou un liquide quelconque dans le réservoir.



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

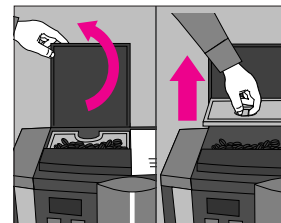


Il est également possible de compléter la quantité d'eau sans déplacer le réservoir. Tirer simplement la poignée vers le haut et la rabattre de côté. Verser l'eau par le haut en utilisant un récipient propre. Remette la poignée en place. Celle-ci sert également de couvercle.



### 4.3 Remplissage du conteneur de grains

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

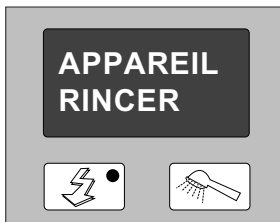


Verser le café en grains dans le conteneur. Remettre le couvercle protecteur d'arôme et fermer le capot.

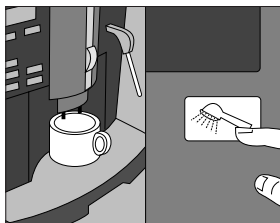


#### 4.4 Rincer l'appareil

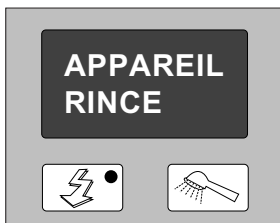
Lorsque la température de fonctionnement est atteinte, le message "APPAREIL RINCER" apparaît sur le visuel.



Placer une tasse vide sous l'écoulement du café et presser la touche rinçage. L'appareil nettoie et rince le système.



Le message "APPAREIL RINCE" apparaît sur le visuel.

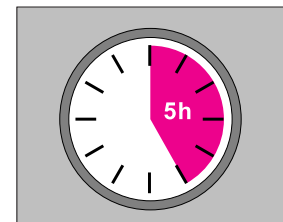


Lorsque l'opération de rinçage est terminée, le message "CAFE PRET" apparaît sur le visuel.



#### Remarque:

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



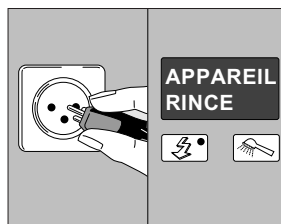
#### 5. Utilisation courante

Brancher l'appareil au réseau, remplir le réservoir d'eau, remplir le conteneur de café en grains et effectuer l'opération de rinçage: telles sont les opérations préliminaires qui doivent être effectuées avant toute utilisation courante de l'automate.



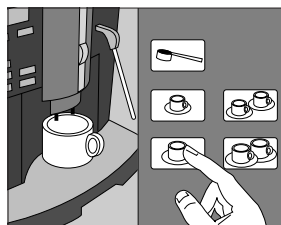
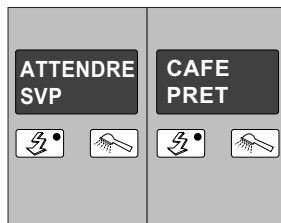
**Remarque:**

Lorsque l'appareil est remis en service après une non-utilisation prolongée (vacances) ou lorsque le courant a été interrompu pour des raisons de sécurité, il faut reprendre les opérations à partir du pas 4.1. Lorsque l'appareil a été éteint pour peu de temps, il suffit de se reporter au pas 4.4.

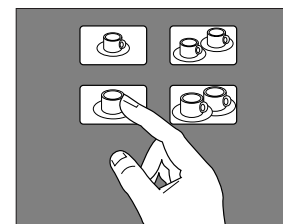
**5.1 Préparation du café**

Le message "ATTENDRE SVP" clignote sur le visuel. Lorsqu'il s'efface, laissant la place à l'indication "CAFE PRET", on peut lancer la préparation désirée.

Placer à choix 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café et presser la touche correspondante. Le système de préchauffage humecte la mouture, puis interrompt brièvement le passage de l'eau avant de lancer la préparation du café à proprement parler.

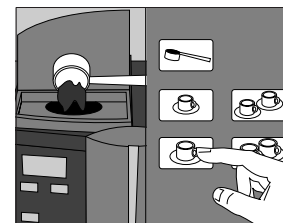
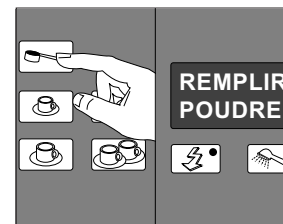


**Remarque:** vous pouvez interrompre à tout moment la préparation par simple pression sur une quelconque touche café.

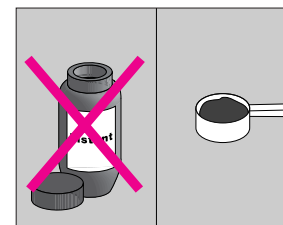
**5.2 Préparation de café prémoulu**

Presser la touche café prémoulu. Le message "REMPILIR 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.

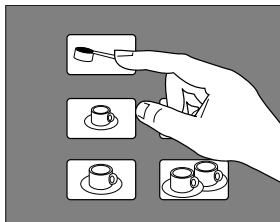


**Attention:** ne jamais utiliser de café instantané ou lyophilisé. Uniquement du café en grains que vous aurez vous-même fraîchement moulu ou du café prémoulu emballé sous vide. Ne pas verser plus de 1 ou 2 portions dans le cône: celui-ci n'est pas un réservoir à café.



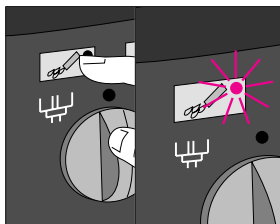


**Remarque:** si l'on a appuyé par inadvertance sur la touche café prémoulu, on peut ramener l'appareil à la fonction "CAFE PRET" en lançant un rinçage ou en appuyant sur une touche café.

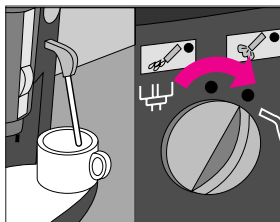


### 5.3 Prélèvement d'eau bouillante

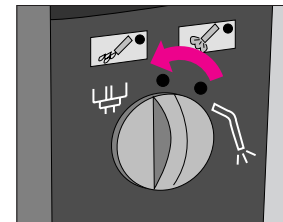
Presser la touche de sélection "eau bouillante". La lampe verte de la touche se met à clignoter. Attendre que la lampe reste allumée (cesse de clignoter).



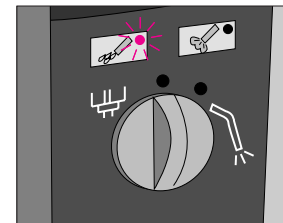
Placer une tasse sous la buse et tourner le commutateur sur le symbole "buse". L'automate dispense de l'eau bouillante à volonté.



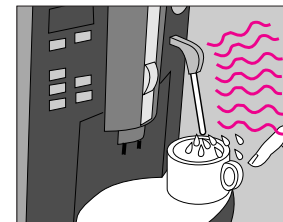
Pour stopper l'écoulement, il suffit de replacer le commutateur sur le symbole "secteur café". Laisser la tasse encore quelques secondes sous la buse, pour recueillir les dernières gouttes d'eau bouillante.



**Remarque:** l'appareil peut délivrer de l'eau bouillante en permanence. Si vous souhaitez prélever tour à tour du café et de l'eau bouillante, vous pouvez laisser la touche "eau bouillante" enclenchée. Si vous ne prélevez de l'eau bouillante qu'une seule fois, il est préférable de neutraliser la fonction "eau bouillante" en appuyant à nouveau sur la touche.

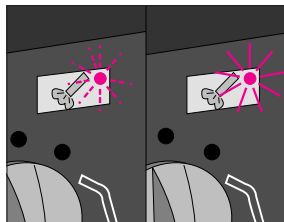


**Attention:** lorsque vous prélevez de l'eau bouillante ou de la vapeur, il est possible que la buse gicle quelque peu au début: donc risque de brûlures! De plus, la buse elle-même dégage une chaleur intense. Eviter tout contact direct avec la peau.



## 5.4 Prélèvement de vapeur

Presser la touche de sélection "vapeur". La lampe verte de la touche se met à clignoter. Attendre que la lampe reste allumée (cesse de clignoter).



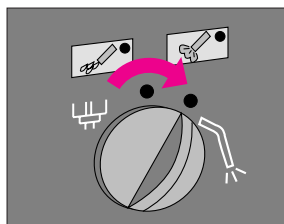
Il est possible que la buse contienne de l'eau de condensation. Dans ce cas, il convient d'éliminer l'eau résiduelle avant de prélever de la vapeur.



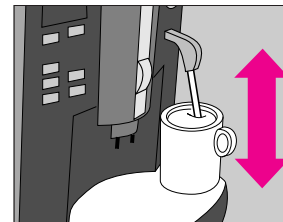
Introduire sous la buse le récipient contenant la boisson que vous désirez réchauffer ou faire mousser. La buse doit plonger dans le liquide.



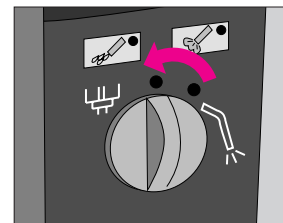
Placer le commutateur sur le symbole "buse". L'automate émet aussitôt de la vapeur.



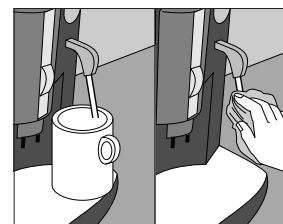
**Un conseil:** Pour obtenir une mousse optimale, déplacer plusieurs fois le récipient de haut en bas durant le prélèvement de vapeur.



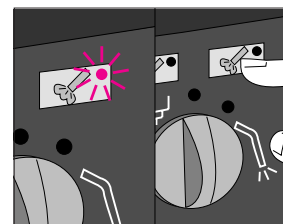
Pour stopper l'émission de vapeur, il suffit de replacer le commutateur sur le symbole "secteur café". Laisser la tasse encore quelques secondes sous la buse, jusqu'à l'arrêt complet du débit de vapeur.



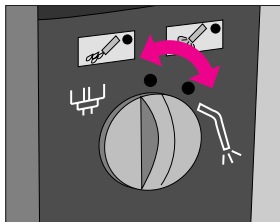
Après l'opération, prélever **aussitôt** environ 1 dl d'eau et nettoyer avec un chiffon l'extérieur de la buse.



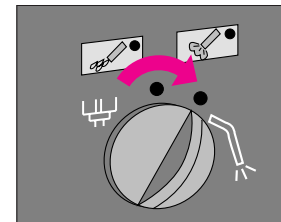
**Remarque:** si vous souhaitez prélever de la vapeur plusieurs fois de suite, vous pouvez laisser la touche de sélection "vapeur" enclenchée. Ainsi, l'automate peut dispenser de la vapeur en permanence. Si vous ne prélevez de la vapeur qu'une seule fois, il est préférable de neutraliser la fonction "vapeur" en appuyant à nouveau sur la touche.



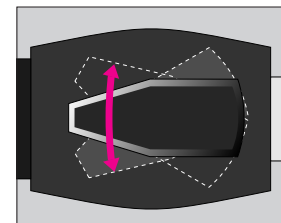
Ce “service permanent” de votre automate est valable soit pour l'eau bouillante, soit pour la vapeur. Il suffit de laisser enclenchée l'une ou l'autre des touches correspondantes. Vous pouvez donc, comme pour les machines qu'utilisent les professionnels de la restauration, choisir de préparer ou de prélever à votre gré café, express, eau bouillante ou vapeur.



Lorsque le témoin vert de la touche vapeur cesse de clignoter, la préparation peut commencer. Tourner à présent le commutateur sur la position “buse d'écoulement”. Le lait est alors transformé en mousse onctueuse qui vient se déposer sur la tasse, créant un délicieux cappuccino.

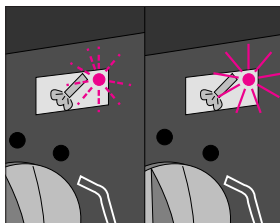


Le débit peut être réglé à volonté de manière à obtenir le résultat convenant le mieux. Il suffit pour cela de tourner légèrement le levier soit à gauche, soit à droite.

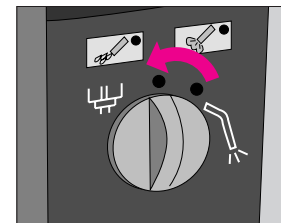


## 5.5 Comment faire mousser le lait avec l'Auto-Cappuccinatore

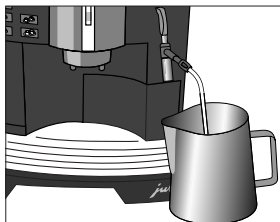
Activer la fonction vapeur en appuyant sur la touche vapeur.



Lorsque la tasse contient la quantité de mélange souhaitée, remettre le commutateur en position “café”.



Verser le lait dans un pot inox et plonger le tuyau d'aspiration dans le liquide.



### Important:

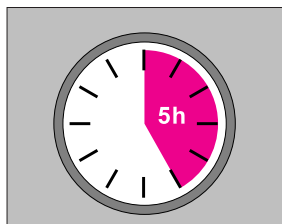
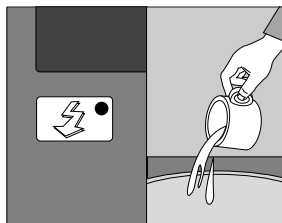
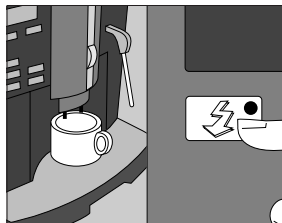
Dès que vous avez obtenu suffisamment de mousse de lait, il convient de nettoyer le Cappuccinatore. Après avoir versé de l'eau dans le pot inox, plonger le tuyau d'aspiration dans l'eau. Ensuite, prélever de la vapeur jusqu'à ce que le mélange eau/vapeur s'écoulant dans la tasse soit clair. Votre Cappuccinatore est à présent parfaitement propre.

## 5.6 Mise hors circuit 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 "ARRET", il convient donc de placer un récipient vide sous l'écoulement du café.

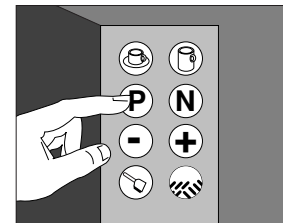
Lorsque l'eau de rinçage s'est écoulée dans la tasse, l'appareil se met hors circuit. La lampe rouge s'éteint. Jeter l'eau de rinçage.

**Remarque:** l'appareil se met automatiquement hors circuit après 5 h de non-utilisation. Vous pouvez aussi programmer une mise hors circuit plus rapprochée (voir ci-après les explications programmation, point 6.7).



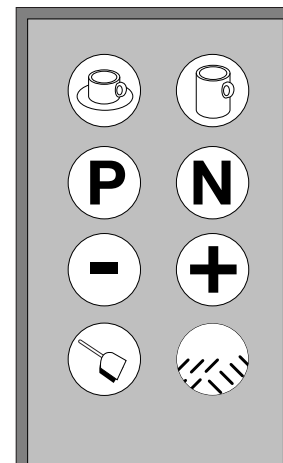
## 6. Programmation

L'automate est réglé d'usine pour la préparation de café sans qu'il soit nécessaire de le programmer spécialement. Mais vous pouvez modifier cette préparation en fonction de vos goûts personnels. Il suffit pour cela de programmer individuellement certaines valeurs à l'aide des touches spéciales qui se trouvent derrière le petit volet frontal.

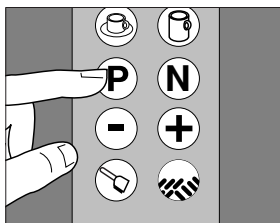


Signification des symboles figurant sur les touches:

- ☕ = café spécial: ristretto
- ☕ = café spécial: grand café
- P = Programme Ouvrir/Confirmer
- N = Programme Corriger/Fermer
- + = Défilement avant des paramètres/modification vers le haut des valeurs mémorisables
- = Défilement arrière des paramètres/modification vers le bas des valeurs mémorisables
- 🧽 = Programme de nettoyage
- 🧼 = Programme de détartrage



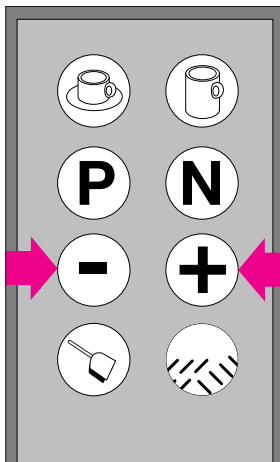
A l'aide de ces touches, vous pouvez régler individuellement un certain nombre de paramètres. Appuyer env. 2 secondes sur la touche **P**.



Un signal acoustique indique que le programme est ouvert. Sur le visuel apparaît l'un des paramètres qu'il est possible de modifier, p.ex. "EAU QUANTITE". L'ordre de défilement des paramètres modifiables est pré-établi:



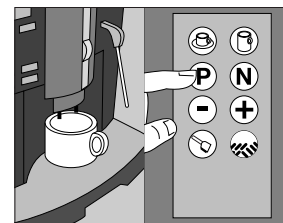
1. Quantité d'eau
2. Quantité de poudre de café
3. Température de préparation
4. Chauffe-tasses
5. Montre
6. Heure de mise sous tension automatique
7. Heure de mise hors circuit automatique
8. Appel comptage des tasses
9. Choix de la langue du visuel D, E, F, I
10. Dureté eau



Par la pression des touches **+** et **-** vous faites apparaître sur le visuel le(s) paramètre(s) que vous désirez modifier.

## 6.1 Programmation de la quantité d'eau

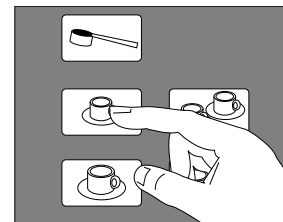
Placer une seule tasse sous l'écoulement du café. Presser 2 secondes la touche **P**. Le signal acoustique retentit.



Contrôler si l'indication "EAU QUANTITE" est affichée sur le visuel. Si tel n'est pas le cas, presser la touche **+** jusqu'à l'apparition du paramètre "EAU QUANTITE".



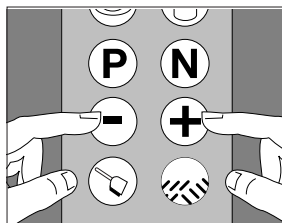
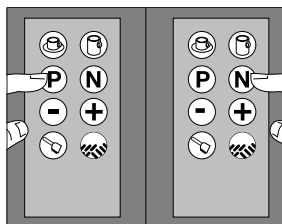
Presser à présent la touche de préparation que vous désirez programmer. Choisir uniquement l'une des touches 1 tasse. Pour la préparation de 2 tasses, l'automate réglera lui-même la quantité d'eau adéquate en fonction de votre programmation.



Sur le visuel apparaît la confirmation du type de tasse choisie, p.ex. "1 PETITE TASSE". Pendant que le café s'écoule dans la tasse, vous pouvez contrôler à vue d'oeil la quantité préparée.



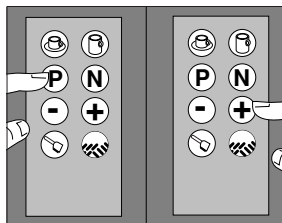
Lorsque la tasse est suffisamment pleine, presser brièvement la touche **P** afin de programmer la quantité d'eau. La nouvelle quantité d'eau choisie est désormais programmée. La programmation terminée, presser la touche **N**. Vous sortez du programme et revenez à "CAFE PRET".



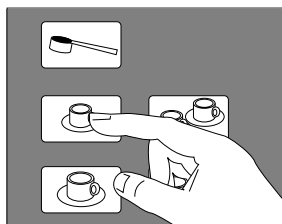
Si vous désirez programmer d'autres paramètres, presser au contraire la touche **+** ou **-**. Le visuel affiche un nouveau paramètre.

## 6.2 Programmation de la quantité de poudre de café

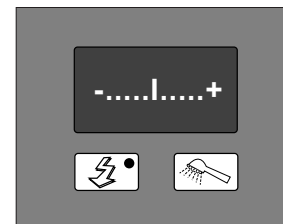
Presser la touche **P** jusqu'au signal sonore. Puis la touche **+** jusqu'à ce que le paramètre "DOSER POUUDRE" apparaisse sur le visuel.



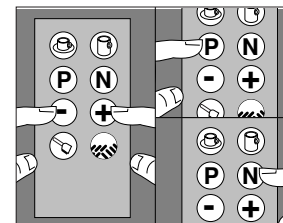
Presser à présent la touche de préparation que vous désirez programmer. Choisir uniquement l'une des touches 1 tasse. Pour la préparation de 2 tasses, l'automate réglera lui-même la quantité d'eau adéquate en fonction de votre programmation.



Un diagramme à barres apparaît sur le visuel, indiquant les quantités minimale et maximale de poudre de café que vous pouvez choisir.

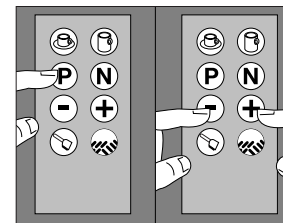


Par pression légère de la touche **+** ou **-**, vous déterminez la quantité de poudre voulue. Presser ensuite la touche **P** pour mémoriser la nouvelle quantité. A présent, vous pouvez soit quitter le programme en pressant la touche **N**, soit appeler le prochain paramètre en pressant la touche **+** ou **-**.

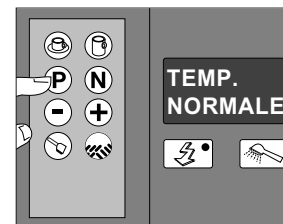


## 6.3 Programmation température de préparation

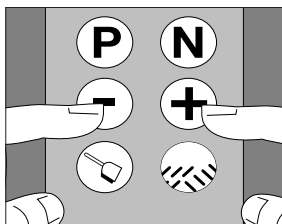
Pour ouvrir le programme, presser la touche **P** jusqu'au signal acoustique. Puis la touche **+** ou **-** jusqu'à l'affichage du message "TEMP. NORMALE" ...



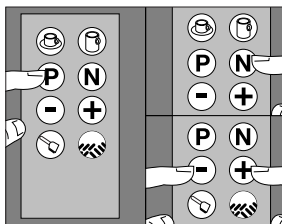
ou "BASSE" ou encore "ELEVÉE". Presser la touche **P** jusqu'à ce que le message clignote.



Pour modifier la température, presser la touche  $\oplus$  ou  $\ominus$ . Le texte suivant apparaît sur le visuel: "ELEVÉE", "NORMALE", "BASSE".

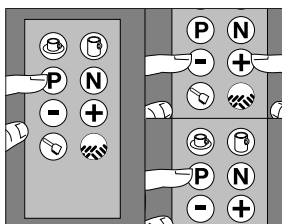


Presser brièvement la touche  $\textcircled{P}$  pour confirmer la programmation. A présent, vous pouvez soit quitter le programme en pressant la touche  $\textcircled{N}$ , soit appeler le prochain paramètre en pressant la touche  $\oplus$  ou  $\ominus$ .

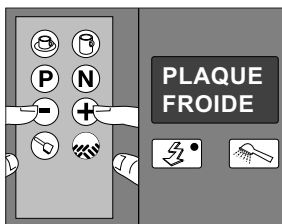


#### 6.4 Programmation tablette chauffe-tasses

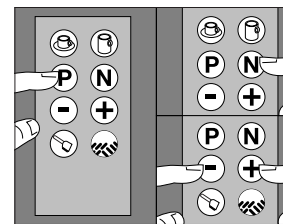
Pour ouvrir le programme, presser la touche  $\textcircled{P}$  jusqu'au signal acoustique. Presser la touche  $\oplus$  ou  $\ominus$  pour choisir "PLAQUE CHAUDE" ou "PLAQUE FROIDE". Presser la touche  $\textcircled{P}$  jusqu'à ce que le message affiché clignote.



Vous avez le choix entre "CHAUDE" et "FROIDE". Presser la touche  $\oplus$  ou  $\ominus$  pour modifier la température.

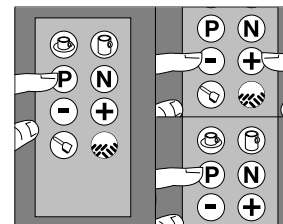


Presser brièvement la touche  $\textcircled{P}$  pour confirmer la programmation. Ensuite, vous pouvez quitter le programme en pressant la touche  $\textcircled{N}$  ou appeler le prochain paramètre en appuyant sur la touche  $\oplus$  ou  $\ominus$ .

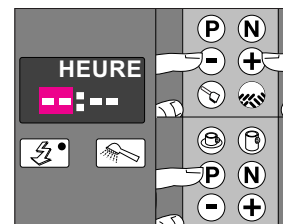


#### 6.5 Programmation de la montre

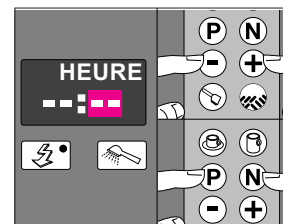
Pour ouvrir le programme, presser la touche  $\textcircled{P}$  jusqu'au signal acoustique. Presser la touche  $\oplus$  ou  $\ominus$  pour faire apparaître l'indication "HEURE". Presser la touche  $\textcircled{P}$  jusqu'à ce que le message affiché clignote.



Les heures et les minutes doivent être réglées séparément. Le secteur heures clignote en premier. Entrer l'heure exacte en pressant la touche  $\oplus$  ou  $\ominus$ . Presser ensuite la touche  $\textcircled{P}$  pour mémoriser l'heure.

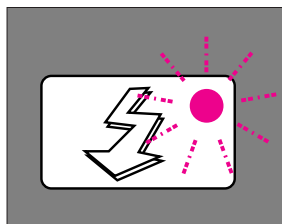


A présent, c'est le secteur minutes qui clignote. Entrer les minutes avec la touche  $\oplus$  ou  $\ominus$ . Presser la touche  $\textcircled{P}$  pour mémoriser. Vous pouvez quitter le programme en pressant la touche  $\textcircled{N}$  ou appeler le prochain paramètre en appuyant sur la touche  $\oplus$  ou  $\ominus$ .



## 6.6 Programmation de la mise en MARCHÉ automatique

Si vous programmez cette fonction comme indiqué sous le point 6.5 et que vous éteignez l'appareil, le clignotement de la lampe rouge dans l'interrupteur MARCHÉ/ARRET confirme que votre programmation est correcte.

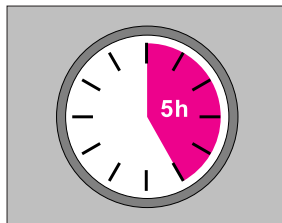


### Remarque:

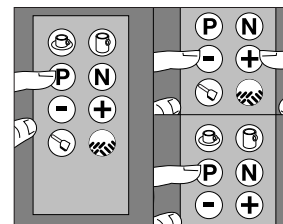
l'appareil ne se mettra automatiquement hors circuit à l'heure désirée que si vous avez programmé correctement non seulement la mise en MARCHÉ, mais également la montre.

## 6.7 Programmation ARRET automatique

L'appareil est programmé d'usine pour se mettre automatiquement hors circuit 5 heures après le dernier prélèvement de café, d'eau bouillante ou de vapeur.



Il est possible de réduire cette période de 5 heures de 0,5 h, mais non de la prolonger. Pour programmer une mise hors circuit plus rapprochée, procéder comme indiqué sous point 6.5.



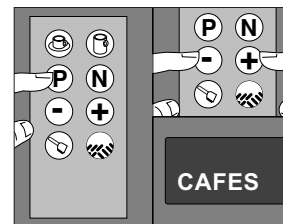
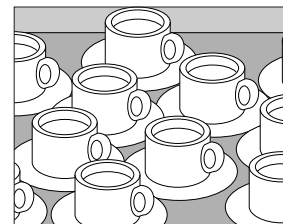
## 6.8 Appel comptage des tasses

L'appareil compte automatiquement le nombre de cafés préparés.

Pour obtenir cette information, presser la touche **P**. Lors le signal sonore retentit, le programme est ouvert. Presser à présent la touche **+** ou **-** jusqu'à l'affichage de "CAFES". Le nombre total de cafés apparaît sur le visuel.

Par pression de l'une des touches de préparation (p.ex. "2 petites tasses" ou "rinçage"), vous apprenez combien de fois la fonction en question a été choisie. Vous pouvez quitter le programme en pressant la touche **N** ou appeler le prochain paramètre en appuyant sur la touche **+** ou **-**.

**Remarque:** l'appareil n'établit pas de décompte des prélèvements d'eau bouillante et de vapeur.





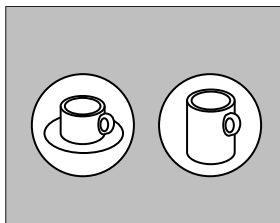
## 6.9 Programmation langue du guide visuel

Presser la touche **P** jusqu'au signal sonore. Presser la touche **+** ou **-** pour faire apparaître "FRANCAIS" sur le visuel, presser **P** jusqu'à ce que le terme "FRANCAIS" clignote, choisir la langue souhaitée soit avec **+**, soit avec **-** et confirmer avec **P**. Quitter le programme en appuyant sur la touche **N** ou appeler le prochain paramètre en appuyant sur la touche **+** ou **-**.



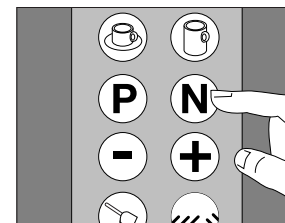
## 6.10 Touches programmes ☕ + 🍵

Ces deux touches programmes ☕ + 🍵 vous permettent de programmer deux autres sortes de cafés spéciaux. Procéder comme pour la programmation de la quantité d'eau (6.1) et de la quantité de poudre de café (6.2).



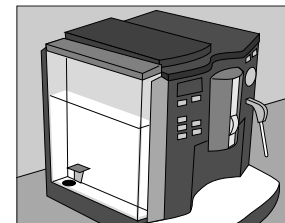
## 6.11 Touche programme **N**

La touche **N** vous permet d'effectuer différentes corrections:



### 6.11.1 Effacement de tous les programmes entrés individuellement:

L'appareil est programmé d'usine selon des valeurs standard. Ces valeurs standard, basées sur l'expérience, ont trait au goût, à la quantité d'eau et de poudre de café, à la température d'humectage, etc.

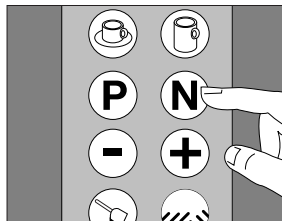


Si vous avez modifié ces valeurs standard par programmation individuelle, vous pouvez, lorsque le visuel affiche le message "CAFE PRET", revenir aux valeurs d'origine en appuyant sur la touche **N** jusqu'au signal acoustique (le réglage de la montre et de la langue n'est pas affecté).

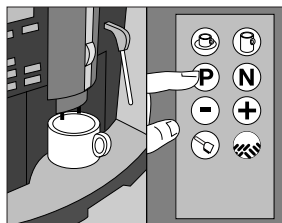


### 6.11.2 Corrections pendant la programmation

Vous avez fait une faute lors de la programmation d'un paramètre; il suffit de presser la touche **N** pour revenir au réglage d'origine du paramètre en question.



Vous pouvez ensuite reprendre la programmation de ce paramètre. Les autres paramètres déjà programmés ne sont pas modifiés.



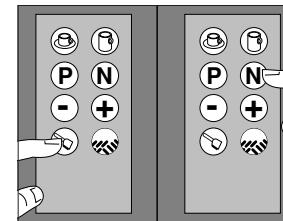
### 6.11.3 Retour à "CAFE PRET"

Par pression de la touche **N**, vous fermez le programme et revenez à "CAFE PRET".



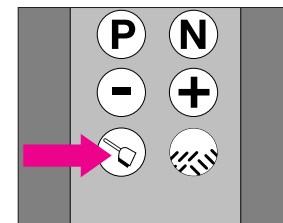
### 6.11.4 Arrêt d'un programme lancé par erreur

Si vous avez pressé par mégarde la touche nettoyage ou détartrage, il suffit d'appuyer sur **N** pour revenir à "CAFE PRET". **Attention:** si le programme automatique est déjà commencé, il ne peut plus être interrompu.




## 7. Nettoyage "SECTEUR CAFE"

L'appareil a un programme de nettoyage prédéfini et non modifiable. **Il ne faut surtout pas 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, les messages "NETTOYER APPAREIL" et "CAFE PRET" clignotent alternativement.



Pour nettoyer l'unité, presser d'abord la touche  durant 4 s env., jusqu'à ce que vous entendiez le signal acoustique. Les messages suivants apparaissent alors successivement sur le visuel:

### 1. "REEMPLIR EAU"

(se reporter au pas 4.2)

### 2. "VIDER CUVE"

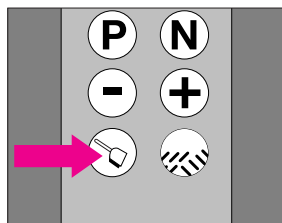
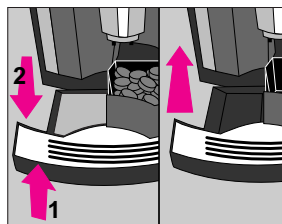
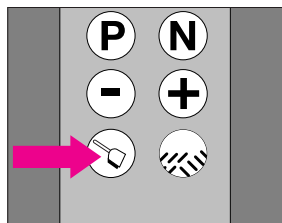
(voir pas 10.2)

### 3. "NETTOYER PRESSER"

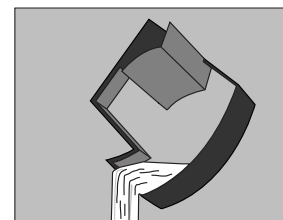
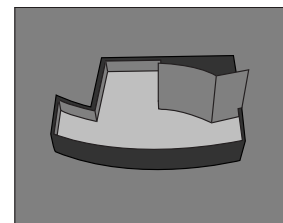
Il est indispensable d'effectuer ces opérations dans l'ordre indiqué pour un déroulement correct du programme de nettoyage.

Remplir le réservoir d'eau, sortir le tiroir récolte-gouttes et le vider, nettoyer le collecteur de tourteaux, remettre tiroir et collecteur en place.

4. Appuyer à nouveau sur la touche nettoyage. Le visuel affiche "APPAREIL NETTOIE". Le processus de nettoyage dure env. 15 mn.

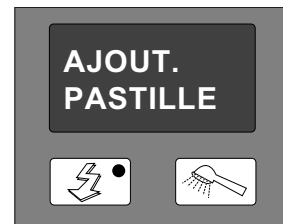


L'eau de nettoyage traversant le circuit interne de l'appareil aboutit dans le bac d'eau résiduelle et le collecteur de tourteaux. Quant à l'eau sortant de l'écoulement du café, vous pouvez la laisser couler soit dans le tiroir récolte-gouttes, soit dans une tasse que vous devrez vider de temps à autre.

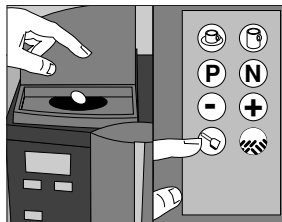


Il est important de vider le bac d'eau résiduelle avant de lancer le nettoyage et de ne pas le retirer durant le processus.

Le processus de nettoyage s'interrompt après 3 mn environ. Un sifflement vous avertit et le message "AJOUT. PASTILLE", "NETTOYER PRESSER" apparaît alors sur le visuel.



Pour nettoyer votre automate, utiliser **exclusivement** les pastilles détergentes d'origine Jura. Jeter une pastille dans le cône café prémoulu (2e sorte de café), puis presser à nouveau la touche nettoyage afin de lancer le programme (il sera peut-être nécessaire de vider le tiroir ou de rajouter de l'eau durant le nettoyage. Suivre les indications du visuel).

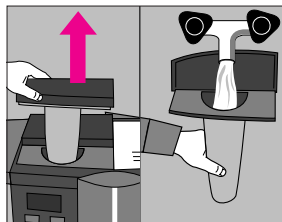


**Remarque:** vous trouverez les pastilles détergentes originales Jura dans votre magasin spécialisé.

Lorsque le programme de nettoyage est terminé, l'indication "VIDER MARC" apparaît sur le visuel. Vider le bac d'eau résiduelle et le collecteur de tourteaux.



Il convient de nettoyer le cône à café prémoulu après chaque processus de nettoyage. Le sortir de l'appareil, le rincer à l'eau chaude et le replacer **après l'avoir bien séché.**



## 8. Détartrage

L'appareil a 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. Dans ce cas, les messages "APPAREIL ENTARTRE", "SECTEUR CAFE" ou encore "APPAREIL ENTARTRE", "SECTEUR EAU" apparaissent sur le visuel.

Le programme de détartrage peut être en effet activé pour deux secteurs distincts:

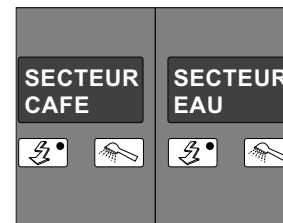
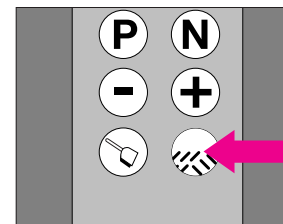
- Le secteur café
- Le secteur eau bouillante/vapeur.

Le programme de détartrage comporte deux étapes:

**Etape 1:** détartrage à l'aide d'un détartrant

**Etape 2:** rinçage à l'eau fraîche

Le guide visuel indique quel secteur il convient de détartrer.




**Attention:**

**ne procéder au détartrage que lorsque la machine aura été hors déclenchée durant 5 heures au moins et bien refroidie de ce fait.**

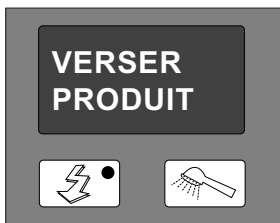
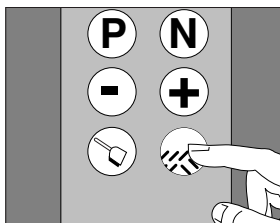
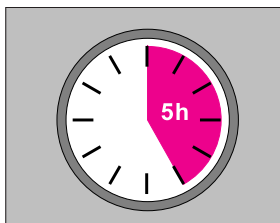
Lors de l'utilisation de produits détartrants acidifères, éliminer immédiatement les éventuelles éclaboussures ou gouttes tombées sur des surfaces délicates, en particulier sur la pierre naturelle ou le bois, ou prendre les mesures de précautions qui s'imposent.

### 8.1 Détartrage "SECTEUR CAFE"

Presser la touche  durant 4 s env., jusqu'à ce que vous entendiez le signal acoustique. Les messages suivants apparaissent alors successivement sur le visuel:

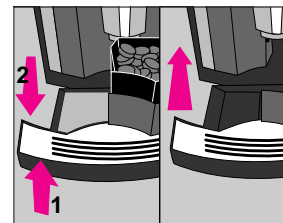
1. "VERSER PRODUIT"
2. "VIDER CUVE"
3. "VIDER MARC"
4. "SELECT. SECTEUR"
5. "TARTRE PRESSER"


Il est indispensable d'effectuer ces opérations dans l'ordre indiqué pour un déroulement correct du programme de détartrage.



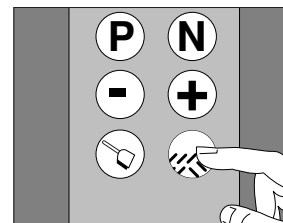
**VERSER PRODUIT.** L'appareil s'entartre plus ou moins rapidement. Ne **jamais employer de vinaigre** pour le détartrer, mais uniquement un détartrant liquide acheté dans le commerce. Nous vous recommandons "Durgol ME". Préparer 750 ml de mélange **eau/détartrant à parts égales**. Verser ce mélange dans le réservoir.

Sortir, vider et remettre en place tiroir récolte-gouttes et collecteur de tourteaux.



**Etape 1:** Presser la touche . Placer le commutateur sur secteur café. Le processus de détartrage est enclenché. La solution détartrante traverse le circuit interne et s'écoule dans le tiroir. C'est la raison pour laquelle il est important de vider le tiroir avant de lancer le programme et de ne pas le sortir de l'appareil durant le processus.

**Attention:** attendre que le réservoir soit complètement vide et que le mélange ait traversé le système. Ne jamais rajouter de détartrant.




Un sifflement signale la fin de l'étape 1. Le visuel affiche: "REEMPLIR EAU", "TARTRE PRESSER".

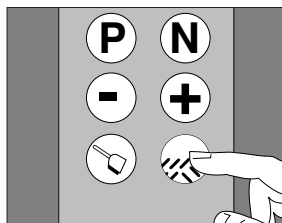
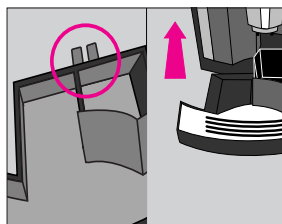
**Etape 2:** rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche. Vider complètement tiroir et collecteur de tourteaux.

### Attention:

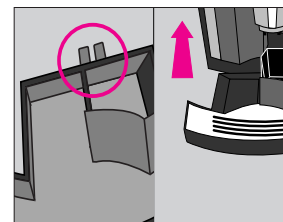
Nettoyer soigneusement avec une petite brosse, de l'eau chaude et un liquide vaisselle le secteur des contacts métalliques et ces derniers. Bien sécher les différentes parties. Réintroduire le tiroir.

Presser la touche . L'eau rince le système, éloignant les résidus de détartrant.


Le programme de détartrage dure environ 50 mn. Lorsque la 2e étape du processus de détartrage est terminée, les messages "ATTENDRE SVP", puis "CAFÉ PRET" apparaissent sur le visuel.

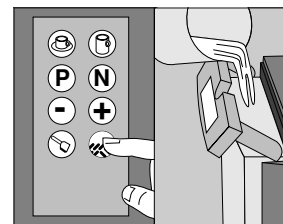


**Remarque:** vider à présent le bac d'eau résiduelle et le nettoyer soigneusement. Ensuite, sécher les contacts métalliques et remettre bac et collecteur de tourteaux en place. A présent, vous pouvez à nouveau prélever du café.

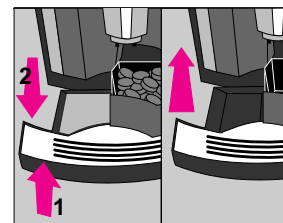




## 8.2 Détartrage "SECTEUR EAU"

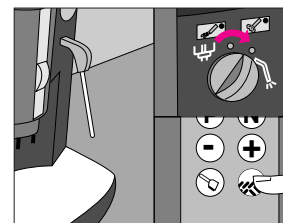
1. Presser la touche 
2. Préparer la solution détartrante et la verser dans le réservoir d'eau (voir point 8.1 "VERSER PRODUIT").



3. Sortir et vider tiroir récolte-gouttes et collecteur de tourteaux.
4. Replacer tiroir et collecteur **sans la grille ramasse-gouttes.**



5. Placer le commutateur sur secteur eau/vapeur 
6. Presser la touche .




Le programme de détartrage dure environ 50 mn. Un sifflement signale la fin de l'étape 1. Le visuel affiche: "REEMPLIR EAU", "VIDER CUVE", "TARTRE PRESSER".

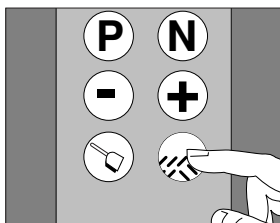
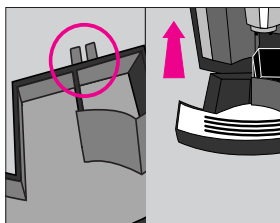
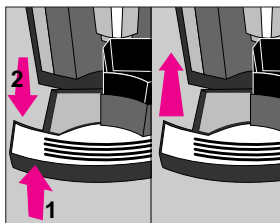
**Attention:** attendre que le réservoir soit complètement vide et que le mélange ait traversé le système. Ne jamais rajouter de détartrant.

**Etape 2:** rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche. Vider complètement le bac d'eau résiduelle et le collecteur de tourteaux.

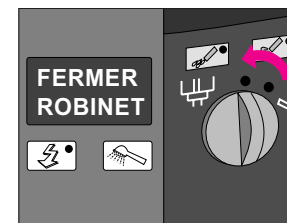
**Attention:**

Nettoyer soigneusement avec une petite brosse, de l'eau chaude et un liquide vaisselle le secteur des contacts métalliques et ces derniers. Bien sécher les différentes parties. Réintroduire le tiroir.

Presser la touche . L'eau rince le système, éloignant les résidus de détartrant.



Lorsque l'étape 2 est également terminée, apparaît le message "FERMER ROBINET". Remettre le commutateur sur le secteur café.



Sur le visuel clignotent les messages "ATTENDRE SVP" et "CAFE PRET".

**Remarque:** vider à présent le bac d'eau résiduelle et le nettoyer soigneusement. Ensuite, sécher les contacts métalliques et remettre bac et collecteur de tourteaux en place. A présent, vous pouvez à nouveau prélever du café.



## 9. Réglage du 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).

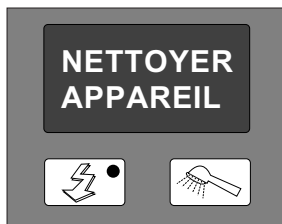
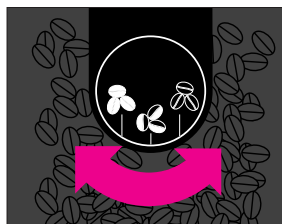


Si vous utilisez une torréfaction claire, placez le bouton sur “grains clairs” en le tournant en sens inverse horaire; pour une torréfaction foncée, le tourner en sens horaire pour le placer sur “grains foncés”.

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

## 10. Service et entretien

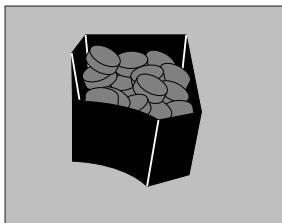
L'appareil effectue divers contrôles de manière automatique. Le visuel affiche les opérations de nettoyage et d'entretien nécessaires.



### 10.1 “VIDER MARC”

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

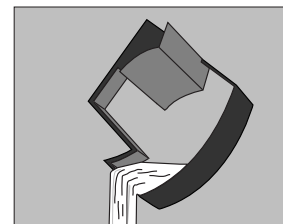
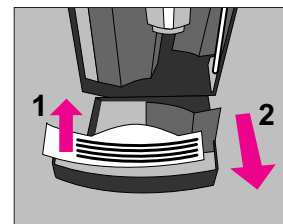
**Important:** laisser l'appareil enclenché pendant que vous videz le bac à tourteaux. Le compteur ne peut se remettre à zéro que si l'appareil est branché.



Retirer le tiroir. Attention, 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 et avoir séché soigneusement les contacts métalliques.

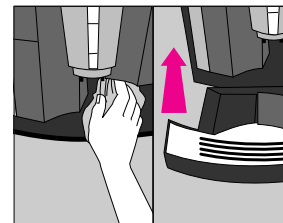
### 10.2 “VIDER CUVE”

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.

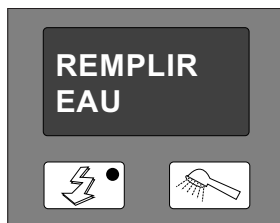
**Un conseil:** le plus simple est de combiner ces deux opérations d'entretien.





### 10.3 “REEMPLIR EAU”

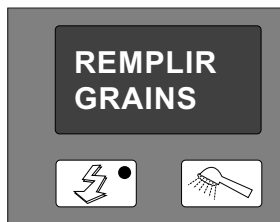
Lorsque ce message est affiché, tout prélèvement est impossible. Remplir le réservoir comme indiqué au point 4.2.



### 10.4 “REEMPLIR GRAINS”

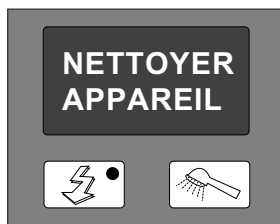
Lorsque ce message apparaît, il est temps de remplir le conteneur de grains. Se reporter au pas 4.3. Avant le remplissage, nettoyer le conteneur avec un chiffon **sec**. Auparavant, éteindre l'appareil.

**Remarque:** le message “REEMPLIR GRAINS” ne disparaît qu’après la préparation du prochain café.



### 10.5 “NETTOYER APPAREIL”

Après 250 prélèvements ou 180 rinçages, il convient de nettoyer l'appareil. Le visuel se charge de vous avertir. Vous pouvez bien sûr continuer à préparer du café ou prélever de l'eau bouillante/ de la vapeur, mais nous vous recommandons de procéder à un nettoyage (voir point 7) au cours des 2 jours qui suivent.

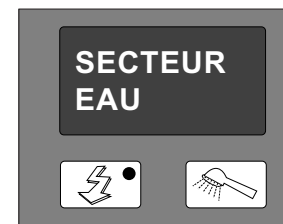


Le message “NETTOYER AP-PAREIL” ne disparaît qu’après le déroulement complet du programme de nettoyage.

**Remarque:** vous trouverez les pastilles détergentes originales Jura dans votre magasin spécialisé.

### 10.6 “APPAREIL ENTARTRE” “SECTEUR CAFE/SECTEUR EAU”

L'appareil s'entarte plus ou moins rapidement selon la fréquence d'utilisation et la dureté de l'eau. L'automate détecte 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 au cours des 2 ou 3 jours suivants. Veuillez vous reporter au point 8.



## 10.7 SERVICE

Les services d'entretien doivent être effectués exclusivement par un représentant autorisé ou un bureau de 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.

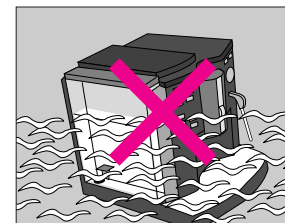
Grâce aux programmes de rinçage et de nettoyage intégrés, il n'est pas nécessaire de démonter l'unité de chauffage pour la nettoyer séparément.



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



Ne jamais placer l'appareil ou une partie quelconque de celui-ci dans le lave-vaisselle et ne pas le plonger dans l'eau.



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



## 10.8 Conseils de nettoyage

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

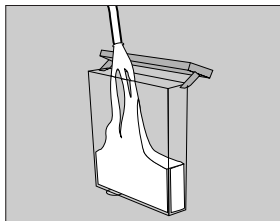


Lorsque vous vous servez de la buse pour réchauffer une boisson lactée, prélever un peu d'eau bouillante afin de nettoyer le conduit.



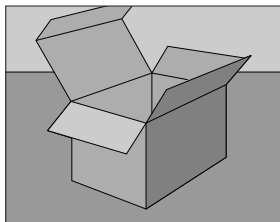
Nous vous conseillons de rincer quotidiennement le réservoir d'eau et de le remplir d'eau fraîche.

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



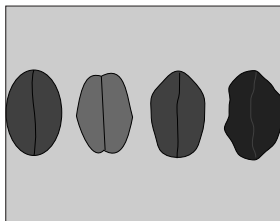
## 10.9 Service d'entretien

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. Choix de la variété 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 vente Jura, ou encore renvoyé directement à Jura Appareils électriques SA, qui se chargera de l'élimination ou du recyclage.

## 13. Données techniques Impressa Ultra et Impressa Cappuccinatore

Tension:	230 V CA
Puissance:	1350 W
Fusible:	10 A
Cordon:	1,1 m avec prise 2 P + T
Poids:	11,5 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:	



## Impressa Evolution

Poids:	13,6 kg
Réservoir:	5,7 l

## 14. Problèmes de dysfonctionnement

Message visuel	Cause ou symptôme	Solution
REEMPLIR EAU	<p>Le réservoir est vide.</p> <p>L'indicateur de niveau d'eau dans le réservoir est coincé.</p> <p>Le réservoir est entartré; l'indicateur de niveau d'eau est collé.</p>	<p>Remplir le réservoir.</p> <p>Vider, rincer et remplir à nouveau le réservoir.</p> <p>Sortir le réservoir, le détartrer, bien rincer, remplir et replacer.</p>
REEMPLIR 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.</p> <p>Le message "REEMPLIR GRAINS" disparaît.</p> <p>Eteindre l'appareil. Vider le broyeur.</p> <p>Nettoyer le conteneur avec un chiffon sec.</p>
VIDER MARC	<p>Le collecteur de tourteaux est plein.</p> <p>Le message reste affiché bien que le collecteur ait été vidé.</p> <p>Le message apparaît déjà après la préparation de quelques tasses.</p>	<p>Retirer le tiroir. Vider le collecteur.</p> <p>Replacer le tiroir.</p> <p>Lors du nettoyage, le tiroir a été sorti durant moins de 8 s. Ressortir le tiroir durant 10 s. env.</p> <p>Laisser l'appareil enclenché pendant que vous videz le bac à tourteaux. Le compteur ne peut se remettre à zéro que si l'appareil est branché.</p>
CUVE MANQUE	<p>Le tiroir n'est pas bien encliqueté.</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>Sortir le tiroir. Nettoyer l'intérieur de l'appareil. Réintroduire le tiroir.</p>

<b>Message visuel</b>	<b>Cause ou symptôme</b>	<b>Solution</b>
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 message ne disparaît pas.	Retirer le tiroir. Nettoyer soigneusement avec une petite brosse, de l'eau chaude et un liquide vaisselle le secteur des contacts métalliques et ces derniers. Bien sécher les différentes parties. Réintroduire le tiroir.
NETTOYER APPAREIL	Vous avez fait 250 prélèvements ou 180 rinçages.	Activer le programme nettoyage (mode d'emploi, point 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 ENTARTRE SECTEUR CAFE/ SECTEUR EAU	Il est nécessaire de détartrer le secteur en question.	Procéder au détartrage comme indiqué dans le mode d'emploi, point 8.
	En dépit du détartrage effectué, le message reste affiché.	Lancer une fois encore le programme détartrage, cette fois sans utiliser de détartrant.
FERMER ROBINET	Le débit eau bouillante/vapeur n'est pas établi.	Commuter sur secteur café. Presser touche eau ou vapeur. Ensuite seulement prélever de l'eau ou de la vapeur.
DERANGEMENTS	Causes diverses	Appeler la hotline
	Le café ne sort que goutte à goutte.	Lancer une ou deux fois le programme de rinçage. Si cela ne suffit pas, activer le programme de nettoyage (mode d'emploi, point 7).

Message visuel	Cause ou symptôme	Solution
	La température du café a baissé ou l'écoulement du café est nettement plus lent.	Nous vous recommandons de lancer un programme de détartrage (voir mode d'emploi point 8).

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

**Infoline Tél. 157 31 70\* ( Fr. 1.49/min.)**

\*) pour la Suisse uniquement

<b>Quelques suggestions lorsque votre café n'est pas assez chaud.</b>	Préchauffer les tasses.	Préchauffer les tasses à l'aide de la buse eau bouillante ou vapeur. Plus la quantité de café servi est petite et plus le préchauffage est important.
	Sucre et crème.	Le fait de les remuer faut baisser la chaleur du café. Si l'on sert de la crème ou du lait sortis tout frais du réfrigérateur, la température du café diminue considérablement.

## 15. 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 désireriez 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.